Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

htr
10. Dezember 2015
Nr. 50 / Fr. 4.50
AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
E-Mail: redaktion@htr.ch
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch

hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Avec cahier français

Schweiz. Nationalbibliothek
Periodikadienst
Hallwylerstrasse 15
3005 Bern

Schon registriert? Täglich Neues aus der Branche mit htr.news
www.htr.ch

Vor der Gentechnik-Debatte

Apolitische Köche

Die Schweiz wird 2016 über die Gentechnik diskutieren. Obwohl betroffen, wollen die Köche aussen vor bleiben.

ALEX GERTSCHEN

Das Gentechnik-Moratorium läuft 2017 aus. Für die Zeit danach wird der Bundesrat 2016 dem Parlament Vorschläge für eine «Koexistenz» unterbreiten. Er will damit das vermeintlich verfassungswidrige Verbot aufheben und zugleich die Gefahr bannen, dass konventionelle Anbauflächen von Gentech-Pflanzen «verunreinigt» werden.

Das Thema ist für die Gastronomie sehr wichtig. Allen Anzeichen nach wollen ihre Gäste keine gentechnisch veränderten Lebensmittel essen. Vier befragte Mitglieder der renommierten «Grandes Tables de Suisse» lehnen die Gentechnik auch aus persönlichen Gründen ab. In die allgemeine Skepsis stimmen Gastrosuisse oder der Grossverpfleger SV (Schweiz) AG ein.

Allerdings lässt niemand den Willen erkennen, diese Haltung im politischen Ring zu verteidigen. Das liegt nicht nur daran, dass die Branche im Windschatten einer gesellschaftlichen Mehrheit segeln kann. Die Köche schreiben sich keine politische Verantwortung zu. In Frankreich oder Lateinamerika findet sich ein anderes Rollenverständnis.

Seite 7 und «fokus», Seite 11 bis 14

Hotelimmobilie

Palace Luzern an Yunfeng Gao verkauft

Das Luzerner Luxushotel Palace geht mit einem neuen Eigentümer in die Zukunft. zvg

Die Credit Suisse ist das Hotel Palace in Luzern los. Der Immobilienfonds CS REF Hospitality hat das Luxushotel dem chinesischen Unternehmer und Investoren Yunfeng Gao verkauft. «Ich bin sehr glücklich, dass der Verkauf noch in diesem Jahr über die Bühne ging», sagt Christophe Piffaretti, Manager des Fonds. Entsprechend habe für den Verkauf an Yunfeng Gao gesprochen, dass er in der Lage sei, die finanzielle Transaktion noch 2015 zu vollziehen. Der Peis für das Luzerner Luxushotel dürfte über 50 Mio. Franken betragen haben. Der neue Eigentümer will das Luzerner Hotel Palace «den Bedürfnissen des heutigen Gastes anpassen», wie er im Interview gegenüber der htr erklärt. Die Victoria-Jungfrau Collection wird den Betrieb auch in Zukunft weiter führen. dst

Seite 5

Val d'Hérens

Das stille Tal will raus aus der Nische

Intakte Natur und lebendige Traditionen reichen dem Val d'Hérens nicht mehr. Mit neuen touristischen Strukturen, höherer Tourismustaxe und mehr Promotion möchte das Tal sein Stiefmütterchendasein verlassen. Sinkende Logiernächtezahlen gaben den Ausschlag. Sanft soll der Tourismus aber weiterhin bleiben. lb/gsg

Seite 8

Digitale Strategien in der Hotellerie

Innovativ mit smarten Lösungen

Angebote wie Self-Check-in oder -Check-out sind heute längst nicht mehr nur in Low-Budget-Häusern zu finden oder vereinzelte Zusatzoption in Businesshotels: In grossen Hotelkonzernen wie Accor, Starwood oder Marriott sind sie Teil einer umfassenden digitalen Strategie, welche dem Gast in möglichst vielen Bereichen seines Reiseprozesses von der Vorbereitung bis hin zur Abrechnung umfassen soll.

Handy als Türöffner: schon in einigen Ketten üblich. zvg

In unserem «online & technik»-Schwerpunkt steht neben diesen aktuellen Entwicklungen in der Kettenhotellerie auch das im April 2015 eröffnete Hotel Schani in Wien im Zentrum. Es gilt als das Vorzeige- und Pilothotel des Projekts «Future Hotel» des Fraunhofer IAO in Stuttgart und gerade auch im Bereich digitale Strategien als innovatives Beispiel für die ganze Branche. sag

«online & technik», Seite 16 und 17

Neu

Der neue Direktor des Hotels Bern, Daniel Siegenthaler, sieht in Berns Eventgeschäft noch Luft nach oben.

Seite 3

Negativ

Den Logiernächteeinbruch bei den Gästen aus Europa im Sommer fing das Asien-Plus fast auf.

Seite 2

Normal

Die «Sonnweid» gilt als wegweisend punkto Demenzbetreuung. Massstab ist aber der gesunde Mensch.

Seite 15

Natürlich

Elias Koch liebt schlichte Produkte und kocht gerne, was er selber mag: Der Jungkoch hat so dieses Jahr an manchem Wettbewerb gepunktet.

Seite 20

Kommentar

Gegenseitiges Interesse von Politik und Gastronomie gesucht

SABRINA GLANZMANN

Es war aus Branchensicht ein Anlass, der viel Freude machte und zuversichtlich stimmte, was die hiesigen Koch- und Servicetalente betrifft: Ich besuchte am Montagabend die Award Night des Nachwuchswettbewerbs «Marmite Youngster Selection 2016» im «Kaufleuten» in Zürich und sah dort auf der Bühne ausnahmslos junge Köche und Servicefachleute, die die besten Botschafter für ihre Berufe sind – auf der «people»-Seite lesen Sie mehr zu den beiden Gewinnern.

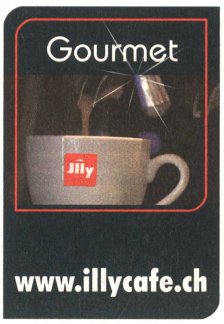
Das Herzblut und das Engagement für ihre Berufe waren deutlich zu spüren und die Gäste wurden von den positiven Vibes schon fast eingelullt. Diese Stimmung liess mich an unser dieswöchiges «fokus»-Thema über die Gentechnik-Debatte denken und daran, wie wenig Interesse derzeit Schweizer Köche zeigen, an der politischen Diskussion dazu teilzunehmen. Ich fragte mich, ob und wie diese nächste Generation, die da auf der Bühne stand, in politischen Fragen künftig Engagement zeigen wird. Natürlich muss zunächst jeder Koch für sich selbst beantworten, ob und wie er seine Funktion auch politisch einsetzen will oder nicht. Der Wettbewerbs-Ehrenpräsident und Spitzenkoch André Jaeger sagte an der Award Night, es wäre wünschenswert, dass die Schweizer Politik sich mehr für die Gastronomie interessieren würde. Vielleicht setzt aber genau das zuerst ein anderes, eben auch politischeres Selbstverständnis der Gastronomen selbst voraus?

Inhalt

diese woche	2–5
people	6
cahier français	7–10
fokus	11–14
caterer	15
online & technik	16–17
dolce vita	19–20

9 771662 334000 50

ANZEIGE



Aus der Region

Berner Oberland

Steigenberger Alpenhotel mit Gewinn verkauft

Die Acron Helvetia II verkauft das Steigenberger Alpenhotel und Spa in Gstaad-Saanen mit Gewinn für die Aktionäre an die Huus Gstaad AG. Die Zustimmung dazu haben die Aktionäre an der ausserordentlichen Generalversammlung am 3. Dezember 2015 mit grosser Mehrheit erteilt. Der Gesamterlös beträgt 26,29 Mio. Franken und liegt damit rund 1,5 Mio. über dem per 30. Juni 2015 ermittelten Immobilienwert bzw. rund 2 Mio. über dem Einkaufspreis vom 31. März 2005.

Jungfraubahnen wollen Struktur vereinfachen

zvg

Die Jungfraubahn-Gruppe plant, zwei ihrer Tochtergesellschaften, die **Bergbahn Lauterbrunnen–Mürren** und die Harderbahn, vollständig zu übernehmen. Dazu hat der Verwaltungsrat beschlossen, den Minderheitsaktionären der beiden Gesellschaften eine Übernahmeofferte für ihre Aktien zu unterbreiten. Das Unternehmen reagiert damit auf die neuen Vorschriften für die Registrierung des Besitzes von Inhaberaktien und nimmt diese zum Anlass, die Struktur der Gruppe zu vereinfachen.

Graubünden

Arosa-Lenzerheide hat neue Panoramabahn

Das Portal Churwalden mit der Panoramabahn Heidbüel im Wintersportgebiet Arosa-Lenzerheide ist neu in Betrieb genommen worden. Mit der neuen 8er-Gondelbahn gelangen die Gäste nun innerhalb von 5 Minuten in das Gebiet des Stätzertäli. Sie bildet das Herzstück des Einstiegportals in Churwalden. In der Talstation sind zudem das neue Restaurant «Portal», ein Sport-Shop mit Rental, ein touristisches Infobüro sowie die Schneesportschule integriert.

Schnellere Anbindung an Deutschland

jivee Blau

Ab dem Fahrplanwechsel am 13. Dezember 2015 wird Graubünden mit ICE-Direktverbindungen noch attraktiver. Neu verkehren **ICE-Verbindungen** zwischen Chur und Frankfurt und Hamburg. Um das steigende Kundenbedürfnis nach besseren Taktverbindungen zu erfüllen, wird gleichzeitig der Fahrplan im Münstertal, im Domleschg und in der Bündner Herrschaft verdichtet und optimiert, wie der Kanton Graubünden mitteilt. dst

Franken wiegt schwer

Der starke Schweizer Franken hat definitiv seine Spuren hinterlassen. In der Sommersaison gingen die Logiernächte zurück – Ausländer und Schweizer trugen dazu bei.

DANIEL STAMPFLI

Auch für die kommende Wintersaison rechnen die Hoteliers in den Bergregionen mit einer schwachen Auslastung. Alain D. Boillat

Die Stärke des Schweizer Frankens im Vergleich zum Euro infolge der Aufhebung des Mindestkurses durch die Schweizerische Nationalbank Mitte Januar 2015 dürfte sich auf die Anzahl der Logiernächte in der Sommersaison ausgewirkt haben, interpretiert das Bundesamt für Statistik (BFS) seine jüngste Beherbergungsstatistik. Entsprechend gingen die Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie von Mai bis Oktober 2015 um 0,7% gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode zurück. Bei den ausländischen Gästen betrug der Rückgang 0,8% und bei den inländischen Gästen 0,5%.

Unter dem starken Franken litt in der Sommersaison insbesondere die Nachfrage aus Europa. So sorgten die Gäste aus dem europäischen Kontinent für eine Abnahme von 741 000 Logiernächten (-10,9%).

Züllig: «Dramatisch und besorgniserregend»

«Sorgen bereitet mir vor allem der Rückgang in den Märkten Deutschland, Italien und Frankreich», sagt Andreas Züllig, Präsident von hotelleriesuisse. Dies sei dramatisch und besorgniserregend. Im Falle von Deutschland (-15,1%) handle es sich nicht nur um einen Rückgang, sondern vielmehr um einen Einbruch eines Marktes, so Züllig. «Dies ist nur auf den starken Franken zurückzuführen, denn wir sind nicht über Nacht qualitativ schlechter geworden.»

Der Rückgang der durch inländische Gäste generierten Logiernächte in der vergangenen Sommersaison ist laut Andreas Züllig insbesondere auf das schlechte Wetter im Oktober zurückzuführen. Das Plus von Mai bis September sei durch das Minus von 3,3% im Herbstferienmonat Oktober zunichtegemacht worden. «Für mich ist dies eher ein positives Zeichen, dass Herr und Frau Schweizer dem heimischen Markt treu sind», so der oberste Hotelier. Es sei allerdings durchaus möglich, dass vereinzelt Schweizer aufgrund des tiefen Euro- und Dollarkurses ihre Ferien im Ausland statt in der Schweiz verbracht hätten. Insgesamt gingen die Logiernächte in der Schweizer Hotellerie im Oktober um 3,5% zurück. Bei den ausländischen Gästen betrug das Minus 3,7%.

Asiaten springen für Europäer in die Bresche

In der Sommersaison 2015 erhöhte sich gemäss BFS die Nachfrage aus dem asiatischen Raum um 570 000 Einheiten (+20,5%). China legte um 262 000 Logiernächte (+37,4) zu und wies damit das stärkste absolute Wachstum aller Herkunftsländer auf. Damit steht einem Minus von 741 000 Logiernächten aus Europa ein Plus von 570 000 Logiernächten aus dem asiatischen Kontinent gegenüber. In der Sommersaison 2015 sorgten auch die Golfstaaten, Indien, der amerikanische Kontinent sowie Afrika und Ozeanien für ein Plus.

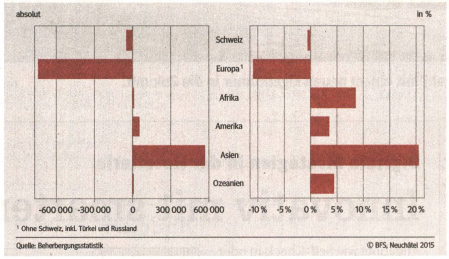
Sieben der vierzehn Tourismusregionen registrierten in der touristischen Sommersaison gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode einen Logiernächterückgang. Graubünden verbuchte mit einem Minus von 175 000 Einheiten (-7,8%) die deutlichste Abnahme in absoluten Zahlen. Dahinter folgt das Tessin (-115 000 Logiernächte/ -6,8%). Demgegenüber registrierte die Region Zürich mit einem Plus von 141 000 Einheiten (+4,5%) das deutlichste absolute Wachstum. Auch im Oktober verzeichnete Graubünden den deutlichsten absoluten Rückgang.

Winter verspricht für Bergregionen nichts Gutes

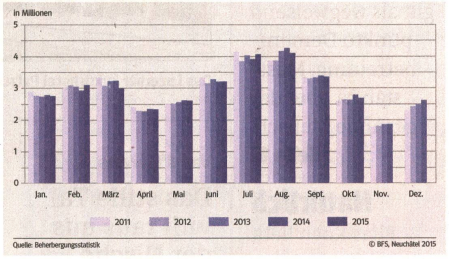
Andreas Züllig schaut auch pessimistisch auf die kommende Wintersaison: «In den Bergregionen wird es leider so weitergehen und zu einem massiven Rückgang von geschätzten 3 bis 4 Prozent führen.» Der Euro-Franken-Wechselkurs werde sich nun definitiv auswirken. Beim Entscheid der SNB im vergangenen Januar seien die Buchungen teilweise noch vorhanden gewesen.

Die Europäer werden zu einem grossen Teil ausbleiben, und die Schweizer buchen ihre Winterferien in Österreich und Südtirol, so Züllig. «Helfen würde uns ein stärkerer Euro beziehungsweise ein schwächerer Schweizer Franken. 1.10 Franken je Euro wäre psychologisch hilfreich. Wenn die SNB den Kurs bei 1.08 hält, könnte sie dies eigentlich auch bei einem Kurs von 1.10 tun.»

Herkunft Sommersaison-Vergl. 2014/15



Logiernächte Monatliche Entwicklung



Bundesgesetz wird rechtskräftig

Das Zweitwohnungsgesetz, das den Bau neuer Ferienwohnungen und die Umnutzung unrentabler Hotels regelt, tritt am 1. Januar 2016 in Kraft.

Ab Anfang 2016 dürfen in Gemeinden mit einem Zweitwohnungsanteil von über 20% zwar weiterhin keine neuen Zweitwohnungen mehr bewilligt werden. Es gibt aber Ausnahmen. Eine Erleichterung gegenüber heute ist insbesondere die Möglichkeit, bestehende Wohnungen zu erweitern. Das Zweitwohnungsgesetz erlaubt den Ausbau von Wohnungen um bis zu 30% der Fläche, sofern keine zusätzlichen Wohnungen geschaffen werden.

Strenger als in der vorläufigen Umsetzung ist die Umnutzung nicht mehr rentabler Hotels geregelt. Strukturierte Beherbergungsbetriebe können bloss zu 50% der Hauptnutzfläche in Zweitwohnungen umgenutzt werden. Voraussetzung ist, dass der betroffene Betrieb bereits seit mindestens 25 Jahren besteht, nicht mehr wirtschaftlich weitergeführt und auch nicht in touristisch bewirtschaftete Wohnungen umgenutzt werden kann.

Querfinanzierung in beschränktem Umfang möglich

Strukturierte Beherbergungsbetriebe können Neu- oder Umbauten durch den Verkauf von Zweitwohnungen bis zu einem Anteil von maximal 20% der Hauptnutzfläche mitfinanzieren, wenn dies für den Bau oder die Weiterführung des Betriebs erforderlich ist. Werden diese Wohnungen als touristisch bewirtschaftete Wohnungen vermietet, so dürfen diese bis zu 33% der Hauptnutzfläche des Betriebs betragen. Zudem ist auch eine Mischrechnung erlaubt, wenn Zweitwohnungen sowohl verkauft als auch vermietet werden. Die Ausnahme für Wohnungen, die auf einer kommerziellen Plattform zur Vermietung ausgeschrieben werden, ist am Widerstand der Initianten gescheitert. Zulässig bleibt die Erstellung von Erstwohnungen, also Wohnungen, die von Personen bewohnt werden, die ihren Erstwohnsitz in der betreffenden Gemeinde haben.

Die Zweitwohnungsverordnung sieht vor, dass der Zweitwohnungsanteil mit den Daten des eidgenössischen Gebäude- und Wohnungsregisters (GWR) und des Einwohnerregisters ermittelt wird. Auf dieser Grundlage wird das Bundesamt für Raumentwicklung für jede Gemeinde feststellen und anschliessend veröffentlichen, ob ihr Zweitwohnungsanteil mehr als 20% beträgt oder nicht. dst

Auch Ständerat stimmt höherem Zolltarif für gewürztes Fleisch zu

hotelleriesuisse befürchtet dadurch eine Verteuerung der Fleischpreise.

Gewürztes Fleisch soll dem gleichen Zolltarif unterstellt werden wie ungewürztes. Nach dem Nationalrat hat am Dienstag auch der Ständerat einer Änderung zugestimmt. Aktuell kann gewürztes Fleisch dank eines tieferen Zolltarifs günstiger importiert werden als ungewürztes. Das sei ein «Zollschlupfloch», das geschlossen werden müsste, befanden die Befürworter der Änderung. Sie wiesen auch auf den sogenannten Pfeffer-Trick hin: Fleisch, das vor dem Import gewürzt und vor dem Verkauf dann wieder gereinigt wird. Der Bund präzisierte deswegen die Erläuterungen zu den Zolltarifen. Gewürztes Fleisch muss demnach wie ungewürztes verzollt werden, wenn die Gewürze auf einfache Weise entfernt werden können.

Aus Sicht der Gegner ist das Problem damit gelöst, ein «Zollschlupfloch» gibt es nicht. Den Befürwortern gehe es bloss um den Schutz der Schweizer Rindfleischproduktion, kritisierte Anita Fetz (SP/BS). Die Änderung berge aber erhebliche Risiken. So drohten Gegenmassnahmen anderer Länder bei Schweizer Wein und Käse.

Auch der Bundesrat lehnt die Änderung ab, weil dadurch WTO-Bestimmungen verletzt werden. Gegen eine Änderung der Zollbestimmungen für gewürzte Fleischprodukte hatte sich auch hotelleriesuisse ausgesprochen. Dies führe zu einer Verteuerung der Fleischpreise in der Schweiz. Dies sei nicht akzeptabel, zumal die Fleischpreise ohnehin schon sehr hoch seien. dst

Daniel Siegenthaler will im Hotel Bern auf dem Erfolg seines Vorgängers Philipp Näpflin aufbauen. Melanie Barton

«Das Highlight war mein Abgang»

Der neue Direktor des Hotel Bern, Daniel Siegenthaler, kann von seinen Erfahrungen in Solothurn profitieren. Die Vorgaben seines Vorgängers sind aber eine Herausforderung.

DANIEL STAMPFLI

Daniel Siegenthaler, nach neun Jahren im Exil in Solothurn sind Sie als Berner wieder in Ihre Heimat zurückgekehrt. Wie fühlt sich dies an?
Exil tönt nicht schlecht (lacht). Ich fühle mich hier in Bern tatsächlich heimisch. Aber auch in den vergangenen Jahren hatte ich regelmässig Kontakt zu Bern. Nicht zuletzt, da ich als Solothurner Vertreter als Vizepräsident im Vorstand des Regionalverbandes Hotellerie Bern+ Mittelland von hotelleriesuisse vertreten bin. Durch den Wechsel werde ich aber diesen Posten aufgeben müssen.

Sie eröffneten und führten in Solothurn das Hotel Ramada und waren für die sogenannte Seminarmeile mit Palais Besenval und Landhaus zuständig. Wie sieht Ihre Bilanz aus?
Wir konnten das Gesamtkonzept Jahr für Jahr ausbauen und die Nachfrage steigern. Die Strategie war von Beginn weg, Solothurn als Tagungsort über die Stadt und Region hinaus bei nationalen und internationalen Unternehmen bekannt zu machen, was uns auch gelungen ist. Ursprünglich befürchteten die Solothurner Hoteliers, durch den neuen grossen Konkurrenten bei ihrem eigenen Geschäft Einbussen erleiden zu müssen. Das Gegenteil war aber der Fall. Alle Hotels konnten ihre Belegung halten und teilweise gar steigern. Dies war letztlich der Beweis, dass es uns gelungen ist, neues Business nach Solothurn zu holen.

Welches war in dieser Zeit Ihr grösstes Highlight?
Für mich persönlich mein Abgang, so merkwürdig dies auch wirken mag. Als das Seminarmeile-Projekt geplant war, wurde dieses bis vor Bundesgericht bekämpft. Heute ist es in Solothurn vollständig integriert und der überwiegende Teil der Bevölkerung jetzt sehr froh über die Existenz dieser Seminarmeile. Als ich meinen Abgang kommuniziert habe, erhielt ich extrem viele positive Rückmeldungen. Bis hin zum Stadtpräsidenten wurde mein Weggang bedauert.

Aber während Ihrer Tätigkeit?
Dazu gehört sicher das Gelingen, grosse Veranstaltungen und Tagungen von Firmen in Solothurn durchführen zu können, in Zusammenarbeit insbesondere mit dem Landhaus mit einer Kapazität bis zu 600 Personen. Diese Art von Veranstaltungen gab es in Solothurn zuvor nicht.

Mussten Sie auch Enttäuschungen verkraften?
Einen Tiefpunkt erlebte ich mit dem Palais Besenval. Wir hatten dieses Objekt während zwei Jahren an einen professionellen Gastronomen untervermietet, der dann leider Konkurs machte. Glücklicherweise konnten wir es aus der Konkursmasse herauslösen und gründeten eine neue Betriebsgesellschaft. Wir verloren aber mit dieser Übung relativ viel Geld.

Seit Anfang Dezember führen Sie nun das Hotel Bern. Inwiefern können Sie dabei von Ihren Erfahrungen aus Solothurn profitieren?
Die beiden Hotels sind in etwa gleich gross. Auch von der Gästestruktur her mit dem Hauptsegment Seminar- und Businessgäste sind beide Häuser vergleichbar. Vom Netzwerk, welches ich in den vergangenen Jahren aufgebaut habe, kann ich hier sicher profitieren.

> «Es ist durchaus möglich, dass die eine oder andere Unternehmung plötzlich hier auftauchen wird.»

Heisst dies, dass Sie Ihre Geschäftskunden vom Ramada ins Hotel Bern abzügeln?
Klar kennt man gewisse Leute und Firmen, die meinen Wechsel auch wahrnehmen. So betrachtet ist es durchaus möglich, dass die eine oder andere Unternehmung plötzlich hier auftauchen wird. Aber direkt vom Ramada abwerben werde ich sicher niemanden. Denn es ist für mich wichtig, dass der Betrieb in Solothurn weiterhin erfolgreich arbeiten kann.

