

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 14

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: 01.08.2025

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

htr

2. April 2009
Nr. 14 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne
www.htr.ch

avec cahier français hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 132 Stellenangeboten**



Unkraut

Viele sind nicht nur essbar, sondern schmackhaft und sogar gesund: Jetzt kommt die Saison der Unkräuter. **Seite 13**

Luxus

Die Hotelplan-Tochter Interhome setzt neu auch auf Luxus-Appartements. **Seite 3**

Entlassen

Der Berner Hotelier Niklaus Leuenberger, GM des New York «Palace», musste gehen. **Seite 6**

50 Millionen

«Wir investieren derzeit die höchste Summe in der Geschichte des Europa-Park.» **Seite 5**

Roland Mack, Chef Europa-Park

Plus 25 000 Betten



Das Resort Frutt Lodge & Spa ist eine der 53 geplanten Ferienanlagen in den Schweizer Alpen.

Werden alle der heute geplanten oder bereits in Angriff genommenen Resorts realisiert, bietet die Schweiz rund 25 000 Betten mehr an.

GDUDRUM SCHLENCZEK

Der Bauwille scheint ungebrochen. Zumindest was die Resort-Pläne in- und ausländischer Investoren betrifft. Keine Spur von Finanz- oder Wirtschaftskrise. «Die Investoren werden eher anderswo Projekte auf Eis legen als in der Schweiz», schätzt Stéphane Pont, Gemeindepräsident von Mollens, wo der russische Bauriese Mirax ein 2000-Betten-Resort plant. Wenn alles nach Plan läuft, werden in den nächsten Jah-

ren in der Schweiz allein mit Ferien-Resorts hochgerechnet 25 000 neue Betten entstehen, vor allem im Wallis und in Graubünden. Das ist mehr als das Tessin heute allein bietet. Oder die ganze Ostschweiz. Und entspricht einem Bettenwachstum von rund 9 Prozent. Zumindest sollten diese Betten warm sein. Denn gebaut werden darf ausserhalb bestehender Kontingente gemäss «Lex Koller» nur, wenn es sich um einen Betrieb, sprich Hotel handelt. Und hier

ist für den Zürcher Rechtsanwalt Christian Koller keine Lockerung in Sicht. Das freut nicht nur Umweltschützer, die regelmässig Einsprache erheben. Auch Köbi Ganzenbein, Chefredaktor der Architektur-Zeitschrift «Hochparterre», gibt sich skeptisch ob der oft von «Gier getriebenen Architektur». Hansruedi Müller, Professor an der Uni Bern, relativiert jedoch: «Nur jedes dritte oder vierte geplante Resort wird wirklich auch gebaut.» **Seite 7 bis 11**

Kommentar

Was, wenn die vielen neuen Betten kalt bleiben?



CHRISTINE KÜNZLER

Die sichere, stabile Schweiz ist bei ausländischen Hotel-Investoren gefragt. Vor allem bei jenen aus dem Mittleren Osten. Schätzungsweise 25 000 neue Ferien-Betten soll unser Land in den nächsten Jahren erhalten. Das allein in den 53 Resorts, die projektiert sind – vorausgesetzt sie werden überhaupt realisiert. Ganz zu schweigen von all jenen geplanten Hotels, die nicht unter den Begriff Resort fallen.

«Wer wird all diese Betten füllen? Und all die bereits jetzt leer stehen?»

An Investoren fehlt es nicht. Werden Projekte nicht realisiert, dann meistens, weil sie nicht Lex-Koller-konform sind. Die Investoren also sind überzeugt, dass der Tourismus in der Schweiz weiterhin boomen wird. Doch sie muss den touristischen Kuchen weltweit mit immer mehr Destinationen teilen. Der Wettbewerb wird zunehmend härter.

Die Frage stellt sich, wer all diese neuen Betten füllen soll. Und alle jene, die bereits heute leer stehen. Unbestritten: für Regionen, die ein attraktives neues Resort erhalten, wie zum Beispiel Andermatt, kann dies einen Quantensprung bedeuten. Noch wissen wir aber nicht, ob Samih Sawiris seine Betten dereinst warm bekommt. Wenn nicht, dann war das Resort ein Eigengoal. Nicht nur für den Investor, sondern auch für die Region.

Wie tröstet sich Häuser mit geschlossenen Fensterläden auf das Ortsbild auswirken können, das erleben einige Destinationen bereits heute.

Seite 7 bis 11

Klimaneutral

Wein produzieren, wirten – und das Klima schonen

In klimaneutralen Betrieben geht es auch darum, möglichst wenig Kohlendioxid zu verursachen. «Wer klimabewusst wirtschaftet, spart langfristig Energie und damit Kosten», sagt Sinan Ozan. Er führt das «Foodorama», das erste klimaneutrale Restaurant in Berlin. Der unvermeidliche CO₂-Ausstoss wird mit Investitionen kompensiert – beispielsweise in Auf forstungen. «Klimaschutz ist für mich eine Investition in die Zukunft», formuliert es die österreichische Winzerin Birgit Braunstein. Sie hat soeben die ersten Flaschen ihres klimaneutral produzierten Weines vorgestellt. **rd**

Seite 15

Eishockey-Weltmeisterschaft

Hoteliere freuen sich auf den sportlichen Grossanlass

Die Berner Hoteliere feiern bereits im Vorfeld der am 24. April startenden Eishockey-Weltmeisterschaft einen Teilsieg. Etliche Hotels verzeichnen eine gute Reservationssituation, wie eine Umfrage der htr ergab. Und zwar nicht nur jene Betriebe, die Nationalmannschaften beherbergen. Beatrice Imboden von den Best Western-Hotels Bären und Bristol etwa erwartet ein besseres Geschäft als im vergangenen Juni anlässlich der Euro 08. In Kloten, dem zweiten WM-Austragungsort, sind jene Hotels, die in der Nähe der Kolping-Arena liegen, recht gut bis beinahe ausgebucht. Mit zunehmender Entfernung

zum Stadion nimmt die Buchungssintensität ab.

Weniger gut läuft der Ticketverkauf. Von total 450 000 verfügbaren Tickets waren Ende März 234 000 abgesetzt. Um in die schwarzen Zahlen zu kommen, sagt Eishockey-WM-Presseschef Heinz Mazenauer, seien 303 000 verkaufte Tickets nötig. Man sei optimistisch, dass dies gelinge. Deutlich schlechter läuft es im Bereich der Hospitality-Packages. «Wegen der Konjunkturschwäche» harzt es beim Absatz von Tickets, mit denen Firmen ihre Kunden zum Networking einladen, so Mazenauer. **dst/ag**

Seite 2



Neben den Eishockeyspielern kommen auch die Hoteliere in Fahrt.

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch



9 771662 334000 14

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.



rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch



PRIMO Minibar



www.minibar.ch

KÄSTLISTOREN

Ideen Design Kompetenz

Für mehr Gäste – bei jedem Wetter

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Kästli & Co. AG
Hühnerhubelstrasse 63
CH-3123 Belp-Bern
Tel. 031 340 22 22
www.kaestlistoren.ch
info@kaestlistoren.ch

eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise

Ecobar AG
5621 Zuffikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

BRITA Professional

PURITY C – die flexible Lösung



http://professional.brita.ch

Ein zu viel...
Ein zu wenig...
Ein zu...
Ein zu...

Aus der Region

Tessin

Die erste Hürde ist schon mal geschafft



Das Tessiner Projekt eines neuen Nationalparks, der Parco nazionale del Locarnese, hat die erste Hürde genommen. Es ist vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) in die Hauptprüfung aufgenommen worden. Bereits vor gut einer Woche hatte das BAFU neun dieses Jahr eingereichte Gesuche in die Prüfung aufgenommen. Das Tessiner Projekt war vorerst nicht dabei, weil noch einige Dokumente gefehlt hatten. Nimmehr ist das Dossier vollständig und zur Begutachtung bereit. ck/sda

St. Gallen

Unterstützung für Kloster und Schlosspark



Die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz unterstützt zwei Projekte im Kanton St. Gallen. Das Klosterareal Maria Hilf in Altstätten soll landschaftlich aufgewertet werden, denn die 12 Kapellen haben nicht mehr die Kapazität, das Klosterareal zu unterhalten. Der historische Schlosspark Wartegg in Rorschacherberg soll erhalten und öffentlich zugänglich gemacht werden. Allerdings fehlten für den Landkauf noch immer beträchtliche Mittel. ck/sda

Zürich

Einbussen für einige Swiss Casinos

Die Swiss Casino Holding AG in Zürich hat letztes Jahr weniger Umsatz und Gewinn erzielt. Der Umsatz sank von 122,6 auf 116,5 Mio. Fr., der Gewinn von 23,1 auf 17,9 Mio. Fr. Nahezu stabil blieb der Bruttospielerlös von 174,6 Mio. Fr. (Vorjahr: 176,0 Mio.). Davon gehen 78,8 Mio. Fr. (Vorjahr: 79,0 Mio.) als Spielbankenabgaben an Bund und Kantone. Die Swiss Casinos Holding AG ist an fünf der 19 Schweizer Spielbanken beteiligt. ck/sda

Graubünden

Das Hotel soll später gebaut werden

Das beim Davoser Kongresshaus geplante Hotel wird erst im 2010 gebaut. Im Mai wird entschieden, wer das Hotel betreiben wird, schreibt «Die Südostschweiz». Die Investorin, die Hotel Rinaldi Davos AG, hat das Projekt des 4-Sterne-Hotels überarbeitet. Die Zustimmung zum Ausbau des Davoser Kongresszentrums und die mögliche Optimierung des Baugrundstückes hätten neue Möglichkeiten erschlossen. ck

Eishockey-WM füllt Hotels

Drei Wochen vor Beginn der Eishockey-WM sind die Hotels in Bern und um Kloten gut gebucht.

ANDREAS GÜNTERTY/DANIEL STAMPFELI

Auf die vom 24. April bis 10. Mai in Bern und Kloten stattfindende Eishockey-Weltmeisterschaft freuen sich die Berner Hoteliers. Bern hat das Glück, dass zusätzlich zu den Gruppenspielen auch die Viertel- und Halbfinals sowie der Final in der Berner Postfinance-Arena ausgetragen werden.

Entsprechend gut sind die Berner Hotels vorausgebucht. Im Hotel Allegro sind die Nationalmannschaften der USA, von Russland, Schweden und der Schweiz zu Gast. Laut Alexandra Maurer, Leiterin Unternehmenskommunikation, ist das Hotel während der WM nahezu ausgelastet. An einzelnen

Tagen seien noch wenige Zimmer verfügbar. Im Hotel Bern logieren die Mannschaften Deutschlands und Österreichs. Direktor Peter Schiltknecht geht davon aus, dass während den Spieltagen in Bern das Hotel trotzdem nicht ausgebucht, aber «gut besetzt» sein dürfte. Sehr zufrieden ist mit dem Buchungsstand ist die Berner Hotelière Beatrice Imboden. Obwohl sie weder «Bären» noch im «Bristol» teilnehmende Mannschaften beherbergt, seien beide Hotels in der Innenstadt quasi ausgebucht. Der «Bären» durch Offizielle und Medienvertreter, das «Bristol» durch Offizielle, Medienvertreter sowie russische und schwedische Fans. Fast ausgebucht sind auch Novotel, Ibis und Etap, die sich unmittelbar neben der Postfinance-Arena befinden.

In Kloten, wo vom 24. April bis zum 4. Mai die Vorrundenspiele stattfinden, wurde redimensioniert. Eine geplante Fanmeile im Freibad neben der Klotener Kolping-Arena fällt weg; die Eventzone wird nun kleiner gebaut. Ho-



Die Eishockeyaner sorgen auch bei den Hoteliers für Stimmung.

tels, die nahe der Kolping-Arena liegen, melden trotzdem Positives: «Schon im Vorfeld sind unsere Klotener Hotels vom 24. April bis 5. Mai beinahe ausgebucht», heisst es bei der Klotener Welcome Group (Allegro, Fly Away, Welcome-Inn in Kloten). Die Betriebe in Glattbrugg (Best Western Airport) und Zürich-Nord (Coronado) seien ebenfalls «recht gut vorausgebucht». Die durch die Eishockey-WM generier-

ten Buchungskurven nehmen mit der Entfernung zum Stadion ab. Auch deshalb, heisst es bei Zürich Tourismus, weil Eishockey nun einmal nicht die gleiche Magnetwirkung wie der Fussball entfalte und für das Turnier viele einheimische Fans erwartet werden, die dank der kurzen Wege nach dem Spiel wieder nach Hause fahren. Freie Zimmer sind praktisch überall noch verfügbar. Mauro Ce-

rutti, etwa, Chef Sales und Marketing im 204-Zimmer-Haus Renaissance im Glattpark, zwischen Kloten und Zürich-Oerlikon, zeigt sich «zufrieden mit dem Buchungsstand». Weil man während der Vorrunde die Teams aus Finnland und der Slowakei beherberge, seien zusammen mit Betreuern und Partnern «60 bis 70 Zimmer» belegt. Weitere Teams logieren im Mövenpick Regensdorf (Kanada), im Mövenpick Airport Glattbrugg (Dänemark, Ungarn) sowie im Hilton Airport in Glattbrugg (Tschechien, Weissrussland, Norwegen). Stellvertretend für die anderen Hoteliers sagt Cerutti: «Von den Fans dürften schon noch ein paar Reservationen mehr kommen.»

Von insgesamt 450 000 verfügbaren Tickets waren bis Ende März 234 000 abgesetzt. Relativ schlecht läuft es im Bereich der teuren Hospitality-Packages. «Wegen der Konjunkturschwäche» harzt es beim Absatz von Tickets, mit denen Firmen ihre Kunden zum Networking einladen, sagt Eishockey-WM-Presseschef Heinz Mazenauer.

Rätsel über Rätsel – im Interlakner Mystery-Park

Der stillgelegte Mystery-Park soll am 15. Mai wieder eröffnet werden. Einen Sommer lang.

Fast könnte man meinen, es handle sich um einen Aprilscherz. Doch dem sei nicht so: am 16. April will die Betreiberin, die New Inspiration AG, detaillierter über die sommerliche Nutzung des Mystery-Parks in Interlaken informieren. Ende Oktober dann soll der Startschuss für das Nachfolgeprojekt fallen.

Erich von Dänikens Rätsel der Welt sollen also noch einen Sommer lang zu erleben sein. Der seit Dezember 2006 geschlossene Themenpark wird am 15. Mai eröffnet und damit

dem Publikum von Dänikens Wunder für ein paar Monate zugänglich gemacht. Der Park kann zudem für Veranstaltungen gemietet werden. Gastronomie-Partner ist unter anderem die Casino Kursaal AG in Interlaken.

Dort ist neu auch der Sitz der New Inspiration AG. Neuer Präsident ist Peter Honegger, der in Minusio bereits eine Immobilien-Gesellschaft besitzt. Er wird vorübergehend durch Oskar Schär ersetzt, denn die AG wird umstrukturiert. ck

70 Meter hohes Hotel für Stans

In Stans, am Rande der Autobahn A2, soll ein 70-Meter-Hotel gebaut werden. Der Initiant Hermann Beyeler will 125 bis 150 Mio. Franken in ein multifunktionales Zentrum investieren.

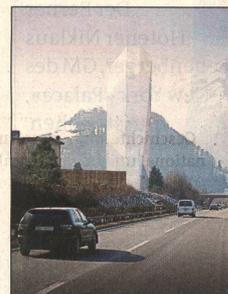
DANIEL STAMPFELI

Der Turm mit der markanten Silhouette eines Eiskristalls, in weissem Glas materialisiert, beherbergt ein 4-Sterne-Hotel mit Infrastruktur für Kongresse. Im 100 Meter langen Sockel des gesamten Gebäudes sind die Laden- sowie die Parktagen zusammengefasst. Den darüber liegen-

den Abschluss bilden die Büro- und Wohngeschosse. Initiant des Projekts ist der Unternehmer, Investor und Kunstsammler Hermann Beyeler aus Littau.

Gemäss Jürg Balsiger, Präsident von Tourismus Stans, fehlt in Stans ein 4-Sterne-Hotel. Falls die Gemeindeversammlung von Stans den dazu notwendigen Bebauungsplan genehmigt, welcher im Mai eingereicht werden soll, könnte mit dem Bau in einem Jahr begonnen werden.

Im letzten Jahr hatte Hermann Beyeler mit seinem Projekt «Ceres» in Pratteln auf sich aufmerksam gemacht (die htr berichtete). Auf dem Buss-Industriepark soll bis zum Jahr 2012 ein Hochhaus von über 80 Metern Höhe entstehen.



Ein 70 Meter hoher Hotelbau bei Stans direkt an der Autobahn A2.

Entrée: Kurhaus Nünalphorn, Flüeli Ranft. Mehr auf: www.htr.ch/hotelarchiv



1468 Postkartenverlag Karl Engelberger, Stans

Interhome pusht Luxus

Interhome ist das beste Pferd im Stall der Hotelplan AG. Neu fokussiert der Ferienwohnungs-Vermittler auf Luxus.

SIMONE LEITNER

Die Ferienwohnungs-sparte von Hotelplan läuft gut. Nach einem glücklichen Markenrelaunch ist Interhome im letzten Geschäftsjahr im Buchungsgeschäft um 5,7 Prozent auf 196,4 Millionen Franken gewachsen und hat mit 211,9 Millionen Franken (+1,4%) einen Rekordumsatz er-

zielt. Mit Innovationen und Neulancierungen hat Simon Lehmann, CEO der Interhome AG, «das verstaubte Image des Ferienhausvermittlers abgelegt». Diverse Kooperationen mit grossen Partnern, wie jüngst mit Schweiz Tourismus, oder auch die Erschliessung der Quellmärkte Indien und Golfstaaten haben zum guten Gelingen beigetragen. «Und werden es auch weiterhin tun», ist der Boss von Interhome überzeugt. Gerade in diesen turbulenten Zeiten richtet sich der Fokus bei Familien vermehrt auf Ferienwohnungen. Zum neuen Image von Interhome gehört einerseits der Ausbau der Dienstleistungen und andererseits die Weiterentwicklung der Produkte. Im Klartext: Interhome will vor allem in der Schweiz mehr Wohnungen im Premium-Segment anbieten. Dies be-

dinge aber auch ein ausgefeiltes Dienstleistungspaket, das Interhome den Gästen bieten müsse. «Zu einer luxuriösen Ferienwohnung gehört ein umfassendes Serviceangebot», betont Simon Lehmann. Dass er dafür keine zusätzlichen Stellen schaffen werde, sei klar. «Vielmehr werden wir mit bestehenden Anbietern weitere Partnerschaften eingehen.» Die Philosophie von Interhome war immer das Netzwerk mit Profis. Und die technische In-



«Eine luxuriöse Ferienwohnung braucht auch ein umfassendes Serviceangebot.»

Simon Lehmann
CEO Interhome

novation. «Die grosse Stärke ist unser ausgefeiltes Distributionsnetz.» Simon Lehmann sieht daher auch in all den neuen Ferien-Resorts, die gebaut werden (siehe «fokus»-Bund), ein grosses Potenzial für Interhome. Gewisse Gespräche hätten bereits stattgefunden. Interhome ist zudem an einem weiteren Vertriebskanal, der Internetplattform Vacando.com beteiligt. «Wir haben festgestellt, dass die Eigentümer die Vermarktung

ihrer Ferienunterkunft vermehrt selber in die Hand nehmen wollen. Die Interhome-Tochter Vacando richtet sich in erster Linie an Eigentümer, die selber vermieten möchten, ohne die Services eines Vermittlers in Anspruch zu nehmen», sagt Lehmann, VR-Präsident der Vacando AG. Tönt das nicht nach Kannibalisierung? «Interhome ist ein Full-Service-Anbieter, der die gesamte Vermarktung der Ferienunterkunft inklusive Betreuung der anreisenden Gäste übernimmt. Vacando versteht sich als Do-it-yourself Plattform. Somit gibt es eine klare Abgrenzung», so Lehmann.

Die Dachgesellschaft Interhome AG wird zu 100 Prozent von der Hotelplan Holding AG gehalten. Diese wiederum ist zu 100 Prozent im Besitz der Migros.

Aus der Region

Bern

Unterstützung für die Berner Wanderwege



Alan D. Bollat

Der Regierungsrat des Kantons Bern unterstützt den Verein **Berner Wanderwege** in den Jahren 2009 bis 2013 mit einem Kantonsbeitrag von jährlich 1,1 Millionen Franken, wie er den Medien mitteilt. Der Verein Berner Wanderwege ist für die Kontrolle des rund 10 000 Kilometer langen Wanderwegnetzes im Kanton Bern zuständig. Er koordiniert die Unterhaltsarbeiten mit den zuständigen Behörden und stellt die Markierung der Wege sicher. ck

Der Scherz stiess auf viel Resonanz

«Schweizer putzen sogar ihre Berge.» Diese Geschichte sorgte gestern national und international für Aufsehen. Es handelte sich dabei jedoch um einen Aprilscherz von Schweiz Tourismus.

DANIEL STAMPFELI

«Selbstverständlich braucht die Schweiz keine Felsenputzer, um die Berge sauber zu halten», sagt

«Unsere Berge sind von Natur aus schön, da braucht es keine Felsenputzer.»

Jürg Schmid
Direktor Schweiz Tourismus

den Schweizer Bergen gewinnen. Zur neuen Werbekampagne von ST unter dem Motto «Wir tun alles für perfekte Ferien» kommen ab sofort zwei weitere Sujets in den Märkten zum Einsatz. Ein Bauer, der unter einer seiner Kühle liegt und ihre Glocke richtig stimmt und ein Hüttenwart, der die Schweizer Fahne am Masten glattbügelt.

delt sich dabei um eine Equipe, welche die Schweizer Berge von allfälligen Vogel-Exkrementen säubert, damit Feriengäste stets schöne Berge bewundern können. Am gestrigen 1. April erschien das Video erstmals auf dem Videoportal YouTube. Die Felsenputzer waren aber auch bereits ein Thema etwa in englischen Morgenshows oder beim französischen Fernsehsender TF1.

Im Video suchen die Felsenputzer unter anderem Nachwuchs und verweisen auf die Website www.MySwitzerland.com/felsenputzer. Auf dieser können Interessenten einen Felsenputzer-Eignungstest machen. Den Teilnehmern dieses Eignungstests blüht nun zwar keine Karriere als Felsenputzer, sie können aber eine Woche Ferien in

den Schweizer Bergen gewinnen. Zur neuen Werbekampagne von ST unter dem Motto «Wir tun alles für perfekte Ferien» kommen ab sofort zwei weitere Sujets in den Märkten zum Einsatz. Ein Bauer, der unter einer seiner Kühle liegt und ihre Glocke richtig stimmt und ein Hüttenwart, der die Schweizer Fahne am Masten glattbügelt.

den Schweizer Bergen gewinnen. Zur neuen Werbekampagne von ST unter dem Motto «Wir tun alles für perfekte Ferien» kommen ab sofort zwei weitere Sujets in den Märkten zum Einsatz. Ein Bauer, der unter einer seiner Kühle liegt und ihre Glocke richtig stimmt und ein Hüttenwart, der die Schweizer Fahne am Masten glattbügelt.



Die Freiwilligenorganisation der Felsenputzer stiess am 1. April auf grosses mediales Echo. zvg

10 Jahre SlowUp – eine erfolgreiche Geschichte

SlowUp startet in die zehnte Saison. Das einstige Expo-Pilotprojekt vom Murteensee hat sich zu einer schweizweiten, nachhaltigen Bewegung entwickelt. Den Auftakt ins 2009 macht am 26. April denn auch der 10. SlowUp Murteensee. Neu ist der SlowUp Jura. Die 15 SlowUp-Erlebnistage dieses Jahres dürften rund 500 000 Freunde des Langsamverkehrs in Bewegung setzen. Darunter dank der Partnerschaft mit Procap auch viele Menschen mit Behinderung. Im Jahre 2000 wurde SlowUp als Pilotprojekt der damals für 2001 geplanten Expo am Murteensee aus der Taufe gehoben. ck

Berner Oberländer Hoteliers setzen auf Qualität

Eine zweite Staffel von Hoteliers aus dem Berner Oberland bereiten sich auf die ISO-9001-Zertifizierung vor – um dann auch das QII zu erhalten. Die wirtschaftlich «stürmischen» Zeiten erachten die sechs teilnehmenden Hoteliers als Herausforderung und machen deshalb finanzielle und personelle Ressourcen frei, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein. Bis zum Jahreswechsel wollen sie ihre Visionen, Strategien und Vorgehensweisen analysieren, ergänzen und optimieren. ck

Was soll aus dem historischen Schloss werden?



picwiss/zvg

Der Kanton Bern sucht innovative Ideen für die Nutzung der vier **Schlösser Büren a. d. A., Burgdorf, Laupen und Trachselwald**. Er startet dafür das Projekt «Idee sucht Schloss» und will mit den Standortgemeinden eng zusammenarbeiten. Das Projekt verfolgt das Ziel, nachhaltige und zukunfts-fähige Nutzungskonzepte zu erarbeiten, die den langjährigen Fortbestand dieser vier Schlösser von nationaler Bedeutung sichern. Erste Ergebnisse liegen frühestens im Frühjahr 2010 vor. ck

Hotel macht diffusen Appetit

Die Eigentümer des berühmten Grand Hotels Locarno warten auf ein konkretes Angebot.

GERHARD LOB

Seit Denner-Erbe René Schweri Anfang Februar als potenzieller Käufer das Handtuch geschmissen und sein Vorkaufsrecht nicht verlängert hat, ranken sich neue Gerüchte um potenzielle Interessenten für das Grand Hotel Locarno. Auf das mittlerweile seit drei Jahren geschlossene Traditions-haus hätten die Grossbank Credit

Suisse, eine Hotelkette sowie Ikea ein Auge geworfen, berichtete die katholische Tageszeitung «Giornale del Popolo». Ikea? Dieses Gerücht hat der schweidische Möbelhersteller auf Anfrage der htr hotel revue umgehend demmentiert. «Ein Grand Hotel passt gar nicht zu unserer Firmenphilosophie», sagt Sonja Blöchlinger, Sprecherin von Ikea Schweiz. Bei Credit Suisse gibt man sich zugewinkelt. «Wir können weder bestätigen noch demmentieren», sagt Tobias Egli, Sprecher der Immobilienfonds Credit Suisse Real Estate Fund Living Plus. Der Bellinzoner Anwalt Franco Gianoni, einer

der fünf Eigentümer des Grand Hotels, bestätigt hingegen: «Credit Suisse hat nach dem Rückzieher Schweris eine Besichtigung der Immobilie durchgeführt.» Doch ein konkretes Angebot sei seither nicht eingegangen. Überhaupt gebe es bisher keine konkreten Angebote. Und genau darauf warteten die Eigentümer, die laut Gianoni jedes Jahr 400 000 Franken für den Unterhalt der leerstehenden Immobilie aufbringen müssen. «Einen zweiten Fall Schweri wollen wir vermeiden», so Franco Gianoni. Der offizielle Verkaufspreis für das Hotel beträgt 22 Millionen Franken.

hoteljob.ch bietet mit der Neulancierung attraktive Vorteile

Mit neuem Namen und neuem Kleid in die Zukunft: für Stellensuchende und Stellenanbieter

Seit gestern erscheint der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue unter dem Namen www.hoteljob.ch. Das neue Jobportal für Stellen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus bietet eine moderne und übersichtlich gestaltete Benutzeroberfläche. «Die Funktionen und die damit verbundene Benutzerführung sind selbsterklärend und ermöglichen eine einfache Anwendung», schreibt Barbara König, Verlagsleiterin der htr hotel revue, die Vorteile des neuen Portals. Für die Stellenaus-

schreibungen gibt es neue Preisangebote. Arbeitgeber können für die Stellenausschreibung zwischen Einzeleratern, Kontingen-ten oder einer Jahres-Flatrate wählen. Die Stellensuchenden können bei hoteljob.ch ihr Profil kostenlos hinterlegen oder gezielt ein Suchabo aufgeben. Die bisherige Express-Stellenvermittlung wurde ebenfalls ins neue Portal integriert. «So ist auf einen Blick ersichtlich, wie viele Bewerber respektive Stellenangebote per sofort verfügbar sind», so Barbara König. dst

Schweiz

Swissness: Besserer Schutz für Lebensmittel

Auch bei Lebensmitteln soll die Marke Schweiz besser geschützt werden. Mit «Swiss made» darf nur noch geworben werden, wenn die Rohstoffe zu 80 Prozent aus der Schweiz stammen. Für die Schokolade soll es eine Spezialregelung geben. Der Bundesrat hat weitere Eckwerte festgelegt, mit welchen er die Marke Schweiz besser schützen will. Entsprechende Gesetzesvorlagen sollen folgen. dst/sda

Eine Ausnahme für Lebensmittel gefordert

Die Wirtschaftskommission (WAK) des Nationalrats ist für die Übernahme des Cassis-de-Dijon-Prinzips. Für Lebensmittel soll jedoch eine Ausnahme gelten. Die WAK folgte damit dem Entscheid des Ständerates. Danach benötigen Lebensmittel, die den Schweizer Vorschriften nicht genügen, eine vom Bundesamt für Gesundheit vorgängig erteilte Bewilligung, um Zugang zum schweizerischen Markt zu erhalten. Laut WAK ist diese Regelung für den Gesundheitsschutz und die Entlastung der Kantone bei der Lebensmittelkontrolle notwendig. Der Nationalrat behandelt die Revision des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) in der Sondersession Ende April. dst/sda



Das Reka-Feriedorf in Pany wird schon bald durch ein Alpine Wellness Center erweitert. zvg

Mit Wellness. Ohne Hotel.

Das Reka-Feriedorf in Pany soll um ein Wellness-Zentrum erweitert werden. Aus dem Hotel wird aber wohl nichts.

DANIEL STAMPELI

Mit einem Alpine Wellness Center will die Bündner Region Pany-Luzern zur attraktivsten Tourismusdestination des Prättigaus werden. Am vergangenen Freitag hat die Gemeindeversammlung von Luzern grünes Licht gegeben zu über 3 Mio. Franken, mit welchen die touristische Attraktivität des Ortes gesteigert

werden soll. Nach diesem Entscheid steht auch für die Reka fest, dass sie ihr Alpine Wellness Center im Feriedorf Pany realisieren will. Sie investiert dafür rund 2 Mio. Franken. «Jetzt nehmen wir die Projektierung in Angriff», sagt Reka-Direktor Werner Bernet. «Wir sind uns unserer Verantwortung für die touristische Entwicklung von Pany bewusst.» Den Antrag der

Geschäftsleitung muss die Reka-Verwaltung als vorgesetzte Behörde noch absegnen. Bernet gibt sich diesbezüglich aber zuversichtlich: «In den letzten zwanzig Jahren kamen die Anträge der Direktion jeweils durch.»

Neupositionierung des Feriedorfes

Die genauen Details des Wellness Centers sind noch nicht erarbeitet. Sicher würden verschiedene Saunen und ein spezieller Whirlpool enthalten sein, so Bernet. «Wir wollen auf Kinder-Wellness setzen.» Denkbar sei auch, dass im Rahmen von Alpine Wellness ein Molkenkurbad angeboten werde. «Wir müssen das Feriedorf neu positionieren», so Werner Bernet zu den Beweggründen für das Projekt. Pany, das auf einer Sonnenterrasse auf rund 1300 Metern liegt, sei im Winter nicht jederzeit schneesicher. «Es ist wichtig, dass die Region im Rahmen eines sanften und nachhaltigen Familientourismus weiterentwickelt wird», sagt Werner Bernet weiter.

Bis Ende dieses Jahres wird die Kreditzusage durch die Verwaltung erwartet. Im Jahr 2010 soll die Anlage gebaut werden, so dass sie frühestens auf Weihnachten 2010 in Betrieb gehen kann.

Investorin lässt Pläne für ein Hotel fallen

«Es ist ein kleines Wunder im Prättigau», ist Walter Hoffmann, Vizepräsident von Pany-Luzern Tourismus, begeistert. Im Oktober

2006 habe man erstmals an die Zukunft der Destination gedacht, und nun würden die damals präsentierten Projekte Realität. Kaum realisiert wird jedoch das Hotel mit 80 Betten. Denn das Projekt wurde mit grosser Wahrscheinlichkeit am letzten Freitag abgescmettert. Die Stimmbürger wollten ein redimensioniertes Projekt und stimmten einem entsprechenden Antrag aus der Versammlung zu. Das wiederum passt der Investorin nicht: Sie habe sich aus dem Projekt zurückgezogen, war aus Baukreisen zu erfahren. Die Investorin selbst war für eine Stellungnahme nicht zu erreichen. Somit wird Pany wohl weiterhin ohne Hotelbetten

auskommen müssen. Denn das ehemalige Kurhaus ist schon seit Jahren geschlossen.

Finanzielle Mittel: Gemeinden, Kanton und Berghilfe

Mit den von der Gemeindeversammlung genehmigten 3,2 Mio. Franken sollen drei touristische Teilprojekte realisiert werden: Sanierung des Schwimmbades, der Erlebniswanderweg Pany-St. Antonien und die Sicherung der Skilift-Infrastruktur mittels Beschneigungsanlage. Die grössten finanziellen Beiträge haben die Gemeinde Luzern mit über 1,4 Mio. Franken und der Kanton Graubünden im Rahmen der Neuen Regionalpolitik mit 0,9 Mio. Franken zu leisten. 715'000 Franken hat die Schweizer Berghilfe beschlossen. Die Gemeinde St. Antonien beteiligt sich mit 50'000 Franken.

Gültig vom 30. März bis 17. April 2009
bei Ihrem Getränke-Depositär.



Die Kraft der Natur

**Aktion
Jetzt bestellen**



**NEU
mit Kaktusfeige
und Grüntee**

natürlicher Fitnesstrainer

Freizeitpark aus eigener Kraft

Roland Mack, Chef des Europa-Park in Rust, sieht der Krise optimistisch entgegen. Derzeit investiert er 50 Millionen Euro.

SIMONE LEITNER

Die Performance im Europa-Park war 2008 sehr gut. Wie optimistisch sind Sie für 2009?
Zurzeit macht sich die Finanz- und Wirtschaftskrise im Europa-Park nicht bemerkbar. Wir haben auch die Erfahrung gemacht, dass eine Rezession durchaus auch Chancen birgt. Viele Leute verzichten auf lange Ferien und machen stattdessen einen Kurztrip zu uns in den Europa-Park. Und auch unser Produktionsbetrieb in Waldkirch hat eine gute Auftragslage.

Für wen produzieren Sie?
Wir sind heute weltweit einer der Marktführer in der Entwicklung und Produktion von Freizeitpark-Attraktionen. Die Konstellation, gleichzeitig Hersteller und Parkbetreiber zu sein, ermöglicht es uns, aus der Praxis für die Praxis Lösungen zu entwickeln. Kürzlich haben wir mit Japan einen vielversprechenden Lizenz-Vertrag unterzeichnet.

Am Samstag startet der Park mit einer neuen Attraktion in die Saison 2009. Sind Sie nervös?
Nein, nicht nervös. Vielmehr bin ich gespannt, wie der «Megacoaster» bei unseren Besuchern ankommt. Wir haben rund um die Achterbahn auch einen neuen Themenbereich «Island» geschaffen. Unser Credo lautet: Jedes Jahr in den Park investieren.

Wie hoch ist der Betrag?
Rund 50 Millionen Euro, die höchste Summe in der Geschichte des Europa-Parks. Und damit wurde auch die Schaffung von 30 weiteren Arbeitsplätzen initiiert. Insgesamt haben wir als Familienunternehmen in den vergangenen 33 Jahren ohne einen einzigen Cent Subvention rund 500 Millionen Euro in den Betrieb investiert.

Welches sind die Kernkompetenzen, die Ihre Branche im kommenden Jahr vermehrt braucht?

Für mich zeichnet sich eindeutig ein klarer Trend zu noch mehr Kurzreisen in Freizeitparks ab. Das Europa-Park-Resort ist mit etwa 5000 Betten Deutschlands grösstes Hotelresort. Bereits heute kommen fast 80 Prozent der Gäste zum wiederholten Mal zu uns. Wir setzen schon immer auf Innovation und Qualität. Ich denke, genau das sind die entscheidenden Erfolgsmerkmale für die Zukunft. Wer heute stehen bleibt, fällt gnadenlos zurück.

Planen Sie bereits ein neues Hotel?
Zurzeit gibt es keine konkreten Pläne für einen Hotelneubau.

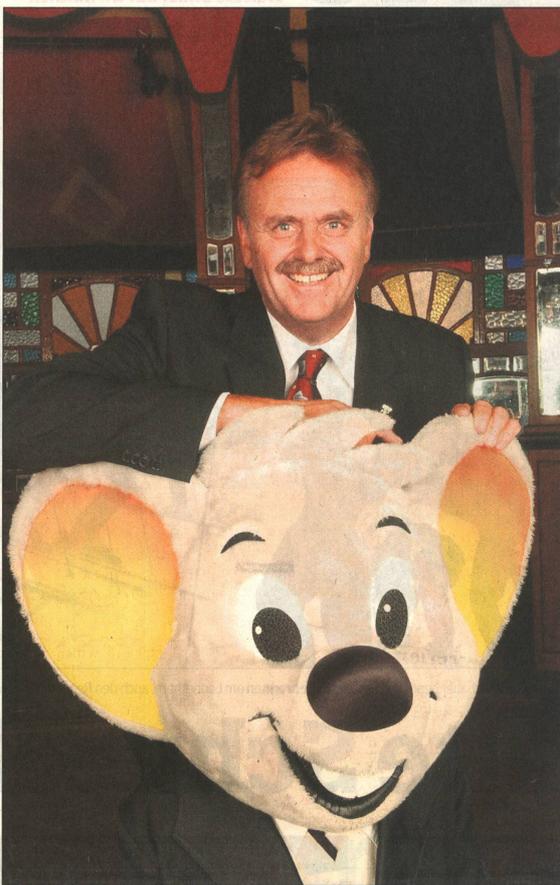
Aber Landressourcen sind noch da?
Ja, sicher sind Landreserven vorhanden. Wir planen immer langfristig und zukunftsorientiert. Die Auslastung unserer vier 4-Sterne-Erlebnishotels liegt bei über 90 Prozent. Wie sich das Geschäft weiterentwickelt, werden wir sehen.

Seit gut zehn Jahren setzen Sie auf «Conferentments». Wie sehen Sie die Entwicklung für das Tagungs- und Veranstaltungs-Business?
Dieser Bereich hat sich bei uns sehr gut etabliert. Nicht nur in der Region, auch im benachbarten Ausland hat dieses Angebot bei Firmen grossen Anklang gefunden.

Das könnte sich nun ändern, der MICE-Markt ist beachtlich eingebrochen...
Stimmt. Dennoch sind wir zuversichtlich. Wir haben uns nie auf eine Zielgruppe fixiert.

Auch nicht bei den Gästen?
Nein, auch da nicht. Wir haben zum Beispiel realisiert, dass der – sehr grosse – französische Markt nicht optimal bearbeitet wurde. Mit gezieltem Marketing ist der Besucheranteil aus Frankreich prozentual am höchsten gestiegen.

Und wie schätzen Sie den Schweizer Markt ein?



Roland Mack, Chef des Europa-Park in Rust, hat noch Landreserven für neue Hotels.

Die Schweizer Besucher waren für uns immer wichtig. Neben Deutschland ist die Schweiz mit 19 Prozent – gleich viel wie Frankreich – einer unserer wichtigsten Märkte. Der Bekanntheitsgrad ist hoch und die Zusammenarbeit mit unseren Partnern seit Jahren gut.

Zur Person Seit der Eröffnung vor 34 Jahren prägende Figur

Roland Mack (1949) gehört zu den Gründern des Europa-Park in Rust. Der Freizeitpark öffnete am 12. Juli 1975 seine Pforten. Seither ist Roland Mack als Geschäftsführender Gesellschafter tätig. Im letzten Jahr zählte der Europa-Park über 4 Millionen Besucher. Davon waren 21% Erstbesucher, 79% Wiederholungsbesucher, 28% Mehrtagesgäste, und der Familienanteil beläuft sich auf 70%. Übernachtungen generierte das parkeigene Resort im Jahr 2008 eine halbe Million. Insgesamt besuchten in den 34 Jahren 78 Millionen Gäste den Park.

Ihre Söhne scheinen auch ein gutes Verhältnis zur Schweiz zu haben.
Ja, beide meiner Söhne haben in der Schweiz studiert. Der eine hat die Hotelfachschule in Luzern gemacht, der andere ein betriebswirtschaftliches Studium.

Müssen sie sich nun bei Ihnen die Sporen abverdienen?
Sie arbeiten beide im Betrieb und sind bereits in führenden Positionen. Jeder auf seinem Gebiet.

Welchen Führungsstil haben Sie als Chef des Familienunternehmens?
Ich bin sicher ein eher strenger Chef, der aber gerne mit seinen Mitarbeitern spricht und sie auch lobt. Ich achte auf jedes kleinste Detail im Park und versuche natürlich auch meine Mitarbeiter für all diese Dinge zu sensibilisieren. Wichtig ist mir, dass sich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie eine grosse Familie fühlen und sich für das Produkt Europa-Park begeistern. Nur so können sie die Begeisterung auch an unsere Besucher weitergeben.

Standpunkt

Das neue Geschäft mit der Sehnsucht



NICOLE LÜDI

Die Sehnsucht nach Capri prägte die 1950er-Jahre. Das bitter-süsse Gefühl war der Antrieb einer ganzen Generation, sich auf den Weg zu machen: Raus aus dem beengenden Alltag, hinunter ins unbekannte, lebensfrohe Italien, dem Meer und dem Glück entgegen.

Noch immer bedeutet Sehnsucht das Wissen, dass etwas fehlt zum Glück. Anders als in den Fifties werden Wünsche nach Neuem und nach Vergnügen längst durch eine Vielzahl von Angeboten bedient. In unserer vernetzten Welt ist der Arbeitsalltag durch immer neue Impulse aus der ganzen Welt geprägt.

«So gilt es, neben dem Fernweh verstärkt auch «Heimweh» zu bedienen.»

So fehlt es uns nicht an Aufregung, Abwechslung oder Angeboten. Hingegen mangelt es uns an Übersicht, Vertrauen sowie der Möglichkeit, die komplexe Welt mitzugestalten. Auch erhalten wir wegen der Kopflastigkeit unseres Alltags zu wenig sinnliche Erfahrung. Nach der Flut von Inszenierungen vermissen wir geerdete, authentische Erlebnisse. Und wir wünschen uns ob der hektik Zeit für Gemeinschaft. Kurz: Wir sehnen uns danach, die gefühlte Abkoppelung von unseren Wurzeln rückgängig zu machen. Es wächst die Sehnsucht nach «Reconnection» mit dem (idealisierten) Ursprung; eine Art «Heimweh zu Hause». Von solcher Sehnsucht erzählen der Wandertrend der Jungen, der Erfolg von Heimwerkserendungen am TV, die Aufлагesteigerung der Zeitschrift «Landlust». Auch eine GDI-Studie zum Thema «Essen» bestätigt: Regionale Produkte sowie das Selbermachen sind im Aufschwung.

Im Tourismus bedeuten diese Entwicklungen, dass das Differenzierungspotenzial in der Rückbesinnung auf das Sehnsuchts-geschäft besteht. So gilt es, neben dem Fernweh verstärkt «Heimweh» zu bedienen: vertraut statt fremd; überschaubar statt anonym; verständlich statt komplex. Wer Authentizität von Folklore unterscheiden kann, hat gute Chancen.

Nicole Lüdi ist Researcher am GDI/Globetrotter-Dieter Institut in Rorschlikon/Zürich

Mein Weltcup-Start auf Grindelwalds Chillout-Piste



KARL JOSEF VERDING
REDAKTOR

**Zum Thema
Langzeitwinter**

Ein langer Winter gibt dem dankbaren Schneesportler ein komfortables Auswahl-Instrument für die Tagesdestinationen in die Hand: Welche setzt sich durch, wohin kehrt man zurück? In meinem Fall, als ein mit GA und Snow'n'Rail-Ermässigung für das Bergbahn-Ticket reisender, Stadtbanner Alpin- und Langlauf-Skifahrer waren es das First-Gebiet ob Grindelwald und das Obergoms. Auf der First stehen der Sonne keine Vier-

tausender im Weg. Die stehen gegenüber und bilden das Panorama. Man kann fahren und betrachten. Es ist in der Tat ein Bild zum «Abfahren». Das First-Gebiet war das erste mit einer Piste für das «Chillout Riding» – wie es unterdessen heisst – abseits vom Geschwindigkeits-Wettbewerb. Das ist eine Wohltat für das Einsteigen am Morgen und den letzten Run am Abend. Startpunkt der Chillout-Piste am Oberjoch ist sinnigerweise ein FIS-Weltcup-Starterhäuschen mit der

«Die Werber nennen es Pull-Kommunikation statt Push. Es muss nichts um die Ohren gehauen werden.»

aufgemalten Geschwindigkeits-Begrenzung: «30 km/h». Eine angenehme Erfahrung ist auch ein personell komfortabel ausgestattetes und mit modernen Handcomputern ausgerüstetes Bergrestaurant. Wenn eine Familie mit vier Kindern am Tisch sitzt,

und das erste bekommt seine Suppe während das vierte noch auswählt, dann ist das aussergewöhnlich. Allerdings wählte jedes Kind so lange aus, dass der Handcomputer zwischen den Bestellungen in den Schlafmodus fiel, und alle Bestellungen einzeln in die Küche übermittelt wurden. Das Bergrestaurant Schreckfeld von Käthi und Peter Roth sorgt mit seiner extrem grossen Winter-Terrasse und dem flotten Service für Genuss in lockerer Atmosphäre, wann immer der Gast einkehrt.

Es war keine Werbung im üblichen Sinne, die das First-Gebiet für mich persönlich zum meistbesuchten in diesem Winter gemacht hat. In der Werbebranche nennt man es Pull-Kommunikation statt Push. Es ist der Gedanke, dass man spannende Inhalte anbieten müsse, auf welche die Leute gerne selber zugehen, anstatt sie um die Ohren gehauen zu bekommen. Von solchen Erfahrungen erzählt man dann weiter, und dies ergibt das gewünschte Mund-propaganda-Marketing.



«Aus mir eine Werbeträgerin für Brienz zu machen, stört mich nicht. Ich vertrete meine schöne Heimat gerne.»

Katharina Michel «Music-Star»-Gewinnerin

Im nächsten Winter jubiliert das «**Lauberhornrennen**». Schon jetzt rühren ehemalige Podestrennfahrer die Werbetrömmel.

SIMONE LEITNER

Walter Tresch, Bojan Krizaj oder Kristian Ghedina – zusammen mit weiteren 31 ehemaligen Podestfahrern der Lauberhornrennen – haben sich in einem Riesenslalomlauf nahe der Piste des Lauberhorn-Slalom gemessen. Gusti Oehrlientschied das Rennen für sich, knapp vor dem Österreicher Josef Strobl und Bruno Kern. Nicht nur die Zuschauer genossen das Legendenrennen, auch den Rennfahrern stand die Freude am Wettbewerb ins Gesicht geschrieben. Bei der Siegerehrung wurde klar, dass sich die ehemaligen Skistar auch verbal nichts schenken. Der Kommentar von Peppi Strobl zum mittelmässigen Abschneiden von Paul Frommelt: «Er wäre gut drin gewesen, aber seine Skis waren dermassen verwascht, dass er mit diesem Material keine Chance hatte!» Das Legendenrennen war der erste von verschiedenen Anlässen, mit denen das Jubiläum 80 Jahre Internationale Lauberhornrennen Wengen gefeiert wird.



Nicht nur die Zuschauer genossen das **Legendenrennen** am Lauberhorn, auch den Rennfahrern stand die Freude am Wettbewerb ins Gesicht geschrieben.

Alte Schneehasen



V.l.n.r.: **Karl Näpflin**, Präsident Wengen Tourismus, **Johnny Wyssmüller**, Präsident BOSV, **Sonja Thomann**, Leiterin Wengen Tourismus, und **Heinz Stettler**, BOSV Chef-Schiedsrichter.



Die zwei ehemaligen Skirennfahrer genossen das Wiedersehen: **Ernst Hinterseer** und **Willi Forrer**.



Die Souvenir-Torflage wurde von den ehemaligen Skirennfahrern unterschrieben und zum beliebten Fotosujet: **Tyler Palmer** (v.l.), **Kristian Ghedina** und **Walter Tresch**.

Schweizer Hotelier entlassen



Niklaus Leuenberger scheiterte am Aschermittwoch-Brauch.

Der Berner Hotelier Niklaus Leuenberger, seit 2007 GM des New York «Palace» der Dorchester Collection, sucht eine neue Herausforderung. Er verliess das Hotel am 23. März. Die Brunei Investment Agency, Besitzerin der Dorchester Collection, hat dem Hotelier gekündigt. Anlass gab der Aschermittwoch-Brauch, bei dem Gläubige Asche aufs Gesicht streichen. Laut New Yorker Daily News hat Leuenberger seinem Bell Captain «sehr grob» befohlen, die Asche zu entfernen. Darauf sei Christopher Cowdroy, Chef

der Dorchester Collection, von London nach New York geflogen und habe Leuenberger die Kündigung überreicht. Leuenberger erklärte: «Wir hatten am Abend eine Saudi-Royal-Party und die Asche auf dem Gesicht des Bell-Captains war nach Stunden völlig verschmiert. Die Gewerkschaft hat die Sache aber aufgespielt, da ich zuvor zehn Prozent des Personals, 100 Personen, temporär freistellen musste.» Zudem sei die katholische St. Patricks-Kathedrale Besitzerin des «Palace»-Grundstücks. spf

Drei «Maskottchen» aus Arosa posierten für den Film «Champions»

Was, wenn der EHC Arosa, einst Schweizer Meister im Eishockey, just dann bankrott geht, wo er um den Ligaerhalt kämpft? Dieses Szenario ist glücklicherweise nur der Plot des Spielfilms «Champions», der unter Regie von Riccardo Signorell in Arosa gedreht wurde und im Herbst in die Kinos kommt. In Vorfreude und in echten Uniformen des EHC Arosa posierten an der ITB Tourismusdirektor Pascal Jenny und, vom Kulm Hotel, André Salamin und Michael Böhler. eho



Drei Champions aus Arosa: (v.l.) **Michael Böhler**, **Pascal Jenny** und **André Salamin**.

Sesselrücken

Jungfrau Tours AG stellt Weichen für die Zukunft

Der langjährige Geschäftsführer **Rolf Widler** übergibt die Jungfrau Tours AG altershalber an **Robertus Laan**, VR-Präsident und Ge-



schaftsleiter sowie **Richard Schobinger** (Bild), Partner und Produkt-Manager. Laan war Produkt-Manager bei der SBB. Schobinger arbeitete bei Schweiz Tourismus, Swissair und bei der SBB, zuletzt als Marktmanager Italien/Süden.

Führungswechsel in der Vertriebs Einheit von Helvetic Tours

Nadine Gubbi übernimmt ab April die Leitung der Vertriebs Einheit Helvetic Tours mit den Filialen Aarau, Luzern, Volkland, Winterthur, Zürich Löwenstrasse, Zürich Wiedikon, Zürich Oerlikon. Gleichzeitig wird **Urs Meyer** neu die Leitung der Filiale Kuoni Lenzburg übernehmen und weiterhin den Ausbau der Filiale Kuoni Aarau vorantreiben.

Nach sechs Jahren Wechsel im Park Hotel Vitznau

Geny Hess (Bild) hat seinen Job als F&B Manager nach sechs Jahren im Park Hotel Vitznau aufgegeben. Er wird künftig als Projektverant-



wortlicher für Hotel und Gastronomie bei der Eberli Partner Generalunternehmung AG arbeiten. Sein neuer Nachfolger ist **Matthias Schrempf**.

Personelle Änderung bei Château Gütsch Immobilien AG

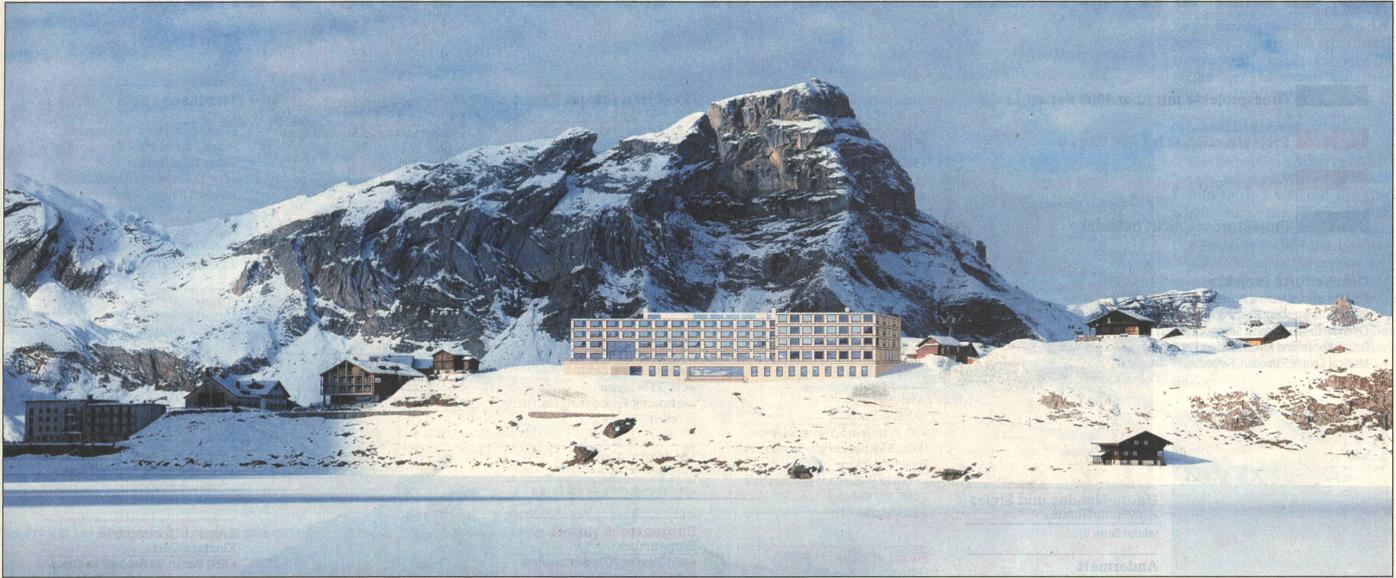
Markus Wassmer, Geschäftsführer und Projektleiter des Um- und Neubaus des Gütsch in Luzern, verlässt die Unternehmensgruppe per Ende März auf eigenen Wunsch. Wassmers Aufgaben übernimmt vorübergehend **Michael Souvorov**, Verwaltungsratspräsident der Château Gütsch Immobilien AG. br

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Resorts. Architektur. «Ich mag Architektur, die meine Sinne berührt und bewegt», sagt Köbi Gantenbein, Chefredaktor von «Hochparterre». Nicht alle der über 50 geplanten Resorts in der Schweiz gefallen ihm.



Soll 2010 eröffnet werden: Das Frutt Lodge & Spa in Melchsee-Frutt mit einem 4-Sterne-Hotel mit 120 Betten.

«Bauten sind immer fremd»

Gute Alpen-Resorts sind für Köbi Gantenbein ein Minderheitenprogramm zwischen Hoteldorf Vnà und Rocksresort in Laax. Er ist Chef der Architektur-Zeitschrift Hochparterre.

KARL JOSEF VERDING

Welche der Projekte und neuen Bauten von Resorts und Hotels in den Schweizer Alpen gefallen Ihnen am besten?

Ich denke an zwei Beispiele: das Hotel Piz Tschütta in Vnà und The Rocks in Laax. Beide verbindet, dass zwei Personen und Unternehmen – die Fundaziun Vnà mit Urezza Famos und die Weisse Arena mit Reto Gurtner – sich etwas überlegt haben und mit gestalterischem Können und künstlerischem Verstand etwas je ganz anderes in eindrücklicher Güte realisiert haben.

Was macht Vnà und das Rocksresort ästhetisch attraktiv?

In Vnà ist es der zentrale Bau mit seinem Charme des Denkmals und die Liebe zum Detail, die in seine Erneuerung geflossen ist. Auch für The Rocks gab es von Anfang an klare architektonische Überlegungen. Die Gestaltung der Gasteräume und der Fassaden ist für touristische Bauten überdurchschnittlich gut, denn es ist gelungen, Stimmungen nahe am Zeitgeist zu schaffen, die nicht schon nach einem Jahr ausgelaugt sein werden. Perlen in dieser Kette sind auch der «Schweizerhof» auf Lenzerheide, der «Riders Palace» in Laax, das «Cube» in Savognin, das «Bellevue» in Adelboden, die Jugendherbergen von Zermatt oder Scuol. Und die SAC-Hütten von der «Tschierva» zur «Cristallina».

Wie sind die Mehrheitsverhältnisse? Überwiegt in den Alpen die Klasse von Vnà, Rocksresort, Cube und Konsorten?

Nein. Meistens regiert im Tourismus willfährige Bauerei statt gestalterischer Ambitionen mit einem Herz für uns Gäste. Ich mag Architektur, die meine Sinne berührt und bewegt. So wichtig wie die Schönheit ist auch die Nachhaltigkeit im Bau, in Nutzung und Betrieb des Hotels oder Resorts. Solche Qualität ist ja oft unsichtbar. In Vnà und Laax aber sehen wir eine alte Wahrheit: Gute Architektur braucht gute Bauherren, sie müssen Wissen, Ideen und persönliches Engagement haben. Einfach Investieren reicht nicht.

«Es braucht Mut und einen klaren Kopf mit gestalterischem Verstand.»

Köbi Gantenbein
Chefredaktor «Hochparterre»

Zeigen lokale und regionale Autoritäten genug Widerstand gegen massiv finanzierte, aber schlecht gestaltete, wenig nachhaltige Projekte?

Grosse Kapitalkraft, vielfältige Interessen, Heerscharen von Gewerbetreibenden sind vielfältig miteinander verhängt. Der Filz ist auch in den Alpen dicht gewalkt. Bis zum Bundesrat. Es ist ein Skandal, wie devot Alt-Bundesrat Blocher für den Milli-



Köbi Gantenbein, Mitgründer und Chefredaktor «Hochparterre».

ardär Samih Sawiris die Lex Koller aufgehoben hat. Aber es gibt auch bemerkenswerte politische Entwicklungen: Die Therme Vals ist ein volkseigener Betrieb. Dutzende Gemeindeversammlungen haben ein herausragendes Projekt ermöglicht. Bemerkenswert ist auch Davos. Dessen Landammann, Hans Peter Michel, hat in Ver-

trägen mit den Unternehmern des Schatzalp-Turmes durchgesetzt, dass Geld gerüstet wird, falls der Bau wieder abgewrackt würde – sofern er überhaupt eines Tages beginnt. Für das Stilli-Park-Projekt beharrt der Landammann darauf, dass erst gebaut werden kann, wenn der finanzielle Nachweis wasserdicht ist. Das ist noch nicht der Fall. Mich wundert allerdings, dass ein so kluger Landammann nicht entschiedener gegen die Zweitwohnungsbauerei antritt.