Sie treten jetzt in grosse Fussstapfen. Ihr Vorgänger Philipp Näpflin konnte die Schulden massiv abbauen und erreichte eine Durchschnittsauslastung von 73 Prozent. Werden Sie diese halten können?
Die Idee ist schon, den Faden von Philipp Näpflin aufzunehmen und weiter zu spinnen. Allerdings hatten wir im Ramada in Solothurn auch eine Auslastung von 73 Prozent, jedoch nicht beim gleichen Durchschnittspreis. Philipp Näpflin hat die Messlatte tatsächlich hoch gesetzt und es ist nun mein Challenge, hier punkten zu können, was jedoch nicht einfach sein wird.

Schön wäre es doch, die Leistungen Ihres Vorgängers zu toppen?
Ich bin erst mal schon zufrieden, wenn das bisher Erreichte gehalten werden kann. Insgeheim erhoffe ich mir aber ein nochmaliges Wachstum. In den vergangenen Jahren konnte jeweils eine Steigerung erzielt werden. Es wäre schön, wenn wir diesen Trend weiterführen könnten.

Jetzt sitzen Ihnen als Eigentümer Gewerkschaften gegenüber. Sicher eine andere Ausganglage als bei Ihrem letzten Job?
Klar sind es andere Eigentümer-Strukturen. Ich habe aber absolut keine Befürchtungen, dass dies problematisch werden könnte. Zuvor war ich in einem Hotel einer zentral geführten Kette mit einem Verbund von über 60 Hotels tätig. Da musste ich mich vermutlich stärker wehren, als es hier sein wird.

Im Hotel Bern als Gewerkschaftshotel logieren während den eidgenössischen Sessionen wohl vorwiegend SP-Politiker?
Ja, dies ist traditionellerweise so. Zurzeit wohnen einzelne SP-Parlamentarier bei uns.

Zählt auch ein Bundesrat zu Ihren Gästen?
Nein, zurzeit nicht. Früher logierten die SP-Bunderäte Otto Stich und Micheline Calmy-Rey hier im Haus.

Wie beurteilen Sie die heutige Positionierung der Berner Hotellerie?
Als Aussenstehender habe ich den Eindruck, dass die Protagonisten sich teilweise nicht ganz über die Positionierung einig sind. Ziel sollte sein, dass alle die gleiche Sprache sprechen. Dazu ist noch einiges an Arbeit zu tun.

Was heisst konkret «nicht die gleiche Sprache sprechen»?
Die einzelnen Hoteliers haben verschiedene Interessen, was durchaus legitim und nachvollziehbar ist. Aber insbesondere im Tagungs- und Veranstaltungsbereich kann sich die Berner Hotellerie noch besser positionieren, was gemeinsame Anstrengungen verlangt. Für grosse und internationale Veranstaltungen ist noch Luft nach oben drin.

Reicht denn das heutige Hotelangebot dazu?
Mittel- und langfristig müsste dieses wohl ausgebaut werden, dies im Vier-Sterne-, maximal Vier-Sterne-Plus-Bereich. Im Luxussegment ist die Stadt Bern mit zwei Fünf-Sterne-Häusern gut bedient.

Zur Person Früher Praktikant – heute Direktor

Daniel Siegenthaler (47) ist seit Anfang Dezember 2015 Direktor des Hotel Bern, Volkshaus 1914, in Bern, wo er schon früher einmal als Küchenpraktikant tätig war. Der Absolvent der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule in Thun und diplomierte Hotelier Restaurateur SHV war vor zuvor während neun Jahren General Manager im Ramada Hotel und der Palais Besenval und Landhaus Eventgastronomie AG in Solothurn. Daniel Siegenthaler ist Vizepräsident des Vorstandes von Hotellerie Bern+ Mittelland und stellvertretender Geschäftsführer von Open Mind Event Management. Er ist verheiratet, Vater eines Sohnes und wohnt mit seiner Familie in Zuchwil SO. dst

Standpunkt

Solidarität kann doch sicher nichts Falsches sein

FREDI GMÜR *

Wenn man sich als Touristiker nur schon getraut, die Währungspolitik der SNB kritisch zu hinterfragen, hat man den Stempel auf sicher: «Jammeri». Es heisst dann: Die Hoteliers und Gastronomen suchen wieder mal Ausreden für ihr Unvermögen. Selbstverständlich gibt es Unvermögen, falsche Strategien und ökonomische Kurzsicht in unserer Branche. Genauso wie in jeder anderen Branche auch. Überall agieren gute und weniger gute Unternehmen.

> «Wir werden durch schlechte Währungseinflüsse gleich doppelt bestraft.»

Dass wir im Tourismus aber auf Gedeih und Verderb vom Export und dadurch von wettbewerbsfreundlichen Rahmenbedingungen abhängig sind, wird wohl auch der hartnäckigste Kritiker unseres Tuns nicht abstreiten. Und dass wir im Gegensatz zu anderen Exportbranchen durch schlechte Währungseinflüsse gleich doppelt bestraft werden, sollten auch Nicht-Ökonomen nachvollziehen können. Wir sind nämlich teurer für ausländische Gäste, gleichzeitig wird das Ausland günstiger für Schweizer, die sich ihr Ferienziel aussuchen. Bevor ich jetzt doch noch in die Selbstmitleid-Falle tappe, möchte ich lieber selbstbewusst eine Lanze brechen für unser Ferienland Schweiz. Wir haben vieles zu bieten und unser Produkt in den letzten Jahren viel intensiver verbessert, weiterentwickelt und erneuert, als man dies in der Aussenansicht oft wahrhaben will. Mein Aufruf an alle Schweizerinnen und Schweizer: Verbringt eure nächsten Ferien in der Schweiz. Und die übernächsten auch noch. Ihr werdet es nicht bereuen. Etwas Solidarität mit der Heimat ist doch wohl nichts Falsches. Bin ich nun ein Bettler? Egal, wenigstens kein «Jammeri».

* Fredi Gmür ist CEO der Schweizer Jugendherbergen und Präsident Parahotellerie Schweiz.

Aufgefallen

«Hase in Bronze» für die Bergstation Chäserrugg

Katalin Deér

Hochparterre, die Zeitschrift für Architektur, zählt die Seilbahnstation auf dem Chäserrugg im Toggenburg zu ihren «Besten 2015». Dem vom Basler Stararchitekten-Büro Herzog & de Meuron gestalteten und aus Holz gebauten Gebäude wurde der «Hase in Bronze» in der Kategorie Architektur zugesprochen. «Das Haus ist ein Gegenbild zum landläufigen Bauen im Fremdenverkehr, der auf dem Chäserrugg mehr der Architektur vertraut als der Hüttenromantik», so die Jury. dst

htr hotel revue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

Aus der Region

Basel

Non-Stop-Busse zum Flughafen Basel

Ab dem 13. Dezember bieten die Basler Verkehrs-Betriebe (BVB) auch an Werktagen Non-Stop-Busse vom Bahnhof SBB zum Euroairport an. In der Gegenrichtung besteht aber weiterhin kein Non-Stop-Angebot. An den Werktagen gab es bisher kein Non-Stop-Angebot. Nun werden zwischen 6.33 Uhr bis 9.03 Uhr und zwischen 15.03 Uhr bis 18.33 Uhr mehrere Kurse ohne Halt zum Flughafen fahren. Am Samstag fahren die Non-Stop-Busse schon ab 7.03 Uhr und am Abend zwei Stunden länger als bisher.

Zentralschweiz

Kanton Luzern unterstützt Pläne in Sörenberg

Den Ausbau des Skigebiets am Brienzer Rothorn unterstützt der Kanton Luzern mit einem Darlehen von 1,8 Mio. Franken und einer Bürgschaft von 4,2 Mio. Die Bergbahnen Sörenberg wollen 35 Mio. Franken investieren. Das Projekt sieht den Zusammenschluss der Skigebiete Dorf und Rothorn an der Grenze zum Kanton Bern vor. Geplant sind unter anderem eine neue Gondelbahn auf das 2350 Meter über Meer gelegene Rothorn, ein neues Bergrestaurant, zwei neue Sesselbahnen und ein neuer Skilift. dst

Spitzenplätze verteidigt

Sowohl bei den 3-Sterne- als auch bei den 4- und 5-Sterne-Hotels sind die gleichen Betriebe wie im Vorjahr an der Spitze. Dies zeigt das jüngste Rating der besten Winterhotels.

DANIEL STAMPFLI

Als «grossen Überflieger» in der Schweizer Luxushotellerie bezeichnet Karl Wild das «The Chedi Andermatt» in seinem Rating der besten Winterhotels, welches er für die «Sonntags-Zeitung» erstellt. Schwarze Zahlen im Jahr zwei nach der Eröffnung sei für ein Ferienhotel in den Alpen ein Traumstart. Karl Wild setzte es wie bereits im Vorjahr an die Spitze der 5-Sterne-Hotels (siehe Tabelle). Ebenfalls halten konnte das «Guarda Val» seine Top-Position bei den 4-Sterne-Hotels. Dies gilt auch fürs Hotel Spitzhorn in Saanen-Gstaad bei den 3-Sterne-Hotels.

Gstaad ist bei den Top-Häusern breit vertreten

Gstaad ist auch in der Luxusklasse sehr präsent. Gleich vier Hotels aus dem Berner Oberländer Nobelort schafften es in die Top Ten der Top-Häuser (Gstaad Palace, The Alpina, Le Grand Bellevue, Grand Hotel Park). Als einziges 5-Sterne-Hotel neu in die Liste der 25 besten Luxushotels des «Sonntags-Zeitungs»-Ratings wurde das «Intercontinental» in Davos aufgenommen, das nach nicht selbst verschuldeten Wirren unter neuer Führung steht.

Bei den 4-Sterne-Hotels schafften es fünf Betriebe neu in die Liste der 25 Besten. Das Hôtel de Rougemont schaffte es auf Anhieb auf den fünften Platz. Bei den 3-Sterne-Hotels wurden neu drei Betriebe berücksichtigt. Unter ihnen landete der «Bernerhof in Kandersteg direkt auf Rang 12. Das Spórthotel in Pontresina machte einen Sprung vom 16. auf den 10. Platz.

Karl Wild und sein Team, bestehend Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus, sowie Vielreisende berücksichtigen für das Rating nur Hotels mit mindestens 12 Zimmern und eigenem Restaurant.

Auch erfolgreiche Budget- und 3-Sterne-Hotels

Trotz Top-Rangierungen einzelner Hotels, haben etliche mit wirtschaftlichen Problemen arg zu kämpfen. «Die Marktbereinigung wird sich beschleunigen», schildert Christian Laesser, Leiter des Instituts für Systemisches Management und Public Governance (IMP) der Universität St. Gallen (HSG), die Situation der Schweizer Hotellerie in einem Interview mit der «Sonntags-Zeitung». Wer nicht genug verdiene, um zu investieren, habe verloren.

Einerseits sei die Schweiz eine Premium-Destination für Leute mit dickem Portemonnaie. Anderseits gebe es aber durchaus erfolgreiche Budget-Geschäftsmodelle und innovative 3-Sterne-Hotels, so Laesser. Nicht nur für gut betuchte Gäste, sondern auch für ausländische Investoren ist die Schweizer Hotellerie attraktiv. Laesser sieht die Gründe dafür in der Stabilität und Sicherheit. Die Schweiz sei ein Hafen für Leute mit grossem Vermögen. Eine hohe Rendite stehe dabei nicht im Vordergrund.

Das Hotel The Chedi Andermatt ist bestes 5-Sterne-Winterhotel. Reto Guntli

3 bis 5 Sterne Die fünf besten Winterhotels

3 Sterne	1. (Vorjahr 1) Spitzhorn, Saanen-Gstaad 2. (2) Waldhaus am See, St. Moritz 3. (6) Misani, Celerina 4. (4) Romantik Hotel Schönegg, Wengen 5. (5) Krone, La Punt
4 Sterne	1. (1) Guarda Val, Lenzerheide-Sporz 2. (5) Seehof, Davos 3. (2) Wellnesshotel Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell 4. (4) Backstage Hotel Vernissage, Zermatt 5. (neu) Hôtel de Rougemont, Rougemont
5 Sterne	1. (1) The Chedi, Andermatt 2. (2) Tschuggen, Arosa 3. (5) Kulm Hotel, St. Moritz 4. (4) Badrutt's Palace, St. Moritz 5. (4) Gstaad Palace, Gstaad

Quelle: «SonntagsZeitung»

ANZEIGE

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Chinese kauft Palace Luzern

Neu wird Yunfeng Gao als neuer Eigentümer des Hotels Palace in Luzern die tolle Aussicht geniessen können. Bruno Voser

Der Verkauf des Luzerner Luxushotels Palace ist Tatsache. Die Credit Suisse hat die Immobilie an den chinesischen Unternehmer und Hotelbesitzer Yunfeng Gao verkauft.

DANIEL STAMPFLI

Ich bin sehr glücklich, dass der Verkauf noch in diesem Jahr über die Bühne ging», sagt Christophe Piffaretti, Manager des Immobilien-Fonds CS REF Hospitality, gegenüber der hotel revue. «Der erfolgreiche Verkauf ist für den Fonds und unsere Anleger ein wichtiger Schritt», so der Fonds-Manager. Zum konkreten Verkaufspreis will sich Piffaretti nicht äussern, da mit dem Käufer Yunfeng Gao Stillschweigen vereinbart worden sei. Der Preis dürfte jedoch bei über 50 Mio. Franken gelegen haben. Wie Piffaretti weiter erklärt, habe er für seinen Fonds einen bedeutenden Gewinn erzielen können. Im Jahr 2011 hatte der CS REF Hospitality das Hotel von der Victoria-Jungfrau Collection erworben und seither rund 6 Mio. Franken in die Liegenschaft investiert. Der im letzten Jahresbericht 2014 publizierte Verkehrswert betrug 37,7 Mio. Franken.

Hotels zu guten Preisen verkaufen ist nach wie vor möglich

Letzterer freut sich auch, mit Yunfeng Gao einen Käufer gefunden zu haben, «der an die langjährige Geschichte des Traditionshotels anknüpft und in die Tourismusregion Luzern investiert». Mit dem Verkauf habe Christophe Piffaretti seinen Investoren auch beweisen können, dass es immer noch möglich sei, Hotels zu sehr guten Preisen zu verkaufen.

Für Yunfeng Gao sei das Hotel Palace in Luzern ein Architekturjuwel und Wahrzeichen an bester Lage, das es auf jeden Fall zu erhalten gilt, so die CS. Gao sei überzeugt, dass die Zentralschweiz ein wichtiger Player im internationalen Tourismusbusiness der kommenden Jahre sein wird. Er habe angekündigt, mittelfristig einen zweistelligen Millionenbetrag ins «Palace» investieren zu wollen, was für das Hotel sehr bedeutend sei. Für Piffaretti war auch wichtig, einen Käufer zu finden, der für das Hotel eine Zukunft sieht.

Entscheidend für den Verkauf des «Palace» an den Unternehmer Yunfeng Gao sei auch die Tatsache gewesen, dass er in der Lage sei, die finanzielle Transaktion noch 2015 zu vollziehen. Es hätten andere Angebote in ähnlicher Höhe vorgelegen, doch wäre kein Abschluss in dieser kurzen Zeit möglich gewesen, so Piffaretti.

Der Grundbucheintrag mit Eigentumsübergabe an Yunfeng Gao ist gestern Mittwoch erfolgt. Sein Eigentum antreten wird der neue Besitzer offiziell per 31. Dezember 2015. Die Victoria-Jungfrau Collection wird laut Christophe Piffaretti den Hotelbetrieb weiterführen.

CS-Immobilienfonds will Hotelanteil im Luxussegment abbauen

Für den Immobilienfonds Credit Suisse Real Estate Fund Hospitality (CS REF Hospitality) biete der Verkauf eine gute Gelegenheit, das Immobilienportfolio zu optimieren und den Hotelanteil im Luxussegment zu reduzieren, erklärt Piffaretti weiter. Durch die neuen flüssigen Mittel könne die Fremdkapitalquote gesenkt werden und das Portfolio bezüglich geografischer Verteilung und Nutzungsarten breiter aufgestellt werden. Der Anlagefokus des Fonds liegt auf fertiggestellten und langfristig vermieteten Objekten im Bereich Hospitality wie Kongresszentren, Studentenwohnungen, Hotels, Residenzen und Gesundheitsimmobilien. Piffaretti schliesst nicht aus, dass künftig 3-Sterne-Hotels zur Abrundung des Portfolios erworben werden.

Nachgefragt

Yunfeng Gao

Chinesicher Unternehmer und Investor. Er besitzt die Frutt Lodge und die Familiy Lodge auf Melchsee-Frutt, neu das Hotel Palace in Luzern und investiert 100 Mio. Franken in ein Luxushotel in Engelberg.

Sie haben von der CS das Hotel Palace in Luzern erworben. Was haben Sie damit vor?
Ich bin mir der Tatsache bewusst, dass wir das Hotel den Bedürfnissen des heutigen Gastes anpassen müssen. Diese Planung werde ich zusammen mit der Eberli Sarnen AG umgehend an die Hand nehmen.

Welche Bedeutung hat das neue Familienhotel auf Melchsee-Frutt in Ihrer Hotelstrategie in der Schweiz?
Das Hotel Frutt Family Lodge ist eine ideale Ergänzung zum bestehenden Hotel Frutt Lodge & Spa. Das Angebot des neuen Hotels stärkt die Position von Melchsee-Frutt als Familien-Destination. Für mich bilden die Hotels auf Melchsee-Frutt, in Engelberg und in Luzern eine Trilogie. Melchsee-Frutt verfügt über eine tolle Alpenatmosphäre. In Engelberg spielen sowohl der Winter- wie auch der Sommertourismus eine wichtige Rolle. Mit dem Titlis hat Engelberg ein Alleinstellungsmerkmal, das sich gerade im asiatischen Raum einer grossen Beliebtheit erfreut. Luzern ist eine Stadt mit fast schon mediterranem Flair. Das Kulturangebot mit dem KKL ist beinahe einmalig. Für mich ist die Zentralschweiz eine touristische Perle.

Wann wird mit dem Umbau des Europäischen Hofes in Engelberg begonnen?
Wir sind heute zwar im Besitz der Baubewilligung für das neue Hotel am Kurpark, aufgrund der schweizerischen Rechtssprechung kann diese erst nach 20 Tagen nach Erteilung der Baubewilligung in Rechtskraft treten. Sind wir im Besitz einer rechtskräftigen Baubewilligung, wird unser Partner, die Eberli Sarnen AG, mit den Vorbereitungen für den Um- und Neubau beginnen. Der Baustart für das neue Hotel am Kurpark soll am 4. April 2016 erfolgen.

Was muss die Schweiz tun, um noch mehr chinesische Gäste und Investoren anzuziehen?
Mit der aufkommenden Zahl chinesischer Individualtouristen wird es wichtig sein, die persönlichen Bedürfnisse dieser Gäste individuell bedienen zu können. Also individuelle Angebote bei hoher Servicequalität. Wichtig ist auch, dass die hohe Qualität erhalten bleibt und dass sich die Schweiz im Ausland nicht zu billig verkauft. Investoren sollten einen regelmässigen institutionalisierten Informationsaustausch führen, um das Verständnis für den jeweils anderen Markt zu verbessern, Geschäftsbeziehungen zu fördern und regulatorische Standards zu stärken. Die Wahl der Partner in der Schweiz ist von zentraler Bedeutung. axg

Das vollständige Interview auf www.htr.ch/palace-luzern

Auch das Hotel Waldhaus Flims ist verkauft

Das Hotel Waldhaus in Flims konnte für 40 Mio. Franken verkauft werden. Der neue Eigentümer wird morgen Freitag präsentiert.

Innerhalb der angesetzten Frist vom 3. Dezember 2015 sind im Konkursverfahren Waldhaus Flims Mountain Resort in Liquidation seit dem 10. November keine höheren Angebote mehr eingegangen. Der Zuschlag kann nun an das bestehende höchste Angebot von 40 Mio. Franken erteilt werden, wie das Konkursamt Imboden aus Trin mitteilt. Im Verkaufspreis nicht enthalten seien 12 land- und forstwirtschaftliche Parzellen, welche am 28. Januar 2016 zur öffentlichen Versteigerung kommen.

Forderungen beinahe vollumfänglich gedeckt

Aufgrund der vollständigen Zahlung und Sicherstellung hat die Konkursverwaltung am Dienstag die erforderliche Freihandverkaufsverfügung erlassen und zum Vollzug dem Grundbuchamt Flims übergeben. Sämtliche Forderungen der 1. und 2. Klasse sowie sämtliche Grundpfandforderungen seien vollumfänglich gedeckt, teilt das Konkursamt Imboden weiter mit. Die Gläubiger mit Forderungen in der 3. Klasse könnten mit einer Dividende von 80 bis 90 Prozent rechnen.

Der neue Eigentümer will sich morgen Freitag der Öffentlichkeit vorstellen. Das Flimser Hotel-Flaggschiff hatte Anfang April dieses Jahres die Bilanz deponiert. Seither führt den Betrieb eine Auffanggesellschaft, die das Hotel vom Konkursamt mietete. dst

ANZEIGE

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Herzliche Gratulation!

Diplomierte der Hotelfachschule Thun – Diplomfeier vom 4. Dezember 2015

Aebersold Sabrina, Muri b. Bern
Baumann Eliane, Zuzgen
Belser Andreas, Spiez
Biner Mégane, Grône
Bitschin Jennifer, Visp
Brumand Leila, Biel
Burgener Didier, Saas-Fee
Candolfi Vanessa, Bern
Charle Dominique David, Gisikon
Fankhauser Lyn, Diesse
Fuhrer Thierry, Bern
Grosjean Dominique, Küsnacht
Hayoz Mark, Bern
Hurter Pia, Niederscherli
Junghänel Sévérine, Thun
Kauer Lars, Bern
Kuhnert Julia, Matten bei Interlaken
Kurmann Kionara, Bern
Lanz Marcel, Biglen
Liem Manuela, Rickenbach
Magnin Yves, Zollikofen
Marti Jan, Unterseen
Marti Patrick, Zollikofen
Meier Cyrill, Würenlos
Meier Jan, Unterägeri
Meyer Charlotte, Cadro
Moser Carolyn Simone, Thun
Moser Daniela, Landiswil
Moser Thomas, Siselen
Müller Regula, Zofingen
Ramming Jonathan, Bern
Ramseier Corina, Sangernboden
Risi Lea, Zürich
Röthlisberger Jürg, Thun
Stricker Willem, Glattfelden
Stückelberger Laurenz, Basel
Wagner Tanja, Rickenbach
Weissbecker Andrea, Basel
Wicker Raphaela, Wabern
Wyssen Patricia, Zermatt
Zwicker Ivo, Bern

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon +41 31 370 41 11
Telefax +41 31 370 42 62
bildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelbildung.ch

hotelfachschule thun
soul passion system

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Weitere Bilder auf www.htr.ch/events

htr hotelrevue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

Sonne, Schnee und viel Humor

Tolles Winterwetter , beste Pistenverhältnisse, und begeisterte Besucher zum Auftakt des **Humor-Festivals:** Arosa freut sich über einen gelungenen Start in die Wintersaison.

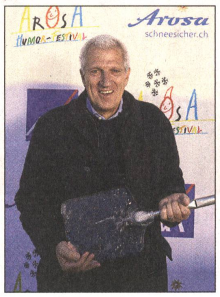
NATALIE-PASCALE ALIESCH

Farbtupfer in der Winterlandschaft: Das Zelt des **Arosa Humor-Festivals.** Bilder Arosa Tourismus

In unmittelbarer Nähe zum rot-blauen Festivalzelt stieg am vergangenen Samstag bei der Tschuggenhütte das traditionelle VIP-Apéro am Arosa Humor-Festival. Die über 150 Gäste genossen gemütliche Momente bei schönstem Sonnenschein, bevor es zur Verleihung der «Humorschaufel» auf der Zeltbühne weiterging. Mit dem Preis werden Persönlichkeiten geehrt, die durchs Jahr hindurch mit viel Humor und einer gewissen Leichtigkeit des Seins beeindruckten. Die Trophäe in Form einer Schaufel aus Aroser Eis ging heuer an den Ex-Raiffeisen-Chef und heutigen «Helvetia»-Verwaltungsratspräsidenten Pierin Vincenz. Im voll besetzten Zelt überreichten ihm Festival-Direktor Frank Baumann und Pascal Jenny, Tourismusdirektor von Arosa, die besondere Auszeichnung.

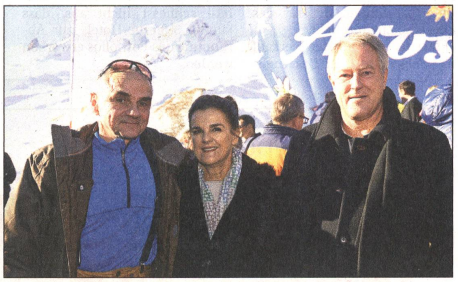
Mit dem Start des Humor-Festivals sind die Verantwortlichen vollauf zufrieden. Bereits zu Beginn der 24. Auflage des Festivals gab es viel Applaus und Standing Ovations für die verschiedenen künstlerischen Darbietungen. «Lachende Gäste am Arosa Humor-Festival, strahlende Gesichter bei den Skifahrern, welche die gut präparierten Pisten am Hörnli loben – so macht der Start in die Wintersaison Spass», sagt Pascal Jenny. Noch bis 13. Dezember dauern die humorvollen Tage an.

Jeannine Pilloud, Leiterin Personenverkehr SBB mit Ehemann **Marco.**



Pierin Vincenz, Ex-Raiffeisen-Chef, mit der «Humorschaufel».

Markus Markwalder, Arosa Humor-Festival, und **Yvonne Wüthrich,** Arosa Tourismus.

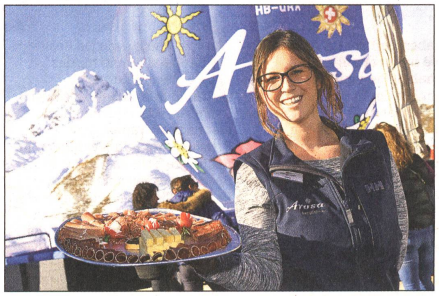


Bernd Schildger, Direktor Bärenpark Bern, mit **Hildegard** und **Urs Berger,** Verwaltungsratspräsident der Gruppe Mobiliar.

Pascal Jenny, Tourismusdirektor Arosa, und **Frank Baumann,** künstlerischer Leiter Arosa Humor-Festival, bei ihrer Ansprache.

Philipp Holenstein, Geschäftsführer Arosa Bergbahnen, mit Ehefrau **Cornelia.**

Roland Schuler, Vize-Tourismusdirektor von Arosa, mit **Corinne Marty,** Präsidentin Arosa Apartments.



Mit vielen **Köstlichkeiten aus der Region** verwöhnte das Team der Tschuggenhütte die Gäste am VIP-Apéro.

Gefeierter Nachwuchs in Küche und Service

«Ich habe mein ganzes Herzblut hier reingesteckt und bin extrem glücklich, dass es geklappt hat» – ein sympathischer Dave Wälti (27) nahm am Montagabend im Zürcher «Kaufleuten» vor 300 Gästen die Auszeichnung zum besten Jungkoch des Jahres entgegen. Der Sous-Chef im Restaurant Eisblume in Worb (BE) hatte sich an der «Marmite Youngster Selection 2016» beim Finalkochen gegen neun Mitstreiter durchgesetzt und konnte sich nun an der Award Night gebührend feiern lassen. Zum fünften Mal hat Marmite, die Schweizer Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, den Nachwuchswettbewerb durchgeführt – seit letztem Jahr werden auch die grössten Servicetalente des Landes aufgespürt, von einer Fachjury im Betrieb besucht und bewertet. Das Rennen in der Kategorie Service machte heuer der 24-jährige Thomas Profanter, Restaurantleiter im «Carlton» in Zürich. Er bedankte sich besonders bei seinen Chefs Daniela und Markus Segmüller, die ihn angemeldet hatten. «Dass sie so hinter mir stehen, ist ein tolles Gefühl!» sag

Weitere Infos und Bilder auf www.htr.ch/marmite-youngster

Der beste Jungkoch: **Dave Wälti** (l.) mit Jurymitglied **Jörg Slaschek.** Bilder Dominique Schütz für marmite.ch

Thomas Profanter, «Marmite Youngster 2016» in der Kategorie Service, Moderatorin **Sandra Boner.**

Sesselrücken

Neuer Executive Küchenchef im Victoria-Jungfrau

Stefan Beer (37, Bild) wird auf Anfang 2016 Gesamtverantwortlicher über den Küchenbereich im Victoria-Jungfrau Grand Hotel &

zvg

Spa in Interlaken. Zuletzt war er Executive Küchenchef Geschäftsleitungsmitglied im Intercontinental Hotel Dubai Marina. Beer ersetzt **Michael Kober,** der im August 2014 das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa aus persönlichen Gründen verlassen hatte. **Lukas Stalder** wird im Victoria-Jungfrau neu Executive Sous-Chef.

Führungsriege im KKThun ist komplett

Reto Konrad (geb. 1974) ist neuer CEO im Kultur- und Kongresszentrum KKThun. Am 1. März 2016 wird **Patricia Grämiger** (33) als

zvg

seine Stellvertreterin und Chief Project Officer das Dreierteam mit Chief Operating Officer **Caroline Wenger** (Bildmitte) komplettieren. Wenger ist zurzeit interimistische Geschäftsführerin seit dem Weggang von **Daniel Schneider** als CEO Ende 2014.

Neubesetzung Resort Manager Haslital

Mäggy Stark (44) wird per 1. April 2016 Resort Managerin Haslital. Die gebürtige Appenzellerin ist seit April 2014 als Geschäftsführe-

zvg

rin von Lenk Sport und Events, Schweizer Skischule an der Lenk angestellt. Bis zum Stellenantritt von Mäggy Stark wirkt **Pascal Spiess** (Produktmanager Haslital) als Resort Manager ad interim.

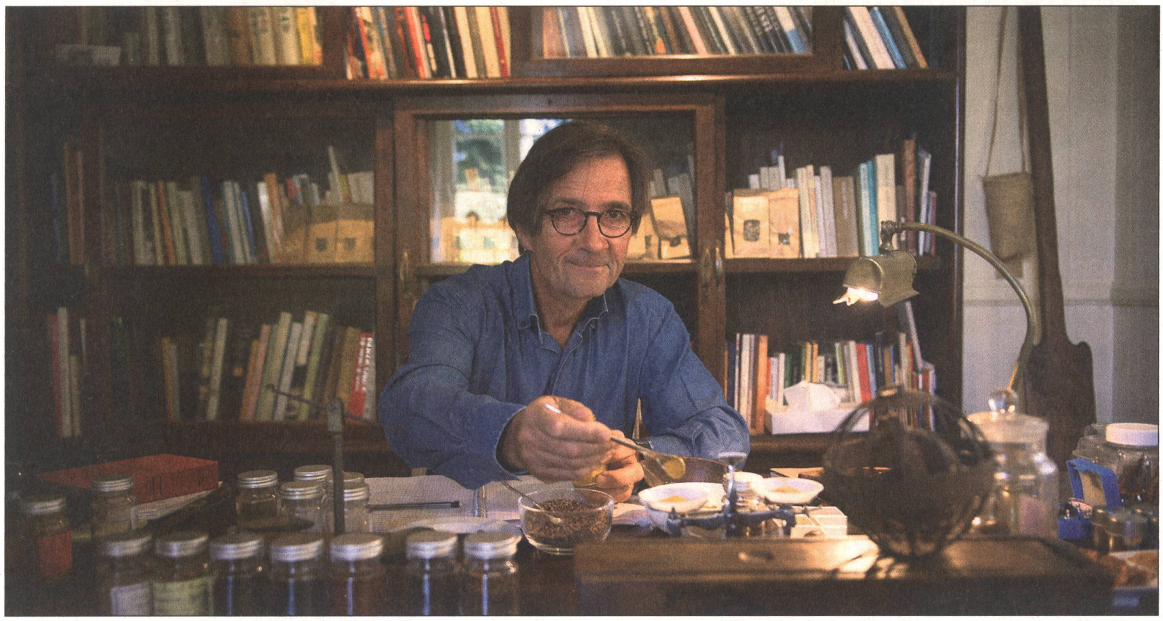
Personalwechsel an der Hotelfachschule Thun

Bruno Carizzoni (45, Bild) wird als Vizedirektor und Leiter Fachausbildung an der Hotelfachschule Thun die Nachfolge von **Urs**

zvg

Bachmann antreten. Carizzoni führt seit 2007 als Direktor das Hotel Krone Thun und engagiert sich zudem seit mehreren Jahren als Präsident des Hotelier-Vereins Thunersee. Der Stellenantritt von Bruno Carizzoni erfolgt per April 2016. Urs Bachmann wird seinen Nachfolger in die verschiedenen Aufgabengebiete einführen und danach weiter als Lehrer unterrichten. dst

Politique. Gastronomie. Entretien sans concession avec le chef français Olivier Roellinger sur l'avenir de l'alimentation dans le monde et le champ d'action de sa profession. Alors que la Suisse devra bientôt préciser sa position sur les OGM.



Olivier Roellinger présente ses mélanges d'épices à la française comme le prolongement coloré de son unviers livresque et son engagement sociétal. Benoit Teillet

Un port éthique des épices

Vice-président de Relais & Châteaux international, le chef breton Olivier Roellinger ne mâche pas ses mots. Il évoque la politique alimentaire mondiale et ses métissages.

ALEXANDRE CALDARA

Olivier Roellinger, quelle est votre position personnelle sur les OGM? En rappelant qu'en 2008 vous faisiez partie des 200 chefs et vignerons français signataires d'un texte contre leur usage.
A l'époque, j'avais partagé la crainte de nombreux producteurs quant à la maîtrise de ces techniques. Que l'on soit clair, je continue à pourchasser tous les obscurantismes et soutiens la recherche en laboratoire, aussi dans le domaine végétal. Mais je m'oppose au fait de lancer ces techniques dans la nature tant que l'on ne nous aura pas prouvé qu'il s'agit d'une industrie vitale. Pour l'heure nous ne disposons d'aucune garantie par rapport aux expertises, souvent contradictoires et intimement liées aux groupes industriels intéressés. Cela me rappelle lorsque l'on poinçonnait l'argenterie, on voulait marquer l'appartenance d'une fourchette lorsqu'elle passe de mains en mains. Pour moi le vivant ne sera jamais une industrie et ne peut appartenir à personne.

Les discours, portant sur les solutions des OGM, pour nourrir la planète ne vous touchent-ils pas?
Quel culot! Vouloir nous faire croire que cela passe par des fruits et légumes plus gros venant de cette production. Tout le monde sait qu'il s'agit d'un problème de gaspillage et de répartition de la nourriture à travers le monde. Le vrai scandale c'est d'avoir laissé nos champs se faire recouvrir de fongicides et d'herbicides. Remplacer les prairies par de l'ensilage intensif de champ de maïs n'est pas une solution, il faut laisser chaque producteur retrouver son trèfle, sa luzerne. Comme leurs ancêtres qui ont planté leur variété de riz, de pommes de terre, d'haricots, ils sauront s'adapter.

L'engagement politique des chefs vous semble-t-il central?
De nous tous, on ne peut pas, on ne doit pas laisser la politique aux politicards. L'alimentation est un enjeu sociétal majeur, essentiel en termes de santé publique, on ne peut pas ingérer n'importe quoi. Nos anciens ne s'alimentent plus et nos enfants se laissent écraser par le rouleau compresseur du sel-sucre-gras, si pratique pour l'industrie agro-alimentaire qui, en ajoutant des texturants et des arômes de synthèses, fabrique tous les plats possibles. Pendant la COP 21, on effleure les questions liées à l'alimentation alors qu'elles restent capitales et que le transport, la production des aliments, en tenant compte de frigos, produit 40% de la pollution mondiale.

Pourtant vous revendiquez aussi une liberté de cuisinier ouvert sur le monde et donc participez au commerce mondial?
En 2008, j'ai dû renoncer à mes trois étoiles Michelin pour des problèmes de santé, me suis tourné vers l'humanitaire. Mes copains me disaient: comment expliques-tu que les marchands d'épices doivent brader leur beauté au prix du caillou. Avec ma femme, puis mon fils, nous nous battons pour les oubliés de la planète. Nous avons rencontré 1200 producteurs en Inde, à Madagascar, au Cambodge, au Mexique. Nous travaillons avec deux ONG locales sur les principes du commerce équitable. Cela afin de préparer un mélange d'épices à la française.

Vous admirez le chef péruvien Gastón Acurio… Pourquoi?
Il a su révéler la cuisine des régions du Pérou et de ses producteurs. Aujourd'hui on ne pense plus à ce pays uniquement à travers ses flûtes de Pan et son Machu Picchu, mais aussi pour son fantastique héritage gastronomique. Son premier restaurant se nommait Haute Cuisine et s'adressait aux riches américains et à la bourgeoisie de son pays, son évolution est merveilleuse.

Vous aimez parler d'une ouverture sur le monde liée à Saint-Malo…
Je viens du pays des étonnants voyageurs comme le qualifie mon ami Michel Le Bris et de l'esprit d'or de François-René de Châteaubriand. Je suis baigné par les sortilèges du Mont Saint-Michel, les croyances celtes de la fée Vivianne, notre horizon reste celui des marins dans l'âme. Les autres cultures sont solubles dans la nôtre. Pensez à la porcelaine, à la scierie, au tissage, au café, au cacao, à l'indigo. Au 17e siècle on trouvait quatorze épices dans les murs de Saint-Malo alors qu'on n'avait pas encore inventé le chronomètre.

Voilà pourquoi les chefs locavores vous amusent?
Ils défendent le cassoulet de Castelnaudary comme un plat de terroir, mais ne se demandent pas s'il existerait sans les haricots d'Amérique du sud. La tempura japonaise est un beignet portugais et les piments typiques de la cuisine de l'Asie du sud-est sont présents sur ces terres seulement depuis 300 ans. On cultivait des ananas en France avant la guerre 1914-18. Tout cela ne plaide évidemment pas en faveur des cerises importées du Chili en plein été. La grande cuisine française trouve sa source à la fin du 17e siècle dans l'esprit des lumières, celui de Diderot, de Voltaire et les voyages à travers toutes les cours d'Europe, pas dans le pouët-pouët de la cuisine moléculaire.

Et tous ces métissages peuvent tout de même définir votre cuisine de l'intime…
Que serait la cuisine française d'aujourd'hui sans l'influence des chefs japonais ayant vécu en France. On ne doit pas construire un écomusée de l'identité, en Bretagne le musicien Alan Stivell a montré la voie en intégrant des sons des quatre coins du monde, sans bignouserie et en réinventant la harpe celtique.

En rédigeant le Manifeste Relais & Châteaux en 2014 vous vouliez bousculer des codes bourgeois et identitaires?
Relais & Châteaux souffrait de devoir systématiquement porter l'étiquette d'ambassadeur de la cuisine française à travers le monde. La meilleure cuisine du monde reste celle que l'on ferait pour l'être cher, elle comporte certainement des erreurs, et cela peut se matérialiser par un jambon coquillettes. Mais doit rester avalable. Aujourd'hui si on essayait de se nourrir comme nos anciens, on trouverait sans doute cela excessivement amer. On doit rassurer et séduire. Certains parcourent des kilomètres pour manger un souvenir. Parfois on a envie de créer un choc, je suis aussi un ingénieur chimiste de formation qui a cuisiné du galanga dans un petit port où l'on servait des plateaux de fruits de mer.

Vous chérissez le mot hospitalité, mais pas la banalisation de certains de ses codes dans le monde du luxe?
Un ryokan japonais n'est pas un un riad marocain, j'ai beaucoup de respect pour l'Ecole hôtelière de Lausanne, mais on ne résout pas tout avec le sourire de Lausanne. A quoi riment ces proliférations de piscines à débordement devant des plages dont on cache le danger? Les Relais & Châteaux sont des lieux habités et restent avant tout des tables, avec une moyenne de 28 chambres. Des maisons d'hôtes pas comme les autres cohérentes avec leur histoire. Cela repose sur un modèle associatif et démocratique, avec un président rémunéré et un vice-président bénévole, nous sommes tenus par personne, ne serons jamais côtés en bourse.

Qu'espérez-vous du prochain congrès de Relais & Châteaux à Tokyo?
On va essayer de convaincre les Japonais d'arrêter de chasser la baleine. Après tout, nos chefs nippons ne servent déjà plus du thon rouge de Méditerranée.

La fin du moratoire pose des questions

La culture de plantes – ou organismes – génétiquement modifiées (OGM) est fondamentalement interdite en Suisse et n'est autorisée qu'à des fins de recherche. Le moratoire, qui a été décrété en 2005 et prolongé à deux reprises depuis lors, arrivera à échéance à la fin 2017. Pour des considérations de droit constitutionnel, le Conseil fédéral souhaite renoncer à une interdiction totale, qui reste rare à travers le monde. Aussi, le Parlement formulera l'an prochain des propositions sur la manière de réguler la coexistence entre les cultures d'OGM et les cultures traditionnelles. Concrètement, il s'agit de déterminer les dispositions qui permettront de bannir les semences génétiquement modifiées des régions destinées à demeurer «exemptes d'OGM».

Selon Anne-Gabrielle Wuest-Saucy, cheffe de la section biotechnologie de l'Office fédéral de l'environnement, le Conseil fédéral décidera au plus tard au début 2016 de «l'orientation globale» de l'avant-projet qui sera soumis au Parlement. La procédure de consultation en 2013, une séance avec les représentants des milieux intéressés à la mi-2014 ainsi que des enquêtes menées depuis lors ont démontré que la majorité de la population suisse se prononce contre la culture d'OGM. Aussi, seule une régulation très restrictive des cultures d'organismes génétiquement modifiés pourra être mise en œuvre pour des motifs politiques. Même si cette question relève de la compétence de la Confédération, l'Alliance suisse pour une agriculture sans génie génétique/Stop OGM constate que certains cantons sont récemment intervenus dans ce domaine. Fribourg a édicté une interdiction de culture pour les OGM. Genève et le Jura ont l'intention de lui emboîter le pas, selon Paul Scherer, directeur de Stop OGM.

Par le biais d'une initiative cantonale, Vaud a demandé une prolongation du moratoire. Berne, les Grisons et Zurich devraient soutenir cette exigence dans un proche avenir. Néanmoins, le moratoire ne signifie pas que la Suisse soit totalement «exempte d'OGM». Contrairement à la culture, l'importation de fourrages et de produits terminés contenant des OGM n'est pas interdite. Sur l'influence de Migros et Coop, qui ressentent la pression des consommateurs, l'agriculture renonce «volontairement» à l'importation de ces produits. Selon toute vraisemblance, les personnes qui consomment un morceau de viande argentine ou brésilienne représentent le dernier maillon d'une chaîne alimentaire génétiquement modifiée. Ces deux pays ne figurent pas uniquement parmi les plus grands exportateurs mondiaux de viande, mais ils possèdent également, après les Etats-Unis mais avant le Canada et l'Inde, les plus grandes surfaces de cultures génétiquement modifiées au monde.

L'ordonnance de la Confédération ne soumet pas à une obligation de déclaration l'utilisation de fourrages génétiquement modifiés pour la production de viande à l'étranger. axg

Traduction Jean Pierre Amon d'un texte du «fokus» en page 11.

Biographie
Le corsaire aux goûts corsés

Sa biographie Olivier Roellinger, chef aux Maisons de Bricourt, à Cancale, il vous la fait parvenir par poste: geste de corsaire. En fait 49 chapitres de Christian Lejalé. On y retrouve: «la fraîcheur, l'honnêteté, le voyage», ses rêves épicés de «poudre défendue». Et lit: «On ne peut pas avoir de cuisinier méchant.» aca

Christian Lejalé, **«Roellinger, le cuisinier corsaire»**, éditions Imagine & Co, Au fil du goût, 312 pages, 29 francs.
www.hotelleriesuisse.ch/librairie

En bref

Suisse

Fusion de deux guides gastronomiques

Les guides gastronomiques «La Suisse gourmande» et «Le Guide bleu» annoncent leur fusion, à la suite du rachat du deuxième nommé par la société «La Colombe Gourmande Sàrl». Dès le printemps prochain ils seront regroupés en une seule publication annuelle, même si chaque guide conservera sa propre couverture, en revanche les 600 adresses proposées seront identiques. Son tirage sera de 12 000 exemplaires aux bons soins de l'éditeur Philippe Dubath. aca

Valais

L'AJ de Sion louée pour les migrants

ldd

L'Auberge de jeunesse de Sion hébergera des demandeurs d'asile durant sa fermeture au public, de la mi-décembre au 20 mars 2016, suivant l'exemple de l'AJ de Saint-Gall (htr du 8.10.2015). Le canton du Valais fait part de la nécessité de se tourner vers cette structure de 85 lits afin de répondre à la forte croissance des arrivées. La location de l'AJ répond à «une situation d'urgence», précise l'Etat du Valais dans un communiqué. La durée de séjour est prévue entre 3 et 10 jours.

La télécabine d'Aminona attendra 2017

Aminona devrait pouvoir compter sur une nouvelle télécabine en décembre 2017, annonce le «Nouvelliste», soit trois ans après le démontage de l'ancienne installation. Une convention entre les remontées mécaniques et la société ALRV, promotrice du projet hôtelier Village royal, doit être signée ces prochaines semaines. Les modalités de financement, à hauteur de 8 à 10 millions, sont encore à définir. ALRV table sur une ouverture synchronisée de l'hôtel et de la télécabine. lb

Loin du tourisme de masse, le Val d'Hérens cherche à se démarquer grâce à sa nature et son patrimoine préservés, comme ici les mayens de Breona. Val d'Hérens

Douce vallée cherche visibilité

Région fière de son authenticité et de sa nature, le Val d'Hérens planche sur son avenir touristique. Son but: professionnaliser sa promotion et améliorer son infrastructure.

LAETITIA BONGARD

Une nature préservée, des traditions vivantes, un patrimoine bâti intact, une race bovine connue loin à la ronde. Avoir toutes les cartes en main ne suffit pas à s'imposer sur la scène touristique. Le Val d'Hérens se trouve confronté à une étape charnière de son développement touristique. Un projet en consultation vise à renforcer la structure de marketing Val d'Hérens Tourisme, tout en déchargeant les cinq offices de tourisme régionaux. Cette professionnalisation doit permettre d'élever le Val d'Hérens au rang de marque et de destination. Avec un défi majeur: dépasser l'esprit de clocher.

«Nous avons une bonne matière première mais une faible commercialisation», estime Serge Gaudin, conseiller communal d'Evolène en charge du tourisme. Louis Moix, président de la commune de Saint-Martin et pilote de cette réflexion, associe ce projet à une nécessité économique. «Face à l'agriculture de montagne qui part en vrille, le tourisme est devenu indispensable. Côté performance, on peut mieux faire. Pas de quoi vivre du tourisme dans ces conditions.»

La baisse des nuitées au cours des dix dernières années agit comme une sonnette d'alarme. «Une perte de 15 à 20%, dont 80% de cette baisse assimilée à la parahôtellerie», indique Serge Gaudin. Le Val d'Hérens compte 23 hôtels (713 lits) qui ont comptabilisé quelque 42 000 nuitées en 2014, sur près de 644 000 au total. Deux projets hôteliers à Evolène, dont un 4 étoiles, permettraient «d'apporter une sacrée dynamique à la région», estime Serge Gaudin.

Une promotion centralisée et confiée à des professionnels

A cette situation s'ajoute la nouvelle loi sur le tourisme du canton du Valais qui incite à se réorganiser. «Actuellement, les responsable des offices de tourisme sont des hommes à tout faire, chacun fait sa promotion. Nous voulons laisser cette tâche aux professionnels, en la centralisant au sein de Val d'Hérens Tourisme», explique Louis Moix. Les offices de tourisme des communes concernées – à savoir Evolène, Mont-Noble, Saint-Martin, Hérémence et Vex – se limiteront à l'accueil et à l'animation.

L'adoption de nouvelles taxes touristiques au niveau communal devra permettre «d'au moins doubler» les moyens financiers de la structure, estime Louis Moix. Celle-ci fonctionne actuellement avec un budget annuel de 490 000 francs. Evolène et Nax ont par exemple accepté une taxe de promotion touristique. La part dévolue à la structure sera déterminée ultérieurement. L'année 2016 sera de transition, la mise en œuvre interviendrait en 2017.

Ce financement servira aussi à renforcer le personnel. Le projet prévoit de passer de 1,5 à trois postes, l'équivalent de trois secteurs: produit, vente et e-marketing. «Cette réorganisation permettra de fonctionner à l'échelle horizontale, de dépasser les régionalismes et de devenir plus performant», résume Mireille Millier, déléguée touristique de Val d'Hérens Tourisme.