Was braucht es also in den entscheidenden Positionen?

Es braucht Mut, einen klaren Kopf mit gestalterischem Verstand, genügend Wissen und etwas politisches Rückgrat.

Kann sich ein neues, grosses Resort überhaupt in die alpine Landschaft einfügen?

Bauen ist immer fremd für eine Landschaft. Für den Bau der Rhätischen Bahn wurde die Landschaft ungemein stark umgepflegt. Sie wurde zerstört, aber mit Verstand. Heute ist die RhB ein Weltkulturerbe. Oder denken wir an die Palasthotels von St. Moritz bis Crans-Montana – selbstbewusste, kühne

Bauten, oft rundum gelungen. Aber ganz und gar fremd zu dem, was da einst stand in den Alpen an armseligen Ställen. Ich bin sicher, dass den Alpen nichts so gut tut wie das Fremde und nichts so schlecht wie das vermeintlich Einheimische, das bis hinein in die Baugesetze Form findet in der Lederhosen-Walser-Tiroler-Architektur.

Die Grossprojekte «Village Royal», Aminona/Crans-Montana und «Médran», Verbier sollen die ganze Destination Wallis auf einen neuen Rang in der Weltliga des Tourismus heben. Wie sehen Sie das?

Mich erstaunt der Mangel an Erinnerung. Auch in den 60er-Jahren wurde gross angerichtet, es gab rücksichtslose Bauerei, von der Gier getriebene Architektur des Grössenwahns. Gerade im Wallis. Etliche dieser Resorts sind heute Wracks aus Sondermüll. Ich bin skeptisch, wenn Investoren von irgendwoher kommen, um möglichst schnell aus einem Franken fünf zu machen. Etwas Gutes hat die Wirtschaftskrise immerhin – es scheint, dass etliche der grossmäulig angekündigten Gross-taten jämmerlich versacken.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovations
Überzeugen durch Vielfalt und Qualität.

happy systems
I weiss I hatt es happy-Dott.

Comfort QUALITY Clarion
CHOICE HOTELS EUROPE™

Erfolgreich mit Choice Hotels -
bereits 10 x im Schweizer Hotelmarkt
In Zürich, Zug, Luzern, Interlaken, Chur, Cully,
Genf (3), Egerkingen
www.choicehotels.eu

www.happy.ch
We'll see you there.

Choice Hotels Franchise GmbH | Telefon +49 (0)89 42 10 15 53 | development@choicehotels.de

GUTSCHEIN

Entscheiden Sie selbst, wie wertvoll unser Geschenk an Sie sein soll:
Mit diesem Bon erhalten Sie 10% Rabatt auf unsere Weine.

10%

Einlösbar nur im Movenpick Weinkeller. Bon ist nicht kumulierbar. Gültig bis 30.06.09. Ausgenommen sind bereits reduzierte Weine, Spirituosen, Bier und die Bordeaux-Subskription.

www.movenpick-wein.com

MÖVENPICK
Weinkeller

Freie Betten?
Lassen Sie es uns wissen!
CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

Ihre «hotel specials» auf
www.swiss-hotels.com

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

Resorts. Baupläne. Ob mit oder ohne Ferienwohnungen: Die geplanten Resorts werden in den nächsten Jahren eine Welle von Betten in die Schweizer Alpen spülen. Ob all die Projekte auch realisiert werden, ist aber unsicher.

Schweiz: Land der Resorts

Grossprojekte mit über 1000 Betten

Projekte mit 500 bis 999 Betten

Projekte mit weniger als 300 Betten

Projektgrösse nicht bekannt

Gescheiterte Projekte:

Les Hameaux d'Anzère, Anzère; La Terrasse, Gstaad; Rietbad, Toggenburg Rietbad; Hotel und Ferienhauskomplex, Celerina; Castle Radons, Savognin; Resort Hotel Chesa Salis, Bever; Kunst- und Kulturzentrum Art Samedan, Muotas Muragl; Medical Center Samedan, Samedan.

Suvretta Vision

St. Moritz
 ■ Sporthotel, Wellness, Suitenhotel in 17 Pavillons
 ■ Suvretta House St. Moritz AG
 ■ CHF 250 bis 300 Millionen
 ■ Teilrevision Ortsplanung in Vorbereitung

Eisarena

St. Moritz
 ■ Sportarena auf der heutigen Eissfläche Ludains für 2500 Personen, Luxuswohnungen
 ■ Igor Shabdaruasulov
 ■ CHF 90 Millionen
 ■ Projekt

Alpenbad

Adelboden
 ■ 91 Zimmer in 5-Sterne-Superior-Hotel, Bäderlandschaft, Saunabereich, Treatment-Räume
 ■ Pearl of Switzerland Development
 ■ CHF 100 Millionen
 ■ Baueingabe

Hotel Alpina

Gstaad
 (siehe Seite 9)

Landal Resort

Lenk
 ■ 800 Betten
 ■ Landal Greenparks
 ■ In Planung

Frutt Lodge & Spa

Melchsee-Frutt
 ■ 120 Betten in 4-Sterne-Hotel, 16 Wohnungen, Wellness
 ■ CHF 35 Millionen
 ■ Bezug Wohnungen 2009, Eröffnung Hotel 2010

Hotel Hertenstein Resort

Stein/Weggis
 ■ Erweiterung des bestehenden Hotels
 ■ Wird zurzeit von der Eidgenössischen Natur- und Heimatschutzkommission beurteilt, Realisierung offen

Wellnessbad Rigi Kaltbad

Weggis
 (siehe Seite 9)

Hotel Silvaplana-Surlej

Silvaplana
 ■ 184 Betten in 4-Sterne-Hotel, Restaurant, Spa, Läden
 ■ CHF 25 Millionen
 ■ In Planung, Finanzierung noch nicht gesichert

Montana Alpin

Klosters
 ■ Mehrfamilienhäuser mit Fewos

Bürgenstock Hotels

Bürgenstock
 ■ 400 Zimmer, 70 bewirtschaftete Hotelwohnungen, 5 bestehende Gebäude
 ■ Barwa Real Estate Company, Katar
 ■ CHF 300 Millionen
 ■ Zonenplan zurückgezogen, Redimensionierung auf 400 Zimmer

Hotel im Kurpark

Engelberg
 ■ 96 Zimmer und 25 Serviced Apartments
 ■ Wird zurzeit von der Eidgenössischen Natur- und Heimatschutzkommission beurteilt, Realisierung offen

Hotel Schatzalp

Davos
 ■ Wohnungen und Hotel in Hochhaus
 ■ CHF 160 Millionen für Turm, CHF 200 Millionen für Sanierungen
 ■ Baubewilligung, Finanzierung offen

Parsenn Alpin

Davos
 ■ Mehrfamilienhäuser mit Fewo

Waldhaus Flims Mountain

Flims
 ■ Curling- und Veranstaltungshalle, Projekt Segnes mit Wohnungen, Läden
 ■ Hans Peter Fontana
 ■ CHF 12,4 Millionen (Halle), CHF 57 Millionen (Projekt Segnes)

Saas Alpin

Saas-Tal
 ■ Mehrfamilienhäuser mit Fewos

Resort Walensee

Unterterzen
 ■ 5 Villen, 126 Wohnungen, Restaurant
 ■ CHF 80 Millionen
 ■ Im Dezember 2008 eröffnet

Aclas Ela

Lenz
 ■ 612 Betten in 68 Maiensässen
 ■ CHF 25 Millionen
 ■ Eröffnung 2010/2011

Landal Greenparks

Klosters-Dorf
 ■ 650 Betten, 24 Gebäude im Chalet-Stil, 3- bis 4-Sterne-Stufe, Tiefgarage
 ■ CHF 46 Millionen
 ■ Volksabstimmung 2009

Intercontinental Resort

Davos
 (siehe Seite 9)

Aclas Amden

Amden
 ■ Neue Maiensässe
 ■ Grischalpin und BVH Partner

Scuol Alpin

Scuol
 ■ Mehrfamilienhäuser mit Fewo

Aclas Münstair

Val Müstair
 ■ Neue Maiensässe

Dieschen Alpin

Lenzerheide
 ■ Mehrfamilienhäuser mit Fewos
 ■ 2010

Areal Club Mediterranée

Lenzerheide
 ■ 102 Ferienwohnungen; Restaurant
 ■ Hapimag
 ■ CHF 40 Millionen
 ■ Verhandlungen laufen, Realisierung noch offen

Wellnessresort Prosa

Arosa/Prätschli
 ■ 400 Betten in Hotelanlage, Spa, Restaurants
 ■ A-Rosa Resort Management
 ■ CHF 60 Millionen
 ■ Ortsplanung genehmigt, Einsprachen beim Verwaltungsgericht GR hängig

Areal Engadinerhof

Scuol
 ■ 250 bis 400 Betten in 4-Sterne-Hotel
 ■ Gruppe um Marcello Cerea

Aclas Heinzenberg

Urmein/Tschappina
 ■ 126 Betten in 21 Maiensässen
 ■ CHF 5,4 Millionen
 ■ Im Dezember 2008 eröffnet

Grand Resort Bad Ragaz

Bad Ragaz
 (siehe Seite 9)

Mayens-De-Bruson

Bagnes/Verbier
 (siehe Seite 9)

Village Royal Aminona

Mollens
 (siehe Seite 9 und 11)

Thermes Parc

Val D'Illiez
 ■ 300 bis 499, 200 Apartments, Luxushotels, Thermalbad
 ■ Richard Cohen
 ■ CHF 70 Mio. (Bad), 400 Mio. total
 ■ Im Bau

Hotel Maloja Palace

Champéry
 (siehe Seite 9)

Revers Moubra

Montana
 ■ 600 Betten; 5-Sterne-Hotel mit 120 Zimmern, 80 Wohnungen, Spa, Kongressaal, 900 Parkplätze
 ■ CHF 200 Millionen
 ■ Planung im Gang, Umzonung nötig

Village Valaisan

Vollège
 ■ 120 Betten in 30 Häusern, Restaurant, Wellness
 ■ Quartierplanung im Gang

Chalet Royalp

Villars
 ■ 30 Luxusferienwohnungen, 68 Suiten, Spa
 ■ CHF 70 Millionen
 ■ Teilweise im Dezember 08 eröffnet

Combattion

Crans / Lens
 ■ Erweiterung Hotel und Bau zweier Appartementhäuser, 3 Gebäude, 24 Wohnungen
 ■ Hôtel Rhodania Crans, Linder-Golf, Crans-Montana
 ■ CHF 33 Millionen

Les Guernerés

Grimentz
 (siehe Seite 9)

Club Med

Verbier
 ■ 500 Betten in Feriendorf
 ■ Club Méditerranée
 ■ CHF 72 Millionen
 ■ Verhandlungen laufen

Les Masses

Héremence
 ■ Bau eines Hotelkomplexes, Parking, Läden, Appartements, 4 Gebäude, 4 Wohnungen
 ■ CHF 34 Millionen

Maisons de Biarritz

Champéry
 ■ 900 Betten in Hotels und Wohnungen, Bad
 ■ Maisons de Biarritz (F)
 ■ CHF 100 Millionen
 ■ Beschwerde des Bundesamts für Justiz gegen den Erwerb des Grundstücks für 15 Chalets

Les Trois Rocs

Bagnes/Verbier
 ■ 500 Betten in Hotels und Apartments, Läden, Wellness, Restaurants
 ■ Immobilien-Gesellschaft Les 3 Rocs S.A., Verbier
 ■ CHF 180 Millionen
 ■ Baugesuch eingereicht

Les Flives

Grimentz
 ■ 503 Betten in 33 Chalets und 40 Wohnungen
 ■ Implania
 ■ CHF 85 Millionen
 ■ Im Bau bis 2011

Le Hameau des Bains

Grimentz
 ■ 651 Betten; Centre Thermoludique
 ■ Maisons de Biarritz (F)
 ■ CHF 120 Millionen
 ■ Baubeginn geplant 2010

Feriendorf Acher

Engelberg
 (siehe Seite 9)

Skigebiet und Resort

Ernen
 ■ Sanierung und Ausbau des Skigebiets, neue Gebiete erschliessen, neue Lifтанlagen, 800 Hotelbetten
 ■ Summerlease Ltd.
 ■ CHF 50 Millionen
 ■ In Planung

Domaine du Parc

Villars
 ■ Erweiterung des Grand Hotels und 20 Chalets

Hungerberg Resort&Spa

Oberwald
 ■ 15 Luxuschalets mit je einer Suite, Spa, Restaurant
 ■ CHF 30 Millionen
 ■ Umzonung in Verhandlung

Resorts. Projekte. Lläuft alles planmässig, feiern fünf Resorts dieses Jahr ihren Spatenstich. Zwei Resorts feiern heuer ihre Eröffnung. Und für eins der fünf projektierten Grossresorts soll ebenfalls im 2009 Baubeginn sein.



Das Projekt Les Guernères in Grimentz umfasst ein Designhotel, Appartements und ein Chalet.

Investoren sind der Gastronome Rolf Kasper, die Aqua-Spa-Resorts AG, die Rigi Bahnen und die Gemeinde Weggis. «Es ist weiterhin eine Einsprache hängig» erklärt Roger Bernet, Geschäftsleiter der Aqua-Spa-Resorts AG ermutigt. Die blockierte alles, das könne noch bis dreiviertel Jahre dauern und vor Bundesgericht landen.

In Gstaad ist der Aushub bereits wegtransportiert

Das Ferienresort Acher in Engelberg sei auf guten Wegen, freut sich Martin Bucher, Mitglied der Geschäftsleitung der Eberli Partner Generalunternehmung in Sarnen. Das Feriendorf soll in drei- bis vierstöckigen Häusern 108 Ferienwohnungen mit ca. 540 Betten beherbergen. Investor sind die Bergbahnen Engelberg-Titlis. Der Quartierplan sei bewilligt, die Baueingabe in Vorbereitung, voraussichtlicher Baubeginn sei im Herbst 2009, so Bucher.



Neu im Grand Resort Bad Ragaz: Kräuterdampfbad.

Resorts: 2009 startbereit

Dieses Jahr stehen sieben Resorts vor der Eröffnung oder vor dem Baubeginn. Sie lösten Investitionen von mehr als 100 Millionen Franken aus.

URS MANZ

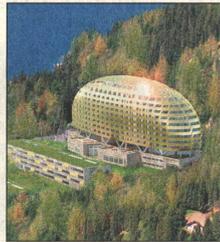
Im Grand Resort Bad Ragaz sind drei Grossprojekte unterwegs: Der Quellenhof Spa Suites Tower, der Mittelhof des Grand Hotel Hof Ragaz – er wird nun 21 Zimmer und Suiten haben – und die Tamina-Therme. «Wir sind auf Kurs mit allen Eröffnungsterminen», freut sich Christina Fenyödi, Kommunikationsmanagerin vom Grand Resort. Im Juni wird das Um- und Neubauprogramm mit der

Neueröffnung der Tamina-Therme abgeschlossen und das dem Investor Thomas Schmidheiny gehörende Resort für Wellness und Gesundheit gesamt eröffnet. Im April 2008 öffnete das neue Therapiezentrum des Medizinischen Zentrums, im September wurde der Helenabad-Trakt mit 70 Zimmern und Suiten wiedergebietet.

«Wir sind im Plan», sagt auch Selma Aposkitis, Marketingmanagerin des Hotel Maloja Palace. Das seit Anfang Jahr wieder offene Hotel wird etappenweise renoviert und umgebaut. 50 Suiten sind renoviert, bis Ende Jahr sollen es 80 sein. Das mit teilweise eingebauter Kitchennette sehr familienfreundliche Hotel-Resort richtet sich auch an die italienische Klientel. Am 15. Mai wird das neue Restaurant eröffnet. Ende Juni werde das «Maloja Palace» offiziell wiedereröffnet. An diesem Datum wird auch das 125-Jahr-Jubiläum gefeiert.

Mit dem Intercontinental Resort & Spa soll in Davos ein grosses Ho-

telresort entstehen. Die Baubewilligung wurde im Februar 2009 erteilt. Das 5-Sterne-Luxushotel im Stilli Park, ein avantgardistischer Bau des Architekturateliers Oikios, wird von der Intercontinental-Hotelgruppe geführt werden. Zurzeit werde an der Finanzierung gearbeitet, lässt Martin Buchli, Verwaltungsrat der Stilli Park AG wissen.



Das futuristische Intercontinental-Resort in Davos.

Wunschtermin für den Baubeginn wäre der kommende Mai oder Juni. Entstehen soll ein Hotelkomplex mit 187 Zimmern und 23 Suiten, zwei vorgelagerten Gebäuden mit 37 Serviced Apartments, einem grosszügigen Spa-Bereich, verschiedene Restaurants, einem Seminarbereich sowie Verkaufsgeschäften. Angestrebt wird laut Mar-

tin Bucheli eine Eröffnung im Jahr 2011.

Geht's nach Plan, soll in Rigi Kaltbad im 2009 mit dem Bau eines Tourismus-Resorts begonnen werden. Das «Botta-Projekt» umfasst die Sanierung der Hostellerie, den Bau eines Wellnessbades, den Neubau der Rigi-Bahnstation und Wohnungen auf der Bellevue Liegenschaft.



Der Aushub für das Hotelresort Alpina in Gstaad ist nahezu vollzogen. Die Bauarbeiten beginnen in den kommenden Wochen.

Von den fünf Grossen stehen drei im Wallis

Werden sie auch wirklich gebaut, entstehen in der Schweiz in den nächsten Jahren mindestens fünf Grossresorts. Das kleinste mit 1000, das grösste mit bis zu 5000 Betten.



Überbauung Alpvision in Nendaz.

CHRISTINE KÜNZLER

Das grösste Resort ist jenes von Samih Sawiris in Andermatt mit 3000 bis 5000 Betten in sechs Hotels, 710 Wohnungen und 30 Villen. Die Investitionssumme liegt zwischen 1 und 1,5 Milliarden Franken. Die Quartiergestaltungspläne sind eingereicht, die Baugesuche in Bearbeitung. Laut Sawiris kommt sein Grossprojekt gut voran. Der Investor hofft, bald mit dem Bau der Anlage beginnen zu können. Er sei

trotz Finanzkrise zuversichtlich, dass es genügend Interessenten für seine Bauten gibt. Die Schweiz sei als Liegenschaftsmarkt nach wie vor attraktiv. «Gerade jetzt gehen die Leute in Länder mit sicherem Immobilienmarkt. Die Schweiz ist sicher, im Gegensatz zu aktuell London, Zypern oder Spanien», sagte Sawiris gegenüber der sda.

Auf guten Wegen ist auch das Rocksresort in Laax. Die Weisse Arena Gruppe erstellt dort für rund 80 Mio. Franken 1000 Betten in 160

möblierten Appartements, Läden, Restaurants und eine Tiefgarage. Eröffnet werden soll das Resort im 2010. Die Appartements werden verkauft. Doch die Käufer sind verpflichtet, die Wohnungen weiterzuvermieten, was warme Betten garantiert. Die Vermietungsverpflichtung soll im Grundbuch eingetragen werden.

Drei der sechs Grossresorts sind im Wallis geplant: in Verbier, Molens und Nendaz. Das «Village Royal Aminona» (Molens) mit 2000 Betten und einer Investitionssumme von 400 Mio. Franken ist das grösste (siehe Seite 11). 250 Mio. Franken will die kanadische Intrainvest in 300 Chalets mit 2000 Betten investieren. In Verbier soll das Resort Mayens de Bruson gebaut werden. Im Moment ist das Vorhaben blockiert durch eine Einsprache des WVE. Die Touristiker hoffen, dass

das Projekt gebaut werden kann, «denn davon hängt die Renovation unserer Bergbahn ab. Televorbier baut nur, wenn das Projekt kommt», so Pierre Yves Déleze, Vizedirektor Verbier Tourisme.

In Haute-Nendaz und Siviez sind zwei weitere «Alpvision»-Appartementshäuser geplant. Zwei stehen bereits. Die Wohnungen können gemietet oder gekauft werden. Laut Eric Buros, der das Projekt betreut, baut die Investorin, die französische Transmontagne, nächstes Jahr das dritte Haus und im 2011 das vierte. «Nach Möglichkeit eröffnen wir das erste Haus Ende 2010 und das zweite Ende 2011». Die Baubewilligung

liegt noch nicht vor. Das Projekt sei jedoch breit abgestützt, Probleme sieht Buros keine.

Eine Studie des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Uni Bern, Arcalpin und Rütter + Partner beleuchtet die Chancen und Risiken komplexer Tourismusresorts und grosser Appartementresorts. Zu den Chancen gehört ihre internationale Ausstrahlung. Internationale Unternehmer und externes Kapital helfen mit, das Risiko zu verteilen. Solche Resorts tragen auch zur Bekanntheit der Destination bei und bringen neue Gäste. Sie stärken die Nachfrage nach hochstehenden Dienstleistungen und fördern die

Qualität des einheimischen Gewerbes. Dank ihrer Grösse bieten sie ein breites Angebot auch im Sommer.

Doch die Resorts bringen auch Risiken. Da die Investoren auf günstiges Land angewiesen sind, besteht die Gefahr, dass wenig erschlossene Räume überbaut werden. Neue Skilifte, Pisten und Infrastrukturanlagen können Landschaft und Lebensräume beeinträchtigen. Ein Risiko ist auch die Verdrängung einheimischer Anbieter und Arbeitskräfte. Scheitert das Projekt, können zudem Kosten für die Gemeinden entstehen.

ANZEIGE

Valentine®
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkoher
Was hält länger?

www.bertschi-valentine.ch

Die hohe Kunst der Gastlichkeit

Am rechten Zürichseeufer in Küsnacht arbeiten das Romantik Seehotel Sonne und der Textilhersteller Schwob Hand in Hand am perfekten Hotelenerlebnis.

Gleich zwei Auszeichnungen zeugen von der Erstklassigkeit des Romantik Seehotels Sonne, mit seinen vier Sternen Superior einmalig gelegen am rechten Ufer des schönen Zürichsees. Das Label «Romantikhotel» verspricht einen Aufenthalt auf höchstem Genussniveau, und seit Kurzem darf sich das Haus zum ausgesuchten Kreis der «swiss historic hotels» zählen, im gleichen Atemzug erwähnt wie das berühmte Badrutt's Palace in St. Moritz.



Schwob AG und Romantik Seehotel Sonne: Hand in Hand für den Gast

Für Catherine Julen Gräter, seit 2002 Gastgeberin zusammen mit Ehepartner René Gräter, ist die Balance zwischen Tradition und der Moderne selbstverständlich: Helle, geräumige und modern eingerichtete Zimmer harmonieren perfekt mit der aufregenden Geschichte des Hotels, das bereits 1641 als «Wirtshaus Sonne» zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde.

Der berufliche Werdegang von Catherine Julen Gräter liest sich wie die klassische Hotelier-Karriere: Hotelfachschule in Lausanne, verschiedene Stellen als Chef de Réception, unter anderem während 7 Jahren im renommierten Hotel Widder in der Zürcher Altstadt. So klassisch die Karriere ist,



Romantik Seehotel Sonne
Seestrasse 120
8700 Küsnacht am Zürichsee
www.sonne.ch

so wenig mag sich die 44-Jährige auf Konventionen festlegen. An ihrem Beruf liebt sie die Vielseitigkeit und die Abwechslung in einem Haus, das für sich selbst spricht, den Kontakt mit internationalen Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten. Als Gastgeberin durch und durch schwört sie auf die persönliche Note, mit der sie ihr Hotel erfolgreich führt.

Kunst im Haus

Man ist stolz auf die Geschichte des Hauses, und auch aus diesem Grund zählt die Pflege der schönen Künste zu den festen Traditionen in der «Sonne». Hotelgäste können sich nicht nur an dem vorzüglichen Service, dem einmaligen Ambiente, den vielfältigen Freizeit- und Kulinarikangeboten oder einfach am einmalig schönen Hotelgarten erfreuen, sondern auch an der ausgestellten Kunst in den öffentlichen Räumen des Zürcher Traditionshotels. Kunstbegeisterte erliegen dem Zauber und dem Charme der Werke von Alois Carigiet, Augusto Giacometti, Bernhard Luginbühl, Albert Manser, Jean Tinguely und auch von internationalen Künstlern wie Julian Schnabel und Andy Warhol.

Die Kunst hochwertiger Textilien

Ästhetische Zeichen setzt Catherine Julen Gräter nicht nur mit grosser Kunst aus der ganzen Welt und einem Hotelinterieur mit den 40 individuell und mit viel Liebe

gestalteten Zimmern und grosszügigen Suiten, sondern auch über den geschickten Einsatz hochwertiger Textilien. «Vor allem beim Schlafen spürt der Gast, ob er sich in Qualität bettet oder nicht», so Catherine Julen Gräter. Der Entscheid für die richtigen Wäscherzeugnisse, ob im Tisch- oder im Bettwäschebereich, geniesst deshalb einen sehr hohen Stellenwert im Haus.

Dass das Romantik Seehotel Sonne mit einem Textilhersteller zusammenarbeitet, bei dem Tradition, Qualität, verbunden mit modernsten Produktionstechnologie an erster Stelle stehen, liegt auf der Hand. So ist es auch kein Zufall, dass die Wahl auf die Schwob AG fiel, ein Traditionsunternehmen, das für konsequente Spitzenqualität steht und seinen Sitz in Burgdorf, im ebenfalls schönen Emmental, hat.

Schwob und Romantik Seehotel Sonne: gemeinsam für den Gast

«Vereinfacht gesagt, verkaufen wir unseren Gästen zwei simple Produkte, Schlafen und Essen, und dabei möchten wir unseren Gästen beste Spitzenqualität auf allen Ebenen bieten», so Catherine Julen Gräter über die Wichtigkeit der richtigen Wahl der Wäsche für Tisch und Bett. «Unter anderem auch mit der passenden Tisch- und Bettwäsche erzeugen wir ein

perfektes Gesamtbild, das beim Gast positiv in Erinnerung bleiben soll. So gesehen gehört auch die Textilwahl zu unserem Leistungsanweis.» Es darf gesagt werden, dass Hotelier und Wäschehersteller Hand in Hand zusammenarbeiten – gemeinsam für den Gast.

Schwob AG leistet mit ihren Spitzentextilien bereits seit Jahren einen Beitrag für ein einzigartiges Komfortenerlebnis der Gäste im Romantik Seehotel Sonne. Dabei bewährte sich das Emmentaler Unternehmen nicht nur durch seine vorzüglichen Textilprodukte, sondern unterstützt den Hotelbetrieb mit seinen nützlichen Serviceleistungen. Bereits seit dem grossen Umbau in den 90er-Jahren verzichtet das Romantik Seehotel Sonne auf den Unterhalt einer eigenen Wäscherei und kann seit nunmehr einem Jahr auf den praktischen Wäscheservice der Firma Schwob AG zurückgreifen. Auf diese Weise spart das Hotel wertvolle Zeit und kostbaren Platz und kann diese Energien zudem voll und ganz in die Betreuung und Beherbergung seiner Gäste lenken. Dabei greift Hotelière Catherine Julen Gräter gerne auch auf das breite Lösungsspektrum der Schwob AG zurück, in dem verschiedene Produkte (von der Serviette bis zur Tisch- und Bettkomplettwäsche) für jedes Preissegment angeboten werden.

Die Möglichkeit, Wäsche und Wäscheservices aus einer Hand zu beziehen, sowie das Renommee der Schwob AG als Schweizer Traditionsunternehmen mit bester Qualität, optimaler Beratung, einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis sowie seinen Status als Branchengrösse waren für Catherine Julen Gräter von Anfang an die ausschlaggebenden Gründe auch, weiterhin auf die bewährte Schwob-Qualität zu set-

z erfüllt werden: Bettwäsche, die sich gut auf der Hand anfühlt, in die man sich instinktiv gerne bettet, die sich mit innovativem und passendem Design harmonisch in den Look & Feel der individuellen Hotelzimmer integriert; Tischwäsche, die dem Anspruch auf unbedingte Exklusivität entspricht, und Bankettwäsche, die im harten Arbeitsalltag durch hohe Lebensdauer und maximale Belastbarkeit überzeugt.



zen. Dass dabei ganz bewusst die Wahl nicht auf den billigsten Anbieter fiel, verstand sich für die Gastgeberin von selbst.

Die hohen Ansprüche bei der Auswahl der Hoteltextilien konnten von der Schwob AG mehr als

kurz, die Schwob AG brachte exakt das auf den Punkt, was sich Catherine Julen Gräter für ihren Textillieferanten wünscht: einen verlässlichen Partner im täglichen Bestreben, dem Gast das zu bieten, was für ihn gerade gut genug ist: das Allerbeste.

Romantik Seehotel Sonne – ein Haus macht Geschichte



Der früheste Hinweis auf ein Wirtshaus zur Sonne ist in einer Urkunde aus dem Jahr 1641 festgehalten. Mit einem Lehnungsvertrag übernahmen die Eheleute Hans Ulrich Alder und Anna Barbara Schädler von zwei Zürcher Stadtherren das Wirtshaus samt Tavernenrecht. Der sehenswerte Turm stammt vermutlich aus dem 14. Jahrhundert. Mit der Übergabe an die Tochter Elisabeth und ihren Mann Heinrich Guggenbühl entstand eine Verbindung zwischen der «Sonne» und der Familie Guggenbühl, die mehr als zwei Jahrhunderte andauern sollte. Eine unvergleichliche Geschichte von der Wirtschaft

zum modernen Unternehmen mit Hotel und Restaurants.