Le tourisme doux restera une priorité. Concrètement, il s'agira de développer des produits autour d'activités existantes comme la raquette, le ski de fond, la randonnée, en ajoutant un service, une expérience. Une application smartphone figure au programme, tout comme l'amélioration de la signalétique et la sensibilisation à la notion d'accueil.

Travailler sur l'expérience globale et l'aspect qualitatif

Serge Gaudin travaille depuis plusieurs années au positionnement d'Evolène (lire ci-dessous). Pour lui, le renforcement de Val d'Hérens Tourisme est incontournable: «Si l'on veut exister, nous devons tabler sur un seul point d'entrée.» Le renforcement du tourisme quatre saisons et l'amélioration de la qualité de l'infrastructure font partie des considérations. Il imagine baliser les chemins pédestres en privilégiant des thématiques: haute montagne, mayens, chapelles.

Anne-Sophie Fioretto, directrice du bureau d'étude Pacte 3F qui a notamment planché sur le cas évolénard, préconise de travailler sur l'expérience globale et l'aspect qualitatif: «Cela ne suffit plus de piocher une activité par-ci par-là. Se mettre ensemble constitue une vraie plus-value. Je pense qu'avec une bonne organisation, le Val d'Hérens parviendra à se démarquer.»

Pour contrer l'esprit de clocher, elle estime qu'un climat de confiance en la structure doit être instauré: «Il ne s'agit pas de gommer les spécificités régionales, mais de les révéler.»

Evolène 2025 Le village ouvre la voie avec une stratégie et 68 mesures

Evolène a engagé la réflexion sur son avenir touristique en 2013, avec le projet «Evolène 2025». Cette stratégie comprend six idées forces, 22 objectifs et 68 mesures. Pour Serge Gaudin, «il s'agit de donner le rythme, à raison d'environ sept mesures par an.» Parmi les actions déjà réalisées, il cite la réalisation de deux places de jeux, la réactivation du Centre de géologie et de glaciologie, la mise sur pied du forfait de ski «Dent Blanche», valable sur les trois domaines skiables. «Ces mesures ne sont pas inscrites dans le marbre, il s'agit d'une base de travail, d'une ligne directrice», précise-t-il.

L'amélioration de l'infrastructure est centrale. «Nos 40 kilomètres de pistes de fond manquent d'information. Nous pourrions les compléter d'une station météo, d'une webcam ou avancer le début de saison grâce aux canons à neige». lb

ANNONCE

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Bienveillant Breton du Lac

Voiturier, concierge et réceptionniste. Le Breton Marc Valentin incarne une jeunesse avide de défis. Cet homme multi-casquettes est devenu une «vitrine» du Grand Hôtel du Lac.

LAETITIA BONGARD

Pour Marc Valentin, l'accueil commence par le parking, où tout doit être «impeccable». Images Laetitia Bongard

La routine n'est pas vraiment son truc, ni les lignes toutes tracées. Marc Valentin manœuvre de grosses cylindrées lorsqu'on lui en confie les clés, alors que lui-même n'a pas de véhicule: «J'en avais marre des amendes. J'ai vendu ma voiture et me suis acheté un beau vélo.» Cet ancien footeux dribble avec la vie en fonction des opportunités. Il nous a prévenus: «J'ai un parcours plutôt atypique». Originaire de Bretagne, issu d'une famille de huit enfants, ce Français de 31 ans est devenu en 18 mois, une présence clé de l'accueil du Grand Hôtel du Lac de Vevey. A la fonction de voiturier de ses débuts, il a rajouté celle de concierge et de réceptionniste. Certains parlent de lui comme «la vitrine» du Grand Hôtel. «Si vous m'aviez dit il y a quatre ou cinq ans que je me retrouverais ici aujourd'hui, je ne vous aurais pas cru!» Marc Valentin pour vous servir. Avec le sourire, quoi qu'il arrive.

La confiance à céder les clés des plus beaux modèles de voiture

Il nous présente son terrain d'action: «La notion d'accueil commence par le parking, tout doit être impeccable. Nous évacuons les feuilles mortes, balayons le tapis d'entrée, ôtons les mégots du cendrier.» Depuis le petit bureau qu'on lui a installé en face de la réception, une webcam l'informe de l'arrivée de clients. «Quel que soit le modèle, on nous fait confiance. Etonnamment, ce sont souvent les propriétaires des plus belles voitures qui nous cèdent les clés le plus facilement.» Il se montre émotionnellement assez détaché face à ces grosses cylindrées: «Les voitures ne me font pas fantasmer. J'ai plus de respect pour quelqu'un qui admire la nature.»

Marc Valentin a rejoint l'hôtel 5 étoiles supérieur en mai 2014, tout d'abord avec un contrat à durée déterminée. «Ce n'était pas facile au début, j'étais considéré comme simple voiturier. J'ai montré que j'avais envie d'apprendre et d'évoluer.» Il fait part de sa reconnaissance. Il relève la dévotion de tous ses collègues, aimerait les citer un à un. Parmi eux, le réceptionniste Robert Kuhn – «il m'a tout appris», dit-il, Bettina Franz, responsable du bureau d'accueil – «un exemple pour moi, une véritable locomotive» – et le directeur Luc Califano – «il m'a fait confiance».

> «Les voitures ne me font pas fantasmer. J'ai plus de respect pour quelqu'un qui admire la nature.»
> Marc Valentin

Les clés d'or font partie de ses ambitions de concierge. En tant que voiturier, «il ne court pas après les pourboires» et le réceptionniste apprécie cette fonction centrale de l'hôtel, de l'accueil aux réservations. Bienveillant, il aime le contact humain, soigne l'empathie. «Je suis celui qui sort le plus de l'hôtel. En tant que chasseur, j'accomplis les missions que les clients m'ont confiées. Poster une lettre, laver leur voiture, acheter un bijou, une montre.» La demande de la plus extravagante? Non... il ne voit pas. «Ce n'est pas le style de ma clientèle.»

Du foot, du droit et McDonald's

Cette fonction multi-casquettes lui sied bien. Il cherchait un métier qui lui permette de «bouger», de quitter la France. Il a d'abord envisagé une carrière dans le foot, mais obtient finalement une licence de droit dans l'optique de devenir lieutenant de police: «C'était l'époque où je rêvais de rétablir la justice sur terre», sourit-il. En attendant le concours, il travaille chez McDonald's, qui le nomme manager après un an. Pas entièrement satisfait, il décide de quitter la Bretagne et prend la direction du Sud de la France. Il participe à la construction d'un hôtel, à Saint-Véran. De cette expérience naît le déclic pour l'hôtellerie.

Il suit une école de conciergerie à Paris, dont six mois de stage à l'Hôtel Belles Rives (5 étoiles) à Juan-les-Pins, sur la Côte d'Azur. «J'ai vécu le festival de Cannes, il m'arrivait de devoir trouver dix limousines dans le quart d'heure. Un monde totalement nouveau pour moi. On croit toucher à l'univers des célébrités, sans y parvenir jamais totalement.» Lorsqu'on l'interroge sur son rapport au luxe, il répond: «Je ressens tout le travail qu'il y a derrière, le housekeeping, le service.»

Il obtient son premier poste au W Verbier, en qualité de voiturier-bagagiste. Il inaugure la première saison de l'hôtel: «Une des meilleures expériences de ma vie. Près de 60 nationalités se côtoyaient au sein de l'hôtel. Nous habitions à Liddes et lorsque nous ne travaillions pas, profitions des pistes de ski. J'ai appris le snowboard. C'est l'avantage du monde touristique: rendre l'utile à l'agréable.»

Marc Valentin, en caméléon, s'est acclimaté au Valais comme à la Riviera. Il choit le Lavaux qu'il aime recommander à sa clientèle du Grand Hotel du Lac. Il estime le cadre de vie en Suisse: «Il n'y a rien de mieux. La nature, le confort de vie, les gens, il règne ici un vrai multiculturalisme, davantage à mon sens qu'à Paris, un vrai savoir vivre ensemble.» De la Bretagne, il ne cache pas ce qui lui manque: «Ma petite soeur, la mer et les amis...» L'amour du métier le conforte face aux concessions. Il aime se remémorer cette citation: «La diversité est la véritable épice de la vie.» Car selon lui, «c'est manquer de goût que de se cantonner à une seule fonction».

Série 2/4

Ces fonctions dont on parle moins

Le «cahier français» d'hotel revue propose de clore l'année avec une série présentant des fonctions de l'industrie touristique dont on parle peu, ou moins. Choix subjectifs de personnalités qui nous semblent représenter, à leur manière, la richesse du monde touristique en termes de capital humain. Kristina Kalz, digital & social media manager à Montreux-Vevey Tourisme, inaugurait ce panel en quatre volets la semaine dernière. lb

Son objet roule sans polluer

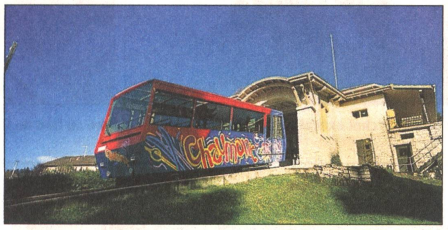
Lorsqu'on lui demande d'emmener un objet qui le caractérise, Marc Valentin choisit son vélo. Comme pour signifier une nouvelle fois son détachement à l'industrie automobile. «Je m'en sers tous les jours, il s'agit de mon moyen de locomotion entre mon domicile à Montreux et l'hôtel. Le matin à 6 h 30, je vous promets que ça réveille! Et le soir, cela me permet de décompresser.» Selon les jours et ses horaires, il lui arrive de pédaler 24 kilomètres, l'équivalent de deux aller-retour. Depuis son acquisition en septembre, il affiche 1500 kilomètres au compteur. «Je l'utilise le weekend pour me balader en campagne, dans les bois, guidé par le GPS.»

Il utilise son vélo électrique autant pour ses déplacements quotidiens que ses loisirs.

A côté de ce modèle électrique, il possède un autre «beau vélo», sans assistance celui-ci, avec lequel il a fait le tour de Sardaigne. De ce voyage est née «une belle complicité» avec la petite reine. Son prochain défi est déjà fixé: la traversée des Alpes de Scuol à Aigle, 665 kilomètres. lb

Des touristes en liberté à Neuchâtel

Neuchâtel, devient le second canton de Suisse, après le Jura, à proposer une couverture totale gratuite en transports publics pour ses hôtes.



Le funiculaire de Chaumont gratuit pour les touristes. ldd

Dès le premier janvier 2016 une «Neuchâtel Transport Card» permettra à toute personne séjournant dans un hébergement neuchâtelois de bénéficier, durant son séjour, d'un libre parcours sur l'ensemble du réseau cantonal des transports publics, sans aucun clivage entre le Haut et le Bas du canton.

Fruit d'un partenariat trouvé par Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois, avec Martin Tinguely, président de la communauté tarifaire Onde Verte. Tourisme neuchâtelois financera cette opération via la taxe de séjour. Ce titre de transport est valable dès le check-in et jusqu'à minuit le jour du départ. Il peut être utilisé dans toutes les zones Onde Verte. Neuchâtel devient ainsi le deuxième canton suisse à proposer une couverture cantonale, après le Jura en 2015. La Neuchâtel Transport Card permettra de renforcer la volonté de Tourisme neuchâtelois d'inciter les visiteurs à utiliser les transports publics, ce qui est selon la destination un axe essentiel d'un développement touristique harmonieux et respectueux de l'environnement. Tourisme neuchâtelois l'exprime ainsi dans un communiqué: «Finalement, découvrir les beautés d'une région en toute sécurité, confortablement installé dans un train, un funiculaire ou encore un bus est de toute évidence une option d'avenir de plus en plus prisée. Il aurait été impardonnble que notre Pays de Neuchâtel rate le train et reste à quai...» Et dire que Blaise Cendras conseillait aux Neuchâtelois «de foutre le camp».aca

Les gens

Le PDG de Club Med se met en scène en vidéo

Henri Giscard d'Estaing se met en scène dans un édito sous forme de vidéo dans la brochure estivale du Club Med 2016-2017.

ldd

De son bureau à Paris, le président directeur général du groupe laisse vagabonder ses pensées, direction les plages de Punta Cana, emmené par les équilibristes de «Créactive by le Cirque du Soleil», avant de jeter un œil aux activités du Mini-club. Il annonce «s'être pris au jeu» et invite à une «plongée dans une atmosphère unique». L'édito digitalisé peut être visionné via l'application smartphone de Club Med.

Le président du CIO inaugure la station de M2

Sven Teschke

Thomas Bach, président du Comité international olympique, a participé lundi, aux côtés du syndic **Daniel Brélaz,** à l'inauguration de la station de métro M2 à Lausanne. Celle-ci a été rebaptisée Ouchy-Olympique, dans le cadre du centenaire de la présence du CIO dans le chef-lieu vaudois. «L'olympisme est dans l'ADN de Lausanne. Nous restons ensemble», a déclaré le président, cité par «24 heures». Cette nouvelle dénomination aurait coûté 200 000 francs. Une ligne de bus «olympique» est aussi prévue pour 2016. lb

Quand Boas se pique de serpents

Michel Ansermet, directeur du Vivarium de Lausanne, vient de fermer son établissement après 40 ans d'existence. Mais sous sa direction renaîtra début 2017 un Terrarium sur le site d'Aquatis, le projet du groupe Boas. Les animaux seront mis en quarantaine en janvier et rejoindront le site d'Aquatis au printemps 2016. Aquatis proposera le scénario et le parcours de vie de 10 000 animaux en provenance de cinq continents. L'Hôtel Aquatis, ouvert au printemps de cette année, se sentira moins seul à Vennes en présence reptilienne. aca

ldd

Sergi Arola, chef exécutif du W de Verbier, veut imposer la gastronomie à sa marque hôtelière et à l'échelle de toute la destination. Il invente un festival détonnant.

ALEXANDRE CALDARA

Les chefs du festival. Au premier plan les seconds entourent le chef espagnol Nandcho Manzano (chemise à carreaux) dans une ambiance détendue. Images Gilles Marquis

Poudre de lard sur les pistes

Depuis deux ans, le W Verbier mise tout sur les valeurs héritées de ses origines new-yorkaises des années nonante autour du design, de la musique et de la mode pour capter sa clientèle urbaine branchée. Mais Sergi Arola, son chef exécutif, veut que la gastronomie rejoigne elle aussi l'ADN de la marque W et même l'ensemble de la destination jadis hantée par le seul Roland Pierroz: «Comme en Espagne, on a dû casser dans les années 70 l'obsession unique de la plage et du soleil. Ici on a vécu longtemps que de la neige et accepté que la station soit fantomatique pendant quatre mois, c'est inacceptable. Même moi qui n'avais jamais skié auparavant, je me précipite sur les pistes dès que j'arrive. A nous gastronomes de transmettre la poésie de la couleur des vignobles dans nos verres et nos assiettes, comme l'ont fait pour moi mes amis valaisans quand je suis arrivé, il y a sept ans.» Alors quand Laurent Peugeot, un des chefs invités par Sergi Arola la semaine dernière, accompagne son sandre de poudre de lard de Colonata, on se dit qu'il connaît le secret de la neige artificielle.

9 chefs du monde entier qui totalisent 12 étoiles Michelin

Car Sergi Arola, entrepreneur dirigeant 16 restaurants à travers le monde et gratifié de deux étoiles Michelin à Madrid, vient de concrétiser le premier «Haute Cuisine The Utimate gastronomic Experience» au W Verbier: «Une sorte de sommet des chefs avec des cours de cuisine en journée et des repas le soir qui jouent avec les codes du défilé de mode, du concert ou les spécialités de Tokyo et de Singapour.» Il le commente ainsi samedi soir au terme de quatre jours intenses de valses de saveurs. Il ne peut que se réjouir d'avoir réuni 9 chefs du monde entier qui totalisent 12 étoiles Michelin.

Un esprit de «jams sessions musicales» pour l'an prochain

L'aventure présentait sa part de risque avec des repas surprise (avec les vins) à 350 et 450 francs pour le feu d'artifice final. «Les réservations tardèrent à venir mais finalement on a fait le plein tous les soirs et nous pouvons déjà annoncer une deuxième édition», se réjouit Pierre-André Bovsovers, directeur du W, golden boy à la veste aux carreaux roses. Au terme d'un ultime repas, durant de 20 heures à 1 h 30 du matin, de 9 plats avec six produits de la mer, une viande, une volaille et de la pâtisserie, des invités ne pouvaient s'empêcher de trouver cela démesuré. Mais Sergi Arola, ses bagues de rockeur aux doigts, le verbe haut, défend ses visions baroques: «J'adore tous ces magnifiques produits en belle quantité, chaque chef veut défendre sa façon de faire. J'ai travaillé dans le labo de Ferran Adrià et y ai ensuite mangé 57 fois plus de 20 plats, les gens trouvaient exagéré, mais il ne pense pas qu'il mange moins qu'avec une seule fondue.»

L'an prochain, il aimerait permettre à tout le monde de travailler dans l'esprit «des jams sessions musicales» où les chefs improviseraient davantage ensemble. Il prend aussi au sérieux le fait de permettre aux cuisiniers français et espagnols de découvrir davantage les produits de la région, alors que cette fois-ci, ils se réfugiaient dans leurs valeurs sûres et lointaines, comme une araignée de mer. Une des réussites de cette année résidait dans les fusions «music & food» du vendredi soir. Le breton Patrick Jeffroy (2 étoiles Michelin) a osé la si peu pratiquée couleur grise pour une crème d'huîtres Dashi au raifort, combinée avec un homard bleu tartare mi cuit et pour jouer le joyeux trouble-fête amené les mots de «mambo miam miam» de Serge Gainsbourg: «J'ai dans l'œsophage, un anthropophage, / Qui avait dans l'idée de m'empoisonner, / Il disait p'tite tête ôte-toi de là que j'y mette, / Je me suis résigné à le bouffer le premier.»

Une clef de chambre fatiguée et un rouge à lèvre en chocolat

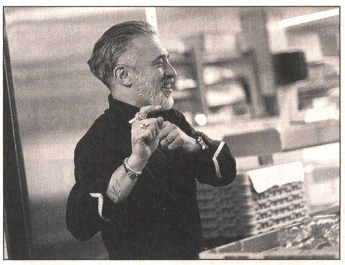
On comprend sans doute mieux l'énergie «d'un Saint Pierre recouvert de dés de jambon ibérique accompagnés d'une vinaigrette chaude aux noix et aux cèpes» composé par Sergi Arola, en écoutant le rutilant «Best of you» des très rocks Foo Fighters. Toutes ces musiques réunies dans un pin's W relié à un casque jaune qui permet d'écouter en mangeant. Le gadget amusant s'impose comme marque de fabrique, du cinq étoiles supérieur décomplexé; sur la clef de la chambre en graffiti, on lit dans la langue de Kerouac: «Que la vie de notre clef est presque terminée, qu'elle se sent fatiguée.» Pas étonnant qu'au générique du festival figure le pâtissier lyonnais Sébastien Bouillet, inventeur du rouge à lèvre au chocolat.

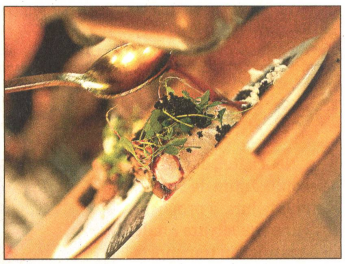
> «Une sorte de sommet des chefs qui joue avec les codes du défilé de mode.»
>
> **Sergi Arola**
> Chef exécutif W Verbier

Toute l'équipe de Michel Roth autour de Rossini

Un festival doit aussi charrier sa dose de folie. Le saucier et batteur Alain Caron venu d'Amsterdam conçoit un plat de pigeon de Bresse cuit en cinq façons «pour se lécher les doigts» et enjoint tous ceux qui aiment la proposition à le rejoindre en cuisine. Le chef trois étoiles Michelin espagnol de Londres Nacho Manzano signe avec une graphie de homard.

Enfin comme au meilleur temps du rock, on peut croiser les chefs au bar du Carve et siffler une dernière bière en compagnie des bikers Christophe Paucod, le plus lyonnais des Japonais, et du pâtissier Sébastien Bouillet qui revisite sa boule verte de mousse de chocolat noir à l'huile d'olive d'Alexis Munoz et admet avoir vu un peu gros. Alors que Michel Roth, le plus contemporain des as du classicisme, devise comme toujours aves sa fidèle équipe de chefs, des vertus de Rossini. Le compositeur, la viande.





La danse du chef exécutif du W Sergi Arola et le sandre au lard de Colonata de Laurent Peugeot.

Verbier Le W amène de nouveaux codes et doit sortir tous ses atouts

A Verbier certains commerçants qualifient le W de monstre, d'autres lui reconnaissent une capacité à l'innovation inédite dans la station. On ressent la même ambivalence face à un discours de communication un peu trop huilé, parfois imprécis et une sincère passion du personnel pour la marque jeune de Starwood. Pour convaincre les commerçants, la marque W peut compter sur son invention: la fonction hôtelière d'Insider. Un lien permanant entre la destination et les clients, une présence ludique et active de tous les instants. Elle la confie au Val de Bagnes, à Monica Sofia Varela Lopes, ancien mannequin londonien, originaire du Cap-Vert qui a grandi à Martigny, aussi à l'aise sur une motoneige qu'en boîte de nuit.

Le premier resort alpin de W, le seul établissement d'un groupe hôtelier dans la station doit encore trouver ses marques, affirmer ses choix. A l'image peut-être de cette sculpture de rhinocéros de Stefano Bombardieri en supension sur la place blanche. Lourde et légère. aca

ANNONCE

www.hotelleriesuisse.ch/reseau_de_consultants

Pour le succès de votre entreprise – notre réseau de consultants commun

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

La CCNT: Application gratuite désormais disponible!

La version pense-bête mobile de la convention collective nationale de travail – bonne pour tous dans l'hôtellerie et restauration.

Pour iOS, Android et Windows Phone!

BRITA Professional

AVEC BRITA
JE REÇOIS
DE L'EAU ET DU CAFÉ
EN HARMONIE

Solutions professionnelles de filtres ou de distributeurs d'eau:

Avec nous, vous avez le monde entier de la compétence de l'eau à votre coté.

www.brita.ch
www.vivreau.brita.ch

fokus

htr hotelrevue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

ANZEIGE

Gastronomie und Gentechnik

Gastronomen meiden den politischen Acker

Im neuen Jahr wird die Schweiz über die künftige Regulierung der Gentechnik diskutieren. Gastronomen zeigen sich betroffen. Aber in die Debatte einschalten wollen sie sich nicht.

ALEX GERTSCHEN

Die Lebensmittelbehörde der USA gibt erstmals ein gentechnisch verändertes Tier, den «Turbo-Lachs», zum Verkauf frei. In der chinesischen Stadt Tianjin wird eine Milliarde Euro in eine Fabrik investiert, die ab 2016 pro Jahr bis zu 100 000 Klon-Embryonen mit dem Genmaterial besonders wirtschaftlicher Nutztiere produzieren will. In Mexiko ordnet das oberste Gericht an, die Zulassung einer Gentech-Soja des Konzerns Monsanto sei neu zu überprüfen. Indigene Honigproduzenten haben geklagt, weil die EU die Einfuhr ihrer Ware verboten hatte, nachdem Spuren gentechnisch veränderter Pollen gefunden worden waren.

Diese Meldungen sind in den letzten vier Wochen um den Globus gegangen. Die Welt befasst sich mit dem Umgang mit der Gentechnik. In der Schweiz hingegen sorgt das seit 2005 gültige Moratorium dafür, dass sich das Thema im politischen Schlummer befindet – noch.

Denn im nächsten Jahr will der Bundesrat dem Parlament einen Vorschlag zukommen lassen, wie die Gentechnik ab 2018, nach dem Ende des Moratoriums, reguliert werden soll. Erklärtes Ziel der Regierung ist es, das Verbot für den kommerziellen Anbau aufzuheben und eine «Koexistenz» von gentechnischem und konventionellem Anbau zu ermöglichen (vgl. den Text unten).

Es ist offensichtlich, dass die Regulierung der Gentechnik die Rohstoffproduktion der hiesigen Gastronomie beeinflusst. Ebenso eindeutig scheint aber auch – zumindest zurzeit –, dass sich die Gastronomen nicht aktiv in die politische Diskussion einschalten werden.

Wenn die Medien nicht fragen, gibt es auch keine Antworten

Der französische Küchenchef und Vizepräsident von Relais & Châteaux, Olivier Roellinger, sagt im Interview auf Seite 13: «Wir können und dürfen die Politik nicht den Politprofis überlassen. Die Ernährung ist eine grosse gesellschaftliche Herausforderung.» Mexikos Spitzenköche haben Ende August in einem öffentlichen Brief vor der Zulassung von Gentech-Mais gewarnt, weil er die natürliche genetische Vielfalt der Pflanze in ihrem Herkunftsland gefährde. Auch in Peru haben sich Gastronomen in der Gentech-Debatte engagiert – mit Erfolg (vgl. Seite 14).

«Natürlich haben wir in Sachen Gentechnik eine gesellschaftliche Verantwortung.»

Jean-Marc Soldati
Gastgeber Rest. Le Cerf, Sonceboz

In der Schweiz hingegen zeigen sich die Gastronomen weitgehend apolitisch. Jean-Marc Soldati vom Hôtel-Restaurant du Cerf im bernjurassischen Sonceboz (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte), ist die Ausnahme, wenn er sagt: «Ja, natürlich haben wir in Sachen Gentechnik eine Verantwortung. Aber, ehrlich gesagt, diese Frage wird mir zum ersten Mal gestellt. Wenn die Medien nicht danach fragen, sprechen wir nicht davon …»

Auch Claude Frôté vom Restaurant La Bocca in St-Blaise (1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte), spielt den Ball den Medien zu. «Ich werde sicher nicht in die Politik einsteigen! Dafür habe ich schlicht keine Zeit. Aber wenn mich die Medien fragen werden, was ich von der Gentechnik halte, sage ich meine Meinung.»

Und diese lautet: Gentechnik ist nichts für einen Gastronomen, der sowohl für die Natur wie für sein Metier Respekt hat. «Es ist doch so: Jedes Mal wenn wir in die Natur eingegriffen haben, ist es schief gegangen! Ich will keinen Pakt mit dem Teufel», sagt Frôté grimmig.

Angefragte Küchenchefs aus der Deutschschweiz sind mit ihren zwei welschen Kollegen von

Fortsetzung auf Seite 12

Mittels Gentechnik machen Konzerne Soja-Sorten immun gegen eigene Unkraut-Vernichtungsmittel. Nemanja Otic/Fotolia

Moratorium Bundesrat bevorzugt Koexistenz

Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen (GVO) ist in der Schweiz grundsätzlich verboten und nur zu Forschungszwecken erlaubt. Das entsprechende Moratorium, das 2005 eingeführt und seither zweimal verlängert worden ist, wird Ende 2017 auslaufen.

Mehrheit spricht sich gegen Gentechnik in Landwirtschaft aus

Aus verfassungsrechtlichen Gründen will der Bundesrat für die Zeit danach auf ein derart umfassendes Verbot, wie es weltweit nur wenige gibt, verzichten. Stattdessen will er dem Parlament im nächsten Jahr Vorschläge unterbreiten, wie die Koexistenz von GVO-Kulturen und konventionellem Anbau geregelt werden könnte. Konkret soll geregelt werden, wie GVO von Regionen mit «gentechfreiem» Anbau fernzuhalten sind.

Gemäss Anne-Gabrielle Wuest-Saucy, der Sektionschefin Biotechnologie im federführenden Bundesamt für Umwelt, wird der Bundesrat spätestens Anfang 2016 entscheiden, «in welche Richtung» der Entwurf zuhanden des Parlaments gehen soll.

Die Vernehmlassung 2013, eine Sitzung mit Interessenvertretern Mitte 2014 sowie seitherige Umfragen haben gezeigt, dass eine Mehrheit in der Schweiz grundsätzlich gegen den Anbau von GVO ist. Von daher ist höchstens eine sehr restriktive Regulierung von GVO-Kulturen politisch durchsetzbar.

Obwohl die Frage eine Kompetenz des Bundes ist, sind laut der Schweizer Allianz Gentechfrei (SAG) zuletzt verschiedene Kantone aktiv geworden. Freiburg habe bereits ein Anbauverbot erlassen, Genf und der Jura beabsichtigten nachzuziehen, sagt Paul Scherer, der Geschäftsleiter der SAG. Die Kantone Bern und Waadt forderten in einer Standesinitiative, dass der Bund das Moratorium verlängere, ein Anliegen, das von anderen Kantonen wohl unterstützt werde.

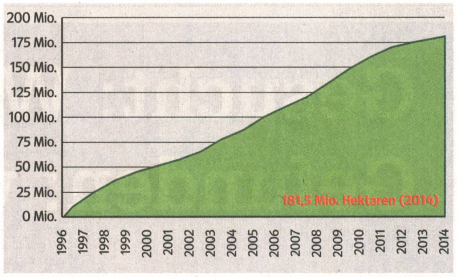
Völlig «gentechfrei» sind Lebensmittel in der Schweiz nicht

Das Moratorium bedeutet allerdings nicht, dass die Schweiz in einem umfassenden Sinne «gentechfrei» ist. Im Gegensatz zum Anbau ist der Import von GVO in Futtermitteln und Fertigprodukten nicht verboten. Auf Druck der Grossverteiler Migros und Coop, die ihrerseits unter dem Druck der Konsumenten stehen, verzichtet die Landwirtschaft «freiwillig» auf den Import solcher Futtermittel.

Wer aber ein Stück argentinischen oder brasilianischen Rindfleisches isst, bildet mit einiger Wahrscheinlichkeit das letzte Glied einer gentechnisch veränderten Nahrungsmittelkette. Die beiden grossen Fleischexporteure weisen nach den USA die weltweit grössten Anbauflächen von GVO-Kulturen auf (vgl. dazu die Karte auf Seite 12).

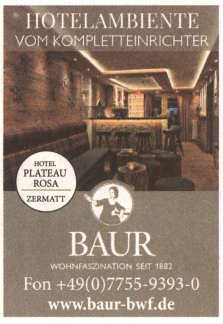
Die Verordnung des Bundes verlangt nicht, dass der Einsatz von GVO-Futtermitteln bei der Fleischproduktion im Ausland deklariert wird. Enthält zum Beispiel ein Getreideriegel GVO, muss dies hingegen deklariert werden. axg

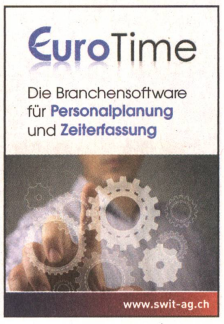
Gentech-Pflanzen Globale Anbaufläche



Gemäss den Schätzungen des International Service for the Acquisition of Agri-Biotech Applications hat sich das Wachstum in der globalen Verwendung von Gentech-Saatgut zuletzt verlangsamt.

ANZEIGE





htr hotelrevue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

Fortsetzung von Seite 11

den Grandes Tables de Suisse in der Ablehnung der Gentechnik einig, im Ton aber weniger hart. «Für mich ist es sonnenklar, dass ich keine solchen Produkte nehme», sagt Thomas Huber von der «Krone» in Sihlbrugg (16 Gault-Millau-Punkte). «Deswegen werde ich mich aber nicht politisch engagieren. Meine Meinung steht auf der Speisekarte. Aber letztlich muss das jeder für sich selbst entscheiden. Es gibt vielleicht auch Gründe für die Gentechnik.»

Gastrosuisse will sich für 2016 nicht festlegen lassen

Kurt Mösching, Gastgeber in der «Sonne» in Scheunenberg (1 Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte), sieht letztlich den Staat in der Pflicht: «Wenn die Gentechnik bedenklich ist, muss er sie verbieten. Ansonsten muss jeder individuell entscheiden. Ich selber würde das nie essen.» Aber die Aufgabe der Gastronomen sei es sicher nicht, «Pfarrer zu spielen».

Und ohnehin: «Können wir uns überhaupt wehren? Essen wir nicht bereits heute davon?», fragt Mösching rhetorisch. Von jedem Poulet kenne er den Bauernhof. Aber beim Fisch? Da sei die Möglichkeit, sich abzusichern, viel geringer.

Möschings Einwand ist auch insofern berechtigt, als der Gentech-Anbau weltweit zunimmt (wenn auch verlangsamt) und heute 13 Prozent aller Ackerbauflächen ausmacht. Zudem steckt die Produktion von Gentech-Tieren erst in den Anfängen. Die lückenlose Deklarationspflicht, die für Mösching Pflicht ist, wird unter diesen Umständen ein immer komplexeres Unterfangen. Und wer soll sich für dieses und andere politische Anliegen im Zusammenhang mit der Gentechnik einsetzen? Der Verband Gastrosuisse, meint Thomas Huber. «Dafür ist er da.»

Remo Fehlmann, der Direktor von Gastrosuisse, will sich auf Anfrage nicht dazu äussern, ob der Verband im kommenden Jahr in die Gentechnik-Debatte eingreifen wird. Er lässt per E-Mail ausrichten: «Für das Gastgewerbe steht die Frage der Information des Gastes im Vordergrund. Sollte das Moratorium nicht verlängert werden, gibt es mehr Deklarationsaufwand in Restaurationsbetrieben.» Auch stehe zu befürchten, «dass Restaurantbesucher verunsichert sein könnten, wenn Schweizer Gemüse auf einmal auch mit Gentechnik angebaut werden könnte».

Auch Gastrosuisse ist gegenüber der Gentechnik also skeptisch, ohne sich politisch exponieren zu wollen. Und wie sieht es in der Grossgastronomie aus, die andere Gastronomen am ehesten im Verdacht haben, dass sie bei entsprechenden Preisvorteilen auf Gentechnik setzen würde?

«Die Bedenken von unseren Gästen und Kunden sind sehr hoch», antwortet Manuela Stockmeyer, die Kommunikationsverantwortliche der SV (Schweiz) AG. «Wir verzichten deshalb vollständig auf die Verwendung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln wie Früchte, Gemüse, Getreide, Fleisch und Fisch.» In ein politisches Engagement wird die SV (Schweiz) AG diese Haltung nicht übersetzen: «Wir orientieren uns an der Meinung von Wissenschaftlern und Experten und beteiligen uns deshalb nicht an der politischen Diskussion.»

Redzepi, Adrià, Bras & Co. und die Deklaration von Lima

Andreas Hunziker, der CEO der ZFV-Unternehmungen, schreibt, dass man sich mit der Gentech-Thematik noch nicht befasst habe und deshalb von einer Stellungnahme absehe.

Wahrscheinlich gibt sich die Branche deshalb so apolitisch, weil sie keine Gefahr aufziehen sieht. Tatsächlich lehnt eine breite politische Mehrheit in der Schweiz die Gentechnik ab, weshalb eine allfällige Koexistenz-Regelung sehr restriktiv sein müsste.

Aber zum einen hat die politische Debatte noch gar nicht begonnen. Den Gastronomen unliebsame Überraschungen sind möglich. Und zum anderen gibt es andere Anliegen, bei denen die Branche nicht im Windschatten der politischen Mehrheit segeln kann.

Die Frage, ob sich Gastronomen politisch einbringen sollen, geht aber weit über die reine Interessenvertretung hinaus. Sie betrifft letztlich die gesellschaftliche Verantwortung, die die Branche übernehmen kann und will.

Dazu herrscht auch international keineswegs Konsens. 2011 veröffentlichten neun der weltweit anerkanntesten Küchenchefs, unter ihnen René Redzepi, Ferrán Adrià und Michel Bras, die «Erklärung von Lima». In dieser stand geschrieben: «Wir glauben, dass die Küche mehr ist als die Antwort des Menschen auf die Notwendigkeit, sich zu ernähren [...]. Die Küche stellt ein mächtiges Werkzeug des Wandels dar [...]. Wir träumen [deshalb] von einer Zukunft, in der sich der Koch und die Köchin bewusst sind und dazu bekennen, ihren Beitrag zu einer gerechteren, solidarischeren und nachhaltigeren Welt zu leisten.»

In einer ätzenden Kritik schrieb der Gastro-Redaktor des renommierten britischen «Guardian», die Erklärung sei «ein Akt von solcher Selbstüberschätzung, von so lächerlicher Selbstachtung», dass man einen Sauerstoff-Tank benötige, um den Atem wieder zu finden. «Natürlich haben sie die Verantwortung, Produkte ethisch einzukaufen. Aber sie müssen auch daran denken, dass sie keine weltlichen Heiligen sind», schrieb Jay Rayner. – Gastón Acurio zum Beispiel, einer der Mitunterzeichner der Erklärung von Lima, hat in seinem Heimatland Peru eine gesellschaftliche Wirkung entfaltet, die Rayners Kritik bereits damals und erst recht heute überzogen erscheinen lässt (vgl. Seite 14).

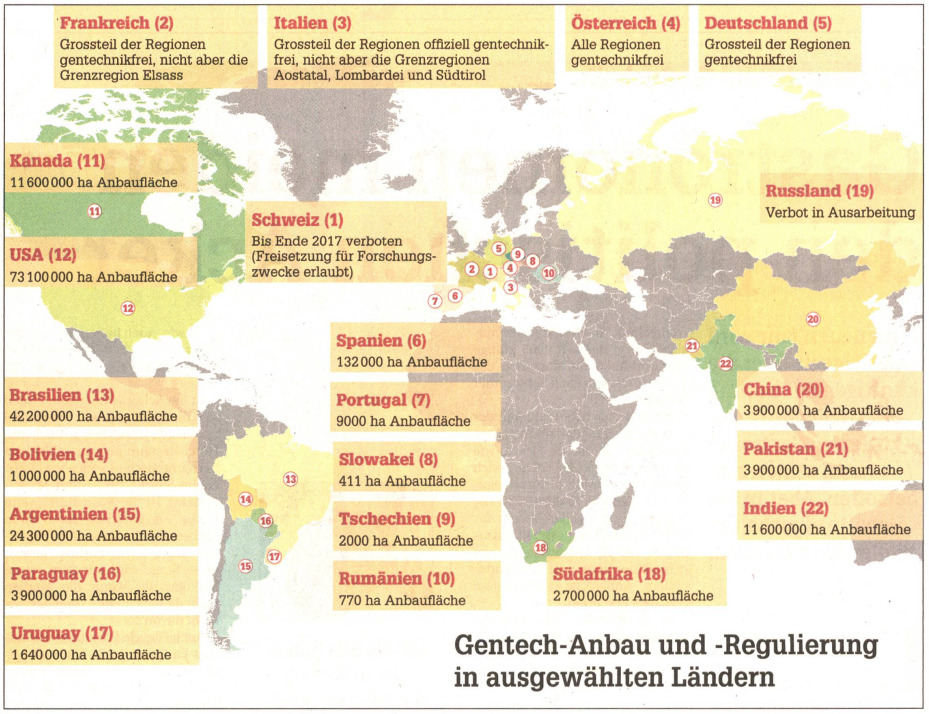
Küchenchefs müssen keine Heiligen sein. Aber sie können mehr, als richtig gut kochen. Ganz bestimmt auch in der Schweiz, und vielleicht schon im nächsten Jahr, sollte die politische Debatte über die Gentechnik anders verlaufen, als von ihnen erhofft.

«Ich werde sicher nicht in die Politik einsteigen! Dafür habe ich schlicht keine Zeit.»

Claude Fröté
Gastgeber Rest. Le Bocca, St-Blaise

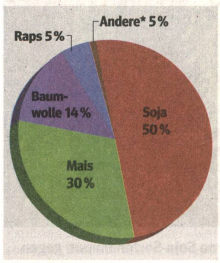
«Meine Meinung zur Gentechnik bringe ich mit der Speisekarte zum Ausdruck.»

Thomas Huber
Gastgeber Rest. Krone, Sihlbrugg



Gentech-Anbau und -Regulierung in ausgewählten Ländern

Anbau Hälfte aller Gentech-Pflanzen entfällt auf Soja



*** Zuckerrübe, Luzerne und Papaya.** Quelle: ISAAA

ANZEIGE

Er ist Vizepräsident von Relais & Châteaux und sprachlich so gewandt wie als Koch. Ein Gespräch mit Olivier Roellinger über Gentechnik und sein Verständnis der Gastronomie.

ALEXANDRE CALDARA

Ist die Gentechnik «lebensfreundlich»? Solange diese Frage nicht geklärt sei, lehne er Gentech-Pflanzen ab, sagt der renommierte Gastronom Olivier Roellinger. Fotolia

«Was für eine Unverschämtheit!»

Olivier Roellinger, wie stehen Sie persönlich zu den GVO? Sie haben 2008 mit 200 französischen Chefköchen und Winzern einen Text gegen sie unterzeichnet.
Ich zweifelte damals wie viele Produzenten an der Beherrschung dieser Techniken. Sicher bekämpfe ich weiterhin jeden Obskurantismus und unterstütze die Laborforschung auch im pflanzlichen Bereich. Aber ich wehre mich gegen die Einführung dieser Techniken in der Natur, solange man uns nicht bewiesen hat, dass es eine lebensfreundliche Industrie ist. Es gibt bis heute keine Garantien für die Gutachten, die oft widersprüchlich und eng mit den interessierten Industriekonzernen verbunden sind. Das erinnert mich daran, dass man Tafelsilber stempelte, damit die Herkunft einer Gabel bei einem Besitzerwechsel erkennbar blieb. Für mich wird das Lebendige nie eine Industrie sein und kann niemandem gehören.

Zur Person Ausnahmetalent mit bewegter Karriere

Olivier Roellinger wählt nicht den direkten Weg in die Gastronomie. 1976 liegt der 21-jährige Chemiestudent mehrere Wochen im Koma, nachdem er von Bergarbeitern zusammengeschlagen worden ist. Erst danach fängt er zu kochen an. 1982 eröffnet er ein Restaurant in Cancale in der Bretagne und erhält bereits ein halbes Jahr später 15 Gault-Millau-Punkte. In den folgenden Jahrzehnten wird er mit 19 Gault-Millau-Punkten und 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet, bevor er sich 2008 aus gesundheitlichen Gründen als Küchenchef zurückzieht. Seit 2009 ist er Vizepräsident von Relais & Châteaux. axg

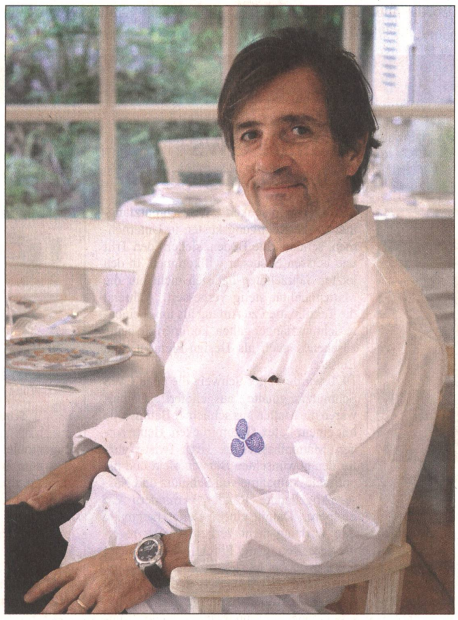
Christian Lejalé, **Roellinger, le cuisinier corsaire,** Verlag Imagine & Co, Au fil du goût, 312 Seiten, 29 Franken.

Geht Ihnen das Argument der GVO als Lösung zur Ernährung des Planeten nicht nahe?
Was für eine Unverschämtheit! Man will uns glauben machen, grössere Früchte und Gemüse aus GVO-Produktion seien die Lösung. Wo doch jeder weiss, dass die Verschwendung und die weltweite Verteilung der Nahrungsmittel das Problem sind. Der wahre Skandal ist, dass wir unsere Felder mit Fungiziden und Herbiziden haben zudecken lassen. Wiesen durch Maisfelder für die Silage ersetzen ist keine Lösung. Man muss die Produzenten wieder ihren Klee und ihre Luzerne finden lassen. Sie können und werden sich darauf einrichten, wie ihre Vorfahren, die ihre Reis-, Kartoffel- und Bohnensorten angebaut haben.

Halten Sie das politische Engagement der Gastronomen für zentral?
Unser aller Engagement ist zentral! Wir können und dürfen die Politik nicht den Politprofis überlassen. Die Ernährung ist eine grosse gesellschaftliche Herausforderung und für die öffentliche Gesundheit entscheidend. Es ist nicht egal, was man isst. Unsere Alten ernähren sich nicht mehr, und unsere Kinder lassen sich von der Salz-Zucker-Fett-Dampfwalze überfahren. Wie praktisch für die Nahrungsmittelindustrie, die mit Strukturgebern und synthetischen Aromen jedes denkbare Gericht erzeugt! An der COP 21 [die zurzeit laufende UNO-Weltklimakonferenz in Paris, Anm. d. Red.] werden Ernährungsfragen nur gestreift. Dabei erzeugen die Herstellung, der Transport und die Kühlung von Lebensmitteln weltweit rund 40 Prozent der Umweltverschmutzung.

«Das Lebendige kann für mich nie eine Industrie sein und jemandem gehören.»
Olivier Roellinger
Küchenchef, Vizepräs. Relais & Ch.

Aber Sie fordern auch Freiheit für den weltoffenen Koch und beteiligen sich dadurch am Welthandel.
Als ich 2008 wegen gesundheitlicher Probleme auf meine drei Michelin-Sterne verzichten musste, kam ich auf die humanitäre Hilfe. Freunde sagten: Wie erklärst du, dass Gewürzhändler ihre Kostbarkeiten zu Schleuderpreisen verkaufen müssen? Ich begann, mich mit meiner Frau und dann auch mit meinem Sohn für die Ärmsten der Welt einzusetzen. Wir haben uns in Indien, Madagaskar, Kambodscha und Mexiko mit 1200 Produzenten getroffen und arbeiten nach Fair-Trade-Grundsätzen mit zwei lokalen Nichtregierungsorganisationen an einer Gewürzmischung à la française.



Olivier Roellinger, Vizepräsident von Relais & Châteaux. zvg

Sie bewundern den peruanischen Chefkoch Gastón Acurio … Warum?
Er hat es verstanden, die regionalen Küchen Perus und ihrer Produzenten bekannt zu machen. Heute denkt man bei Peru nicht mehr nur an Panflöten und den Machu Picchu, sondern auch an sein fantastisches gastronomisches Erbe. Sein erstes Restaurant hiess Haute Cuisine und wendete sich an reiche Amerikaner und die Bourgeoisie seines Landes. Er hat eine wunderbare Entwicklung gemacht.

Sie sprechen gern von einer Weltoffenheit wie Saint-Malo sie kennt …
Ich komme aus dem Land der erstaunlichen Reisenden, wie mein Freund Michel Le Bris es nennt, und vom «esprit d'or» François-René de Châteaubriands. Ich bin vom Zauber des Mont Saint-Michel und vom keltischen Glauben der Fee Vivianne geprägt. Wir haben immer noch den Horizont unserer Seefahrer. Andere Kulturen lösen sich in der unsrigen auf. Denken Sie an Porzellan, Sägereien, Webereien, an Kaffee, Kakao oder Indigo. Im 17. Jahrhundert, als der Chronometer noch nicht erfunden war, gab es in den Mauern von Saint-Malo schon vierzehn Gewürze.

«Sicher gibt es da Verirrungen, und es kann sich in Hörnli mit Schinken äussern.»
Olivier Roellinger
Küchenchef, Vizepräs. Relais & Ch.

Deshalb amüsieren Sie Chefköche, die mit lokalen Produkten arbeiten?
Sie verteidigen das Cassoulet von Castelnaudary als lokale Spezialität, und fragen sich nicht, ob es ohne die Bohnen aus Südamerika überhaupt existieren würde. Das japanische Tempura ist ein portugiesischer Krapfen, und die typischen Chilis der südostasiatischen Küche gibt es dort erst seit 300 Jahren. Vor dem Ersten Weltkrieg wurden in Frankreich Ananas angebaut. All dies spricht offensichtlich nicht für im Hochsommer aus Chile importierte Kirschen. Die Quellen der grossen französischen Küche sind im Geist der Aufklärung Diderots und Voltaires und in den Reisen durch alle europäischen Höfe Ende des 17. Jahrhunderts zu suchen, nicht in der Molekularküche mit ihrem Trara.