Seit 2002 wird das Traditionshaus am rechten Zürichseeufer vom Gastgeberpaar Catherine Julen Gräter und René Gräter (mit tatkräftiger Unterstützung von Sohn Marc) geführt. Das Romantik Seehotel Sonne verfügt über 40 individuell eingerichtete Zimmer, einen Bankett- und einen Seminarbereich, verschiedene Restaurants und bietet zahlreiche Events und Packages an.



Schwob AG Textiles of Switzerland

Textilherstellung und -pflege

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her und gilt als eine der modernsten Jacquardwebereien Europas. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Designs und Logoeinwebungen für Kunden. Mit drei eigenen Wäschereien bietet Schwob AG zudem die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz an.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG produziert Textilien für Bett, Tisch und Bad. Bei der Tischwäsche stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur

Auswahl. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus Baumwolldamast. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich.

Feines aus dem Herzen der Schweiz

Tradition, Fachwissen, Spitzentechnologie und ein klares Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz machen Schwob AG zum erfolgreichen Textilunternehmen, welches seine Wurzeln nicht vergisst: Auf dem Fundament der guten alten Handwerkskunst ist ein Betrieb entstanden, der modernste Technologie für kundenorientierte Lösungen und ausgezeichnete Produkte für Hotellerie und Gastronomie einsetzt.

Schwob AG
Leinenweberei
und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch



Resorts. Lex Koller. Um Lex-Koller-konform zu bauen, verzichtet der russische Investor in seinem Projekt in Mollens auf Ferienwohnungen. Statt dessen vermietet oder verkauft er Zimmer mit Hotelservice.

Lex Koller bestimmt Nutzung

Mollens zählt heute nur ein Hotel. Ein Resort mit 2000 Betten soll dem Ort nun Aufschwung verleihen. Mit einem Hotelkonzept hofft der Investor, Lex-Koller-konform zu bleiben.

GU DRUN SCHLENCZEK

Drei Türme aus den 70er-Jahren ragen bereits heute über die Baumwipfel bei Mollens nahe Aminona. Damals wollte ein Genfer Hotelier in der kleinen Gemeinde unweit von Crans-Montana über 20 solcher Appartementtürme bauen – ging jedoch pleite. 40 Jahre später zeigt sich wieder ein Investor am Standort interessiert, wiedersteht es mit dem finanziellen Umfeld nicht zum Besten: Den russischen Bauriesen Mirax aus St. Petersburg soll die Finanzkrise eben-



Die Hochhäuser des Aminona-Resorts haben ein eigenes Zentrum mit Restaurant, Pool etc.

falls getroffen haben. Doch am Resort-Plan in Mollens will man festhalten. «Alle unsere laufenden Projekte in den verschiedenen Ländern werden realisiert», meint Vladimir Marakutsa, Projektleiter bei der Aminona Luxury Resort and Village SA mit Sitz in Genf. «Bei uns gibt es keine Krise.» Erst letzte Woche sei man zusammengesessen, bestätigt

Mollens' Gemeindepräsident Stéphane Pont, um etwaige Zweifel auszuräumen. Zurzeit gehe es um die Ausarbeitung des Berichts zum geplanten 2000-Betten-Resort, mit welchem man dann bei Kanton und Bund vorstellig werden will.

Statt Luxuswohnungen kommen nun Hotelzimmer mit Miniküche
Damit das Projekt im Rahmen der «Lex Koller» überhaupt eine Chance hat, ist ein Hotelbetrieb geplant mit 2000 Betten in fünf neuen Hochhäusern (140 Appartements, 80 bis 220 m², 570 Betten), 15 fünfstöckigen Gebäuden und 50 Chalets, ergänzt durch Konferenzzentrum und Freizeiteinrichtungen. Ob die Wohnungen verkauft werden sollen, steht noch zur Diskussion. Gemäss Architekt Philippe Gaillard aus Genf sind die Appartements in den Hochhäusern nur mit einer minimalen Kücheninfrastruktur versehen, «zum Erhitzen der vom Hotel angelieferten Mahlzeiten zum Beispiel». Der Investor spricht inzwischen auch nicht mehr von Luxuswohnungen sondern von «Zimmern im 5-Sterne-Segment».

«Eine Tendenz zur offenen Auslegung des Begriffs der Betriebsstätte ist nicht erkennbar.»

Christian Koller
Rechtsanwalt in Zürich

Ein Hotel gilt als Betriebsstätte – da braucht's keine Bewilligung
Das verschafft dem Bauherrn gute Karten bei den Behörden, die das Projekt unter dem Aspekt der Lex Koller prüfen werden: Handelt es sich um eine Betriebsstätte, bedarf es weder für einen ausländischen Projekt-Investor noch für den ausländischen Käufer einer Wohnneinheits- oder Bewilligung. Das Gesetz definiert den Betriebsstätten-Begriff zwar nicht näher. Doch gemäss Christian Koller, Rechtsanwalt in



Sozusagen auf der «grünen Wiese» wollen die Gemeinde Mollens und ein russischer Investor das 2000-Betten-Resort «Aminona» errichten.

Zürich, sind vor allem drei Kriterien massgebend. Erstens: Das Betriebskonzept muss ein Angebot von Hoteldienstleistungen vorsehen. Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass diese auch in Anspruch genommen werden, was zum Beispiel mittels einer Hotelpauschale für Basisdienstleistungen erreicht werden kann. Zweitens: Die Dienstleistungen müssen – unter Berücksichtigung saisonaler Schwankungen – dauernd genutzt werden, was bei Resorts, welche Wohneinheiten zum Kauf anbieten, auf eine Vermietungspflicht des Eigentümers

hinausläuft. Drittens: Wenn Resortwohnungen verkauft werden, dann dürfen sie nur wenig «autonom» sein. Das heisst: Tendenziell ohne vollständige Küche, ohne Sauna und ohne Whirlpool.
«Leider liegt für Resortprojekte noch kein klärender Entscheid des Bundesgerichts vor», verdeutlicht Koller die unklare Rechtslage. Eine Tendenz zu einer offeneren Auslegung des Betriebsstätten-Begriffs kann der Spezialist für Hotel- und Tourismusrechtsfragen noch nicht erkennen. «Das wirkt investitions- hemmend und widerspricht den

Ansprüchen moderner Gäste, die gerne à la carte Dienstleistungen beziehen.» Koller wünscht sich, dass «der Aspekt der Vermietungspflicht bei der Auslegung des Betriebsstätten-Begriffs zu Lasten der anderen Kriterien stärker gewichtet werden würde.»
Noch keine Einigung haben die Investoren in Mollens mit den Umweltverbänden erzielt (siehe Interview unten). «Trotz dieser Umstände werden wir unser Projekt realisieren», gibt sich Marakutsa optimistisch. Immerhin will man rund 100 Millionen der insgesamt bis zu

500 Millionen Franken hohen Investitionssumme in Nachhaltigkeit investieren. Gegenwärtig bemüht man sich, die Anlage nach dem Minergie-P-Eco-Standard zertifizieren zu lassen. Noch suchen Gemeinde und Investor eine Lösung für die Unterbringung des Personals (rund 200 Mitarbeitende). Stéphane Pont wünscht sich, dass der Investor in entsprechende Wohnbauten in Mollens selbst investiert. Genauso wie in die überfällige Erneuerung der Skiverbindung nach Crans-Montana.

«Wir fordern Lösungen für bereits leer stehende Zweitwohnungen»

Der WWF hat gegen das Aminona-Resort Einsprache erhoben. Geschäftsführungsmitglied Catherine Martinson erklärt warum.

GU DRUN SCHLENCZEK

Können Sie den Bau eines neuen Resorts in der Schweiz überhaupt begrüssen?
Nein, denn wir meinen, dass es in der Schweiz schon genug touristische Infrastrukturen gibt. Die Schweiz ist zu klein für noch mehr Anlagen, die Berge sind schon sehr zersiedelt. Wir fordern eine straffere Nutzung des Bestehenden. So müssen beispielsweise endlich Lösungen für die vielen bereits leer stehenden Zweitwohnungen gefunden werden.

Was muss ein Resort erfüllen, damit Naturschützer doch noch Ja sagen?
Auf jeden Fall dürfen solche Resorts nicht ausserhalb der bestehenden Bestimmungsfä-

che geplant werden wie in Mollens. Wenn, müssen sie im Zentrum einer Gemeinde stehen.

Warum gab der WWF bei den Projekten in Andermatt und Champéry grünes Licht und stellt sich beim geplanten Resort in Mollens quer?
Zum Sawiris-Resort in Andermatt konnten wir schlecht Nein sagen, denn dort soll das Projekt auf ehemaligen Armeegebieten entstehen, die schon eingezont waren. Da die Autobahn durch das Tal führt, ist der Standort naturschützerisch gesehen auch nicht so heikel. In Andermatt hat der Kanton zudem klare Signale gegeben, dass er das Resort begrüsst. Und in Champéry haben die französischen Investoren signalisiert, dass sie zu Anpassungen bereit sind. Ganz anders in Mollens: Dort forcieren nur die Gemeinde und der Investor das Projekt. Und die Investoren sind viel weniger kompromissbereit. Es dauerte ein ganzes Jahr, bis wir vom Investor endlich eine Reaktion auf unsere

Einsprache bekommen haben. Das ist keine gute Basis für konstruktive Gespräche.

Der Investor in Mollens will Hotelservice bieten, damit keine kalten Betten entstehen. Kein Argument für Sie?
Das tönt zwar gut, aber der Investor will den Hotelservice nicht ins Grundbuch eintragen lassen. Mit anderen Worten: Wir haben keinerlei Garantie,



Catherine Martinson vom WWF.

dass nicht langfristig doch alle Appartements verkauft und als Ferienwohnungen genutzt werden – und dann mehrheitlich leer stehen. Denn die Abmachung mit dem Kanton gilt meines Wissens nur für die nächsten 15 Jahre. In Crans Montana gibt es schon 7000 «kalte Betten».

Wird ein revidiertes Raumplanungsgesetz die Situation aus Ihrer Sicht verbessern?
Da setze ich grosse Fragezeichen. Künftig will man nur zwischen Bau- und Kulturland unterscheiden. Unter Letzteres fallen auch Erholungsgebiete: Das kann aber alles beinhalten, auch ein touristisches Projekt. Ausserdem gibt es zu wenig Anreize, dass die Gemeinden koordinierter vorgehen und dass der Tourismus damit stärker konzentriert werden kann.

Werden Sie sich gegen das Aminona Resort aussprechen?
Das ist im Moment noch offen – und davon abhängig, wie sich die Investoren verhalten.

Wann ist eine Ferienanlage ein Resort? Die Definition des Begriffs.

Ein Resort muss ganz bestimmte Merkmale erfüllen. Definiert hat sie der Tourismusprofessor Hansruedi Müller.

Neben den Hotels, Ferienwohnungen und Zweitwohnungen entstehen in der Schweiz immer mehr hybride Beherbergungsformen. Einige dieser Beherbergungsformen ergänzen den Namen ihres Betreibers mit dem Begriff Resort, zum Beispiel das Zermatter «Riffelalp». Die Resorts sind jedoch ganz unterschiedlich punkto Beherbergungsform, Dienstleistungen und Finanzierung. Tourismusprofessor Hansruedi Müller definiert in der Studie «Ferienresorts – Nachhaltigkeit und Anforderungen an die Raumplanung», die das Bundesamt für Raumentwicklung in Auftrag gegeben hat, den Begriff: Das Resort ist ein Teil einer Tourismusdestination, der relativ abgeschlossen ist und der eine grosse Spanne von Einrichtungen und Dienstleistungen bietet. Insbesondere für Erholung, Sport, Entspannung, Gesundheit, Lernen, Meetings, Kultur und Unterhaltung. Ein Resort besitzt alle nötigen zielgruppenorientierten Einrichtungen und Dienstleistungen für einen weitgehend autarken Aufenthalt. Ein Resort weist zudem folgende Merkmale auf:

- Zentrales Management, das Resort wird von finanzstarken Investoren getragen.
- Professionelles Marketing und Positionierung als klare Marke.
- Weitgehender Einfluss auf die gesamte Dienstleistungskette.
- Breites Angebot an unterschiedlichen Beherbergungskategorien (meist im 4- und 5-Sterne-Bereich).
- Mindestgrösse von 300 Betten.
Diese Definition, die sich an internationalen Massstäben orientiert, bilde die in der Schweiz geplanten grösseren Projekte nur annäherungsweise ab, heisst es in der Studie. Zahlreiche Projekte bieten nur beschränkt eigene Dienstleistungen an. Denn sie seien explizit mit dem Ziellanciert worden, die regionale Infrastruktur besser auszulasten. So zum Beispiel das Rocksresort in Laax. Diese Projekte erfüllen indes andere Merkmale von Müllers Definition. Die Grössen-anforderung von 300 Betten soll hinterfragt werden, schreibt die Studie, da auch weniger Betten zu einem wichtigen Impact auf den Ferienort führen könnten. ck



MARKTPLATZ

Food

Non-Food

Backwaren

HUG

Snack-Tiefkühlbackwaren
AUTHENTIC TRADITION

Gastro-Grosshandel

Cash-Carry
CCA Angehörn
Trücke für Profis

Das frische CCAha-Erlebnis in Frauenfeld

CCA Gossau SG CCA Luzern
CCA Frauenfeld CCA Spreitenbach
CCA Sargans CCA Pratteln
CCA Rapperswil CCA Heimberg (in Planung)
CCA Brüttisellen CCA Bern

www.cca-angehoern.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

Berufsbekleidung

Image Wear AG, Binzstr. 7, 8045 Zürich
Tel. 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88
www.imagewear.ch, info@imagewear.ch

Corporate Fashion und Teambekleidung
(Design- und Katalogartikelkonzepte)

European Importer for www.cintas.com
Nr. 1 Uniformkatalog auf der Welt!

image wear
IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!

Gastro-Einrichtungen

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU

Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Grossküchenmaschinen

ROTOR Lips

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN
schmocker AG

Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von
GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN

Dammweg 15 - 3800 Interlaken
Telefon 033 828 38 48 - Fax 033 828 38 38
www.schmocker-ag.ch - info@schmocker-ag.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83

Hotelzimmer

beck Design AG

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau

Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Gastro-Grosshandel

Da 45 anni,
la differenza c'è
e si vede!

Kaffeerösterei

Jilly CAFE

ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Gastrotexilien

Tisch Bett Küche Bad

«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotexilien

ZETAG AG, Textilwerk Sorntal, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, www.zet-ag.ch

Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser

Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen

3608 Thun info@strasserthun.ch
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

Weinhandel

Partner Per **ippergros**
Professionisti www.ippergros.ch

Ipbergergros Noranco
091 986 49 60

Ipbergergros Losone
091 791 56 61

winehouse - mehr als Wein

Das Weinkonzept für
Gastronomie und Hotellerie

winehouse
mon choix

www.winehouse.ch

Sicherheit

365 Nächte im Jahr

Im Dienste der ... & ... Hotellerie

Die Besten Night-Managers -Auditors -Porters
(Incl. nächtliche On-Line Support: Fidelio, Hogatex, Pro-Tel etc.)

100% zuverlässig, versiert und sprachgewandt
... und Sie, sowie Ihre Gäste, schlafen sicherer.

SIZU AG Sicherheitsdienste im Auge der Zukunft
Tel.: 0848 60 6000 E-mail: info@sizu-ag.ch

A service you can afford - with an offer to fit your budget

Kassensysteme

SYCOPA

SYCOPA, Systems Consulting Pasche & Co
8157 Dielsdorf / ZH Tel: 044 / 845 08 02
www.sycopac.ch info@sycopac.ch

ADDIPOS micros FIDELIO

ORDERMAN*

KASSENSYSTEME & KREDITKARTENGERÄTE

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel. 062 889 42 42
Fax 062 889 42 89
info@cafina.ch, www.cafina.ch

Anzeigenschluss verpasst?

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

Übersetzung/Traduction

Uebersetzung deutsch / französisch
Traduction français / allemand

Bureau de traduction
Anneliese Sonrel-Ursprung
Rue de l'Ancien-Collège 8
1820 Veytaux
traduction.sonrel@bluewin.ch
079 683 40 34

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI PROMOTION

Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnürächli 48, CH-8197 Rafz
044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch



Süsse Ausstellung
Über die Bündner Zuckerbäcker erfährt man jetzt viel im Zürcher Jacobs Museum.
Seite 14

Ein Unkraut spriesst selten allein

Mit den steigenden Temperaturen grünt es in Feld und Wald wieder kräftig. Einige Pflänzchen der Kategorie Unkraut sind nicht nur essbar sondern schmackhaft und gesund.

CLAUDIA DIEMAR

Frühlingsregen bringt Segen, heisst es. Allerdings ist das Grünzeug, das am besten gedeiht auf Feld, Wald und Wiese meist mit der negativen Vorsilbe «Un-» versehen. Es erfreut nicht alle, denn Unkraut vergeht nicht, wie ein anderes Sprichwort weiss. Doch bevor man sich ans Jäten macht, gilt es, kurz inne-



Brennnesseln kann man wie Spinat zubereiten.



Waldmeister ist würzig und schmackhaft.

zuhalten. Manches Pflänzchen, das sich keck zwischen Rabatten und Rasen gereckt hat, ist zu Höherem bestimmt, als ausgerissen und in die Biotonne versenkt zu werden.

Gesunde Nessel

Die Brennnessel etwa ist dem überdüngten Kopfsalat haushoch in Sachen Nährwert überlegen. Das 50-fache an Eisen, das 30-fache an Vitamin C, das 25-fache an Magnesium, das 20-fache an Provitamin A und immerhin noch das 14-fache an Kalzium steckt in dem vermeintlich bössartigen Kraut.

Der so gesunde Nessel kann man das Brennen abgewöhnen, indem man sie eine Viertelstunde in kaltem Wasser badet oder sie dünstet. Wie viele andere Wildgemüse

kann man Brennnesseln wie Spinat zubereiten.

Wer früher bei den Pfadfindern war, erinnert sich vielleicht noch dunkel des «Waldläufertags», bei dem es auszuschwärmen galt, um den Kochtopf mit allerlei Grünzeug zu füllen. Wenn das vitaminreiche Resultat nicht besonders schmeck-



Gundermann liegt im Geschmack zwischen Melisse und Majoran.

te, muss es an mangelndem kulinarischem Rat gefehlt haben, denn viele Kräuter sind bitter und dürfen daher nur mit Mass verwendet werden oder verlangen nach Veredelung mit Crème fraîche oder Rahm, die das herbe Aroma sanft legieren.

Bitterstoffe helfen, fette Speisen leichter zu verdauen

Längst servieren Sternköche im Frühling schmackhafte, mit Bitterem angereicherte Kreationen aus Wald und Feld. Bitterstoffe in Wildpflanzen sind urgesund, sie unterstützen Magen und Darm bei der Verdauung von allzu fetter Kost, weshalb beispielsweise der Stängel Beifuss beim Gänsebraten traditionell nicht fehlen darf.

Seit Portulak, Radicchio und Rucola dem schlappen Treibhaus-salat Konkurrenz machen, darf es beim Salatgabeln ohnehin etwas herzhafter zugehen. Optisch den Blättern des Rucola verwandt sind die des Löwenzahns, eine Pflanze, die auch im Grosstadt-Dschungel überall gedeiht. Seine Blättchen sind – jung gepflückt – ein Genuss. Löwenzahn eignet sich sowohl als Salat wie als Gemüse.

Eine weitere Pflanze, bei der Gärtner meist rot statt grün sehen, ist die sich schnell als Bodendecker ausbreitende Vogelmieze, die fast das ganze Jahre über grünt und mit

kleinen weissen Sternen blüht. Im Mittelalter als «Fieberkraut» gerühmt und von Pfarrer Kneipp als Hustenmittel empfohlen, ist die überaus vitaminreiche Pflanze mit dem Geschmack von jungen Maiskolben ein Genuss als Salatbeigabe oder für kräuterige Gratins.

Ein anderer Überlebenskünstler ist der Wegerich, mal mit spitzen lanzettförmigen Blättern, mal als breite Rosette direkt auf dem Boden präsent. In einem angelsächsischen «Neunkräutersegen» wird er als Mutter aller Pflanzen gerühmt. Spitzwegerich hat nachweislich antibiotische Eigenschaften. Zerkaus auf Insektenstiche oder kleine Wunden gerieben, stillt er Schmerz und Juckreiz und lässt die Haut schnell heilen, was praktisch ist, wenn man sich bei der Kräuternernte gerade in den Finger geschnitten hat. Seine Blütenstände schmecken nach fri-



Bärlauch riecht wie Knoblauch, verursacht keinen Mundgeruch.



Die Blütenstände des Wegerichs schmecken wie Champignons.

schon Champignons. Auch Spitzwegerich eignet sich hervorragend für frühlingfrischen Salat; den etwas derberen Breitwegerich dünstet man besser.

Gundermann, der wegen seiner Heilkraft auch den Beinamen «Hexenkraut» trägt und im Garten un-

verwüßtlich seinen Standort verteidigt, ist gleichfalls geniessbar. Geschmacklich liegt er zwischen Majoran und Melisse und macht sich besonders als Suppenzutat gut.

Auch der leicht nussig schmeckende «Gute Heinrich» mit seinen

Rezept Wandlers Waldmeister-Sabayon

Für 4 Personen:
60 g Eigelb

35 g Zucker
35 g Weisswein
etwas Zitronensaft
2 g Gelatine
40 g hausgemachter Waldmeistersirup
135 g Rahm, geschlagen
Erdbeerwürfelchen, mariniert mit Sirup und Zitronensaft

Würfelchen in 4 Gläser verteilen. Eigelb, Zucker, Weisswein, Sirup und Zitronensaft in Wasserbad erwärmen und kalt schlagen, bis die Masse weiss und fest schaumig ist. Die Gelatine auflösen und vorsichtig unter die Masse rühren. Den Rahm unterziehen. In die Gläser abfüllen und kühl stellen. **fee**

Die zarten Blättchen des jungen Löwenzahns schmecken als Salat oder als Gemüse.

Wie junge Maiskolben schmeckt die äusserst vitaminreiche Vogelmieze.

tiefgrünen fleischigen Blättern, die sich wie Spinat zubereiten lassen, gilt als Heilpflanze, die gegen Gicht und Rheuma eingesetzt wurde.

Wildpflanzen gedeihen ausser im eigenen Garten und auf Brachland vor allem im Frühling auch im Wald, wenn die erst zarten Blättchen der Laubbäume noch nicht den gesamten Boden beschatten. Wer durch den Wald radelt und eindeutig Knoblauchduft wahrnimmt,

weiss, dass er auf eine Kolonie weiss blühenden Bärlauchs stossen wird, der genau wie die Brunnenkresse feuchte Auen liebt. Ebenso wie der würzige Waldmeister ist auch dieses Pflänzchen essbar und hinterlässt anders als sein knolliger Duftverwandter keinen schlechten Atem. Bärlauch ist – wie Bärenklau und Guter Heinrich – in einigen europäischen Ländern eine geschützte Pflanze. In Teilen Deutschlands ist er sogar rar geworden, in der Schweiz zum Glück noch nicht.

Wildkräuter kann man trocknen oder einfrieren

Auch wenn die meisten Kräuter, die als Wildgemüse geeignet sind, sprichwörtlich wie das Unkraut wachsen, konsultiere man zum Schutz seltener Pflanzen vor der Ernte vorsorglich das Bestimmungsbuch. Gesammelt werden soll übrigens, «wenn der Tau gerade aufgetrocknet ist, und wie beim Pilze sammeln gilt auch hier: in Zweifelsfälle stehen lassen. Fast alle Wildkräuter eignen sich zum Trocknen und Einfrieren und sind damit das ganze Jahr als Suppenzutat oder Tee verfügbar. Und weil es kaum ein Übel gibt, gegen das kein Kraut gewachsen ist, ist es jetzt Zeit, den grünen Daumen in der Küche walten zu lassen und die Frühjahrsmüdigkeit mit vitaminreichem Wildgemüse zu bekämpfen.

Bücher zum Thema: Anita Zellner und Helga Hofmann: **Wildkräuter-Waldfrüchte: Bestimmen leicht gemacht**, Verlag Gräfe & Unzer, Fr. 9,50. Eve Marie Helm: **Feld-, Wald- und Wiesenkräuter**, Heyne-Verlag, Fr. 16,90. Werner Rauh: **Unkräuter**, Verlag Gebri-der Bornträger, Fr. 28,90.



Nachgefragt Urs Wandler

Funktion: Der mit dem Zukunftsträger-Preis 2006 ausgezeichnete Küchenchef kocht im Hotel Restaurant Schönbühl im bernischen Hilterfingen.

3. Dafür sind Sie bekannt für Ihren grossen Kräutergarten.

Da pflegen wir über 42 Kräuter, wobei darunter auch zehn verschiedene Minzen- oder Salbei-Sorten sind. Zum Aromatisieren ist das wunderbar. Aber trotz des grossen Gartens können wir unseren Kräuterbedarf nicht vollständig abdecken und müssen immer noch zusätzlich bestellen.

4. Wie haben Sie Ihre Vorliebe für Kräuter entdeckt?

Kräuter aller Art waren eigentlich in jeder Küche, in der ich tätig war, ein Thema. Und schon früh ging ich jedes Jahr Bärlauch sammeln. Vor allem aber hat mir als Jungkoch die grosse und heute leider nicht mehr existierende Gärtnerei Silberdistel in Brienz sehr imponiert. Da gab es Hunderte von Kräutern und Heilpflanzen. Das war ein richtiges Paradies. **fee**

Divino erweitert Präsentation in Landi-Märkten

Bis heute hat die Weinhandelsfirma mit Sitz in Winterthur innert zwei Jahren in 26 Landi-Märkten einen neuen Weinbereich eröffnet. Im Durchschnitt verzeichnete Divino dabei Umsatzzuwächse von über 15 Prozent. Nach der Expansion in der Ost- und Innerschweiz kommt nun auch das Mittelland dran: Dieses Jahr sind 10 bis 12 neue Standorte in Planung, bis Ende 2010 sollen es rund 40 sein. Die Divino-Partner führen ein Grundsortiment von mindestens 60 ausgewählten Weinen, dazu kommen saisonale Angebote. rd

Silbermedaille für Mauler's Cuvée Chardonnay Brut

Nach dem Erfolg bei den «Effervescents du Monde 2008» hat die Cuvée Mauler Chardonnay Brut erneut eine Auszeichnung erhalten. Am 16. internationalen Wettbewerb «Chardonnay du Monde 2009» Mitte März im Burgund erhielt sie eine silberne Auszeichnung. Die Cuvée wurde zudem vor kurzem mit dem Label «Best of Swiss Wine 2009» ausgezeichnet und gehört damit zu den 300 Schweizer Weinen, die bei den 35 internationalen angesehensten internationalen Wettbewerben 2008 Höchstnoten erzielten. rd

Delinat eröffnet neues Weindepot in Köniz

Das grösste Biowein-Versandhaus der Schweiz eröffnet Mitte April in den Vidmarhallen in Köniz bei Bern ein Weindepot. Dort wird man die rund 200 Weine des Delinat-Sortiments degustieren und abholen können. Bisher gab es bloss ein Abhollager mit Degustiermöglichkeit in St. Gallen. Weitere Weindepots werden folgen: das nächste wird Mitte Mai in Olten eröffnet, geeignete Räumlichkeiten in Zürich werden noch gesucht. rd

Mario Chanton für Wine Award nominiert



Der junge Winzer Mario Chanton aus dem Oberrwalden mit vier Kollegen und zwei Kolleginnen aus ganz Europa vom deutschen Magazin Wein Gourmet als «Newcomer des Jahres 2009» nominiert. Den Preis gewonnen hat die spanische Winzerin Patricia Gil Luna, aber Josef-Marie und Marlis Chanton sind trotzdem «sehr stolz» auf ihren innovativen Sohn. rd

Österreich präsentiert seine Weine in Zürich

Nächsten Montag stellen 161 österreichische Winzer gemeinsam mit 55 Händlern aus der Schweiz ihre besten Tropfen im Zürcher Kongresshaus vor. Weine aus Österreich sind in der Schweiz zunehmend beliebter: Die Exporte in die Schweiz haben im vergangenen Jahr um 35 Prozent zugenommen. Sie lagen bei über 2,5 Mio. Liter, der Gesamtwert betrug 13,7 Mio. Euro. Die Präsentation dauert von 13 bis 20 Uhr und ist mit Anmeldung gratis, ohne kostet der Eintritt 20 Franken. rd

www.weininfo.ch/ogeg



Ein Cafetier auf einem kolorierten Holzstich von 1900.



Glacierhersteller aus dem Café Suizo in Cartagena um 1890.

Das süsse Netz der Bündner Zuckerbäcker

Ein Zuckerschlecken war das Leben vor zwei, drei Jahrhunderten in den armen Bündner Tälern wohl nicht. Sonst wären die Handwerker nicht ausgezogen, um in der Ferne ihr Glück zu versuchen. Die Liste an einer Wand des Johann Jacobs Museums, in dem die Sonderausstellung über die «Bündner Zuckerbäcker und Cafetiers in Europa» seit Sonntag zu sehen ist, ist beeindruckend: bis letzten Dezember wurden 9917 Bündner Zuckerbäcker in 1054 Städten in Europa und Übersee – von Aachen bis Zittau – in der Statistik erfasst.

Anders als die Reiseläufer vor ihnen, die wenig zum guten Ansehen der Eidgenossenschaft beigetragen hatten, versüsst die Zuckerbäcker nicht nur das Leben ihrer Zeitgenossen, sie trugen auch zum guten Image der Schweiz bei. Und dies lange bevor Käse, Schokolade und Uhren zu Exportschlägern wurden.