Als Sie 2014 das Manifest Relais & Châteaux verfassten, wollten Sie da bürgerliche und identitätsstiftende Codes umstossen?
Relais & Châteaux hatte immer daran gelitten, als Botschafterin die Fahne der französischen Küche durch die Welt tragen zu müssen. Die beste Küche der Welt bleibt die, mit der man den geliebten Menschen verwöhnen würde. Sicher gibt es da Verirrungen, und es kann sich in Hörnli mit Schinken äussern. Aber es muss essbar sein. Wenn wir heute versuchen würden, uns wie unsere Vorfahren zu ernähren, fänden wir das wohl ziemlich bitter. Essen muss beruhigen und verführen. Es gibt Leute, die fahren kilometerweit, um eine Erinnerung zu essen. Manchmal hat man Lust, zu schockieren. Ich bin von Hause aus Chemieingenieur und habe in einem kleinen Hafen, in dem Gerichte mit Meeresfrüchten serviert wurden, Galgant gekocht.

Sie lieben das Wort Gastfreundschaft, aber die Banalisierung mancher ihrer Codes in der Welt des Luxus mögen Sie nicht.
Ein japanisches Ryokan ist kein marokkanischer Riad. Vor der Hotelfachschule Lausanne habe ich grossen Respekt, aber nicht alles lässt sich mit einem Lausanner Lächeln regeln. Was sollen all diese Infinity-Pools vor Stränden, deren Gefahren kaschiert werden? Die Mitglieder von Relais & Châteaux mit ihren durchschnittlich 28 Zimmern sind gastliche Häuser, und vor allem sind sie gute Restaurants. Aussergewöhnliche Gasthäuser mit ihrer Geschichte. Die Grundlage ist ein assoziatives, demokratisches Modell mit einem bezahlten Präsidenten und einem ehrenamtlichen Vizepräsidenten. Wir sind niemandem verpflichtet und werden nie an die Börse gehen.

Übersetzung des Interviews von Seite 7 durch Christina Miller

htr hotel revue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

Das gentechfreie Saatgut Acurios

In Lateinamerika hat die Küche von jeher eine grosse Bedeutung. Aber erst seit Kurzem sehen Köche darin eine soziale Verantwortung – auch wenn es um die Gentechnik geht.

ALEX GERTSCHEN

Wer in Mexiko oder Peru unterwegs ist, wird sich mit der vielfältigen Küche der beiden lateinamerikanischen Länder auseinandersetzen müssen. Jedenfalls dann, wenn er mit Einheimischen spricht. Es ist kaum ein Gespräch ohne die Frage vorstellbar, ob man bereits dieses oder jenes gegessen habe. Mexikaner und Peruaner sind nicht nur mächtig stolz auf ihre Kulinarik, sie kennen sich darin zumeist auch gut aus.

Der Oberschicht zeigen, zu was der Rand der Gesellschaft fähig ist

Die Identifikation mit der «nationalen» Küche, die einem kulinarischen Mosaik lokaler Speisen und Zutaten entspricht, macht Mexikaner und Peruaner nicht nur zu Feinschmeckern, sondern überhaupt erst zu Mexikanern und Peruanern. In Gesellschaften, die traditionell von abgrundtiefen Klüften durchzogen werden, ist die Küche eines der wenigen Bänder, die Arme und Reiche, Ungebildete und Gebildete, Indigene, Mischlinge und Weisse zusammenhalten.

Für Köche stellt dies eine Chance und Verantwortung zugleich dar. Denkt sich jedenfalls Gastón Acurio, der in den Neunzigerjahren in Perus Hauptstadt Lima mit seiner deutschen Ehefrau Astrid Gutsche das Lokal «Astrid & Gastón» innert kurzer Zeit zu internationalem Renommee führt. Der Erfolg stellt ihn nicht zufrieden: «Tagein, tagaus kochst du fremdes Essen für drei reiche Gäste – es musste mehr geben», sagt er im Frühjahr dieses Jahres gegenüber der NZZ.

«Tagein, tagaus kochst du fremdes Essen für reiche Gäste – es musste mehr geben.»
Gastón Acurio
Peruanischer Spitzengastronom

Und tatsächlich gibt es mehr. Acurio ist in den letzten zwei Jahrzehnten zur Leitfigur einer neuen Generation lateinamerikanischer Köche geworden, die die Küche für Zwecke weitab vom Herd nutzen wollen.

Er knüpft und pflegt ein Beziehungsnetz zu Bauern und Fischern, nicht nur, um endlich genuin peruanisch zu kochen, sondern auch, um der Oberschicht in Lima zu zeigen, welch hochwertigen Erzeugnisse der Rand der Gesellschaft hervorbringt. Er greift auf traditionelle Rezepte und Zutaten zurück und macht so zum Beispiel die Quinoa, das lange verachtete Grundnahrungsmittel der Inka, wieder salonfähig. Zudem gründet er eine Stiftung und eine Kochschule, um den Beruf ärmeren Peruanern zugänglich zu machen.

Acurio setzt eine Entwicklung in Gang, die sich bald verselbstständigt und zu einem regelrechten kulinarischen Boom führt. Immer mehr Peruaner entdecken die Vielfalt der eigenen Küche, und immer mehr wollen Gastronomen werden, um die steigende Nachfrage zu bedienen.

Als die Regierung 2011 einen gentechnisch veränderten Mais zulässt, wird Acurio zu einem der Anführer des Widerstands. Er befürchtet, dass diese und andere Gentech-Sorten das landwirtschaftliche Erbe Perus bedrohen – und obsiegt. Im selben Jahr verabschiedet das Parlament ein zehnjähriges Anbaumoratorium. Ebenfalls 2011 verabschieden Acurio und acht weitere Spitzenköche aus aller Welt die «Erklärung von Lima», in der sie ihren Berufsstand dazu aufrufen, zu einer gerechten und nachhaltigen Gesellschaft beizutragen.

Mexiko weist als Herkunftsland eine enorme Vielfalt von Maissorten auf. Kseniya Ragozina / Fotolia

Dass der Aufruf gerade in Lateinamerika nicht ungehört verhallt, haben alleine die letzten Monate gezeigt. Im August fordern in Mexiko-Stadt 74 Köche, unter ihnen Enrique Olvera, dessen «Pujol» auf den 16. Platz der weltweit besten Lokale gesetzt worden ist, ein Anbauverbot für gentechnisch veränderten Mais. Dabei geht es ihnen nicht nur um mögliche Gefahren für die Biodiversität. Sie kritisieren die Konzentration des Bodenbesitzes, die durch die Industrialisierung der Landwirtschaft vorangetrieben werde, und stellen sich hinter die Kleinbauern, die ein Recht auf Boden und Saatgut hätten.

Konflikte mit den Guerillas auch für Kolumbiens Köche ein Thema

Einige Tage zuvor veröffentlicht die Vereinigung «Fogón Colombia» eine Erklärung, in der sich die Köche zur kolumbianischen Küche und zu einer lokalen und nachhaltigen Zutatenbeschaffung bekennen. Sie schliesst damit, dass die jahrzehntelangen internen Konflikte dieses Unterfangen torpediert hätten und nun die Chance, die sich in den laufenden Friedensverhandlungen mit der Farc-Guerilla biete, ergriffen werden müsse.

Das gedankliche Saatgut Gastón Acurios spriesst nicht nur in Peru und Mexiko, wo die Verbundenheit mit der «nationalen» Küche von jeher besonders ausgeprägt ist, sondern in manchen Ländern Lateinamerikas.

MARKTNOTIZEN

Inspirierender Profi-Einkauf im neuen CCA-Markt Spreitenbach

Das Angebot in der CAA-Weinwelt in Spreitenbach reicht vom preiswerten Schnelldreher bis zur Rarität.

Seit Mitte November präsentiert sich der neue CCA-Markt in Spreitenbach für die Profi-Kunden aus der Gastronomie und Detailhandel in einem gänzlich neuen Auftritt. Drei Schwerpunkte prägen das neue Konzept: eine bessere Orientierung in den Sortimenten, effiziente Einkaufswege sowie stimmungsvolle Marktplätze und Inspirationspunkte. Baulich sowie in der Infrastruktur setzt CCA Angehrn bewusst auf neuste Erkenntnisse und Technologien.

Der CCA-Markt in Spreitenbach wurde als fünfter Markt 1971 eröffnet. Mit dem typischen Rundbogendach ist er schon von Weitem als CCA-Markt erkennbar. Im Markt wurde seit Jahresbeginn etappenweise alles rundum erneuert. Das frische, innovative Konzept ist wegweisend für die Zukunft im Grosshandelsmarkt.

Das Herzstück bildet nach wie vor der Frischmarkt mit Früchten und Gemüse, Molkereiprodukten und Käse sowie dem Fleisch- und Tiefkühlsortiment, welches auf einer grosszügigeren Verkaufsfläche attraktiv präsentiert wird. Die Zusammenarbeit mit Mérat, dem Profi-Metzger, bringt für die Kunden spannende, neue Dienstleistungen wie zum Beispiel sorgfältig gereiftes Swiss Gourmet Grand Cru Beef oder nach individuellen Wünschen portioniertes Fleisch.

Beim Käse finden sich neu in wechselnden Ausstellungen auch regionale Spezialitäten mit Tipps rund um die Zutaten und passendes Zubehör. Die Spirituosen- und Weinwelt wurde völlig neu gestaltet und bietet nun Platz um das exklusive Sortiment zu präsentieren.

Die bequeme Rollsteige bringt die Kunden in die neue Nonfoodwelt. Neue Dienstleistungen wie zum Beispiel Mietwäsche für Anlässe, Events oder ein hochwertiger Messerschleif- und Gravurservice sind zeitsparende, praktische Mehrwerte.

Im neuen CCA-Bistro können die Kunden in aller Ruhe einen Kaffee trinken und einen kleinen Snack geniessen. Das saisonal wechselnde Angebot beinhaltet frische Smoothies, Eistees und innovative Sandwich-Kreationen. Vom Essen übers Geschirr bis zum Mobiliar ist alles im CCA-Markt erhältlich.

Die logische Kundenführung vom Getränkemarkt über den Nonfood und die Frische bis zum Lebensmittelmarkt ist auf bequemes Einkaufen ausgerichtet. Neue Durchgänge im Lebensmittelmarkt vereinfachen und verkürzen die Laufwege. Der Einkauf bei CCA Angehrn wird somit noch zeitsparender.

www.cca-angehrn.ch

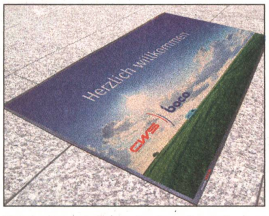
45 Jahre CWS Schmutzfangmatten

Seit 45 Jahren senken CWS Schmutzfangmatten die Reinigungskosten in Unternehmen, schonen die Böden, sichern den Tritt und heissen Besucher willkommen. In den letzten Jahrzehnten hat sich nicht nur die Mattenqualität stetig verbessert. Während die Textilmatten zu Anfang als unscheinbare Schmutzfänger galten, kommen sie heute zusehends auch als Design-Element zum Einsatz.

1970 wurde in der Schweiz die erste CWS Schmutzfangmatte ausgeliefert. Damals waren die Matten aus schlichter Baumwolle mit einem Latex-Gummirücken. Heute sorgen Mattenfasern aus High-Twist-Nylon für den gewünschten Bürsteneffekt und die optimale Aufnahme von Schmutz und Nässe. Abgeflachte Ränder verhindern ein Stolpern. Damit eine Schmutzfangmatte ihre Wirkung nicht verliert, ist die regelmässige Reinigung Pflicht. Darum bietet CWS-boco die Matten im Mietservice an. Darin sind der Austausch und die Reinigung der Textilmatten inbegriffen.

CWS bietet die kundenindividuellen Matten seit Kurzem in verbesserter Fotoqualität an. Feine Schriften oder Details können naturgetreu abgebildet werden. Dafür sorgt die hochaufgelöste Druckqualität, mit 150 Standard- sowie 16 Millionen Spezialfarben. Wer möchte, kann seine Matte gleich selbst mit dem neuen CWS Online-Logomatten Designer gestalten.

www.cws-boco.ch/de-CH/matten-designer



Matte mit persönlichem Design – fast jeder Kundenwunsch ist umsetzbar.

Hold-o-mat 411: Das Schweizer Original, jetzt noch besser.

Ein Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz: Auch der Hold-o-mat 411 wird in der Schweiz entwickelt und hergestellt.

Hugentobler hat den Hold-o-mat, den Champion zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren von Speisen, weiterentwickelt. Die jüngste Hugentobler-Innovation begeisterte an der Igeho in Basel, die Bestellungen übertrafen die Erwartungen des Herstellers bei Weitem.

Weiterentwicklung mit viel praktischem Nutzen

- Der zusätzliche Einschub sorgt für zusätzliche Kapazität (4 x 1/1 GN).
- Die neue, optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden.
- Das neue OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren.

Einzigartig schweizerisch

In der Schweiz entwickelt und hergestellt, steuert der Hold-o-mat 411 Temperatur und Feuchtigkeit wie kein anderes Niedertemperatur-, Produktions- und Warmhaltegerät – und zwar mit einer Genauigkeit von +/– 1 Grad.

Unerreicht energieeffizient

Der Hold-o-mat 411 wird mit 230 V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef beispielsweise verbraucht ein Kombisteamer die 18-fache Energiemenge. Damit bleibt der Hold-o-mat unerreicht in Sachen Energieeffizienz.

www.holdomat.ch

Neue Produkte aus Romer's Hausbäckerei

Neu im Sortiment ist das 80-grämmige «Dinkelbrötli». Es ist mit Sesam, Leinsamen sowie Haferflocken bestreut und besticht durch einen leicht nussigen Geschmack und sein würziges Aroma. Immer beliebter am Frühstücksbuffet und im Seminarbereich sind kleine Backwaren. Deshalb hat Romer's Hausbäckerei ihr Angebot mit einem kleinen Gipfel erweitert: Er heisst «Mini-Laugen-Buttergipfel Avanti», ist vorgegärt und wiegt 32 Gramm.

Aufgrund der grossen Nachfrage beim «Schraubenbrot mediterran» ist das Produkt jetzt auch in Sandwichgrösse verfügbar. Das neue «Schrauben-Sandwich mediterran» aus Weissmehl ist vorgebacken, enthält Tomaten, Oliven sowie Oregano und ist mit Käse bestreut. Mit seinen 120 Gramm hat es für den grossen Hunger genau die richtige Grösse.

Für den XXL-Appetit hat die Bäckerei neu eine 28 Zentimeter lange und 160 Gramm schwere «Laugenstange XXL» aus Weissmehl im Sortiment.

Mürbteig, Karotten und Haselnüsse sind die Hauptzutaten für einen allseits beliebten Dessertklassiker – die Rüeblitorte. Und diese Süssspeise gibt es jetzt auch kleiner und leichter: Die schmackhafte «Rüebli-Schnitte» von Romer's Hausbäckerei ist nur 90 Gramm schwer – sehr lecker fürs Dessertbuffet oder als süsse Begleitung zum Kaffee.

www.romers.ch

An der Igeho hat Romer's Hausbäckerei zahlreiche Köstlichkeiten vorgestellt.

Ein Neubau, der alles verbindet: Alle vier Häuser der Sonnweid in Wetzikon, grosse Aussenbereiche im und ums Gebäude, Hotel-Wohlfühlkomfort mit frisch designter Wellnessoase. Bilder Hans Ege

Dement und trotzdem normal leben

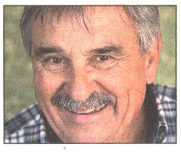
Die Sonnweid gilt als wegweisend in der Demenzbetreuung. Obwohl oder gerade weil das Heim konsequent andere Wege beschreitet. Mit dem Neubau wurde das Konzept vollendet.

GUDRUN SCHLENCZEK

Bei schönem Wetter reicht der Blick von seinem Büro bis zur Rigi. Weitblick beweist Michael Schmieder ebenso bei dem just realisierten Neubau, dem dritten Erweiterungsbau der Sonnweid AG in Wetzikon bei Zürich. Und insbesondere den Mut, andere Wege im Zusammenleben mit den Bewohnern zu gehen. Das – gemeinsame – Sein steht im Vordergrund. «Es geht immer um Beziehung, eigentlich bei allem, was wir realisieren», konstatiert der Verwaltungsrat des Pflegeheimes für demenziell Erkrankte. Beziehung auch verstanden als Gegenteil von Ausgrenzung. In der Sonnweid haben die Bewohner Zugang zu (fast) allen Räumen, das Wenigste ist abgeschlossen. Die Pflegemitarbeitenden essen hauptsächlich dort, wo ebenso demenziell Erkrankte flanieren: nun insbesondere in der grosszügigen Cafeteria des Neubaus mit direktem Blick in die Hauptküche. «Dieses Zusammensein gehört in der Sonnweid einfach dazu», so Schmieder.

Hotel-Design und Hotel-Spa im Pflegeheim

Der Mensch stehe im Vordergrund. Und nicht die Diagnose «demenziell erkrankt». «Bei der Gestaltung des Angebots orientieren wir uns an jenen Bedürfnissen, die auch ein gesunder Mensch hat.» Die demenzielle Erkrankung gehe schliesslich mit einem kognitiven, aber nicht einem emotionalen oder Bedürfnis-Schwund einher. Mit ein Grund, weshalb die Sonnweid im jüngsten Neubau nun der Hotellerie einen besonderen Stellenwert einräumt. Ein ganzes Stockwerk ist einer Spa- und Freizeit-Oase gewidmet: Wellnessraum mit Kräuterbad, Massageraum, Aktivierungsraum, Malatelier, Coiffeursalon. «Mit Hotel verbindet der Mensch etwas Angenehmes. Und auch die Massage ist schlussendlich eine Form der Zuwendung.» Die Spa-Anwendungen sind im Hoteltarif nicht per se inkludiert, sondern werden separat verrechnet (1 Franken pro Minute). Nicht um Geld zu verdienen, wie Schmieder betont, sondern um zumindest einen Teil der Unkosten zu decken. Spenden und die Möglichkeit von Spa-Gutscheinen als Geschenkvariante für Bewohner sollen die Nachfrage sicherstellen.



«Wir orientieren uns an den Bedürfnissen des gesunden Menschen.»
Michael Schmieder
Verwaltungsrat Sonnweid AG

Die Einrichtung orientiert sich an modernen Designansprüchen, die Farben sind dezent und warm gewählt, Tendenz zum Klassischen. «Wir fragen nicht danach, was einen demenziell Erkrankten stimuliert. Da wird viel zuviel hineininterpretiert.» Schmieder verweist auf sein im Ullstein-Verlag frisch erschienenes Buch «Dement, aber nicht bescheuert».

In der Sonnweid wird mit Gabel und Messer gegessen, Fingerfood sei die Ausnahme. «Die Zeit zwischen ‹nicht mehr mit dem Besteck essen können› und ‹gefüttert werden müssen› ist sehr kurz», erklärt der Demenz-Fachmann. Aktuell seien zwei der 155 Bewohner auf Fingerfood angewiesen.

Über die Grenzen hinaus bekannt machte die Sonnweid insbesondere ihr Konzept «Pflegeoase» für schwer demenziell Erkrankte. Um die 11 Bewohner verbringen hier Tag und Nacht gemeinsam, Betten und Sitzgruppen bilden eine räumliche Einheit. «Alleinsein macht Angst. Studien belegen, dass dieses gemeinsame Sein sich sehr positiv auf die psychische und physische Gesundheit der Erkrankten auswirkt.» Der Pflegeoase im Neubau mit direktem Zugang zu einer grosszügigen Terrasse sind über 300 m² gewidmet, im Hintergrund plätschert ruhig ein Wasserfall, mobile Trennwände sorgen bei Bedarf für die nötige Intimsphäre. Stolz zeigt Schmieder seine jüngste Kreation: ein fahrbares Naturholz-Regal für Hygieneartikel mit ausklappbaren Trennvorhängen, sodass die Pflege am Bett in dem gemeinsamen Schlaf- und Wohnraum trotzdem die nötige Intimität erhält.

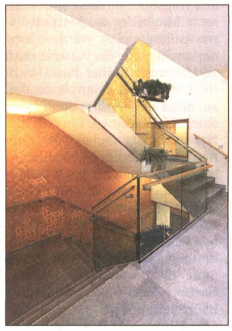
Design-Inspiration holt sich Michael Schmieder, der «für sein Leben gern in Hotels geht», durchaus auch auf Reisen. So misst er Filz, einem Klassiker im Bereich Alpenchic, eine grosse Zukunft in Pflegeheimen zu. In der neuen Pflegeoase sind die Wände rund anderthalb Meter hoch mit gräulichem Filz bezogen. Das fühle sich für im Bett Liegende, wenn sie an die Wand greifen, ganz anders an als eine glatte, kalte Wand. Dem Taktilen schenkt Schmieder überhaupt Aufmerksamkeit: Im Sonnweid-Neubau trifft man auf naturbelassene, unebene Holzwände, auf gemalte Wandtapeten oder mit Jacquardstoff bezogene Sofagruppen mit «spürbarem» Muster. Auch hier nicht mit dem Ziel der Stimulation, sondern weil es Menschen gibt, die einfach gerne Dinge berühren. Viel Wert wurde ebenfalls auf Schallschutz und auf freie Sicht gelegt. Ein grosses Schiebefenster ermöglicht eine solche nun auch in die Produktionsküche im Erdgeschoss des Neubaus. Nur noch für Personal und Angehörige via Code zugänglich ist dagegen die Buffetstation der Cafeteria – aus hygienischen Gründen.

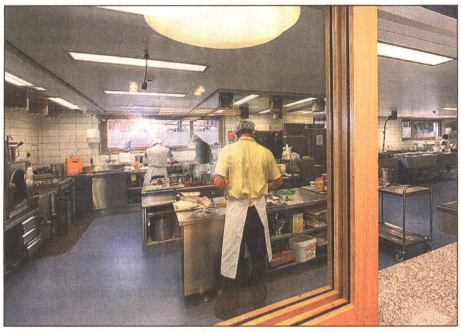
Die Aufmerksamkeit der Fachwelt ist dem Sonnweid-Neubau sicher. Jedes Jahr lassen sich im Schulungscampus des Heims über 500 Personen zu Themen der Demenzbetreuung weiterbilden. Diese Woche führt Michael Schmieder mit seiner Frau Monika Schmieder und Petra Knechtli, die die Leitung des Hauses Anfang Dezember von dem Ehepaar übernahm, jeden Nachmittag durch die neuen Räumlichkeiten. Am 12. Januar ziehen dann die ersten Bewohner ein. Zeitgenössische und wenig Heim-Ambiance garantiert.

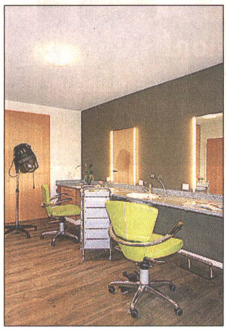
Sonnweid AG
Vierter und letzter Erweiterungsbau

Das Daheim für 155 demenziell Erkrankte mit vier Wohngruppen (à ca. 8 Bewohner), zwei Pflegeoasen sowie zehn Betten der Tag-Nacht-Station und 175 Vollzeitstellen ist vollendet. Mit dem Neubau wurden nicht mehr Betten, aber es wurde mehr Platz geschaffen. Investitionssumme: 10,5 Mio. Franken. Die vier etappenweise erstellten Gebäude bilden nun einen Innenbereich ergänzt mit grossem Aussenbereich. Das soll den Bewohnern das Gefühl des Eingeschlossenseins nehmen. Die Sonweid registriert jährlich rund 60 Neuzugänge, von denen die Hälfte im ersten Jahr ableben. Das zeigt den fortgeschrittenen, hohen Grad der Erkrankung.

www.sonnweid.ch







Glasfronten bieten Ein- und Ausblicke, neu auch in die Hauptküche des Pflegeheims. So sind die Bewohner Teil des Geschehens.

impressum
htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku

Ressortleitung:
diese woche: Daniel Stampfli/dst
cahier français: Alexandre Caldara/aca
fokus: Alex Gertschen/axg
dolce vita/online & technik: Sabrina Glanzmann/sag

Redaktorinnen:
Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Gudrun Schlenczek/gsg
Grafik und Produktion:
Carla Barron-Secci/cbs (Leitung); Natalie Siegenthaler/ns; Melanie Barton/mb
Korrektorat: Paul Le Grand
Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak

htr Online
Verantwortlich für den Inhalt: Gery Nievergelt
News-Team: Natalie-Pascale Aliesch/npa; Daniel Stampfli/dst
Praktikum: Isabelle Thommen/it

Verlag
Leitung: Barbara König
Assistent: Alain Hänni
Stelleninserate: Angela Di Renzo Costa
Praktikum: Francine Egger/feg
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Simona Manoelli

hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren
Auflage: 10 341 (WEMF/SW-Beglaubigung 2015)
Leser: 65 000 (Studie DemoScope 2013)
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 175.–.
ISSN: 1424-0440

Kontakte
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Online Redaktion: online@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76; Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42,
Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch;
Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.
Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Digitale Strategien. Ketten. Self-Check-In, Willkommens-SMS, Smartphone oder Uhr als Türöffner und Abrechnung via E-Mail: Solche Beispiele von Angeboten grosser Hotelketten zeigen, wie End-to-End-Lösungen die Branche durchdringen.

Mobile Schlüssel-erlebnisse

Hotelkonzerne wie Accor, Starwood oder Marriott digitalisieren die Abläufe von Check-In, Türöffnung bis zur Abrechnung immer umfassender. Das Ziel: ein Serviceplus für den Gast.

NATHALIE KOPSA

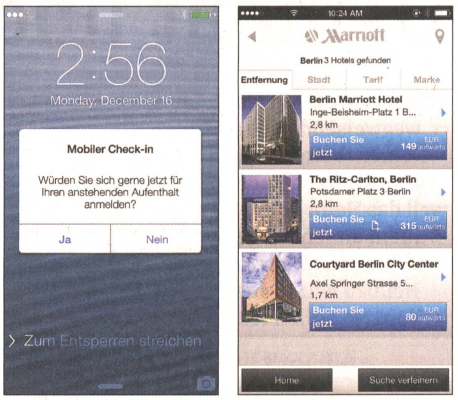
Bisher war der Einsatz von Self-Check-in etwas, was man vorrangig aus der Low-Budget-Hotellerie oder als Zusatzoption in einigen Businesshotels kannte. Doch die Zeiten ändern sich: Heute ist der Self-Check-in, und vorzugsweise der mit dem Smartphone, mehr und mehr ein Distinktionsmerkmal für die innovativen Vorreiter in der Hotelbranche. Accor zum Beispiel verfolgt mit seiner 2014 verkündeten Digital-Strategie unter anderem das Ziel, mittels App alle Serviceleistungen von der Reiseplanung über den Hotelaufenthalt, die Bezahlung des Aufenthalts bis hin zur Zeit danach mobil zu bündeln, und hat auch ein digitales Willkommenssystem eingeführt. Dieses beinhaltet den mobilen Check-in mit Willkommens-SMS und der Bestätigung, dass das gebuchte Zimmer und der Schlüssel für den Gast bereitliegen. Am Abreisetag kann der Gast mobil auschecken und sich die Rechnung per E-Mail zuschicken lassen. Der Service wird aktuell jenen Gästen angeboten, die ihre Daten zuvor etwa durch die Teilnahme am CRS hinterlegt haben – also die Teilnehmer des Kundenbindungsprogramms – und jenen, die direkt bei Accor buchen. Die ersten Rückmeldungen aus den Hotels, die bereits das System nutzen, waren positiv. Nun wird die Accorhotels Mobile App mit immer neuen Services erweitert, zuletzt auch mit weiteren Diensten im F&B-Bereich wie einem Tischreservierungsdienst, der sowohl im als auch ausser Haus zu nutzen ist. Das Smartphone als Türöffner wird bei Accor allerdings noch auf sich warten lassen. Zurzeit verfüge dieses Thema noch nicht über die nötige Relevanz, heisst es auf Nachfrage, man will sich lieber auf die Funktionen konzentrieren, die für den Gast tatsächlich von Nutzen sind.

Schon möglich: via Tablet den Tisch im Restaurant bequem von der Bar aus reservieren. Bilder zvg

Starwood: bald Smartphone-Zimmeröffnung in 150 Hotels weltweit

Vorreiter bei der Digitalisierung der Reiseprozesse sind die Airlines. Um die Kosten gering zu halten, werden bis hin zum Ausdrucken des Boardingpasses auf dem Smartphone immer mehr Schritte auf den Endkunden übertragen. In der Hotellerie wird im Zusammenhang mit dem Self-Check-in-Prozess jedoch weniger von Kostenoptimierung als von einem Serviceplus für den Gast gesprochen, wenn auch mit dem positiven Nebeneffekt des Zeitgewinns für das Empfangspersonal. «Die Warteschlangen werden kürzer, und das Hotelpersonal kann sich besser um die Gäste kümmern», kommentiert Accor-Projektmanagerin Christine Pouletty diesen Vorteil.

Bei Starwood können Gäste nicht nur mittels Smartphone ein- und auschecken. Sie haben auch die Möglichkeit, ihr Mobiltelefon als Zimmerschlüssel zu benutzen. Grundlage ist ein Bluetooth-gestütztes Schliesssystem, das mittels App abgerufen wird. Der «Keyless Check-in» basiert auf einem mit BLE (Bluetooth Low Energy)-gestützten Schliesssystem. Mitglieder des Loyalitätsprogramms Starwood Preferred Guest (SPG) können mit der App auch auf Infos wie Hoteladresse, Zimmernummer, Reservierungsnummer, Wegbeschreibungen und Kontoinformationen zugreifen. Sogar die Apple Watch kann ein Gast bei Starwood als Türöffner einsetzen. Es ist das erklärte Ziel der Gruppe, bis Jahresende den Keyless Check-in in 150 Hotels weltweit der Marken W Hotels, Element und Aloft zu implementieren. Bisher haben sich mehr als 250 000 SPG-Mitglieder aus über 130 Ländern registriert.



Beispiele für mobile Check-in- und mobile Buchungsmasken.

Auch Marriott International hat im Rahmen seiner weltweiten mobilen Expansionsstrategie den mobilen Check-in- und Check-out-Service mittels der Marriott Mobile App erweitert: So können Gäste sowohl in den knapp 500 Häusern der Flaggschiff-Marke Marriott Hotels per Smartphone oder Apple Watch ein- und auschecken, als auch bei den anderen Brands der Gruppe. Insgesamt sind weltweit 1200 Hotels an den Service angebunden, bis Jahresende sollen es mehr als 4000 sein. Die App funktioniert auf dem iPhone und auf Android-Geräten.

Bei Häusern der Starwood-Marke W Hotels ist Türöffnung via Apple Watch möglich.

Marriott: Vor der Anreise mit den Mitarbeitenden live chatten

Laut Marriott stehen mobile Services auf der Wunschliste der Gäste ganz oben, weshalb man gezielt auf den raschen Ausbau des Angebots in diesem Bereich setzt. Mitglieder des Marriott-Rewards-Programms werden hierbei am Tag vor der Anreise nach 16 Uhr mittels einer Push-Nachricht auf ihrem Smartphone darauf hingewiesen, dass sie ab sofort einchecken können. Eine weitere Nachricht folgt, sobald das Zimmer bezugsfertig ist. Zahlungsinformationen sind im individuellen Mitgliedsprofil gespeichert, sodass der Gast sich direkt zum Express-Check-in-Schalter begeben kann, wo der fertige Keycard-Zimmerschlüssel bereitliegt. Am Ende des Aufenthalts wird der Gast per Push-Nachricht darüber informiert, dass der mobile Check-out nun zur Verfügung steht. Ganz zum Schluss ist eine E-Mail-Adresse anzugeben, an welche die Hotelrechnung geschickt werden soll. Der Gang zur Réception entfällt bei diesem Prozedere.

Auch die Marriott Mobile App wird seit der Einführung immer weiter mit neuen Anwendungsmöglichkeiten erweitert, wie der Funktion «Mobile Request»: Mitglieder des Kundenbindungsprogramms können damit bis zu 72 Stunden vor Anreise Extras, wie zusätzliche Handtücher oder Kissen, bestellen sowie mit Mitarbeitern des gebuchten Marriott-Hotels live chatten.

Hotelmeldescheine Auch im Online-Zeitalter nicht ganz papierlos möglich

Trotz Online-Check-in wird die Meldeprozedur in Schweizer Hotels nicht ohne Papier auskommen, auch wenn es Sache der Kantone ist festzulegen, wie die Hotelmeldescheine auszufüllen und wem diese in welcher Form zu übermitteln sind. Laut Bundesamt für Polizei Fedpol sind in Artikel 45 des Schengener Durchführungsübereinkommens (SDÜ) zwei Tatbestände geregelt: das eigenhändige Ausfüllen und Unterschreiben der Meldevordrucke und die Identitätsüberprüfung anhand eines gültigen Identitätsausweises sowie die Übermittlung dieser Meldescheine an die zuständige Behörde (Quelle: hotelleriesuisse). Eine Erleichterung dürfte aber sein, dass die bei der Online-Buchung angegebenen Gast-Daten vom Hotel bereits in den Meldeschein übertragen werden können und der Gast sie nur noch unterschreiben muss. nk

ANZEIGE

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Herzliche Gratulation!

Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF der Swiss School of Tourism and Hospitality Passugg

Diplomfeier vom 2. Dezember 2015

Ackermann Jamina, Fehren
Balzer Sarah-Lea, Oberwil
Burkhardt Mark, Riehen
Chen Yanan, Guangzhou (China)
Fuchs Marc, Trübach
Goldschmid Alessandro, Viganello
Hutter Corsin, Staad SG
Keller Ines, Stühlingen
Lindi Nina, Pura
Näf Zoé, Wangenried
Popp Romana, Steinach
Ren Xiaoyuan, Beijing (China)
Ryser Janine, Rothrist
Tarhini Letizia, Rovio
Tramèr Anja, Strengelbach
Wassmer Patrizia, Recherswil

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon +41 31 370 41 11
Telefax +41 31 370 42 62
bildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelbildung.ch

Swiss School of Tourism and Hospitality
A MEMBER OF ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE GROUP

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Digitale Strategien. Individualhotel. Das Hotel Schani in Wien gilt als Vorzeigehotel, wenn es um einen zukunftsweisenden Einsatz von Online- und Technikangeboten geht. Ein Besuch vor Ort.

In der Nähe des neuen Wiener Hauptbahnhofs hat im Frühjahr das Hotel Schani eröffnet. Es will zugleich Showroom und Wegweiser in die Zukunft der Hotellerie sein.

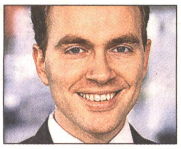
NATHALIE KOPSA

Ankommen, austauschen, sich treffen: lockere Abendstimmung an der Bar im Wiener Hotel Schani in Wien. Bilder Kurt Hoerbst

Wiener Online-Schmäh

Im Hotel Schani herrscht seit seiner Eröffnung im April 2015 rege Betriebsamkeit. Doch schon beim Check-in ist klar, dass in dem 135-Zimmer-Hotel die Uhren anders ticken als in anderen Hotels. Es ist seiner Zeit in manchen Dingen voraus. Die Gäste können ein- und auschecken, ohne auch nur ein Wort mit dem Empfang zu wechseln. Ein mobiles Check-in-System, das Gästen 48 Stunden vor Ankunft via Smartphone zur Verfügung steht, macht das möglich. Wer die Hotel-App auf sein Handy lädt, kann es gleichzeitig als Zimmerschlüssel benutzen und nach der Ankunft direkt auf sein Zimmer gehen. Hotelgäste, die direkt auf der Hotel-Website buchen, können sogar schon bei der Online-Reservierung ihr Wunsch-Zimmer auswählen. Ähnlich wie bei der Sitzplatzwahl im Flugzeug bekommen sie die noch freien und bereits belegten Zimmer angezeigt. Die individuelle Auswahl erfolgt dann per Mausklick. Sind alle erforderlichen Daten bei der Reservierung ausgefüllt, kann der Gast mittels Pre-Check-in auch schon vor der Ankunft einchecken. Die Hotel-App informiert den Gast automatisch, sobald das Zimmer bezugsfertig ist. Am Tag der Anreise wird der Rechnungsbetrag über den Aufenthalt automatisch abgebucht, damit entfällt das Schlangestehen beim Check-out. Die Rechnung wird abschliessend per E-Mail zugesandt.

Das Hotel Schani gilt damit als Vorzeige- und Pilothotel der Zukunft, welches viele Innovationen, die in der Hotellerie noch immer eine Ausnahme sind, in sich vereint. Der Wiener Hotelier Benedikt Komarek hat sich schon in der Planungsphase mit dem Fraunhofer IAO in Stuttgart zusammengetan, um für das zweite Hotel seiner Familie gleich die notwendigen Weichen für die technische Ausstattung zu stellen. Rund zweieinhalb Jahre dauerte die Planung für das Projekt, die Bauzeit betrug 14 Monate.



«Wir wollten die Chance nutzen, Prozesse in unseren Abläufen zu vereinfachen.»

Benedikt Komarek
Hotel Schani, Wien

Co-Working im Frühstücksraum

Als Grundlage für das Hotel-Konzept dienten hauptsächlich die Ergebnisse des sogenannten Future-Hotel-Forschungsprojekts des Instituts. Doch damals fehlte ihm noch ein reales Hotel, in welchem die gewonnenen Erkenntnisse unter realen Bedingungen umgesetzt werden konnten. Benedikt Komarek hörte davon und bot an, sein Hotel als Partnerbetrieb zur Verfügung zu stellen. «Wir wollten ein Leading-Edge-Hotel schaffen, mit zukunftsweisenden technischen Möglichkeiten und einer modernen Ausstattung. Und wir wollten die Chance nutzen, wesentliche Prozesse in unseren Abläufen zu vereinfachen», sagt Benedikt Komarek. Seine Familie hat rund 10 Millionen Euro in das Hotelprojekt investiert.

Allerdings geht es im Hotel Schani noch um einiges mehr als die blosse Digitalisierung von betrieblichen Abläufen wie dem Check-in-Prozess, für welche die beteiligten Firmen Gira, Häfele, Hetras und BOS ihre Software-Lösungen so aufeinander abgestimmt haben, dass Hotel- und Buchungssoftware, Raummanagementsysteme und Schliesssystem reibungslos zusammenarbeiten können. Auch bei der räumlichen Gestaltung sind Anregungen vom Fraunhofer Institut mit eingeflossen, wie beim Co-Working Space, ein für Geschäftsreisende und lokale Nutzer räumlich abgetrennter Bereich in der Lobby, der an den Frühstücksbereich angrenzt und mit 20 Büro-Arbeitsplätzen und einem Besprechungsraum ausgestattet ist. Dort können sich Gäste und Ansässige einmieten, wenn sie einen Arbeitsplatz auf Zeit brauchen. Das Ziel ist hier, die Lobby zu einem neuen Erlebnisraum zu machen und das Konzept des Co-Working in die Hotellerie einzubinden. Benedikt Komarek sieht darin aber noch einen weiteren Vorteil: «Der Frühstücksraum im Hotel liegt den ganzen Tag über brach, und mit der Co-Working-Idee können wir diese Fläche beleben.»

Mit Individualität und Lokalem von Motel One oder Ibis abheben

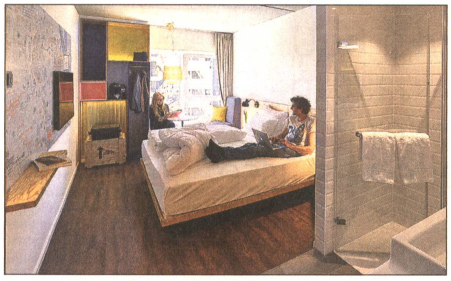
Zusammen mit dem Wiener Hotelarchitekten Gabriel Kacerovsky von Archisphere Vienna und den persönlichen Vorgaben der Hoteliersfamilie ist im Hotel Schani zudem ein insgesamt aussergewöhnliches Raumkonzept entstanden, welches typisch wienerische Elemente auf spielerische Weise zur Geltung bringt. Benedikt Komarek wollte seinem Hotel, das als Budgetprodukt im Economy-Segment positioniert ist, einen individuellen und lokalen Touch verleihen und sich damit auch von Marken wie Motel One oder Ibis abheben. So spiegelt sich die Besinnung auf die eigene Herkunft schon im Hotelnamen wider: «Schani ist der wienerische Kosename für ‹Johann›, so wurden früher die Kellner und die Dienstboten gerufen, und wir möchten uns auf diese Tradition mit einem Augenzwinkern berufen.» Weitere Anspielungen auf wienerische Details findet man an der Hotel-Fassade, die stirnseitig das Muster des Wiener Geflechts aus Metall zeigt, das von Michael Thonet für seine Bugholzstühle in Wien entwickelt wurde. Über der Bar schwebt eine Transportkiste, die vom Wiener Künstler Oskar Kubinecz ausgestaltet wurde, in den Hotelfluren ist der Teppich mit dem typischen Muster von Wiener Zementfliesen bedruckt. Eine Hommage an das neue Wien sind die Skateboards, welche dekorativ an einer Wand in der Lobby hängen – und die man sich ausleihen kann.

Neben den «normalen» Hotelzimmern mit mobilem Arbeitstisch, offenem Bad und Infrastruktur wie Smart-TV gibt es noch fünf sogenannte «Leading-Edge»-Zimmer. Diese sind mit zusätzlichen Technikkomponenten wie Lichtzargen, die dem Gast den Weg zur Hoteltür weisen, und einer interaktiven Steuerung von Beleuchtung, Raumklima und Licht ausgestattet. Sensoren messen den Strom- und Wasserverbrauch in den Duschen. Die Ergebnisse werden anschliessend von Fraunhofer ausgewertet und fliessen in die kommenden Projekte ein.

Das klingt alles ein bisschen nach Big Brother, soll aber später vor allem einem Zweck dienen: den Aufenthalt für den Gast noch angenehmer zu machen.

www.hotelschani.com

Selbst ist der Gast: Check-in-Terminal im Hotel Schani.



Modern und hell: «Smart-Street»-Zimmer mit offenem Bad.

Future Hotel Verbundprojekt mit zukunftsweisender Forschung

Das Fraunhofer IAO in Stuttgart geht im Rahmen seines Forschungsprojekts «FutureHotel» gemeinsam mit Wirtschaftspartnern aus der Hotelbranche der Frage nach, wie das Hotel der Zukunft aussehen wird, und entwirft entsprechende Konzepte und Lösungen. Dafür gibt es eigene Laborumgebungen in Duisburg und Stuttgart.

Konkrete Ergebnisse aus der Forschung sind unter anderem die individuelle Zimmerauswahl des Gastes wie bei der Flugzeugbuchung, automatisierte Check-in- und Check-out-Prozesse, die synergetische Verbindung von Co-Working Space und Hotel oder Produktlösungen der Wirtschaftspartner wie zum Beispiel die intelligente Türzarge Case Plus.

Fraunhofer IAO übernimmt die leitende Rolle und koordiniert die Forschungsarbeit sowie das Projektmanagement. Die Partner bestimmen die Anforderungen an das Projekt und steuern die inhaltliche Ausrichtung. nk

www.futurehotel.de

News

1,5 Milliarden Dollar Investoren-Gelder für Airbnb

Der Online-Wohnungsvermittler Airbnb hat bei Investoren fast 1,5 Mrd. US-Dollar frisches Kapital eingesammelt. In einer Mitteilung an die US-Börsenaufsicht SEC gab das 2008 gegründete Unternehmen den Betrag spezifisch mit 1 499 937 904 Dollar an, wie verschiedenen Medienberichten zu entnehmen ist. «Das ist eine der grössten Geldspritzen für ein Start-up-Unternehmen», schreibt etwa tagesschau.de. Der Gesamtwert des Unternehmens sei damit innerhalb einer Jahresfrist stark gestiegen: Dieser liegt nun bei etwa 25 Mrd. Dollar, fast doppelt so viel wie noch vergangenes Jahr.

Widder Hotel Zürich: Neue Website

Adrian Michael

Die Website des **Widder Hotels** in Zürich ist neu konzipiert worden. Zuständig für die Umsetzung war das Zürcher Büro der internationalen Werbeagentur Factory Design Labs. Die responsive Website lädt zum Erkundungsrundgang im und ums Haus ein, wozu diverse Google Maps Features wie Concierge Tipps oder die virtuellen Rundgänge implementiert wurden. Die Website wird zudem neu in fünf Sprachen angeboten.

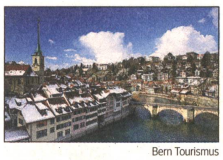
www.widderhotel.com

Relais & Châteaux lanciert Online-Magazin

Als Teil seiner neuen Website hat die Vereinigung Relais & Châteaux das zweisprachige Online-Magazin «Instants» lanciert. Der Fokus liege auf genussvollem Reisen und Spitzengastronomie, teilt die Vereinigung mit. So verraten beispielsweise renommierte Küchenchefs und Sommeliers ihre Lieblingsrezepte und -weine. Zu den Autoren zählen namhafte Jounalisten wie Nancy Simon und François Simon (Le Monde Magazine M) oder Bill Prince (GQ). Auch Blogger und Instagrammer steuern Fotoserien und Tipps bei.

www.relaischateaux.com/magazine

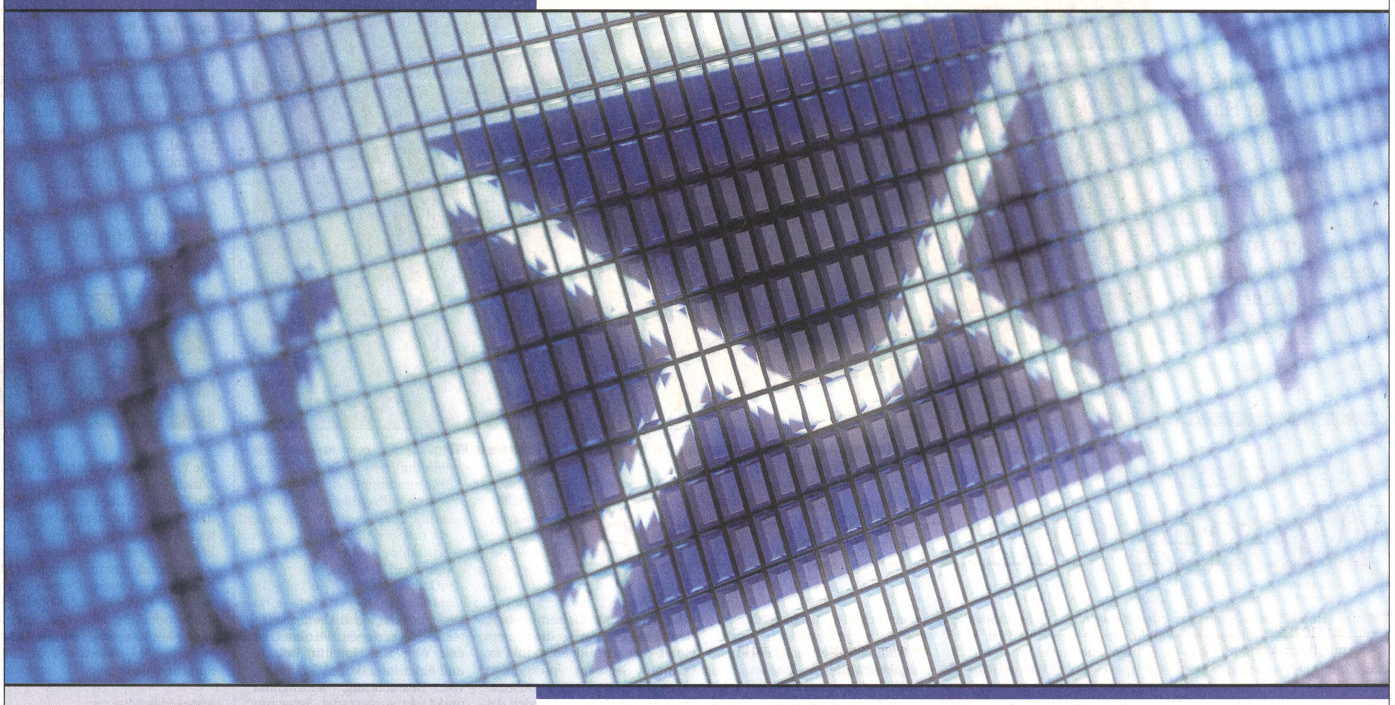
Erstes Instameet in Bern über die Bühne gegangen



Bern Tourismus

Vergangenen Samstag ist in **Bern** das erste Instameet mit 50 Instagramer aus der ganzen Schweiz veranstaltet worden. Die Bilder sind unter dem Hashtag #Bärnmeet auf der beliebten Fotoplattform ersichtlich und werden auf der Website quartiergeist.ch virtuell auf einem Berner Stadtplan präsentiert. Das Treffen wurde von den drei Instagramern um das Kollektiv #igersbern, Urs Steiner, Jade Farmer und Andrea Rentsch, organisiert. Bern Tourismus hat den Event als offizieller Hosting Partner unterstützt. sag

Hotel-News auf einen Klick?