Die Bündner brachten die Kaffeekultur nach Venedig

Die süssen Pioniere aus den Bergen prägten mit ihren Konditoreien und Kaffeehäusern den Begriff des «Schweizer Zuckerbäckers» als Garant für Qualität und Raffinesse. Sie galten lange in ganz Europa als herausragende Vertreter ihrer Zunft. Ihr erstes Auswanderungsziel war Venedig, wo sie sich im Lauf des 17. Jahrhunderts etablieren konnten. Zunächst boten sie ihre Süßigkeiten direkt auf den Strassen und Gassen der Lagunenstadt feil. Sie sollen auch unter den Ersten gewesen sein, die in Venedig Kaffee ausschenken. Aus politischen Gründen mussten sie die instabile Republik 1766 verlassen. Darauf spannten sie ihr Netz von Spanien bis nach Russland.

Heute lassen sich – insbesondere in Italien – noch vereinzelte Kon-

Die Ausstellung «Süsse Verheissung» im Johann Jacobs Museum in Zürich bietet Einblicke in das Leben von Bündner Zuckerbäckern.

RENATE DUBACH



Bündner Zuckerbäcker in Venedig auf einem Kupferstich von 1789.

Begleitprogramm zu den Cafetiers und Zuckerbäckern

17. Mai, 14 Uhr: Spezialführung mit Kurt Koch, Konditor-Confiseur der Confiserie Sprüngli, führt durch die Ausstellung.
11. Juni, 18.30 Uhr: Vortrag der Historikerin Regula Pfeifer: Das Leben der Bündner Zuckerbäckerfrauen.
18. Juni, 18.30 Uhr: Vortrag des Architekturhistorikers Leza Dosch: Bündner Zuckerbäcker als Bauherren. rd

ditoreien finden, die über Generationen hinweg in Bündner Hand blieben. In Konditoreien an bester Lage verführten die Bündner ihre Gäste über Jahrhunderte hinweg mit Marzipan, feinsten Schokolade, kunstvollem Konfekt, mit Kuchen, Limonaden und sommerlichen Eisspezialitäten. Auf ihr Konto soll auch die Allianz von aromatischem Kaffee mit Kuchen gehen. Das anspruchsvolle Metier erlernten sie, oft kaum die Kinderschuhen entwachsen, bei Verwandten oder Bekannten in der Fremde.

In Tortenglocken werden die Originalobjekte präsentiert

Das Rezept der Bündner Zuckerbäcker beruhte auf harter Arbeit, Sparsamkeit, Anpassungsfähigkeit an fremde Sitten sowie auf geschickten Investitionsstrategien und Teilhabersystemen. Doch auch mit diesen Zutaten versehen schafften es nicht alle, sich eine eigene Existenz aufzubauen. Oft entschied nur Glück darüber, wer als gemachter Mann zurückkehren und sich ein stattliches Haus bauen konnte, und wer es nicht schaffte.

In der Ausstellung kann man einige dieser Schicksale nachvollziehen. Anhand von Fotos, Notizen, Tagebüchern, Urkunden, Rechnungen und zahlreichen Originalobjekten – Formen und Förmchen, Rösttrommeln und Tassen. Zum Teil liegen die Objekte unter riesigen Tortenglocken, die von der Decke baumeln. Und natürlich passen auch die vorherrschenden Farben – Rosa und Weiss – zum süssen Thema.

Die Ausstellung im Johann Jacobs Museum am Seefeldquai 17, in Zürich dauert bis 14. Februar 2010. Öffnungszeiten: Fr 14 bis 19 Uhr, Sa 14 bis 17 Uhr, So 10 bis 17 Uhr. Öffentliche Führung jeweils Sonntag, 14 Uhr.

www.johann-jacobs-museum.ch

Ein multimediales Kochbuch-Ereignis

Wenn 64 Gestalter ein Kochbuch kreieren, ist das Resultat garantiert kein Kochbuch im klassischen Sinn: «Genie Essen» ist schrill, eigenwillig und crossmedial.

FRANZISKA EGLI

Zuerst muss man sich einen kleinen Schub geben und einfach mal losblättern. Seite um Seite. Hier ein bisschen lesen, da ein bisschen staunen, dort ein bisschen gucken. Denn da ist nix mit gluschtigen Hochglanzfotos auf der einen und jeder lesbaren, eher sparsam eingefügtem Rezepttext auf der anderen Seite. Das ist im Kochbuch «Genie Essen / Chili» anders, total anders. Aber wenn wundert's? Was anderes ist zu erwarten, wenn 64 Menschen, die von Hause aus nicht Köche, sondern Fotografen, Archi-

GENIE ESSEN



tekten, Grafiker, Künstler im weitesten Sinne sind und aus neun verschiedenen Ländern kommen, sich zusammennutzen, um ein Kochbuch rund ums Thema Chili zu kreieren, weil sie alle gerne kochen? Dann macht natürlich jeder, was er will. Und dann steuert nicht nur jeder mindestens ein Rezept bei,

sondern auch gleich noch Bild, Illustration, Schrift, Layout. Und dann wird es erst richtig wild, weil mit jedem Rezept alles wieder anders aussieht. Das kann so manches Auge tüchtig verwirren. Aber auch restlos begeistern.

finden sich 94 Rezepte wie «Marianne», eine wirklich scharfe Küchengeschichte rund um ein Sepia-Artischocken-Risotto oder das witzig illustrierte «Ratatouille mit Rouget Barbet». Der – im Buch garantiert geruchsfreie – Feuerbohnenentopf «Sonata Flautencia» wird über drei Seiten vertont, und die Zubereitung von Penne all'arabbiata ist verpackt in die mafiose Story von «Pepe Peperoncino».

Zum anderen aber nutzt das eigenwillige Kochbuch auch die dazugehörige Cross-Media-Plattform: Auf der Homepage kann man kostenlos stöbern und ein Probekapitel herunterladen, die Zutatenlisten der Rezepte ausdrucken oder – als Buchbesitzer mittels eigener Identifikationsnummer – das Buch als PDF herunterladen. Und nicht zuletzt kann man per WAP oder mittels eines Flash-Widgets von seinem Handy aus direkt auf die Zutatenlisten zugreifen.

Genie Essen / Chili – Anstiftung zur Cross-Media-Cuisine, herausgegeben von Oliver Gerstheimer, Fr. 50.90.
www.genie-essen.com



Des Grafikers Georg Schönwands Darstellung eines Rezepts...



... und des Fotografen Jens Erbeck Vorstellung von einem Kochbuch.

Klimaschutz. Klimaneutral essen und trinken. Ein Berliner Restaurant und eine österreichische Winzerin sind Pioniere im Bereich klimaneutralen Wirtens und Weinproduzieren.



Berlin Kreuzberg: Das «Foodorama» hebt sich äusserlich nicht von anderen Bio-Restaurants ab.

Klimaneutral Was heisst das, und wie funktioniert es?

Klimaschutz und nachhaltiges Wirtschaften ist ein Gedanke, den seit dem Kyoto-Protokoll zunehmend auch die Privatwirtschaft aufnimmt.

Auf dem Weltklimagipfel in Japan 1997 hat sich ein Grossteil der führenden Industrieländer darauf geeinigt, den Ausstoss der schädlichen Klimagase, wie CO₂, Methan oder Lachgas, zu verringern.

Das ist bis zu einem gewissen Mass möglich, beispielsweise indem man von fossilen auf erneuerbare Energieträger umsteigt, also anstatt mit Öl mit Solarenergie heizt. Aber ganz lässt sich die Erzeugung von Kohlendioxid nicht vermeiden. Um den unvermeidlichen Ausstoss zu kompensieren, können sich Verursacher Emissionszertifikate kaufen: Sie investieren damit in Natur- oder Wiederaufforstungsprojekte, meist in Entwicklungsländern.

Die Anbieter der Ausgleichszertifikate verlangen Preise zwischen einem und vier Cent pro Kilogramm. Einer der bekanntesten Anbieter in der Branche heisst Atmosfair und hat sich auf die Kompensation von Flugreisen spezialisiert. sch

ihrer Heimat wiederfinden – nur eben in Bioqualität. So können sie ihre Geschmacksstrukturen vergleichen. Eine wechselnde Tageskarte mit regionaler Küche soll Berliner Gäste ansprechen. Mit Preisen von 9 bis 18 Euro für Hauptgerichte ist das Kreuzberger Biorestaurant vergleichsweise günstig. Allein den Preisen für grünen Tee (vier bis sechs Euro) oder Tequila (2 cl für 5,50 Euro) merkt man an, dass die Ökoqualität teuer erkaufte wurde.



Strenge Formen, klare Linien: ein Blick in die Bar.

Der Genuss hat Vorrang: Bio-Cola wird nicht serviert

Bei allem Engagement für Nachhaltigkeit sind die «Foodorama»-Betreiber nicht dogmatisch. Von Selbstkasteiung hält Ozan nichts, Einschränkungen im Genuss darf es nicht geben. Biofleisch hat zwar eine schlechtere Klimabilanz als konventionell produziertes, aber es schmeckt besser. Energieleuchten mögen sparsam sein, verbreiten aber die Atmosphäre eines Operationsaals. Bio-Cola schmeckt wie Hustensaft, deswegen gibt es im Foodorama konventionell produzierte Vita-Cola, die ist immerhin aus der Region. Schliesslich läuft ein Restaurant nur, wenn sich die Gäste wohlfühlen, und wenn die nun edle Wasseraus Norwegen und Schottland wollen, dann sollen sie es haben, auch wenn das die Klimabilanz nach unten zieht und Ozan dafür mehr Ausgleich zahlen muss.

Rechnen sich die Investitionen in Klimaschutz und Bioqualität für Gastronomie? Unterm Strich schon, da ist sich Ozan sicher. «Wer klimabewusst wirtschaftet, der spart langfristige Energie und damit Kosten.» Ganz abgesehen vom positiven Image, das Nachhaltigkeit erzeugt. Ausserdem hat die Geschäftsidee noch Potenziale. Wenn das «Foodorama» erfolgreich läuft, wäre es durchaus denkbar, das Konzept auch auf andere Städte zu übertragen. «In fünf bis zehn Jahren wird das Klimaisgel ein entscheidendes Kriterium für Gäste und Kunden sein» ist sich Ozan sicher. «Noch ist das Foodorama Avantgarde, aber wir werden bald Nachahmer haben.»

Essen für die Umwelt

In Berlin steht das erste klimaneutrale Restaurant. Der Geschäftsführer Sinan Ozan ist überzeugt, bald Nachahmer zu haben.

ULRIKE SCHATTENMANN

Bio ist in Berlin schon lange auf dem Vormarsch. Immer mehr Hauptstädter frönen dem nachhaltigen Lifestyle. Es gibt Bio-Eisdiele, «Restaurants und -Pommesbuden, selbst das gastronomische Wahrzeichen der Hauptstadt – die Currywurst – ist inzwischen ökologisiert. Da sollte ein weiteres Bio-Restaurant wie das «Foodorama», das letzten Herbst im Berliner Bezirk Kreuzberg eröffnet hat, keine grossen Schlagzeilen machen. Doch das «Foodorama» ist anders als die Öko-Konkurrenz. Es wirt

damit, das erste klimaneutrale Restaurant Deutschlands zu sein.

Schwarze Wände, grauer Betonboden, das «Foodorama» ist puristisch eingerichtet; einziger Schmuck ist ein Blütenstengel auf jedem Tisch. An einem dieser Tische – sie sind aus hellem europäischen Ahornholz, einem nachwachsenden Rohstoff, – sitzt Sinan Ozan, der Geschäftsführer, und erklärt das Konzept. «Das Foodorama versucht so wenig Kohlendioxid wie möglich zu erzeugen. Um den unvermeidlichen Rest, der in die Luft gepustet wird, auszugleichen, zahlen wir Geld an ein Aufforstungsprojekt in Indien.» Etwa 200 Tonnen CO₂ müssen kompensiert werden, das kostet 3600 Euro im Jahr.

Was im Volksmund als «Ablass»

Sinan Ozan rechnet mit Nachahmern.



handel für Klimasünden» betitelt wird, hat bereits in einigen Branchen Schule gemacht. «Der Gedanke, der dahinter steckt, ist, dass die schädlichen Treibhausgase überall auf der Welt wirken und deshalb auch überall ausgeglichen werden können», erklärt Sonja Obermeier von Climate Partner. Die internationale tätige Firma berät und zertifiziert Unternehmen, die sich zum freiwilligen Klimaschutz verpflichten. Bis auf das «Foodorama» hat die Firma noch kein Restaurant als Kunde.

Klimaneutral ist wesentlich mehr als nur ein Marketing-Gag

Der 37-jährige Ozan ist kein Unbekannter in Berlin. Er leitet eine erfolgreich arbeitende Medien- und Kommunikationsagentur und gab das (inzwischen wieder eingestellte) erste Lifestyle-Magazin für in Deutschland lebende Türken heraus. Die Instrumente von Kommunikation und Marketing beherrscht er, er weiss, wie öffentlichkeits-



Das Innere ist puristisch gestylt.

wirksam das Etikett «Deutschlands erstes klimaneutrales Restaurant» ist. Trotzdem: Diese Geschäftsidee ist kein Marketing-Gag, denn wer sich mit dem Stempel von Climate Partner schmücken darf, muss strenge Anforderungen erfüllen. «Wir haben viel Geld in eine Wärmeisolierung und energieeffiziente Technik gesteckt, wir heizen mit Biogas und Ökostrom, und ein Aus-

wahlkriterium für unsere Mitarbeiter war, das sie in der Nähe wohnen und keine lange Anfahrt haben», sagt Ozan.

Die Speisekarte des «Foodorama» liest sich wie ein Best-of aller Küchen dieser Welt: Caesar's Salad, Burger, Satéspiesens, Wokgemüse, Wiener Schnitzel, Currywurst und Penne all'arrabbiata. «Unsere Gäste sollen die klassischen Gerichte aus

Sie produziert Weine und schon damit das Klima

Birgit Braunstein, die österreichische Winzerin des Jahres 2005, produziert klimaneutralen Wein.

RENATE DUBACH

Das Weingut Braunstein produziert in Purbach am Neusiedlersee auf 22 Hektar Anbaufläche jährlich rund 100 000 Flaschen Wein. An den Hängen des Leithagebirtes wachsen Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir, Cabernet

Sauvignon und Merlot. Das Burgenland ist bekannt für seine hervorragenden Weine, die auch von einem relativ stabilen Klima profitieren. Eine Klimaveränderung könnte unerwünschte bis fatale Auswirkungen haben.

Deshalb bietet die Weingutbesitzerin Birgit Braunstein erstmals in Österreich klimaneutral produzierten Wein an. Unterstützt wird sie bei ihrem Vorhaben von der internationalen tätigen Beratung Climate Partner, die bereits französische, chilenische und kalifornische Winzer auf dem Weg zur klimafreundlichen Weinproduktion mit dem notwendigen Know-how versorgt hat.

«Als Winzerin lebt man mit und von der Natur und kann sehr genau



Die umweltbewusste Winzerin Birgit Braunstein.

beobachten, welche direkten Auswirkungen unterschiedliche Anbaumethoden, aber auch Klimaschwankungen auf das Produkt

haben. Klimaschutz ist deshalb für mich nicht nur ein Schlagwort, sondern langfristig gesehen eine wirtschaftliche Notwendigkeit und damit eine Investition in die Zukunft», erklärt Birgit Braunstein, die ihren ersten klimaneutralen Wein soeben auf der Pro Wein Messe in Düsseldorf vorgestellt hat.

Die Ursachen für CO₂-Emissionen im Weinbau sind vielfältig. Kohlendioxid entsteht bei der Herstellung, bei der Abfüllung und beim Transport. Damit der Öxhoft rot – eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon – klimaneutral produziert werden kann, erstellt Climate Partner zuerst eine CO₂-Emissionsbilanz des Weingutes. Aufgrund der



Von der klimaneutralen Cuvée Öxhoft gibt es 8000 Flaschen.

Daten wird nach ökologisch sinnvollen Massnahmen gesucht, die den CO₂-Ausstoss reduzieren.

«Das ist für uns besonders interessant, weil wir uns schon seit geraumer Zeit aktiv für den Schutz von Umwelt und Klima engagieren. So stellen wir aktuell auf biologischen sowie biodynamischen Anbau um und versenden unsere Weine ausschliesslich per Bahntransport», erklärt Birgit Braunstein.

Schliesslich werden CO₂-Emissionen, die nicht vermieden wer-

den können, durch Investitionen in anerkannte, zertifizierte Klimaschutzprojekte ausgeglichen.

Zu Beginn der klimaneutralen Produktion sind 8000 Flaschen der Cuvée Öxhoft rot hergestellt worden. Jede Flasche des Weingutes wurde mit einer zusätzlichen Banderole gekennzeichnet, auf der kurz dargestellt ist, was «Klimaneutralität» bedeutet. Der Kunde erfährt dadurch, was konkret getan wurde und welchen Beitrag er durch den Kauf dieser Flasche zum Klimaschutz leistet.

Birgit Braunstein will mit ihrem Engagement den Kunden neue Wege aufzeigen: «Mit der Produktion von klimaneutralem Wein machen wir unsere Kunden selbst zu aktiven Teilnehmern am Klimaschutz. So können wir den Weingenuß mit einem nachhaltigen Beitrag für unser Klima verbinden.»

www.braunstein.at

Die Weine von Birgit Braunstein sind in der Schweiz bei Fischer Weine in Sursee erhältlich.

STEIERMARK

... Traumhafte Landschaften, frische und duftige Weine



Die Steiermark ist Österreichs Weintourismusegebiet Nummer eins. Und das mit Recht. Romantische Landschaften, gemütliche Buschenschanken und höchste Weinqualität machen die Region zu einem Paradies für Geniesser. Die steirischen Weine zeichnen sich aufgrund des einzigartigen Terroirs besonders durch ihre Aromatik, Duftigkeit und Frische aus. Besonders stolz sind die Winzer auf ihren Sauvignon Blanc, aber auch Welschriesling, Muskateller und der aromatische Traminer aus der Südoststeiermark spiegeln die Vielfalt des Gebiets wider. Eine Spezialität aus der Weststeiermark ist der Schilcher, ein rassisger Roséwein der perfekt zur lokalen Küche harmoniert.

Das Restaurant Spice und die Steiermark



Besonders gerne empfehlen wir einen frischen, knackigen Sauvignon Blanc Klassik aus der Steiermark zu einer marinierten Lachsforelle mit Apfel, Chili und Wasabi, weil er die leicht pikante Wasabi-Note verbunden mit der Frische des Apfels zum Fisch als Hauptkomponente hervorragend unterstützt. Für jeden ein Stück österreichischer Urlaub in der Schweiz.

Felix und Lucia Eppisser führen seit 2005 das Restaurant Spice im Hotel Rigiblick Zürich, www.restaurantrigiblick.ch

Mehr Infos zum österreichischen Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

Wein aus Österreich, Kostbare Kultur
Gutes Essen braucht gute Weine.

16 dolce vita

htr hotelrevue
Nr. 14 / 2. April 2009

Barocke Rezepte, geheime Adressen

Kochbücher oder Reiseführer – beide wecken die Lust am Entdecken: Sei dies durch Rezepte aus vergangener Zeit oder fremd klingende Ortsnamen.

BARBARA ROELLI

Zum 200. Todestag von Joseph Haydn lädt ein Kochbuch zur Reise in die Vergangenheit. 108 barocke Rezepte sind stellvertretend für die Regionen, in denen Haydn seinerzeit lebte und musizierte. Pannonische Fleischbällchen, «Fran-



zuzi Krumbirn» – ein burgerländisch-kroatisches Rezept aus der Zeit der Napoleonischen Kriege – oder Wiener Klassiker wie Marillenkügelchen gehören dazu. Während der Esterházy-Rostbraten, benannt nach dem Fürsten, in dessen Diensten Haydn stand, im Ofen schmort, lauscht man Haydns Sinfonie Nr. 49 ab der mitgelieferten CD. Oder liest über sein Leben und die Küchentechniken von dazumal.

Thomas Freudenprung: **Kochen macht Haydn Spass**. Residenz Verlag, St. Pölten. 204 Seiten, 44 Franken.

Mit Leidenschaft für die Wurst und Respekt vor dem Tier

Bei diesem Buch geht's um die Wurst. Liebhaber kommen bei den Bildern von cremiger Leberwurst oder mit Fettstückchen marmoriertes Salami ins Schwärmen. Das Buch handelt vom Handwerk der Wursterei und gibt Ratschläge für den Wurst- und Fleischkauf. Der Autor klärt aus Sicht des Metzgers auf, woran es den Schweinen bei der industriellen Fütterung fehlt. Er



Barocke Komposition: Mit Schafskäse gefüllte Lauchröllchen.

gibt Anleitung zum Selbermachen, etwa von Sülz- und Grillwurst, liefert Rezepte zu passenden Beilagen, eine Wurst-Gewürzkunde und viele persönliche Anekdoten.

Marcus Bauermann: **Lust auf Wurst**. Mosaik bei Goldmann, München. 160 Seiten, Fr. 34,90.

Steter Begleiter und treuer Ratgeber für unterwegs

Der Land-Beizli-Guide bietet 1065 Adressen von Landgasthöfen, Bauernwirtschaften, Bistros, Grotti, Weinschenken und Besenbeizen in der Schweiz. Für die vierte Auflage



testete das Autorenteam erneut unabhängige Lokale und fand 144 neue Adressen. Piktogramme informieren über Spezialitäten, Öffnungszeiten und Verkehrsmittel. Neu: «Aufladestellen» für das Elektro-Fahrrad und -Auto.

Beat Winterflood, Rolf Spillmann: **Land-Beizli-Guide 2009/10**. Spillmann Verlag, Zürich. 430 Seiten, 35 Franken.

Bed and Breakfast: Persönlich bewirtet in Schweizer Stuben

Die 14. Ausgabe des Reisebegleiters versammelt 800 Schweizer Adressen von Bed and Breakfast-Angeboten. Die Palette reicht vom Chalet im Berner Oberland, über das Her-



renhaus in Nyon, bis zum umgebauten Eisenerszilo im Aargau. Die Regionen sind farblich gekennzeichnet und die Unterkünfte in fünf Kategorien eingeteilt. Möchte man in einem Privathaus nächtigen, wählt man «Homestay». Bei «table d'hôtes» bereitet einem der Gastgeber auf Wunsch ein Mahl zu.

Bed and Breakfast Switzerland. ISBN 978-3-9700546-1-7. 456 Seiten, 28 Franken.

Impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Pachtzeitung für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur: hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Mirosław Halaba/mh
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Renate Dubachy/rd (Ressortleitung dolce vita), Mirosław Halaba/mh (Ressortleitung cahier

français), Franziska Egli/fee, Hélène Koch/hk, Theres Lagler Berger/tb, Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm, Gudrun Schlenker/gsg, Karl Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontärin: Barbara Roelli/br.

Online Redaktion: Melanie Roth

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie

Alesch, Beatrice Gertschen.

Verlag Leitung: Barbara König,

Assistentin: Delia Piscopo; **Stellensinnersate:**

Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.

Geschäftszeiten: Michael Müller,

Béla-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08.

verkaufte Auflage: 10 092; Gratisauflage: 1289; (Druckauflage: 18 000).

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-.

ISSN: 1424-0440

Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.



Ablage der Meldescheine: Ausgefüllt werden diese Bögen noch vor Aushändigung der Zimmerschlüssel.

Aufs Lächeln kommt es an

Serie «Lächle und die Welt lächelt zurück». Dieses Sprichwort zaubert sogar einem Morgenmuffel ein Lächeln ins Gesicht.

NATALIE-PASCALIE ALIESCH*

An meinem ersten Stage-Tag an der Réception im Hotel Adler im Zürcher Niederdorf ist Frühdienst angesagt. Ich bin keine Frühstückstheerin, also ein typischer Morgenmuffel. Hans Peter Kaiser, der Hoteldirektor erläutert mir die Organisation seines Hotels und die Funktionen seiner sechs Mitarbeiter in der Réception. Das Team setzt sich aus aus zwei Nachtpor-

tiert, einem Réceptionisten, einer Réceptionistin und einer Praktikantin zusammen und wird von Ashraf Younes, Front Office Manager geleitet. «Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind das A und O eines Frontoffice-Mitarbeiters», erklärt er.

Michael Tzarouchis, langjähriger Réceptionist, zeigt mir kurz die administrativen Arbeiten. Nach der Übergabe des Nachtportiers wird die Kasse gezählt, die Austritte durchgegangen, die Weckliste gecheckt, die Wäscherei angerufen, das Housekeeping informiert, Now-Shows abgeklärt und dazwischen viel Korrespondenz beantwortet, Reservationen verbucht und mittels E-Mail bestätigt. Ein abreisender Gast erkundigt sich nach dem Weg ins Hallenstadion. Michael Tzarouchis zieht einen Stadtplan hervor, kritzelt den Standort ein und erklärt, mit welchen öffentlichen Verkehrsmitteln



Flinke Finger: Viel Schreibarbeit wird elektronisch erledigt.



Stets alles im Visier: Der Überwachungsmonitor im «Backoffice».

man vom Niederdorf zum Hallenstadion gelangt. Mit einem Lächeln verabschieden wir uns vom Gast und wünschen ihm einen guten Tag.

Mit der Praktikantin, Marilyn Lüscher, bestreite ich am Folgetag gegen fünfzehn Uhr die Spätschicht. Vom Frühdienst übernehmen wir Informationen, zählen die Kasse, gehen die Anreiseliste durch, kontrollieren die Deckung der Reservationen mit den Kreditkartennummern, empfangen neue Check-in-Gäste, füllen die Meldescheine aus und erklären das Schlüssel-system mit Karte. Wir erkundigen uns nach allfälligen Präferenzen



stage im hotel
Natalie Pascale Aliesch als Réceptionistin

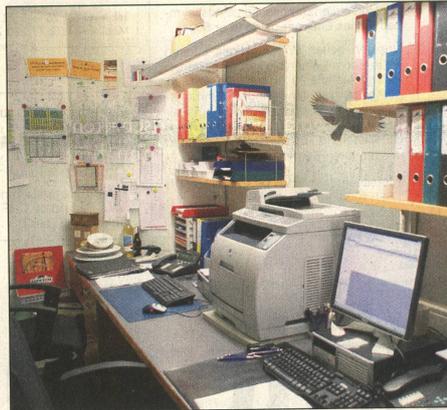
der Gäste, denen wir gerecht werden möchten. Immer wieder wird im Computer nachgeschaut, wie die Zimmerbelegung steht, um auch bei telefonischen Zimmeranfragen freundlich und flugs Auskunft geben zu können. «Der Gast darf nicht merken, dass wir im Trübelstecken», so die quirlige Praktikantin. Auch sie verliert in hektischen Momenten ihr Lächeln und ihre Freundlichkeit nicht. Sie zwinkert mir zu, weil ich Grimassen schneide, da meine Füße nach dem langen Stehen brennen.

Anteil nehmend erklärt mir Marilyn Lüscher wie wichtig ein gepflegtes und kultiviertes Auftreten ist. Ich zupfe mir meinen Blazer zurecht und trete mit einem Lächeln dem nächsten, müden und weitgereisten Ankömmling entgegen. Neben einer tadellosen Gästebetreuung, bedarf es an einer Réception viel administrativen Geschicks und rechnerischen Kalküls. Die offengelegte Buchungsstatistik erlaubt den Réceptionsmitarbeitern im «Adler», selbstständig die Preise und Zimmerverteilung anzupassen. Dies fördert die Motivation und Loyalität.

*Natalie-Pascale Aliesch ist Sekretariats-Mitarbeiterin bei der htr hotelrevue



Die Weckliste: Der Gast vertraut auf diesen pünktlichen Service.



Das «Backoffice»: Die administrative Drehscheibe einer Réception.

Am SnowpenAir-Konzert singt Joe Cocker

Nächsten Samstag wird der britische Superstar Joe Cocker die alpine Bühne auf der Kleinen Scheidegg betreten. Das seit Monaten ausver-



kaufte SnowpenAir beschert der Jungfrau-Region rund 4200 zusätzliche Logiernächte und eine direkte Wertschöpfung von rund 2 Millionen Franken. Nach Programm-Bekanntgabe Mitte Dezember waren die 8000 Tickets schnell ausverkauft. Cocker tritt zum einzigen Schweizer Konzert auf. Laut einer Umfrage der Jungfrauabahn waren 1000 Personen, die 2008 das SnowpenAir besuchten, zum ersten Mal auf der Kleinen Scheidegg. rd

Franke informiert über zufriedensstellende Zahlen

Der Anbieter von Kaffeezubereitungs- und Küchensystemen mit Hauptsitz in Aarburg erreichte im vergangenen Jahr mit einem Nettoumsatz von knapp 3 Milliarden Franken nicht ganz den Vorjahresumsatz. Die Abnahme entspricht 2,8 Prozent. Die Bilanzsumme nahm weitgehend währungsbedingt um 11,4 Prozent ab, der operative Personalabbau belief sich auf 847 Personen. Franke beschäftigt rund 12 000 Mitarbeitende in 40 Ländern. rd

Swiss Venture-Preis für das «Palace» Gstaad

Der Swiss Venture Club hat erstmals seit seiner Gründung vor sieben Jahren ein Hotel ausgezeichnet. Andrea Scherz strahlte mit seiner



Gattin Laura Scherz, als er im Namen des «Palace» mit der Silbermedaille geehrt wurde. Der Preis bringt Ehre, PR und eine Reise an den Entrepreneur Summit in Florida. Das Hotelambiente und der Mitarbeitereinsatz – treu nach dem Palace-Motto: «Wir erfüllen jeden Wunsch» – haben die Jury überzeugt. spf

Schweizer mögen braune Eier gleich wie weisse

Die Schweizerinnen und Schweizer mögen braunschalige Eier genauso wie weisschalige. In Grossbritannien, Irland, Portugal, Bulgarien, Rumänien, der Slowakei oder Ungarn werden überhaupt keine weisschaligen Eier konsumiert. In Frankreich, Österreich und Spanien können braunschalige Eier auf einen Anteil von mindestens 90 Prozent. Die Schweizer teilen ihre Vorlieben mit Griechenland und Russland. Unbeliebt sind braune Eier im Norden, etwa in Norwegen und Schweden; in Island isst man sogar ausschliesslich weisse Eier. Die Farbe der Schale hat übrigens keinen Einfluss auf Geschmack, Nährstoff- oder Vitamingehalt der Eier, sie hängt von der Geflügelrasse ab. rd/sda

Egli, Liebling der Schweizer



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michæl Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr einmal pro Monat eine Kolumne.

Mit den ersten warmen Frühlingstagen lockt es wieder viele Sonnenhungrige an die Gestade unserer schönen Schweizer Seen. Scharenweise strömen dann die Fischliebhaber in die nahe gelegenen Seerestaurants, um Fischgerichte zu geniessen. Am allerliebsten eine herrliche Eglifilet, selbstverständlich aus den Fängen der Schweizer Berufsfischer. Wer kennt sie nicht, die regionalen Egli-Spezialitäten wie die feinen, kleinen Filets de Perchette vom Genfersee oder die bekannten Kretzerli vom Bodensee.

Kulinarisch gesehen, erfreuen sich die Egli in der Schweiz einer grossen Tradition. Der Fisch hat sich zu einer exklusiven Gourmetspeise gemauert. Tatsächlich gehören Egli zu den schmackhaftesten Speisefischen, die die Schweizer Seen zu bieten haben. Sogar der bekannte Kochbuchautor Christian Teubner schrieb im 1985 erschienenen «Grossen Buch der Fische»: Die Filets mit der Haut, in Butter gebraten, sind – so, pur geniessen – ein kulinarisches Erlebnis! Kein Wunder also, dass er sich diesem Lieblingsfisch der Schweizer mit ausgefallenen Rezepturen angenommen hat. Verblüffend harmonisch schmeckt eine karamellierte Zwiebelart, belegt mit Thymian und mit zarten Eglifilets, die mit einer knusprigen Backkruste gratiniert werden. Auf ein blindgebackenes Butterblätterteig-Viereck kommt eine nicht zu dick

bemessene Schicht weich gedünsteter, karamellierter Zwiebeln, die mit reichlich Thymianblättern aromatisiert wurden. In der mit etwas Champignonsud durchsetzten Fischbrühe werden die Eglifilets kurz pochiert, dann gut abgetropft und mit der Haut nach oben auf die Zwiebeln gelegt. Am Schluss wird das Ganze mit frischen, fein gehackten Weissbrotkrümel und Thymianblättern bestreut und mit flüssiger Butter beträufelt. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius mit Oberhitze goldgelb gratinieren und dann sofort servieren.

Interessanterweise leben die meisten Arten der Flussbarsche, so die zoologische Benennung für unsere Egli in der Schweiz, in den gemässigten Zonen der nordamerikanischen Gewässer. Das Egli, einer der farbenprächtigsten Süßwasserfische, ist in fast ganz Europa häufig und weit verbreitet. Seinen in Deutschland genannten, Spitznamen «Ritter der Seen» trägt das Egli zu vollem Recht, sind doch seine sehr fest sitzenden Schuppen mit den wahrhaften, spitzen Stacheln der Rückenflossen durchaus mit einer Ritterrüstung vergleichbar. Und lässt so manchen angriffligen Räuber Reissaus nehmen. Typisch für alle barschartigen Fische sind seine geteilte Rückenflosse, sowie die messinggelbe bis rötliche Färbung der Brust-, Bauch- und Schwanzflossen. Die Häute zwi-

schen den Flossenstrahlen weisen häufig vereinzelte schwarze Flecken verschiedener Grössen auf. Der Körper ist oft gekennzeichnet von einem schwachen Streifenmuster und ist grau-grün gefärbt. Der Unterkiefer ragt über den Oberkiefer, und der Kiemendeckel ist am Hinterrand mit einem Stachel versehen.



Aufgrund genetischer Faktoren, aber durchaus auch hervorgerufen durch das knappe Nahrungsangebot, können zwischen den Schweizer Seen grosse Unterschiede bei der Grösse der Fische beobachtet werden. Bei einer Futterverknappung wächst das Egli kaum und bleibt über zahlreiche Lebensjahre hinweg ein Zwerg. Hier spricht der Fischer von einem «Verbotten der Bestände». Glücklicherweise ist das Egli ein ausgesprochen anpassungsfähiges Wesen, das bei einem besseren Nahrungsangebot innerhalb eines Sommers prächtig an Gewicht zulegen kann.

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe

Wir sind auch die Spezialisten für:

- **Ergebnisoptimierung, z. B.**
5% mehr Umsatz und 5%
weniger Betriebskosten ergibt
30-50% Ergebnissteigerung
- **Projektentwicklung/Projekt-
optimierung zur Verbesserung
der Wirtschaftlichkeit**
- **Rekrutierung einer Direktion,
Mieter oder Betriebsgruppe,
Marketingkonzepte, Ver-
gleiche bei Rechtsstreitigkei-
ten u. a. m.**

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 1557 – 079 422 37 24
Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

189-96

Schweizer Familie, engagiert und
verantwortungsvoll, sucht auf 2010 im
Raum Lugano/Locarno

Kleinhotel / B & B

Kauf, eventuell Pacht.

Angebote an cvsanden@gmx.ch oder
079 753 75 44. 1785-1028

Südpiemont, Nähe Barolo

Altershalber von CH-Ehepaar zu ver-
kaufen:

Grosses Anwesen

traumhafte Aussichtslage, Pool, derzeit
als kleine Ferienanlage, 2 Ferienwoh-
nungen, 5 Gästezimmer, 2 Wohn-
räume, Esszimmer, Küche, Garage,
Nebengebäude usw.

Vor zehn Jahren ausgebaut, moderne
Haustechnik, neun Hektaren Land und
Weinberge.

VP: CHF 1,9 Mio. + Betriebsinventar.

Kontaktadresse unter:
www.cascinagabriela.com 1769-1023

Gastgeber-Ehepaar sucht zu pachten
oder zu kaufen

Hotel Garni oder Hotel mit Restaurant/Terrasse

Wir sind ein erfahrenes, solventes, sym-
pathisches Ehepaar beide über 50.

Unsere neuen Wirkungskreis suchen
wir in einem kleinen bis mittleren Betrieb
mit mindestens 20 Zimmer. Als Vollblut-
gastgeber mit langjähriger Führungs-
erfahrung und unternehmerischem Flair
sind wir nach wie vor fasziniert von der
Hotellerie und Gastronomie. Wir freuen
uns auf Ihren Betrieb!

Interessenten melden sich unter Chiffre
1747-1004 htr hotel revue, Monbijou-
strasse 130, Postfach, 3001 Bern.

1218-723

Langfristiger Nachmieter gesucht per Oktober 2009.

Für gut gehendes Restaurant im
Graubünden.

- Sommer-/Wintertourismus
- Direkt neben den Bergbahnen
gelegen
- Restaurant 60 Plätze
- Bar 10 Plätze
- Grosse, schöne Sonnenterrasse
- Parkplatz direkt beim Haus
- Lagerräume vorhanden
- Personalzimmer im Haus

Fairer Pachtzins und keine Inventar-
übernahme.

Korrespondenz an E-Mail-Adresse:
corina.walser2@bluemail.ch 1752-1009



Immobilier - Vente - Courtage
Christophe Gasser
Tuilerie CH-1647 Corbières FR

A vendre à CHARMEY
en GRUYÈRE
à 500 mètres des Bains Thermaux

Hôtel Restaurant

avec un appartement de 200 m²
entièrement rénové et tout équipé

Prix 2'500'000.-

Tél. +41 (0) 26 915 28 00

Mobile +41 (0) 79 230 78 11

www.groupimmo.ch

Zu verpachten ab sofort

Restaurant Bären in Boltigen mit Bar

Dazu 6 Doppelzimmer mit Dusche und
WC. Pachtzins CHF 1500.- / Monat.
Tel. 079 354 54 00 1774-1025

Excellent property investment

Zu verkaufen an bester Lage in Films
an der Talstation der Bergbahnen

EXKLUSIVES ****HOTEL

Investitionen: 13 Mio. Franken, VP 10,5 Mio. Franken.

Auskunft/Besichtigung: scanmatic@bluewin.ch
1374-223

Renditestarkes Ferienhotel im Schwarzwald mit guter
Auslastung sucht aus Altersgründen schnellstmöglich
zu günstigen Konditionen

eine/n Nachfolger/in

Info unter: +49 06344/5080940 1784-1027

aus- und weiterbildung

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotellerie Réception mit FIDELIO Front Office

20. April bis 15. Mai 2009 oder 5. Oktober bis 30. Oktober 2009

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Föhrlistrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

131-54

CODE DRINKS
HESS GELBERT

**DER BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSLUSSE**

**WEITERE
INFORMATIONEN?**
GastroSlusse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@
gastroslusse.ch
www.gastroslusse.ch

CHF 1'700.- inkl. Diplom
GASTRO_SEMINAR

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

119-47

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 14 / 2 avril 2009



Yverdon-les-Bains
Le Nord vaudois misera dorénavant davantage sur le marché suisse alémanique.
Page 21



Swiss Education Group
Le SEG accueillera à Caux, les 6 et 7 avril, un forum de rencontre et de recrutement.
Page 22

Soleil assuré: coup de pub?

La météo est devenue un acteur important pour l'activité touristique. Non pas seulement en raison des changements climatiques, mais aussi parce que le client accepte de moins en moins que son séjour soit perturbé par le brouillard ou la pluie, voire la neige.

Les prestataires l'ont bien compris, d'où la multiplication d'initiatives pour garantir le beau temps. La dernière en date est celle de Beat Anthamatten, le directeur de l'Hôtel Ferienart Resort & Spa à Saas-Fee (VS). «Je veux persuader le client que le Valais est un pays de beau temps», dit-il. Entre juin et octobre, il proposera à ses hôtes et pour autant qu'ils aient réservé trois jours au moins, de rembourser les nuitées pour chaque jour de pluie.

Des initiatives au Tessin, à la Lenk et en terre neuchâteloise

L'idée n'est pas nouvelle. Il y a trois ans, c'est l'Albergo Losone, à Losone TI, qui avait lancé une assurance beau temps. Un choix que son directeur Diego Glaus n'a pas regretté. «L'année passée, nous avons remboursés des nuitées, mais au final nous avons gagné davantage d'argent», dit-il.

En décembre de l'an passé, Lenk Simmental Tourisme avait fait la une des journaux avec une assurance contre le brouillard, alors que la station n'en a quasiment pas. On ne manquera pas de rappeler aussi le projet, lancé en 2007 par les hôteliers neuchâtelois et jurassiens,

Les initiatives pour garantir le beau temps durant les vacances se multiplient. Nombreux sont ceux qui n'y voient qu'une action de marketing.

MIROSLAW HALABA

d'une «garantie soleil» aux seniors sous la forme d'une annulation à court terme. Le projet ne s'est toutefois pas (encore) réalisé faute d'hôtels participants.

Diverses formules d'assurance sont disponibles

Plusieurs formules permettent aux prestataires de proposer ces assurances, car le domaine des assurances climatiques n'est pas nouveau. Les agriculteurs et les organisateurs de manifestations en plein air connaissent déjà ce type d'assurances. Les investisseurs, d'ailleurs aussi, puisqu'il existe des dérivés climatiques.

Si Diego Glaus prend ainsi entièrement à sa charge les frais de remboursement, Lenk Simmental Tourisme travaille avec Elvia et Beat Anthamatten avec CelsiusPro à Zurich. Spécialiste en la matière, cette société planche avec l'Ecole hôtelière de Lausanne sur un dérivé climatique qui serait destiné à l'hôtellerie européenne. Les assurances

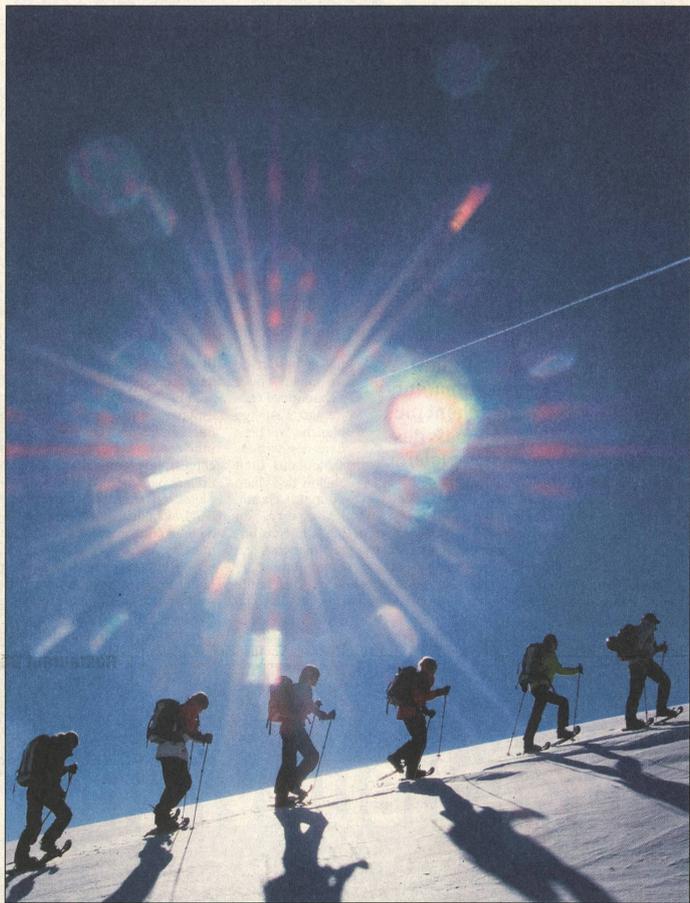
«beau temps» seraient-elles dès lors une tendance? Pour l'instant, rares sont ceux qui le croient. Beat Anthamatten aurait bien étendu l'assurance à toute la station, voire à l'ensemble du canton. Mais, comme tous les professionnels interrogés, il voit avant tout dans cette offre un coup de marketing. Plaisant, au demeurant.

Des activités «pluie» pour contrer les aléas de la météo

«Il y a un côté sympathique qui permet de consoler des clients», dit Pierre-Yves Délèze, responsable du marketing de Verbier Tourisme. «Il y a un effet de marketing certain, mais la démarche est intéressante car elle peut inciter le client à réserver à l'avance», note Philippe Thuner, le président de l'Association romande des hôteliers. Même le directeur de Lenk Simmental Tourisme, Jürg Moor, reconnaît que l'effet «pub» figurait au premier rang de ses motivations lorsqu'il a lancé son assurance.

Pour Serge Beslin, directeur de Villars Tourisme, comme, d'ailleurs, pour Pierre-Delèze, la meilleure manière de contrer les effets du mauvais temps est de proposer des activités «pluie».

A Crans-Montana Tourisme, Xavier Bianco, le directeur du marketing, pense aussi que ces assurances ont avant tout un effet publicitaire. Il ajoute: «De notre côté, nous essayons de proposer à nos hôtes des prévisions météo les plus fiables possibles.»



Le soleil garanti est surtout considéré comme un bon coup publicitaire.

Swiss-Image



Grégory Capozzi/afid
La signature: J.-P. Pralong (à g.) et Jacques Pittet, président de NRT.

Nyon Région consolide ses finances

Signé lundi avec les pouvoirs publics, un accord permettra au tourisme régional nyonnais d'asseoir son assise financière.

MIROSLAW HALABA

Nyon Région Tourisme (NRT), dont le champ d'action s'étend désormais sur 47 communes contre 32

avant le remodelage des districts, peut envisager l'avenir avec sérénité. Un accord signé lundi matin avec la commune de Nyon, le Conseil régional du district de Nyon et la commune de Saint-Cergue, définit clairement ses missions et assoit son financement.

Comme l'explique Jean-Pierre Pralong, directeur de NRT, cette démarche a notamment été justifiée par la nouvelle réglementation sur la taxe de séjour. Cette réglementa-

tion se traduit pour NRT par une augmentation des ressources d'environ cent mille francs. «Grâce à cet accord, poursuit Jean-Pierre Pralong, nous pourrions aussi rechercher des fonds extérieurs.»

Ces moyens financiers additionnels seront les bienvenus, car NRT ne manque pas de projets. Ainsi, le supplément provenant de la taxe de séjour financera la poursuite des réalisations entamées à l'enseigne d'Enjoy Switzerland, comme les

rencontres de partenaires au début de chaque saison. L'office met aussi la dernière main à la nouvelle présentation de son site internet, un site qu'il a développé avec la ville de Nyon et qui devrait être opérationnel à fin avril.

«Nous travaillons, par ailleurs, sur la mise en place de deux pôles forts, à savoir Nyon et Morges, ce qui passe par le renforcement de la collaboration sur le plan de la promotion et du marketing», indique Jean-

Pierre Pralong. Pour ce qui est de l'avenir plus immédiat, on notera le lancement cet été d'un concours de «la plus belle terrasse» inspiré du modèle neuchâtelois.

Comme ailleurs, le ralentissement économique est aussi dans les esprits. Jean-Pierre Pralong est toutefois relativement confiant: «Nous ne serons pas préservés, mais grâce à l'activité des entreprises de la région, nous serons peut-être moins touchés que les grandes villes.»

Un certain regard
sur le style

BEARD®
LA MARQUE POUR L'ÉQUIPEMENT HÔTELIER

Les asperges de Saillon arrivent

La saison de l'asperge commence ces jours à Saillon, capitale incontestée du premier légume de printemps.

GENEVIÈVE ZUBER

Les asperges blanches valaisannes sont réputées bien au-delà des frontières cantonales, et Saillon, avec son appellation protégée de «cité de l'asperge», en est le lieu de production le plus célèbre. La culture de l'asperge est en expansion en Valais et à Saillon en particulier. Rongées par la fusariose, un champignon, les asperges de la plaine du Rhône ont cependant failli disparaître il y a une quinzaine d'années. De 40 hectares, les surfaces s'étaient réduites à une dizaine d'hectares pour remonter à 20 aujourd'hui. La menace a pu être écartée grâce aux nouvelles sélections,

plus vigoureuses, et à l'introduction de la culture sous tunnel. Saillon a joué un rôle moteur dans ce sauvetage. Cette année, le village devrait produire une quarantaine de tonnes d'asperges blanches. La haute saison commence ces jours et va battre son plein jusqu'à mi-mai, début juin: toutes les entreprises familiales productrices sont sur la brèche ainsi d'ailleurs que quasiment tous les restaurants de Saillon.

Les asperges valaisannes sont très recherchées

S'il'asperge blanche réussit particulièrement bien en Valais, c'est en raison du soleil. Qu'elle soit cultivée en pleine terre ou sous tunnel en plastique, cette tige a besoin de ses rayons pour s'épanouir. D'autre part, l'asperge blanche se plaît dans les terrains sablonneux, dont Saillon est bien pourvu. Cela dit, les asperges du Valais couvrent 2% de la consommation d'asperges blanches en Suisse. Leur réputation en fait un produit très recherché. «On n'hésite pas à faire plusieurs centaines de

kilomètres pour acheter en vente directe chez les producteurs», explique Juliane Roud, directrice de Saillon Tourisme. «Les touristes combinent leur achat avec le thermalisme et un repas aux asperges dans un établissement de Saillon.»

En fait, la demande est nettement supérieure à l'offre et mieux vaut téléphoner aux producteurs avant d'entreprendre un déplacement dont on pourrait bien revenir bredouille. Les restaurateurs de Saillon et d'ailleurs sont également très demandeurs et, «pour être sûrs d'en obtenir, ils passent les réservations un an à l'avance, voire trois», précise Maurice Dussex, l'un des producteurs saillonnais.

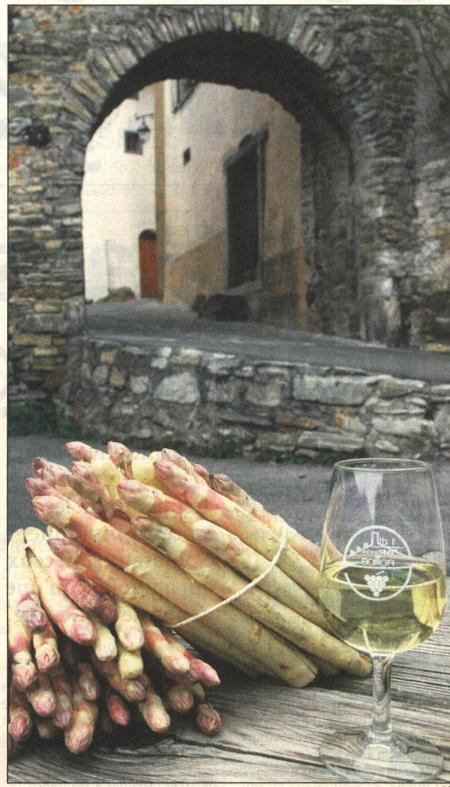
Une finesse et un goût de noisette inimitables

Tous les gourmets le disent, les asperges valaisannes ont une finesse et un petit goût noisette inimitables. Bien sûr, elles sont plus chères que les étrangères. Mais elles brillent par leur qualité et leur tendresse qui tiennent en particulier à leur fraîcheur. Exhumées une à une de leurs buttes tôt le matin, avant que le soleil ne cogne les tunnels, elles sont sur le marché le jour même ou le lendemain. Les américaines ont plusieurs heures de vol...

Le prix justement, constitue-t-il un frein par ces temps de crise? «Aujourd'hui, les consommateurs recherchent plus que jamais des produits-plaisirs», note Maurice Dussex. «Ils préfèrent servir quatre asperges haut de gamme par personnes en entrée, plutôt que huit asperges banales. L'asperge du Valais rime avec fête, avec printemps, des valeurs qui comptent quand les temps sont plus durs.»

Asperges du Valais: les «vertes» sont en train de percer

L'asperge valaisanne emblématique du terroir? La blanche bien sûr! Et pourtant à l'ombre de cette vedette de la gastronomie printanière, la verte est en train de percer. Elle occupe aujourd'hui 10 hectares de cultures (20 pour les blanches) alors qu'il y a 10 ans, la plaine du Rhône n'en produisait tout simplement pas. C'est que l'asperge verte est également appréciée des consommateurs tout en étant moins exigeante. Pas besoin de sol limoneux en effet et, d'autre part, les rendements sont plus élevés. gz



Le bourg valaisan de Saillon fera à nouveau honneur cette année à son appellation protégée de «cité de l'asperge».

Fraîcheur vivifiante des montagnes



Action valable du 30 mars au 17 avril 2009 chez votre dépositaire.

Une nouvelle stratégie



La nouvelle stratégie mise en place à Yverdon-les-Bains et dans le Nord vaudois vise plus particulièrement le marché suisse alémanique et les touristes français.

Pour développer le tourisme, le Nord vaudois lance divers projets, dont un système de réservation sur internet.

HÉLÈNE KOCH

Région Yverdon-les-Bains Jura-Lac. C'est sous cette appellation que le Nord vaudois se vendra au niveau touristique. La semaine passée, la région présentait sa stratégie touristique avec, à la clé, différents objectifs. L'un d'entre eux est d'augmenter le nombre de nuitées hôtelières et para-hôtelières. Un des outils utilisés pour cela est le système de réservation Tomas. «Nous sommes

passés de 8 à 28 hôtels sur ce système de réservation», note Dominique Faesch, directrice du tourisme régional du Nord vaudois. Au total, seuls quelques hôtels de la région ne sont pas encore en ligne. Au niveau para-hôtelier, 97 chambres d'hôtes sont recensées dans la région, dont 48 sont également présents sur le système Tomas. Seule différence avec les hôtels, les réservations ne peuvent pas se faire en ligne. Il y a un lien sur le site et on réserve directement chez la personne concernée.

Un autre hébergement insolite déjà existant sera repositionné à Yverdon. A savoir, la possibilité de dormir sur la scène du Théâtre du Petit Globe, au bord du lac. «L'été dernier, c'était sur quatre week-ends. Cette année, cet hébergement sera proposé sur une plus longue période», explique Dominique Faesch. A cela s'ajoute encore une ancienne tuilerie recon-

vertie en maison d'hôtes, avec quatre appartements, salle de séminaire et jardin pour organiser des réceptions.

Pour susciter la venue de visiteurs dans la région, la direction du tourisme régional s'appuie aussi sur différents projets d'attractions touristiques. Le premier d'entre eux, déjà en cours de réalisation, concerne l'abbatiale de Romainmôtier, en 2010, avec deux expositions, une temporaire et une seconde qui sera permanente. Cette dernière permettra notamment, grâce à un film en 3D, de se

promener à travers les différents époques de l'abbatiale.

Un autre gros projet en cours concerne le site internet, qui devrait être entièrement en place à mi-novembre. Pour ce travail de longue haleine, la région s'appuie sur les «web-partenaires» de Suisse Tourisme et de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV).

D'autres projets prennent également forme. Celui d'un bateau solaire destiné à visiter la réserve de la Grande Caricaie, ainsi qu'une mise en valeur des mosaïques ro-



«Le système de réservation regroupe 28 hôtels contre seulement huit auparavant.»

Dominique Faesch
Directrice de l'OT du Nord vaudois

maines à Orbe. Toujours à Orbe, la Tour Ronde, qui date du moyen-âge, sera ouverte au public dès le 17 mai, alors qu'elle était auparavant inaccessible pour des raisons de sécurité.

La nouvelle équipe régionale, composée de 14 personnes, travaille aussi sur une meilleure mise en valeur du Nord vaudois, en particulier sur le marché suisse alémanique et le marché français. «Avant, ce travail se faisait de façon ponctuelle. Maintenant nous allons le faire de manière suivie», explique Dominique Faesch. Parmi les pistes suivies figure celle d'approcher certains prestataires de services, comme les autocaristes, afin de proposer des forfaits combinés. L'Association pour le développement du Nord vaudois (ADNV) présente d'ailleurs sa nouvelle identité visuelle au Comptoir du Nord vaudois qui a lieu à Yverdon jusqu'à dimanche.

Les temps sont durs pour Swiss Partner

Spécialisé dans l'accueil de groupes touristiques, Swiss Partner évolue dans un environnement difficile. Et cela pourrait durer.

MIROSLAW HALABA

La région lémanique, l'Oberland bernois ou la Suisse centrale sont toujours les destinations favorites des autocaristes suisses et étrangers. L'association Swiss Partner, qui rassemble une septantaine de partenaires touristiques spécialisés dans l'accueil des groupes utilisant avant tout l'autocar, évolue pourtant dans un environnement difficile que le ralentissement économique n'est pas près de modifier. Réunis, vendredi en assemblée générale à Frauenfeld (TG), les membres ont pu constater que leur société de commercialisation – Swiss Partner Service Sàrl – avait généré un chiffre d'affaires de 0,84 million de francs contre 0,96

million en 2007. C'est nettement moins qu'un an auparavant. Le directeur de Swiss Partner, Toni Semadeni, explique toutefois que l'exercice 2007 avait été marqué par l'accueil, qui ne s'est pas répété, d'un groupe de touristes irlandais qui avait généré un volume d'affaires de 0,23 million de francs. Le chiffre 2008 doit donc plutôt être comparé à celui de 2006 qui était de 0,74 million de francs, soit une somme bien plus basse.

L'exercice écoulé a permis à Swiss Partner de générer 5596 nuitées avec 1654 clients qui ont dépensé, en moyenne, 150 francs 40 par nuit. La durée des séjours s'est élevée, quant à elle, à 3,38 jours.

Si cette activité commerciale s'est révélée satisfaisante, le fonctionnement de l'organisation s'est, en revanche, révélé plus laborieux. Des dépenses imprévisibles sur le

plan du personnel ont obligé la direction à suivre un programme d'économie. Une conséquence a notamment été que Swiss Partner a renoncé à participer à des ateliers professionnels à Vienne et à Paris.

Le recrutement des membres a aussi été une source d'inquiétude. En 2007, année de ses vingt-cinq ans, Swiss Partner s'était fixé pour

objectif de recruter trois membres par an, en moyenne, afin d'en avoir une centaine à moyen terme. Aujourd'hui, l'effectif n'est plus que de 72 membres contre 75 il y a deux ans.

L'année en cours s'annonce, par ailleurs, bien plus difficile que l'année 2008. «Nous nous attendons à un recul d'activité d'environ 10%», indique Toni Semadeni. L'état des réservations à fin février a été un signe avant-coureur. «Nous sentons aussi que nous n'avons pas



L'autocarisme affronte des temps difficiles.

participé aux ateliers de Vienne et de Paris. Ce qui montre qu'il ne faut jamais cesser de faire du marketing», commente encore Toni Semadeni. La présence de Swiss Partner à des ateliers qui se sont récemment tenus à Dresde et à Leipzig a, d'autre part, montré que les voyageurs susceptibles de venir en Suisse considéraient les prestations helvétiques comme chères.

Indépendamment de la situation économique, Swiss Partner doit aussi affronter des courants contraires propres au marché.

On citera notamment la concentration des entreprises d'autocars, voire leur disparition, faute de repenser, et l'attrait croissant des voyages individuels, même auprès de la clientèle traditionnelle des autocaristes.