Der elektronische Newsletter von hotelleriesuisse informiert Sie ...

... monatlich über branchenspezifische, politische, wirtschaftliche und bildungstechnische Neuigkeiten sowie über aktuelle Angebote des Verbandes.

Registrieren Sie sich jetzt unter
www.hotelleriesuisse.ch/newsletter

hotelleriesuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Katar zählt zu den am schnellsten wachsenden Destinationen der Welt. Kräftige Investitionen von Kempinski, Shangri-La oder Hilton lassen die Hotellerie blühen.

DETLEF BERG

Beispiel für die zahlreichen Hotelinvestments in Katar: «Mars Malaz Kempinski» auf der künstlichen Insel «The Pearl». Adrian Houston

Hotelboom in Katar

Die Regierung des Wüstenstaates Katar hat den Tourismus in seiner «Nationalen Vision 2030» als einen primären Sektor bei der Diversifizierung der von Erdöl und Erdgas dominierten Wirtschaft ausgewiesen. Der Anteil des Tourismus an der gesamten Volkswirtschaft soll gemäss diesen Vorgaben auf 5,1 Prozent steigen. Sieben Millionen ausländische Besucher werden dann pro Jahr in das an der Ostküste der arabischen Halbinsel am Persischen Golf gelegene Land kommen.

2015 lag die Zahl der internationalen Ankünfte noch bei etwa drei Millionen, was aber auch einen neuen Rekord markiert. Mit durchschnittlichen Steigerungen von jährlich rund 14 Prozent in den Jahren 2009 bis 2014 zählt Katar bereits jetzt zu den am schnellsten wachsenden Destinationen der Welt. Um die ehrgeizigen Vorgaben erfüllen zu können, wächst auch das Hotelgewerbe. Allein 2015 wurden 15 neue Hotels eröffnet. Damit stockt Katar sein Portfolio auf insgesamt 119 Beherbergungsbetriebe auf, die meisten davon im 4- und vor allem 5-Sterne-Bereich. Sie können auf eine durchschnittliche Auslastung von 71 Prozent verweisen.

«Mars Malaz Kempinski»: Herzstück auf künstlicher Insel

Kempinski, seit 2010 bereits mit einem Cityhotel in der Hauptstadt Doha vertreten, konnte sich im letzten Jahr über die wohl spektakulärste Hoteleröffnung im Emirat freuen. Das «Mars Malaz Kempinski» befindet sich auf einer künstlich aufgeschütteten Insel, die von oben wie eine Austernperle aussieht. Das ist kein Zufall – bevor in Katar Bodenschätze entdeckt wurden, war es das Land der Perlentaucher. Heute muss freilich niemand mehr sein Geld mit Perlentauchen verdienen. Öl und Gas spülen Milliarden in die Kassen. Deshalb kann bei Investitionen ordentlich und ohne Rücksicht auf Kosten geklotzt werden. 30 000 Menschen sollen einmal auf «The Pearl» leben. Neben weiteren Luxushotels entstehen auf dem 400 Hektar grossen Areal zahlreiche Apartmenthäuser für eine zahlungskräftige Klientel. Herzstück des neuen Quartiers ist aber der prunkvolle Palast von Kempinski mit seinen Türmchen. Er beherbergt 281 luxuriöse Zimmer, davon 69 Suiten.

Direkt am Wasser wird westlicher Luxus mit traditionellen arabischen Elementen geboten. Mehrere Pools, ein Jachthafen und ein 3000 Quadratmeter grosses Spa by Clarins runden das Angebot ab. Hervorzuheben ist das gastronomische Angebot. F&B-Manager Matthias Rook, zuvor unter anderem Küchenchef im Kempinski Grand Hotel in St. Moritz, freut sich besonders über die kulinarische Vielfalt mit total elf gastronomischen Outlets – das Angebot reicht von arabisch geprägten Restaurants über italienische und japanische bis hin zu südamerikanischer Küche. Damit, so Rook, möchte man sich im Wettbewerb der Luxushotellerie von den Mitbewerbern abheben und auch verstärkt die lokale Kundschaft ins Hotel locken.

Ebenfalls auf einer Insel, allerdings einem natürlichen und bislang ungenutzten Eiland, liegt das vor Kurzem eröffnete und von der thailändischen Gruppe Anantara geführte Banana Island Resort. An- und Abreise zu den 141 Zimmern, darunter auch einige separierte Wasservillen, erfolgen mit privaten Booten. Da in diesem Hotel, im Gegensatz zu den meisten anderen Luxushotels, kein Alkohol ausgeschenkt wird, frequentieren vor allem reiche Araber das Resort.

Vor allem Businessgäste sind in Katar willkommen

Architektonisch ganz anders präsentiert sich das neue Shangri-La Hotel. Es ist in einem spektakulären, 200 Meter hohen Turm aus Glas und Stahl in der City von Doha untergebracht und befindet sich gerade in der Soft-Opening-Phase. 272 Zimmer und Suiten, die zu den grössten der Stadt gehören, bietet das Hotel. Panoramafenster ermöglichen den Blick auf eine futuristische Stadt, die mit zahlreichen Hochhäusern imponiert. Darunter befinden sich auffällige Gebäude wie der Burj Doha von Jean Nouvel oder The Torch, ein 300 Meter hoher Turm, der aussieht wie eine Fackel. Im Turm befindet sich das gleichnamige Designhotel, das zu den teuersten Unterkünften gehört und Doha jede Nacht in bunte Regenbogenfarben taucht. Hilton, bereits mit dem Hilton Doha an der Strandpromenade Corniche vertreten, erweiterte im letzten Jahr mit einem 5-Sterne-Double-Tree by Hilton Old Town sein Portfolio in Katar. Starwood, mit dem Sheraton Doha Resort & Convention Hotel, dem St. Regis und dem W Doha Hotel & Residences in Katar präsent, baut seine Präsenz mit dem Westin Doha Hotel & Spa aus, das im Wohnviertel Bin Mahmoud liegt und Mitte Januar 2016 eröffnen soll. Die Anlage verfügt über 365 Zimmer. 22 davon sind Suiten, die sich in privaten Villen mit eigenem Pool befinden.

Auch in Dòha entstehen viele von Katar's neuen Luxushotels. zvg

Für 2016 stehen mit einem Steigenberger Airport Hotel, einem Waldorf Astoria und einem Mandarin Oriental weitere Neueröffnungen an. ME, Le Meridien, JW Marriott West Bay und Aloft sollen in den Jahren danach folgen. Die Betten möchten die Kataris vor allem mit Geschäftsleuten füllen, die uneingeschränkt willkommen sind. Bei den Freizeittouristen will das konservative Emirat genau filtern: Verhalten, das gegen die Vorschriften des islamischen Staates verstösst, ist verboten und wird bestraft. Katar wünscht sich vor allem arabische Besucher und «Wealthy World Travellers».

Hotellerie

«Babymoon»-Paket im Wellnesshotel Golf Panorama

Mit «Baby-Relax»-Paketen für Schwangere legt das Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil neu ein Angebot spezifisch für werdende Eltern auf. Diese sollen laut dem 4-Sterne-Superior-Haus so «vor dem neuen Lebensabschnitt nochmals neue Kraft schöpfen und sich von den stressigen Geburtsvorbereitungen ausruhen». Zum Angebot, das für zwei Nächte ab 539, für 3 drei Nächte ab 649 und für vier Nächte ab 739 Franken kostet, gehören unter anderem die Behandlung auf einer speziellen Schwangerschaftsliege, Massagen für die Begleitperson und die Halbpension.

26 Zimmer im Kulm Hotel St. Moritz renoviert

Gian Andri Giovanoli

Pünktlich zum Start der Wintersaison 2015/16 hat das **Kulm Hotel St. Moritz** 26 seiner Zimmer und Suiten renoviert. Die Gesamtkosten dafür belaufen sich auf 7 Millionen Franken, was damit den grössten Zimmerumbau der Geschichte des 5-Sterne-Superior-Hauses markiert. Für die Neugestaltung zeichnet der französische Stararchitekt Pierre-Yves Rochon verantwortlich, der bereits für Häuser der Luxusmarken Four Seasons oder die Peninsula Hotels tätig war.

Gastronomie

Zwei Schweizer Gastro-Guides fusionieren

Ab Frühling 2016 gruppieren sich die beiden Gastro-Führer «La Suisse Gourmande» und «Guide Bleu» neu in einer einzigen jährlichen Publikation, wie die Verantwortlichen in einer Mitteilung vom Dienstag kommuniziert haben. Dies geschieht nach der Übernahme des «Guide Bleu» durch die Gesellschaft «La Colombe Gourmande Sàrl», der Herausgeberin von «La Suisse Gourmande». Dieser laut Mitteilung «neue, gänzlich unabhängige Guide» will mit einer Auflage von 12 000 zweisprachigen Exemplaren starten.

ZFV startet in Zürich ein neues Restaurantkonzept

zvg

Im Zürcher Kreis 5 ist das **«Lilly Jo – Deli & Café»** neu eröffnet worden. Das Konzept setzt auf eine saisonale, gesunde und bewusste Küche mit zahlreichen veganen Rezepten. Bei der Ausstattung wurden ressourcenschonende Materialien eingesetzt, eingekauft wird vornehmlich in der Region und das Take-away-Geschirr besteht gänzlich aus nachwachsenden Rohstoffen und ohne Erdöl. Betrieben wird das neue Lokal von den ZFV-Unternehmungen, weitere Standorte seien laut Mitteilung bereits in Planung. sag

Kolumne

Nadine Bucher
ist selbstständige Designerin.

Und jährlich grüsst das tolle Hotelerlebnis

Der Zimmerschlüssel mit grossem Metallknauf liegt schwer in der Hand. Ich schliesse auf und trete ein. Ein langer, dunkler und sehr schmaler Gang liegt vor mir. Meine Hand sucht den Lichtschalter. Das Licht beleuchtet ein endlos scheinendes Entree, dessen Ende ich nicht sehen kann, da der Gang am Ende einen Knick nach rechts macht. Der Boden ist mit einem grün gemusterten Teppich ausgelegt. Am Ende des Ganges hat es einen Absatz – ohne Licht eine Stolperfalle par exellence. Erst nach dieser Stufe beginnt das eigentliche Zimmer. Ein Raum, der komplett mit Blümchentapete in Rosa, Grün, Beige tapeziert ist. Passend dazu schwere Nachtvorhänge in einem puderigen Rosaton, mit Kordeln zum Drapieren.

Das Holzbett wirkt wie aus einem anderen Jahrhundert und wird von Nachttischchen flankiert. Wie es sich gehört, stehen die Leselampen auf kleinen Häkeldecken. Ein kleiner Biedermeiertisch, ebenfalls mit Häkeldecke bietet Platz für einen altmodischen Fernseher. Ein riesiger Holzschrank bietet genug Platz für meine komplette Garderobe. Das Badezimmer ist weiss gefliest bis unter die Decke, mit olivgrünem Lavabo, WC und Badewanne. Die Frottierwäsche ist dünn aber sauber.

Kleine Shampootester liegen in kunstvoll gefalteten Waschlappen auf der Ablagefläche über dem Lavabo. Nagelfeile, Abschminkpads und Co. sucht man hier vergeblich. Auch der Föhn ist ein älteres Modell.

«Hier hat sich seit meinem letzten Aufenthalt nichts geändert», denke ich mit einem Schmunzeln und steuere auf den etwas in die Tage gekommenen Polstersessel beim Fenster zu. Auf dem Beistelltisch steht ein Teller, der mein Herz gleich höher schlagen lässt. Liebevoll drapiertes Weihnachtskonfekt, vom Hausbäcker persönlich gebacken, liegt darauf. Dazu eine handgeschriebene Willkommenskarte mit dem Text «Schön sind Sie wieder hier.» Das Zimmer ist etwas altmodisch, der Grundriss mit dem langen, dunklen Flur gewöhnungsbedürftig. Und doch komme ich mit meiner Familie jedes Jahr zum ersten Advent hierher. Warum? Die Lage! Die Hotelbesitzerin! Das Personal!

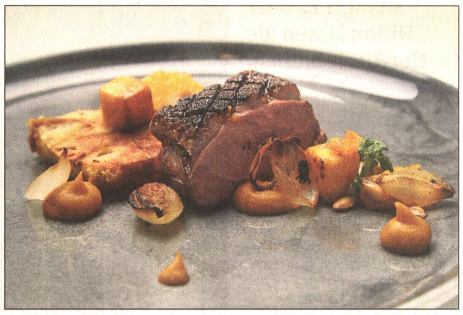
Der Blick aus unserem Fenster – wir haben jedes Jahr das gleiche Zimmer – ist einmalig. Direkte, uneingeschränkte Sicht auf das Münster von Freiburg sowie das emsige Treiben auf dem Weihnachtsmarkt. Schon frühmorgens kann man den Ausstellern beim Aufbau zuschauen und sehen, wie kurz vor acht schon die ersten Würste gekauft und gegessen werden und wie tolle Weihnachtsgestecke, Gewürze und Holzspielzeug schön und ansprechend auf den Tischen platziert werden. Nach dem opulenten Frühstücksbuffet macht man drei Schritte und ist mitten im Geschehen.

Die Hotelbesitzerin kennt uns beim Namen und umarmt uns herzlich. Sie möchte immer gleich das Neueste von uns hören, bevor sie von sich und ihrem Betrieb zu erzählen beginnt. Das Personal arbeitet seit Jahren hier und man kennt sich. Die Mitarbeitenden lassen nichts unversucht, einem den Aufenthalt so einmalig wie möglich zu machen. Und sie schaffen es immer wieder, uns mit Kleinigkeiten zu überraschen. Muss man sich nach drei Tagen wieder verabschieden, gibt es immer eine Wasserflasche, Früchte und eine kleine Überraschung mit auf den Nachhauseweg.

Es ist für mich ein Ort, wo geblümte Tapeten und eine in die Jahre gekommene Einrichtung zur Nebensache werden. Es ist ein Hotel, das dank der ausgeprägten Gastfreundschaft und der einmaligen Lage unseren Aufenthalt zu einem Erlebnis werden lässt. Jahr für Jahr.

htr hotelrevue
Nr. 50 / 10. Dezember 2015

Der Allesverwerter auf dem Podest



Schlichte Produkte, wenig Komponenten, alles verwerten: Elias Koch bei der Zubereitung der Vorspeise; sein Hauptgang «Entenjagd» (oben); das Hagebutte-Zwetschgen-Dessert (unten). Bilder Christoph Läser

Er kreiert bevorzugt, was er selber gerne mag. Damit überzeugte er auch die Jury: Mit einem harmonischen Menü holte sich Elias Koch den Swiss Culinary Cup 2015.

FRANZISKA EGLI

Er schwärmt von Julia Scheubers Kochkunst. Die Art, wie seine Wettbewerbs-Konkurrentin Zwiebeln verarbeitete – sie buk sie ihm Ofen, bis sie aussen schwarz und innen weich waren, höhlte sie aus und bereitete mit dem Innern ein Zwiebeln-Apfel-Confit zu – das machte ihm mächtig Eindruck. «Was ich von ihr gesehen habe, war grossartig», betont er.

Dabei war er es, Elias Koch, der vor wenigen Wochen in der Berufsfachschule Baden eine hochkarätige Jury so begeistert – René Schudel soll gar von einem «Weltklassehauptgang» gesprochen haben – und den vom Schweizer Kochverband organisierten Wettbewerb Swiss Culinary Cup für sich entschieden hat. Notabene mit leichtem Punktevorsprung zu Julia Scheuber, die den zweiten Platz belegte.

Wie er das geschafft hat?

Die Zwetschgenhaut trocknet er und reicht sie als Garnitur

«Vermutlich, weil ich ein Menü kreiert habe, das ich selber bestellen und essen würde», erzählt er und lacht. Doch der 22-Jährige meint das durchaus ernst, denn: «Bewirbt man sich für einen Kochwettbewerb, geschieht das schriftlich. Natürlich muss man dabei die Jury von der Rezeptur überzeugen, aber das Erste, was sie zu sehen bekommt, sind Fotos der Gerichte. Das verleitet einen, stark auf die Optik zu setzen. Am Ende ist es aber der Geschmack, der entscheidet», hat er aus Erfahrungen gelernt. Und so kreierte und servierte Elias Koch beim Swiss Culinary Cup zum Thema «Wilder Herbst» ein 3-Gang-Menü, das er selber mag: Schwertmuschel-tartar mit Safran-Glühwein-Birne, gezupftem Eigelb, gefülltem Bierrettich und Kohleknusper (siehe Rezept unten). Zum Hauptgang gab's Blutente mit Laugenknödel und gesplittetem Kürbischutney, zum Dessert einen «roten Tümpel» bestehend aus einem Hagebutte-Catalan, Hagebutte-Granita, gebackener Zwetschge und Zwetschgenmousse mit Shiso-Kresse.

«Vor lauter Optik geht vergessen, dass auch der Geschmack entscheidend ist.»

Elias Koch
Swiss Culinary Cup 2015

«Ich bevorzuge einfache, schlichte Produkte, setze bewusst auf wenig Komponenten und verwende immer möglichst alles», erklärt er seine Kochkunst. So bereitete er das Birnenpüree, mit dem er die Bierrettich-Röllchen füllte, aus Birnenresten zu. Und die von den gebackenen Zwetschgen abgezogene Haut trocknete er und reichte sie als Dessert-Garnitur.

Ähnlich ging er beim zweiten Wettbewerb vor, bei dem er als Finalist am Start war: dem «Marmite Youngster 2016», der ihm den «glücklichen Rang vier» einbrachte. «Konzil Thurgau – Rom am Bodensee» hiess das anspruchsvolle Thema, das an die Papstwahl gemahnte, die sich vor 600 Jahren in Konstanz zugetragen hatte. «Waldigi Sach» taufte Koch sein Gericht, und er bot ein gezupftes Wildschwein-Ragout mit geräuchertem Zwiebel-Espuma, eigens im Wald gesuchten, wilden Möhren und Aroniabeeren.

Statt auf einem Teller servierte er das Gericht auf einem Stück Roggenbrot – nicht nur, weil Brot damals als Teller diente und als Gefangenenessen weitergereicht wurde. «Es gibt doch kaum etwas Besseres als ein fein belegtes Stück Brot», findet der Luzerner, der seine Kochlehre im Landgasthof Kreuz in Obergösgen absolviert und gleich noch Konditor-Confiseur in der Solothurner «Suteria» angehängt hat.

«Patoro»-Gäste als willkommene Testesser bei den Probeläufen

Seit August nun ist Koch für die Patoro AG in Olten tätig, dem exklusiven Privat-Club der gleichnamigen Zigarrenmarke aus der Schweiz, die Zigarren in der Dominikanischen Republik produziert. Dem Club angeschlossen ist die Event- und Laborküche La Cocina mit dem zweimaligen Culinary-Cup-Teilnehmer Pascal Schwarz als Küchenchef und Elias Koch als dessen Stellvertreter. «Ob ein Teller Pappardelle mit Brasato oder ein 13-Gang-Menü, bei uns ist bis zu den Würsten und Friandises alles hausgemacht», erzählt er. Und so bot ihm «La Cocina» im Vorfeld der Ausscheidungen auch ein ideales Umfeld: Schwarz stand ihm als Coach zur Seite, «Patoro»-Gäste dienten ihm als Probeesser: «Unsere Gäste sind oft auch Feinschmecker. Ihr Feedback war sehr wertvoll.»

Serie Über Gewinner, Geehrte, Ausgezeichnete

Bis Ende Jahr stellen wir in jeder Ausgabe der htr hotel revue eine Persönlichkeit aus Hotellerie, Gastronomie oder Tourismus vor, die heuer dank einer Auszeichnung, einem Wettbewerbsgewinn oder mit einem besonders hohen Dienstjubiläum von sich reden gemacht hat. Bisher erschienen sind Beiträge über den Kaffee-Verkoster Michal Otte, amtierender Schweizer Meister im Cup Tasting, Michael Freudrich, während 30 Jahren Küchenchef im Hotel Walther in Pontresina, Geraldine Maras, die als Swiss Chocolate Master 2015 an der WM in Paris war, sowie Lisa-Marie Fricke und Tiago Vênancio Silva, Junior-Servicemeisterin bzw. Servicemeister 2016. sag/fee

Das Rezept

Schwertmuschel-Tartar mit Safran-Glühweinbirne

Vorspeise aus Elias Koch's Siegermenü beim **Swiss Culinary Cup 2015**.

Zutaten für 8 Personen

Schwertmuschel-Tartar:
800 g Schwertmuschel
20 g Kräuter
50 g Schalotten
10 g Johannisbeeressig
Salz, Pfeffer, Tabasco, Knoblauch und Koriander
60 g Butter
5 g Thymian

Schwertmuscheln wässern und auslösen, Schalen putzen und blanchieren. Schalotten, Knoblauch und Kräuter schneiden. Butter mit Thymian aufstossen lassen.

Schwertmuscheln kurz in der Butter pochieren und fein schneiden. Mit den Schalotten, Kräutern, Knoblauch und Essig zu einem Tartar verarbeiten.

Gezupftes Eigelb:
6 Stück Eier
20 g Rapsöl

Die Eigelbe vom Eiklar trennen. Silikonformen mit Rapsöl fein bestreichen. Eigelbe in die Form geben und mit Cellophan bedecken.

35 Minuten bei 65 Grad im Steamer pochieren. Kurz vor dem Servieren auseinanderzupfen.

Safran-Glühweinbirne:
3 Stück Birnen
1 dl Weisswein
1 Stück Zimt
1 Stück Anis
Safran
30 g Zucker
30 g Orange

Birnen schälen, kleine Kugeln ausstechen. Abschnitte grob schneiden und mit den restlichen Zutaten vakuumieren. Die Birnenabschnitte im siedenden Wasser garen und pürieren.

Bierrettich und Kohleknusper:
100 g Bierrettich
30 g Butter
30 g Zucker
5 g Kohlepulver
10 g Orangensaft
10 g Mehl

Bierrettich schälen, in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben aufrollen und mit Safran-Birnenpüree füllen.

Für Kohleknusper die Butter schmelzen und mit restlichen Zutaten mischen.

Knusper auf eine Silikonmatte ausstreichen. Im Ofen 10 Minuten bei 160 Grad backen.

Swiss Culinary Cup Wettbewerb für talentierte Jungköche

Die beiden Erstplatzierten sollen sich am Schluss ein regelrechtes Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert haben, wird gemunkelt. Gesiegt hat schliesslich Elias Koch (siehe Haupttext oben): Er gewann den Swiss Culinary Cup 2015 zum Thema «Wilder Herbst» nach fünfstündigem Kochen vor Julia Scheuber, ebenfalls 22-jährig, die derzeit beim 2-Sterne-Koch Johannes King im «Söl'ring Hof» auf Sylt (DE) als Chef de Partie unter Vertrag ist. Auf Platz drei ist Zeljko Lukic, Sous-Chef im Restaurant Dampfschiff in Thun. Die weiteren Plätze: Auf Rang vier ist Dimitri Adrian, Chef de Partie im Restaurant Landhaus Liebefeld in Liebefeld BE, auf Rang fünf Tobias Bigler, Sous-Chef bei der Stade de Suisse Gastro AG in Bern, auf Rang sechs Cédric Goubli, Sous-Chef im Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich.

Organisiert wird der Culinary Cup vom Schweizer Kochverband. Jedes Jahr bewerben sich rund 150 ausgelernte Jungköche für den Wettbewerb, bei dem es gilt, ein 3-Gang-Menü zu kreieren und vor den Augen der Jury zuzubereiten. Nächstes Jahr findet der Swiss Culinary Cup zum 22. Mal statt, und es werden wieder sechs Finalisten gesucht. Das Motto 2016 lautet «Fusion ohne Grenzen». fee

www.kochverband.ch