En bref

Vaud

Brasserie rénovée au Fairmont Le Montreux Palace



Dans le cadre de son programme de rénovation, Fairmont Le Montreux Palace a entièrement remis au goût du jour sa brasserie. Cet aménagement a permis au palace montreuvisien d'inclure un nouveau «lobby lounge» et un bar qui assure la transition entre le hall d'entrée de l'hôtel et la brasserie. Située au rez-de-chaussée, cette dernière propose un ameublement en bois sombre, de style contemporain. mh

Valais

Ovronnaz investit pour ses sentiers hivernaux

Ovronnaz se paie une machine inédite pour ouvrir et entretenir son réseau hivernal de sentiers pédestres, sentiers pour raquettes et ski de fond. Le prototype a été réalisé en Italie. Cette machine, unique en Valais voire en Suisse, semble-t-il, est en fait la petite sœur des dameuses utilisées sur les pistes. Elle remplacera la traditionnelle fraiseuse pour un résultat de meilleure qualité. Ovronnaz développera fortement son réseau de sentiers qui passera à 73 km l'hiver prochain. L'investissement est de 1,7 million de francs, dont 120 000 francs pour la dameuse. gz

Martigny adapte son centre d'expositions



Le Centre d'expositions et de réunions (CERM), à Martigny, va investir 4,6 millions de francs pour adapter son infrastructure. Le projet, qui sera mené à terme en l'espace de deux ans, prévoit la rénovation du bâtiment administratif, la création de trois salles de conférence en sous-sol et la construction d'un hall d'entrée. Il est aussi question de rénover, ce printemps, les cuisines du Restaurant Les Retrouvailles. mh

Suisse

AOC-IGP: d'accord avec le projet «Swissness»

L'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP «salue» le projet de révision de la législation «Swissness» qui vise à renforcer la plus-value de la désignation «suisse». La nouvelle loi, écrit l'association, garantira que 80%, au moins, du poids des matières premières des produits alimentaires qui font mention de la désignation «suisse» ou qui arborent la croix suisse proviennent de notre pays. Et l'association de rappeler que ses produits sont entièrement d'origine suisse. mh



L'ancien Palace de Caux abrite l'une des trois écoles hôtelières du Swiss Education Group (SEG).

SEG: opération recrutement

Le Swiss Education Group (SEG) accueillera à Caux, les 6 et 7 avril, la première International Recruitment Fair, un forum de rencontre et de recrutement.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Ce n'est pas véritablement une révolution, mais l'évolution est de taille: le Swiss Education Group (SEG), constitué par Andreas Künzli autour des écoles hôtelières SHMS (à Caux et à Leysin), HIM (Montreux) et IHITI (Neuchâtel), va mettre sur pied, dès la semaine prochaine, des actions en vue d'améliorer sa visibilité, notamment en Suisse.

Un forum avec plusieurs chaînes hôtelières

«Côté famille, comme côté industrie hôtelière, nous savons ces marchés intéressés par notre expérience et les parcours académiques que nous proposons», souligne Benoît Samson, directeur du développement économique et membre du comité directeur du groupe qu'il a rejoint à l'automne dernier. «Il en va de même», poursuit-il, «des marchés européens francophones.»

Première concrétisation de cette volonté d'ouverture annoncée: l'organisation ces 6 et 7 avril prochains à Caux, siège de SHMS, de la première International Recruitment Fair, un forum de rencontre et

de recrutement entre les écoles, les étudiants et l'industrie hôtelière – des chaînes suisses (Manotel) et internationales (Marriott et Hilton) y sont annoncées. De même, des partenariats avec l'industrie sont d'ores et déjà prévus afin de permettre aux professeurs des écoles du SEG d'entretenir leur meilleur niveau de compétence.

Bientôt également présent en Suisse alémanique?

Deuxième axe annoncé: le développement d'un véritable réseau d'anciens.

«Non qu'il n'existe pas aujourd'hui», précise Florent Rondez, directeur des opérations du groupe et également membre du Comité exécutif, mais il est vrai qu'il est quelque peu distendu. La raison à cela: nos écoles sont encore jeunes et le réseau entre ces anciens ne s'est pas encore réellement tissé, notamment entre les premiers diplômés et les nouveaux.»

Ce renforcement des liens passera notamment par la création et l'animation d'un Swiss Made Hôtelières Club, qui permettra des rencontres, en particulier grâce à un site internet spécialement conçu à cet effet. Troisième axe, enfin dans cette politique du groupe qui vise à terme 10% d'étudiants nationaux: «Toute option d'acquisitions de nouvelles écoles reste ouverte et à ce titre une présence en Suisse alé-

manique est envisageable.» De quoi mieux résister à la crise!

Des difficultés de placement pour les étudiants en stage

Les dirigeants du groupe ne le cachent pas: si les effets de la crise financière et économique actuelle sont encore peu présents pour cette année, déjà, des difficultés de placements pour les étudiants en stage sont ressenties. Et si l'objectif de croissance de 10% en terme d'effectifs est pour cette année maintenu, cette croissance devrait être inférieure pour les prochaines années (entre 5 et 8%), sans de trop grandes conséquences puisque d'un autre côté, le manque de perspectives intéressantes immédiates au terme d'un cursus pourrait encourager certains étudiants à prolonger leurs études en vue de l'obtention d'un diplôme supérieur.

Autant d'objectifs analysés et salués («mais non réclamés», précise Florent Rondez) par le groupe Invision, le fond d'investissement suisse qui a acquis une participation majoritaire dans le groupe SEG en mars 2008. On relèvera que le budget de mise en œuvre n'a pas été communiqué, seules les mentions d'un million de francs, pour renforcer le réseau informatique, et de cinq autres millions, pour des travaux de maintenance et de rénovation des infrastructures, ayant été divulgués.



«L'industrie hôtelière est intéressée aux parcours académiques que nous proposons.»

Benoît Samson
Directeur du développement économique du SEG

Trois écoles, 3000 étudiants et 362 collaborateurs

Créé en 1983 par Andreas Künzli, Swiss Education Group (SEG) compte trois écoles hôtelières: SHMS, basé dans l'ancien Palace de Caux, propriété de la Fondation Initiativ et changement, avec également un campus à Leysin, dans les anciens hôtels Mont-Blanc et Belvédère; le HIM, à

Montreux, dans l'ancien Hôtel Europe et le IHITI à Neuchâtel, racheté en 2004.

Dans ses sociétés figurent aussi un réseau d'écoles de langues (SLC), trois sociétés immobilières, propriétaires de la plupart des édifices du groupe (la valeur du portefeuille immobilier est estimée à 60

millions de francs), ainsi que des sociétés de consulting et de recrutement. Les écoles accueillent chaque année 3000 étudiants, de 60 nationalités, une majorité en provenance de la région Asie-Pacifique. SEG compte 362 collaborateurs dont plus d'une centaine de professeurs.

Le champagne résiste bien

Après une année 2007 extraordinaire, la morosité économique réduit un peu les bulles mais le champagne pétille toujours.

ALEXANDRE NICOLIN

«Malgré la crise, qui se fait évidemment sentir, les chiffres de vente de champagne restent globalement bons», relève Sébastien Bourqui, porte-parole à Genève de l'antenne suisse du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC). Il est vrai que, après plusieurs années de progression ininterrompue dont une année 2007 qui a battu tous les records, il était peut-être tout simplement difficile de faire mieux!

En tout, ce sont 320 millions de bouteilles qui ont été vendues dans le monde en 2008. C'est environ dix

millions de moins que l'année précédente, des chiffres qui indiquent un tassement de 5% du marché du champagne au niveau mondial. «La courbe des ventes se lisse. Une des

explications est que la crise est survenue juste avant les deux derniers mois de l'année qui sont particulièrement importants pour nous», souligne Sébastien Bourqui.

Un demi-million de bouteilles de champagne en moins en Suisse

Néanmoins, le porte-parole du CIVC précise que «le cœur de l'industrie champenoise se porte bien et n'est pas bouleversé par ces turbulences. Par exemple, il n'y a eu aucun licenciement en Champagne à

ma connaissance». Un tassement auquel le marché suisse n'échappe pas: alors que six millions de bouteilles de champagne avaient été écoulées dans notre pays en 2007,

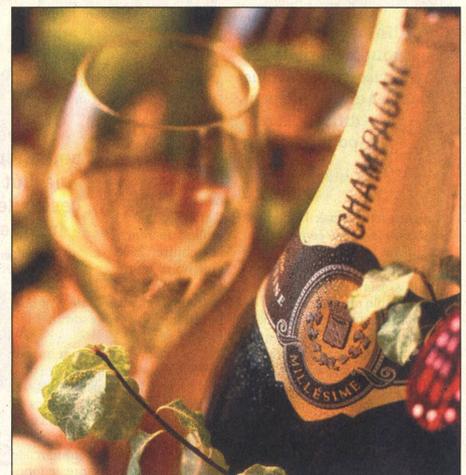
il n'y en a eu que 5,5 millions en 2008. Mais, la Suisse reste très friande de champagne. Elle constitue même le 7e pays d'exportation des viticulteurs de la région champenoise.

En termes de consommation par habitant, la Suisse fait encore plus fort puisque seuls les Belges boivent plus de champagne que les Suisses: 0,95 bouteille par Belge contre 0,8 bouteille par Suisse et par année! «Le champagne doit être au vin ce que la haute couture est à la mode», a toujours soutenu Alfred Gratien,

producteur d'une grande maison champenoise. Force est d'admettre que le champagne est une appellation fortement ancrée dans l'esprit populaire comme un symbole de luxe, de prestige et de savoir-faire.

«L'image du champagne reste néanmoins très solide»

C'est donc armée d'une certaine sérénité que l'industrie champenoise affronte cette tumultueuse période. «Il est vrai que, contrairement à des AOC d'autres vins français, l'image du champagne reste très solide. Nous ne paniquons pas du tout», plaisante Sébastien Bourqui. Se refusant à jouer le jeu des pronostics pour 2009, le porte-parole met en avant l'excellence des dernières vendanges 2008: «Un millésime prometteur, voire très prometteur». Il s'agit là, effectivement, de nouvelles qui incitent à l'optimisme.



La crise est survenue juste avant les deux derniers mois de l'année. Or ceux-ci sont très importants pour la vente de champagne.

Le projet «Mémoire des vins»

Le projet MDVS, la Mémoire des vins suisses, s'est récemment enrichi de six nouveaux membres.

PIERRE THOMAS

L'idée a jailli d'une conversation entre le journaliste Stefan Keller et le producteur de merlot du Tessin Christian Zündel: pourquoi ne pas «archiver» des vins suisses et mesurer leur aptitude à vieillir? En 2002, un groupe de journalistes zurichois arrêta son choix sur 21 vins sélectionnés parmi près de 300. Et décidait de suivre leur évolution. Les producteurs acceptent de jouer le jeu et de remettre chaque année une soixantaine de bouteilles qui servent à des dégustations de confirmation ou de démonstration publique. Ainsi celle de la semaine passée à Genève.

Ne choisir qu'un seul vin «représentatif» par producteur

Depuis bientôt dix ans, la composition de l'association Mémoire des vins suisses (MDVS), a évolué. Deux grands producteurs valaisans (Rouvinez et Jean-René Germainier) se sont retirés. Mais d'autres sont venus étoffer la vingtaine de vins de base. Comme toujours en Suisse, vin et vigneron se confondent. Mais la philosophie de la MDVS est bien de choisir un seul vin représentatif par producteur. Représentatif de quoi? Le projet aurait pu réunir cinq producteurs de six cépages jugés importants en Suisse. Mais les initiateurs ont préféré jouer la carte de la diversité. Bien sûr, chasselas,

pinot noir et merlot sont bien représentés. Les meilleurs liquoreux valaisans aussi. Pourtant il n'y a qu'une syrah et qu'un cornalin du Valais... Des six membres accueillis à Genève, trois font entrer des cépages pas encore présents. C'est, pour Emilienne et Jean Hutin, de Dardagny (GE), le sauvignon blanc en barriques. Un vin qui n'a pas été produit en 2007, non pas que le sauvignon, introduit à Genève par ce domaine en 1983, n'ait rien donné cette année-là, mais parce que l'élevage en barriques convainc moins les consommateurs... C'est pourtant en plein accord avec le producteur que la version boisée fait son entrée dans la MDVS!

Des vins qui sont décidément trop rares

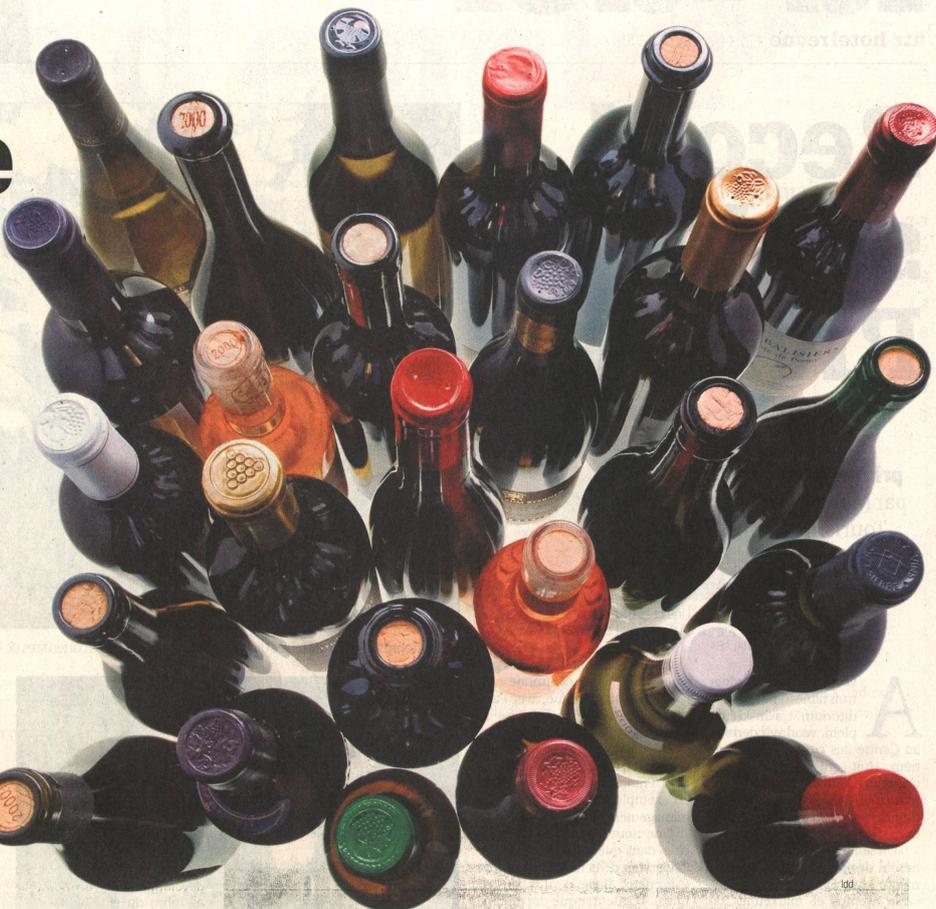
Autres cépages intronisés: le Traminer du Cru de l'Hôpital, à Môtier (FR), dans le Vully, et le pinot gris du Domaine Schernelz Village, de Charly Steiner. Grâce à un remaniement parcellaire, son domaine passe de

«Nous sommes restés très suisses: on fait un pas à la fois et on veut qu'il soit très sûr.»

Denis Mercier
Producteur de Cornalin à Sierre

50 à 5 parcelles, mais avec un changement de cépages, puisque la terre se transmet avec les vignes. Le Rollois Philippe Schenk, pour le chasselas d'Yvorne (VD) du Château Maison-Blanche, le Lucernois des Grisons Thomas Mattmann, pour le pinot noir de Zizers, et Meinrad Perler, le Fribourgeois du Tessin, pour son merlot Riserva d'Arzo, complètent les possibilités de comparaison avec les trois cépages les plus représentés.

La Mémoire des vins suisses est aussi un cénacle d'amis vigneron partageant la même philosophie. Notamment pour des vins (trop) rares. N'est-ce pas là, aujourd'hui, le principal handicap des vins suisses:



quand ils sont reconnus, ils sont introuvables. Seul producteur de cornalin, Denis Mercier, de Sierre, le concède: «Pour un vigneron, se muer en commerçant est le plus désagréable. Ne pas avoir assez de vin est une grande faiblesse. Nous sommes restés très suisses: on fait un pas à la fois et on veut qu'il soit très sûr, en limitant le danger économique. La solution passe par davantage de vigneron qui font de bons vins», explique celui qui produit 3000 bouteilles d'un des deux seuls vins suisses mentionnés dans le compendium «1001 vins qu'il faut avoir goûté dans sa vie» (Flammariion). Et qui pourrait, admet-il, en vendre allègrement le double...

www.mdvs.ch

La philosophie de la Mémoire des vins suisses (MDVS) est de choisir un seul vin représentatif par producteur.

Ne pas oublier les sommelières

Pour le publiciste zurichois Andreas Keller, l'association Mémoire des vins suisses (MDVS) doit pouvoir collaborer avec SwissWinePromotion (SWP), l'organisme subventionné par Berne pour organiser des campagnes nationales. Une coexistence d'autant plus cohérente que, sous l'impulsion de son président, le négociant Jacques-Alphonse Orsat, SWP met l'accent cette année sur des actions chez

Coop et chez Denner. Une campagne d'affichage vantant les vins suisses et des publi-reportages dans le magazine «Schweizer Familie» complètent ce programme. Dans ce cadre, le Valais communiquera sur le fondant et la dôle. Pas vraiment le crêneau du «trésor du vin suisse»... A l'étranger, quand les négociants suisses visent l'Allemagne et la Belgique (pour une exportation infime de 750 000 litres, soit 0,75% de la production suisse,

en 2008), la MDVS préfère viser la France. «Nous avons été accueillis avec intérêt par les Parisiens», témoigne le Genevois Jean Huttin, qui a participé à un salon en février. L'association espère trouver sa place dans le «Grand Tasting», à Paris, en novembre. Et elle compte sur les sommelières, presque tous Français (!), des meilleures tables suisses pour qu'ils clament haut et fort tout le bien qu'ils pensent des (meilleurs) vins suisses. pt

Des AOC en mutation

Niveler par le bas les appellations d'origine contrôlée actuelles et éjecter par le haut la notion de grands crus: ainsi apparaît le règlement des AOC vaudoises soumis à consultation jusqu'à fin avril.

PIERRE THOMAS

Bazarder les 28 appellations d'origine contrôlées (AOC) vaudoises et les remplacer par les six régions traditionnelles du vignoble vaudois, seulement. Mais pourquoi personne n'y avait pensé? En présentant cette «simplification», contenue dans un règlement de soixante articles, le conseiller d'Etat Jean-Claude Mermoud, la semaine passée, était très optimiste. Aux quatre coins du deuxième canton viticole de Suisse (3822 hectares), les réactions fusent sur ce nouveau règle-

ment mis en consultation dans les milieux intéressés jusqu'à fin avril.

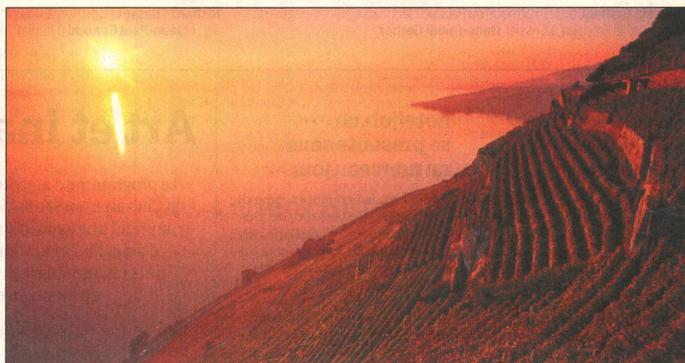
Faire passer le négoce avant le terroir

«Il aurait été irréaliste de passer d'un monde dominé par les négociants à une hiérarchie de terroirs», plaide Raymond Paccot, encaveur à Féchy. Ainsi la règle du 49-51, qui permet à Lavaux, au cœur de La Côte et, dans la «qualité litre», au Chablais de mettre sur le marché un assemblage de vins issus de communes voisines sous le nom de la principale, a été supprimée. Mais elle est remplacée par un coupage à hauteur de 40% de vin de toute l'appellation (régionale) pour des vins portant le nom d'un lieu de production suivi de l'AOC. Ainsi, il pourrait y avoir du «Féchy-La Côte AOC», coupé à 40% avec du vin de toute la région de La Côte, soit de la frontière genevoise aux confins de la ville de Lausanne. Déjà, certains envisagent de limiter le coupage à des communes voisines. Autre retour

surprenant, le coupage à hauteur de 10% avec des vins suisses de même qualité, sous-entendu genevois et valaisan. Le mode de désignation de Grands Crus et de Premiers Grands Crus est également attaqué. Le seuil légal de richesse en sucre pour obtenir de tels vins est en effet très bas: 70° Oechsle pour le Dézaley, réputé le roi du chasselas, soit moins de 10 degrés d'alcool naturel dans un vin qui en affiche 12 au moins. «C'est manifestement trop bas», souligne Louis-Philippe Bovard, le premier qui, il y a dix ans, a lancé l'idée de «grands crus» sur le modèle de l'Alsace.

Un règlement qui n'est pas eurocompatible

D'autres interprètent l'article 44 du règlement comme un octroi «automatique» du titre de Premier Grand Cru à tous les châteaux, domaines, clos et abbayes et s'y refusent. Pour eux, le Premier Grand Cru doit se mériter par des exigences qualitatives élevées, sous peine de



Certains estiment que la mascarade des AOC vaudoises, qui avaient été dénoncées il y a onze ans par une douzaine de vigneron suisses, continue de plus belle.

disqualifier le sommet supposé de la pyramide qualitative. Plus grave, selon une autre source proche du dossier, ce règlement a été conçu dans le plus pur «amatuerisme». Pour preuve, la commune de Champagne a droit à un traitement de faveur; c'est le seul vin qui ne peut pas être coupé selon la règle du

40-60. Et pour une raison simple: en procès avec l'Union européenne, Champagne espère obtenir un dérogation, mais en respectant le droit européen sur le coupage en AOC, ce que ne fait donc pas le nouveau règlement. Réaliste, le négociant et propriétaire Charles Rolaz (Hammel)

conclut que le nouveau règlement, compte tenu des intérêts divergens, est «le plus petit dénominateur commun possible». Mais d'autres estiment que la mascarade des AOC vaudoises, qui avaient été dénoncées il y a onze ans par une douzaine de vigneron suisses, continue de plus belle!



«Fais un sourire et tout le monde te sourira en retour, tel pourrait être le mot d'ordre d'un réceptionniste.»

Natalie Aliesch (Page 17)

Record sur la Riviera

Le Lunch de printemps, organisé par Montreux-Vevey Tourisme, a connu un grand succès. Le record de participation a été battu.



Une création culinaire des cuisines du Fairmont Le Montreux Palace.

MIROSLAW HALABA

Avec ses quatre-vingt trois tables d'hôtes, l'auditorium Stravinski était plein, vendredi dernier, au Centre des congrès de Montreux. Huit cent vingt personnes, un record, s'étaient inscrites pour participer à la 25^e édition du Lunch de printemps organisé par Montreux-Vevey Tourisme (MVT).

«On sentait que les gens avaient besoin de se rencontrer», a commenté Marc Scheurer, le responsable «ventes et marketing» de MVT. «Cette fréquentation record montre, une fois de plus, que cette manifestation est LE lunch de la Riviera suisse», a déclaré à l'adresse des participants, le directeur de MVT, Harry John.

Ces derniers ont de bonnes raisons de faire cause commune avec leur office du tourisme. Avec l'appui de tous ses partenaires, la région travaille, en effet, d'arrache-pied sur son développement. Comme l'a indiqué le président de MVT, François Margot, elle est citée en exemple dans le domaine du management de destination.

Une nouvelle étape sera franchie, dans quelques mois, avec le lancement de la nouvelle marque «Montreux Riviera» (htr du 26 mars). «Cette marque dopera encore un peu plus l'économie touristique de la région», a-t-il déclaré. Harry John n'avait pas manqué de rappeler, auparavant, que l'hôtellerie a investi 250 millions de francs pour améliorer ses infrastructures.



Le printemps était sur les tables du traditionnel rendez-vous des partenaires de Montreux-Vevey Tourisme.

Photos: Mirosław Halaba



Les organisateurs du Lunch de printemps: Harry John (à g.), directeur, et François Margot, président de Montreux-Vevey Tourisme (MVT).



Kurt Wipraechtiger (à g.) et Ralph Nikolaïski (tous deux TTW).



Daniela Ghillani, de la Pharmacie du Palace, à Montreux, en compagnie du directeur de Prodega, à Crissier, Hans-Ruedi Gerber.



Richard Chassot (T. de Romandie), à g., et Jean-Paul Genoud (Hotela).



Les maîtres de céans: Remy Crégut (à g.), directeur du Centre des congrès de Montreux, et Ernest Guibert, président du conseil d'administration.

D'une langue à l'autre

Berne: les hôteliers se réjouissent des CM de hockey



EQ-Images/idd

Les championnats du monde (CM) de hockey sur glace, qui auront lieu à Berne et à Zurich du 24 avril au 2 mai, réjouissent de nombreux hôteliers. Cela vaut avant tout pour les hôteliers bernois, la capitale étant le théâtre de davantage de rencontres que Zurich. L'Hôtel Allegro, qui accueillera à Berne les équipes américaine, russe, suédoise et suisse, affiche d'ores et déjà pratiquement complet. Im

Page 2

La crise n'effraie pas le patron de l'Europa-Park

«La crise n'a pas que des mauvais côtés. Nous avons constaté, lors de précédentes périodes de récession, que de nombreuses personnes renouaient avec de longues vacances et venaient visiter notre parc d'attractions», a relevé Roland Mack, le patron de l'Europa-Park de Rust, dans l'interview qu'il a accordée à notre hebdomadaire. Situé dans le sud de l'Allemagne, l'Europa-Park a accueilli en 2008 quatre millions de visiteurs dont 19% de Suisses. Im

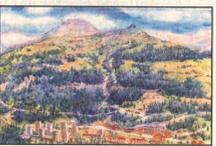
Page 5

Attention à ne pas diaboliser tous les projets

Rédacteur en chef de la revue suisse alémanique d'architecture Hochparterre, Kobi Gantenbein ne voit pas nécessairement d'un mauvais œil toutes les constructions d'envergure qui ont vu le jour dans les Alpes. Il juge ainsi favorablement le complexe hôtelier The Rocks à Laax, aux Grisons. Il rappelle aussi que les Chemins de fer rhétiques, bien qu'ils aient porté atteinte à la nature lors de leur construction, sont aujourd'hui inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Im

Page 7

Aminona-Resort dans le collimateur du WWF Suisse



idd

Catherine Martinson, membre de la direction du WWF, est très sceptique à l'égard d'Aminona-Resort, un complexe de 2000 lits à proximité de Crans-Montana: «Les promoteurs ne veulent pas inscrire dans le registre foncier le service hôtelier qui serait proposé dans ce nouveau complexe. Nous n'avons ainsi aucune garantie à long terme que les appartements ne seront pas vendus en tant que résidences secondaires. Or la station de Crans-Montana compte déjà 7000 lits-froids.» Im

Page 11

Milestone 2009: la 10^e édition est lancée

Concours de l'innovation touristique, le Prix du tourisme suisse Milestone 2009 a démarré. Les candidats ont jusqu'au 31 août pour faire parvenir leur dossier au jury. Le règlement et les formulaires d'inscription peuvent être téléchargés sur le site internet. Des prix pour un montant de 33000 francs attendent les lauréats qui seront récompensés le 17 novembre au Kultur-Casino à Berne. Ce concours sera ainsi organisé pour la dixième fois par l'htr hotel revue avec le concours de la Fédération suisse du tourisme et du Secrétariat d'Etat à l'économie. L'édition 2008 avait généré 104 candidatures. mh

www.htr-milestone.ch

hoteljob.ch se présente sous un nouveau jour

Le marché de l'emploi en ligne de l'htr hotel revue a été revisité. Destinée aux emplois de l'hôtellerie, de la restauration et du secteur touristique, ce portail se présente désormais sous le nom de www.hoteljob.ch. Les fonctions et la navigation ont été optimisées et simplifiées, indique Barbara König, responsable du secteur commercial de notre hebdomadaire. Une nouvelle grille de tarifs a parallèlement été introduite. Les employeurs peuvent choisir de placer leurs offres par unité, par contingent ou selon une formule annuelle. Les employés, quant à eux, ont la possibilité de mettre gratuitement leur profil sur le site ou de demander un abonnement pour une recherche ciblée. mh

www.hoteljob.ch

Art et inauguration au menu

Le programme d'activité du Club alpin suisse (CAS) comprend une exposition d'art et l'inauguration de la cabane «hig tech» du Mont Rose.

MIROSLAW HALABA

Un montant de 6,4 millions de francs, c'est la somme qui a été investie dans la construction par le Club alpin suisse (CAS) et avec le concours de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich de la nouvelle cabane du Mont Rose. Située à 2900 mètres d'altitude, au-dessus de Zermatt, cette cabane, qui sera mise en service en septembre, a la particularité de réunir «des technologies innovatrices et une architecture de haut niveau», in-

dique le CAS. Le programme d'activité 2009 comprendra aussi l'organisation, cet été, de la 24^e Exposition d'art du CAS. Cette manifestation présentera, à l'intérieur et autour de cinq cabanes du CAS, des œuvres de quatorze artistes.

En 2008, le CAS et ses 151 cabanes ont enregistré 324000 nuitées, soit un recul de 2,4% par rapport à 2007. Cette baisse est due «essentiellement» aux mauvaises conditions de randonnée pendant l'hiver 2007/2008.



La cabane du Mont Rose (ici une visualisation) ouvrira en septembre.

CAS/idd

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Osterausgabe Nr. 16/2009
erscheint am Do. 16. April 2009
Anzeigenschluss: Do. 9. 4. 2009, 8.00 Uhr

htrhotelrevue Nr. 14/2. April 2009



online
www.luzern-hotels.ch



Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



**GASTRO SUISSE
JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN- FÖRDERN!
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz



GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-7
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Aus- und Weiterbildung	8



TRÄUMEN SIE SCHON LANGE VOM EIGENEN HOTEL...
Für unser **HOTEL ALLEGRA ISLA in AROSA** (www.allegra-isola.ch) suchen wir für die nächste Wintersaison 2009/2010 und deren Vorbereitung eine/n

GASTGEBER/IN / MIETER/IN

In Ihrer neuen Aufgabe erwartet man Sie als engagierte/n und einsatzfreudige/n Fachfrau/-mann. Wir möchten Ihnen unser Hotel als Ihren neuen Arbeitsort überlassen. Sie können selbstständig und mit vollem Elan dieses traditionsreiche Hotel mit 45 Zimmern und 85 Betten führen. Haben Sie Freude an Gästen und an Teamarbeit? Würden Sie sich freuen ein Hotel selbstständig mit Erfolg zu leiten?

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu senden:
Elisabeth und Silvio Mazzetta, Casa Caltgera,
CH-7050 Arosa, mazzetta@bluewin.ch, www.allegra-isola.ch

Sind Sie ein führungsstarker **Küchenchef** oder sind Sie die geborene **Gastgeberin**? Vielleicht liegen Ihre Stärken im Bereich **Food & Wine**?

Auf **www.remimag.ch** finden Sie immer wieder spannende Positionen. Schauen Sie mal rein, wir freuen uns.

Remimag
GASTRONOMIE AG



KURHAUS BERGÜN

Das Kurhaus Bergün wurde vor gut fünf Jahren wieder eröffnet und präsentiert sich heute als atmosphärisch besonderes Jugendstilhotel mit einem einfachen, schlanken Konzept rund um Hotelwohnungen. Wir möchten nach einem erfolgreichen Start die spannende Geschichte unseres Hotels fortschreiben. Und suchen für die Weiterentwicklung einen Gastgeber oder eine Gastgeberin als neue

Direktion

mit gewinnender Persönlichkeit und gutem Gespür für den speziellen Charakter des Betriebes. Schwerpunkte der Strategie sind eine Profilierung des Hotel-Angebotes mit Familienferien und Seminaren. Sowie der Ausbau einer unkonventionellen Gastronomie mit Anlässen/Events im Jugendstilsaal und in der gerade restaurierten alten Hotelküche. Dafür planen wir auch in Zukunft eine Reihe von weiteren Investitionen. Wir legen – neben einem guten fachlichen Know-how (Hotelfachschule, unternehmerischer Erfolgsweis) – Wert auf einen souveränen Führungsstil für die rund 15 Mitarbeiter, Kompetenz im aktiven Verkauf der zum Teil neuen Angebote und ein gesundes wirtschaftliches Denken.

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung:
Kurhaus Bergün AG, Verwaltungsrat, Bergweg 8B, 4450 Sissach

Telefonische Auskunft: 061 975 80 60

Unsere Zusammenarbeit soll spätestens im Oktober 2009 starten. Näheres zum Kurhaus erfahren sie unter www.kurhausberguen.ch.

HOTEL FORTUNA
BAD RAGAZ

Auf kommende Sommersaison suchen wir noch kompetente, fachkundige Mitarbeiter m/w., auch Teilzeit.

Koch Service Konditor Betriebsmitarbeiter

Weitere Informationen auf unserer Web-Seite:
www.hotelfortuna-badragaz.ch
Senden Sie Ihre Bewerbung an
Direktion, Frau Adelheid Schauss-Villiger
Hotel Fortuna, 7310 Bad Ragaz



KLINIK SCHLOSS MAMMERN
Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Ergänzung unserer Kochbrigade suchen wir per
1. April 2009 oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie (Tournant)

Sie sind gelernter Koch mit CH-Fähigkeitsausweis, im Alter zwischen 20 und 25 Jahren, begeisterungsfähig und gewohnt an einen hohen Qualitätsstandard, mit Erfahrung in Schweizer und Asiatischer Küche. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten gerne Ihr Wissen bei uns einfließen lassen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine helle und moderne Küche, ein aufgestelltes, offenes Team. Geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.00 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine schöne, helle Dienstwohnung mit Blick zum See ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsplatz entfernt zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef oder sein Stellvertreter Herr Roberto Dota, eidg. dipl. Küchenchef, zur Verfügung. Gespannt erwarten wir Ihre interessanten und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

Jahresstelle in Davos



als Direktionsassistentin

Wir sind ein modernes Café-Bar Restaurant mit Bäckerei Konditorei im Herzen von Davos Dorf. In unserem Tagesbetrieb mit 100 Sitzplätzen servieren wir ganztags regionale und gutbürgerliche Speisen und Snacks. In unserem Verkaufsladen werden nebst verschiedenen Hauspezialitäten täglich frische Backwaren verkauft.

Zu Ihren Aufgaben gehört Folgendes:

- Vertretung der Geschäftsleitung bei Abwesenheit
- Überwachung des Bestellwesens Küche/Restaurant
- Mithilfe bei der Menügestaltung und des Angebots
- Überwachung der festgelegten Leistungsstandards im ganzen Betrieb
- Mithilfe im Laden und Service in den Stosszeiten
- Programmieren der verschiedenen Kassen (Vectron)

Sie sind teamfähig, flexibel, einsatzfreudig und belastbar? Bringen bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen mit und sind des Weitern auf der Suche nach einer Jahresanstellung in einem traditionsreichen Familienbetrieb? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Eintritt: Juni 2009 oder nach Vereinbarung

Ruth und Walter Weber
Bäckerei Konditorei
Café-Bar Restaurant Weber
Promenade 148
7260 Davos Dorf
Tel. +41 81 410 11 22
Fax: +41 81 410 11 29
E-Mail: info@cafe-weber.ch

WOLFSBERG



Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und eine vielfältige Restauration in historischen Räumlichkeiten. Wir führen jährlich mehrere Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durch.

Ab August 2009 oder nach Vereinbarung ist die Stelle des

Stv. Leiters Hotel / Chef de Service

neu zu besetzen. Sie sind verantwortlich für das Serviceteam mit neun Mitarbeiterinnen und mehreren Aushilfen und sorgen für erstklassige Dienstleistungen. Sie kommunizieren eng mit der Leiterin, dem Küchenchef und der Gouvernante. Im Weiteren erledigen Sie diverse administrative Arbeiten und das ganze F&B Controlling. Sie sind mitverantwortlich für den Einkauf sowie die Weiterentwicklung unseres Angebotes und bringen frischen Wind und neue Ideen in unser langjähriges Team.

Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie abgeschlossen, eine Hotelfachschule besucht und bereits erste Führungserfahrung gesammelt. Sie sind ca. 27-30 Jahre alt, ein engagierter, herzlicher Gastgeber mit gepflegtem Auftreten und guten Umgangsformen. Sie fühlen sich wohl in einem international ausgerichteten Umfeld. Ihre guten Kenntnisse der englischen Sprache sowie Sicherheit in der Anwendung der Windows-Programme runden das Profil ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Hotel Services, Wolfsberg, 8272 Ermatingen, Telefon: 071 663 56 44.

E-Mail: ruth.kilchenmann-fuellemann@ubs.com

Wolfsberg – The Platform for Executive & Business Development
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com



hotel valaisia

CRANS-MONTANA HOTEL VALAISIA Wallis-Valais

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria, Pergola und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Küche

Sous-Chef
Saal/Bar/Cafeteria/Pergola

Bardame D/F (auch Anfängerin)
Servicemitarbeiter/in D/F

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Urs Häfliger, Direktion
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12, Fax +41 27 481 26 60
info@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Die Two Spice AG mit über 300 Mitarbeitern und zehn verschiedenen Betrieben in der Gastronomie ist ein kreatives und innovatives Unternehmen. Wir suchen für unsere Verwaltung im Zürcher Seefeld einen verantwortungsbewussten

F&B Manager 100% (m/w)

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den Einkauf Food, Beverage, Non Food und die Angebotsplanung der einzelnen Konzepte. Ihnen unterliegt die Führung der F&B-Abteilung sowie die Betreuung der Inventur und des Kassensystems. Die Pflege des Warenbewirtschaftungssystems und die stetige Weiterentwicklung und Optimierung aller F&B-Prozesse gehören zu den Hauptaufgaben.

Sie sind in ständigem Kontakt mit Lieferanten, führen Verhandlungen, prüfen aktiv den Markt und die Trends und wissen diese in unseren Betrieben umzusetzen. Stetiges Führen diverser Statistiken und Analysen sowie die Zusammenarbeit mit dem Executive Küchenchef und der Grafikabteilung gehört zu Ihren täglichen Tätigkeiten.

Für diese spannende, bedeutungsvolle Stelle bringen Sie bereits Erfahrung im Lebensmitteleinkauf mit und haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie. Sehr gute PC-Kenntnisse (Microsoft Excel, Vector-Kassensystem) sowie vertiefte Kenntnisse der internationalen Küche sind für diese Position wichtig.

Sind Sie eine kommunikative, weltoffene und teamorientierte Persönlichkeit (ca. 25-35 J.) mit unternehmerischem Denken?

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen Team, vielseitige und anspruchsvolle Aufgaben und selbstständiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Two Spice AG - Barbara Schwelger
Riesbachstrasse 61 - 8034 Zürich
T 043 443 00 72 - F 043 443 00 71
barbara.schwelger@twospice.ch - http://www.twospice.ch



Kloster Kappel



„Atem holen – arbeiten – feiern“

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der Evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt. Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit im Bereich

Seminarkoordination (80-100%)

Ihr Aufgabengebiet: Sie beraten zusammen mit einer Ihnen unterstellten Mitarbeiterin Kunden, erstellen Offerten, begleiten Kundenbesuche und betreuen Seminarorganisation wie Seminaragende vor Ort. Sie arbeiten eng mit den hausinternen Abteilungen zusammen und verantworten den reibungslosen Ablauf des täglichen Seminargeschäftes. Zudem unterstützen Sie den Geschäftsleiter im Marketing und beeinflussen das Wachstum des Betriebes nachhaltig.

Ihr Profil: Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (D/E/F), überzeugen durch ein sicheres und zukunftsorientiertes Auftreten und haben ein feines Gespür für die anspruchsvolle Kundschaft. Sie haben bereits Erfahrung in der Seminarkoordination in der Hotellerie, idealerweise ergänzt mit Kenntnissen im Sales- und Marketingbereich. Fundierte EDV-Kenntnisse wie MS-Office, Fidelio V8 setzen wir voraus.

Es erwartet Sie ein wunderbarer Arbeitsplatz in klösterlicher Atmosphäre. Für Auskünfte steht Ihnen Jürgen Barth, Geschäftsführer (Tel: 044 764 88 10), zur Verfügung oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch

Wir freuen uns auf Ihre überzeugenden Bewerbungsunterlagen. Diese senden Sie bis 17. April an: Evangelisch-reformierte Landeskirche, Harry Nussbaumer, Personaldienst, Blaufahnenstrasse 10, 8001 Zürich

Evangelisch reformierte
Landes Kirche
des Kantons Zürich



LÄNDLI
FERIEN - GESUNDHEIT - SEMINARE

Das Zentrum Ländli am schönen Ägerisee bietet seinen Gästen eine vielseitige, gesunde und hochwertige Ernährung auf der Basis von Frischprodukten. Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir eine/n motivierte/n und qualitätsbewusste/n

Jungkoch/-köchin und Diätkoch/-köchin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre bzw. zusätzlich über eine Diätausbildung und haben mindestens zwei Jahre Berufspraxis.

Wir bieten Ihnen Arbeit im Tagesdienst, zwischen 8.30 Uhr und 19.30 Uhr, in einer neuen, hellen und modern eingerichteten Küche sowie gute Anstellungsbedingungen (z. B. 5 Wochen Ferien) und eine angenehme Arbeitsatmosphäre. Unser Betrieb verfügt über Qualitätsstandards nach ISO-Norm 9001:2000. Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri
Cornelia Storrer, Personalleiterin, Direktwahl 041 754 99 08
cornelia.storrer@laendli.ch www.laendli.ch



HOTEL BERN
Das Hauptstadthotel

Für unser lebhaftes Stadrestaurant «7-Stube» im Zentrum von Bern suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Servicefachangestellte/n

Sie haben bereits Erfahrung im Service, sind flexibel und motiviert, verfügen über gute Deutschkenntnisse und haben Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann sind Sie die Fachkraft, die optimal in unseren Betrieb passt.

Frau Sarah Riner freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch



SORELL HOTEL
SEEFELD

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seefeld
Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich
suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in
Mitarbeiter/in im Frühstücksservice
(Samstag/Sonntag)

Ihre Aufgabe: Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem kompetenten sowie aufmerksamem Service. Als Service-Mitarbeiterin arbeiten Sie in der Regel von Montag bis Freitag von 10.30 - 15.00 Uhr und von 18.00 - 22.00 Uhr. Sie sind jedoch bei Bedarf auch am Wochenende einsetzbar.

Im Frühstücksservice sind Sie an den Wochenenden von 06.00 - 15.00 Uhr für die Betreuung unserer Gäste verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen. Sie sind flexibel, engagiert und haben bereits Erfahrung im Servicebereich gesammelt.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen für unser GASTHAUS ADLER IN NEBIKON LU (17 G.-M.-Punkte / 1 Michelin-Stern) per Anfang Juni oder nach Vereinbarung einen versierten

KOCH (Gardemanger/Pâtissier) w/m

die/der Freude hat, in einem kleinen Team ihre/seine Fähigkeiten und Ideen zu entfalten.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich R. und M.-L. Tuor,
Vorstadt 4, 6244 Nebikon oder info@adler-nebikon.ch



swissôtel ZÜRICH

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, ein Convention Center für Anlässe bis zu 1000 Personen, ein Restaurant mit 140 Sitzplätzen, eine Bar & Lounge.

Wir suchen per sofort:

Director of Human Resources (w)

Sie sind Sie verantwortlich für die Umsetzung der Personalmanagement-Strategie und die Rekrutierung aller neuen Mitarbeiter.

Mit Ihren fachlichen und sozialen Kompetenzen stehen Sie rund 200 Mitarbeitenden und Führungskräften zur Seite. Sie beraten, koordinieren in allen HR-relevanten Fragen wie Aus- und Weiterbildung, Leistungsmanagement und sind für die Implementierung neuer Prozesse verantwortlich. Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung.

Sie verfügen über mehrere Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion sowie eine Ausbildung im Personalwesen. Sehr gute Englischkenntnisse sind erforderlich.

Es erwartet Sie ein interessantes Aufgabengebiet in einem internationalen Unternehmen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Herr Marc Ohlendorf, General Manager.

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz Oerlikon, 8050 Zürich
Tel.: 044 317 31 53 / Fax: 044 311 74 70
www.zurich.swissotel.com
marc.ohlendorf@swissotel.com



FÜRIGEN
HOTEL-RESTAURANTS-KONGRESSZENTRUM

Im Herzen der Zentralschweiz
An traumhafter Lage direkt über dem Vierwaldstättersee

82 Zimmer / 12 Kongress- und Seminarräume / schöne Festsäle
1 Restaurant / Grosse Panorama Terrasse

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April für die Sommersaison bis ca. Ende November 2009 einen

Mitarbeiter Empfang (m/w)

Für diese Position bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- abgeschlossene Hotelhandelschule und einige Jahre Berufserfahrung
- gute Sprachkenntnisse in D / E / F
- Gästeeorientiertes Denken
- Teamgeist und Einsatzbereitschaft

Wenn Sie diese vielseitige und interessante Tätigkeit in unserem jungen Team anspricht, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an:
Frau V. Eisele-Willmann, Vizedirektorin, 6363 Fürigen.

CH - 6363 FÜRIGEN AM BÜRGENSTOCK
TELEFON 041 618 69 69 TELEFAX 041 618 69 00
E-MAIL: info@hotel-fuerigen.ch INTERNET: www.hotel-fuerigen.ch

Kloster Kappel



„Atem holen – arbeiten – feiern“

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der Evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt. Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine/n kreative/n

Küchenchef/in (100%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hauseigenen Gärtnerei zusammen, welche Hauptlieferant unserer Küche ist. Sie führen und motivieren ein Team von sechs Mitarbeitenden und zwei Lernenden. Sie koordinieren den Warenfluss und optimieren die Arbeitsabläufe durch ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie pflegen bestehende Kontakte und prüfen neue Lieferanten. In Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung gestalten Sie Aktionen und beeinflussen das Wachstum des Betriebes nachhaltig.

Ihr Profil: Sie sind dienstleistungsorientiert und ideenreich, überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten und besitzen bereits erste Führungserfahrung als Sous- oder Küchenchef. Sie haben ein ausgesprochenes Flair für die biologische, vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Ihr Führungsverständnis ist teamorientiert und kooperativ. Ihre Erfahrung in der Lehrausbildung rundet ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Arbeitszeiten. Für Auskünfte steht Ihnen Jürgen Barth, Geschäftsführer (Tel. 044 764 88 10), zur Verfügung oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch

Wir freuen uns auf Ihre überzeugenden Bewerbungsunterlagen. Diese senden Sie bis 17. April an: Evangelisch-reformierte Landeskirche, Harry Nussbaumer, Personaldienst, Blaufahnenstrasse 10, 8001 Zürich.

Evangelisch reformierte
Landes Kirche
des Kantons Zürich

Wirtschaft zum Schützenhaus

Horwerstrasse 93, 6005 Luzern
Telefon 041 310 15 84
Info@schuetzenhaus-allmend.ch
www.schuetzenhaus-allmend.ch

Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch
(20 – 40 Jahre alt)

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus. Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Max Thoma.

Hotel-Restaurant
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 - Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung:

Unser Gourmetstübli wurde mit 3 Hauben und 17 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. In unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team suchen wir:

- Réception:** Réceptionist/-in
Réceptionspraktikant/-in
(für Hotelfachschüler)
- Service:** Servicefachangestellte/-r für unsere
A-la-carte-Restaurants
Serviceangestellte/-in für unsere Hausgäste
Frau für Zimmer und Lingerie

Etage: Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.



BELVEDERE
GRINDELWALD

Das topmotivierte Serviceteam im führenden ****Superior-Hotel von Grindelwald freut sich auf Sie:

Chefin de Service

als Ergänzung zu unserem Führungsteam.

Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, haben Erfahrung in einer ähnlichen Position, schätzen den Umgang mit internationalen Gästen und MitarbeiterInnen, haben Organisationstalent und ein Flair für Dekorationsen.

Eintritt per Mitte April oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Bild zu.

Madeleine Jussel
Administration
Hotel Belvedere
3818 Grindelwald
Tel. 033 888 99 99 (vormittags)

Gesucht wird

Koch

Erwartet wird:
zuverlässig, flexibel, kreativ.

Eintritt:

1. Mai oder nach Vereinbarung

Auf Ihren Anruf freut sich
Restaurant Leutschenhaus
8807 Leutschnbach
Herr K. Gruber
Tel. 055 420 44 55

Hotel Restaurant Silbersand
3987 Riederalp

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir ab Juni

KOCH m/w
(EHE)PAAR

Sie: Zimmer/Lingerie
Er: Küche Allrounder

Bewerbungen mit Foto an:
Familie Meienhofer
Postfach 40, 3914 Blatten
E-Mail: wm.meienhofer@bluewin.ch

Hotel Hippel Krone

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportperden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Service-Angestellte (evtl. auch für Party-Service)
Service-Angestellte für Service und Bar
Commis de cuisine
Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:
Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstr. 2, 3210 Kerzers,
(Tel. 079 222 58 77)

BELAIR CANTINELLA
RISTORANTE

Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein. Unser Ristorante LA CANTINELLA ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende ausgewiesene Fachleute:

Servicemitarbeiter (m/w)

Sie helfen uns diese Momente umzusetzen und arbeiten gerne in einer gepflegten Umgebung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Belair, Alte Winterthurerstrasse 16,
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55, Herr P.K. Jörg oder
Herr R. Cardinale
info@belair-hotel.ch / www.belair-hotel.ch



Hotel***
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Wandergebiet, suchen wir auf Ende Mai 2009 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachfrau

Gouvernante

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Am, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10



Hotel La Siala CH-7153 Falera
Telefon 081/927 22 22, Fax 081/927 22 44

Für unser vielseitiges Hotel im Herzen von Flims Laax Falera suchen wir für die kommende Sommersaison 2009 (ab Ende Mai) und Wintersaison 2010

SERVICEANGESTELLTE/R

(für einen gepflegten Speiservice)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL LA SIALA, 7153 Falera
R. Camenisch, Dir.
Tel. 081 927 22 22
Fax 081 927 22 44
E-Mail: lasiala@kns.ch / www.lasiala.ch

Gesucht ab sofort in St.Gallen

80-100% Hotelmitarbeiterin/
Housekeeping

Deutsch sprechend, Sa. und So. frei
Arbeitszeiten: Mo. bis Fr. von 6.30 bis 15.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
symbio ag
Herr K. Sigrist
Curiestrasse 15, 9016 St. Gallen
Tel. 071 534 78 14
info@symbioag.ch



Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re im Grossraum Zürich wird von unserem Team Guest Services betrieben. Die Dienstleistungen erstrecken sich von der Mittagsverpflegung in den Personalrestaurants zu Room- und Seminarservices bis zur Bereitstellung von Topanlässen mit internationalen Gästen. Wir betreiben drei Personalrestaurants und ein Gästehotel im Raum Zürich sowie ein Schulungs- und Seminarzentrum in Rüschiikon. Täglich erbringen wir Topleistungen und arbeiten in allen Betrieben ausschliesslich mit Frischprodukten.

Waiter

Aufgabenbereich

Sie empfangen, betreuen und verabschieden die Gäste jederzeit freundlich und zuvorkommend. Mit Ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art sowie Ihren fundierten Fachkenntnissen schaffen Sie die notwendigen Voraussetzungen, dass sich unsere Gäste jederzeit wohl fühlen. Sie tragen massgeblich Anteil daran, dass die von der Küche zubereiteten Speisen den Gästen optimal erklärt und serviert werden. Sie sind abwechslungsweise für den Früh-, Mittel- und Spätdienst eingeteilt und leisten auch Einsätze an Wochenenden. Aus diesem Grunde sind Flexibilität und Mobilität eine Voraussetzung für diese Stelle. Ihr Arbeitsort ist in Rüschiikon.

Anforderungsprofil

- abgeschlossene Servicefachlehre
- fundierte Fachkenntnisse und mehrere Jahre Berufserfahrung in renommierten Häusern
- hohes Dienstleistungsbewusstsein
- Pünktlichkeit
- selbständige Arbeitsweise
- gepflegtes Auftreten
- kommunikative und teamorientierte Persönlichkeit
- sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse

Was bieten wir Ihnen

- arbeiten mit Frischprodukten auf Topniveau
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Yvonne Popp, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich,
Telefon +41 43 285 49 74

Bitte bewerben Sie sich nach Möglichkeit via Internet:
www.swissre.com (Careers > Open positions)



Wir machen Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrtesten Feriendestination der Alpen – Engadin St. Moritz ist die Tourismusorganisation im Engadin, die den Auftrag hat, das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Wir suchen per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Public Relations (100%, m/w)

für die Organisation und Betreuung von Medienreisen, Medienarbeit, Redaktion diverser Publikationen, den Unterhalt der Adressdatenbank, eigenständige Projektarbeit im Bereich Produkte-PR und die Unterstützung der Leiterin Public Relations in der Umsetzung der PR-Strategie. Sie sind Teil eines kleinen Teams, das hoch motiviert und zielstrebig arbeitet. Der/die Junior Public Relations ist der Leiterin Public Relations unterstellt. Arbeitsort ist St. Moritz.

Sie verfügen über eine Aus- und Weiterbildung im Bereich PR sowie erste Berufserfahrung auf Unternehmens- oder Agenturseite. Sie zeichnen sich durch eine überdurchschnittlichen Motivation aus und sehen in der Kommunikation mehr als einen Job. Unter Druck zu arbeiten macht Ihnen nichts aus und es fällt Ihnen leicht, sich in neue Thematiken einzuarbeiten. Ihre stillichere Schreibweise können Sie verschiedenen Zielgruppen anpassen. Auf Deutsch, Englisch und vorteilweise Italienisch können Sie sich gewandt ausdrücken. Wenn Sie zudem eine hohe Dienstleistungsmentalität haben und im Besitz eines Führerscheins sind, dann würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Wollen Sie daran mitarbeiten, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) an:

Engadin St. Moritz
Sara Roloff, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz
Telefon +41 81 830 08 03
E-Mail: pr@estm.ch, www.engadin.stmoritz.ch

176.508.295

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamuesch
Madulain
Zuz
S-chanf
Zernez



Wir produzieren seit 1972 küchenfertige Salate, Früchte und Gemüse und beschäftigen ca. 450 Voll- und Teilzeitangestellte aus 40 verschiedenen Ländern.

Zur Unterstützung im Qualitätsmanagement suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine engagierte und starke Persönlichkeit als

Gouvernante / Teamleiterin Hausdienst 100%

In dieser verantwortungsvollen neuen Funktion sind Sie zuständig für die Materialbewirtschaftung (Beschaffung und Ausgabe) sowie die Reinigung der allgemeinen Infrastruktur. Dabei unterstützen Sie den Leiter Qualitätsmanagement. Sie bauen die neue Stelle der Materialbewirtschaftung aus, führen und qualifizieren 6 Mitarbeitende im Bereich Reinigung und sorgen für die Sauberkeit und die laufende Optimierung der Arbeitsabläufe.

Sie bringen mit:

- Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft oder als Hotelfachfrau
 - Erfahrung im Reinigungsbereich und in der Personalführung
 - Sicheres und überzeugendes Auftreten
 - Freude am Aufbau der neuen Stelle Materialbewirtschaftung und am selbständigen Arbeiten
 - Sie sind durchsetzungsstark, dienstleistungsorientiert sowie offen im Umgang mit Menschen
 - Gute PC-Kenntnisse (MS Office)
 - Flexibel in der Arbeitszeitgestaltung
 - Fahrzeug zwingend
- Wir erwarten die Bereitschaft zu sporadischer Nacht- und Schichtarbeit, Wochenend- und Feiertageinsätzen.

Wir bieten:

- Eine Dauerstelle in einem abwechslungsreichen Umfeld
- Professionelle Unterstützung bei der Einarbeitung
- Moderne Infrastruktur
- Personalrestaurant / gratis Parkplatz

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung, per Post, z.H. Herr Julmi, Gastro Star AG, Hüttenwiesenstrasse 4, 8108 Dällikon

GASTRO-STAR
küchenfertige Gemüse-Galate-Kartoffelbelegstücke

SEEHOTEL BECKENRIED STERNEN

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort folgende Mitarbeiter

Saucier/chef de partie und Entremetier/chef de partie Palmenbar-Bardame (ab April)

Das Seehotel Sternen in Beckenried ist ein 4*-Hotel mit 41 neu eingerichteten Zimmern. Die Klientel des Seehotels Sternen besteht aus Ferien- und Gruppengästen, Dienstreisenden und durchreisenden Touristen.

Im Restaurant können wir 150 Gäste, auf der Seeferrasse 200 Personen und im Saal 150 Gäste verpflegen.

Auch bei Catering-Anlässen bis zu 450 Personen sind wir auf zuverlässige Mitarbeiter angewiesen.

Weitere Auskünfte und unsere Trümpfe erhalten Sie unter
Tel. 041 624 55 55
info@sternen-beckenried.ch
Markus Degen, Vizedirektor

149.919

panorama Restaurant

Zur Verstärkung unseres jungen Teams, suchen wir ab April/Mai einen **motivierten**

CHEF DE PARTIE / JUNIOR SOUS CHEF

„Genießen erleben“ diese Philosophie wollen wir leben und so unsere Gäste verwöhnen. In unserem familiären Unternehmen (15GM), im Herzen der Schweiz, erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Panorama

Roif Fuchs
Hartlisbergstrasse 39
CH-3613 Steffisburg
Tel. 033 437 43 44 / Fax 033 437 60 98

restaurant@panorama-hartlisberg.ch
www.panorama-hartlisberg.ch

zülli RESTAURANT

Restaurant Zülli, das gemütliche Restaurant mit der feinen Küche, mitten im malerischen Städtchen Erlach am Bielersee.

In unserem kleinen, aber feinen Team, total 6 Mitarbeiter, fehlen uns für die kommende Sommersaison – Mai bis Ende Oktober – je ein

Koch Küchen-/Hausbursche

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche und möchten Sie gerne einen Sommer im schönen Seeland verbringen, so melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Zülli, Robert Regli
Im Städtchen 2, 3235 Erlach
Tel. 032 338 11 22, Fax 032 338 11 23
E-Mail: restaurant.zuelli@bluewin.ch

180.105

HOTEL REGINA



In Mürren, 1650 m ü. M. strahlt das allehrwürdige Hotel Regina seit über 100 Jahren von der schönsten Sonnenterrasse des Berner Oberlands weit über die Landesgrenzen hinaus.

Die 45 Zimmer mit 110 Betten aus der Belle Epoque werden von uns mit viel Liebe zum Detail unterhalten, um auch in Zukunft unseren Gästen unvergessliche Aufenthalte zu bieten.

Wir suchen per **Mitte Juni 2009**:

Küchenchef oder Alleinkoch, m/w

Erfahren, gestanden, sturmerprobt! Sie verstehen es, unsere Gäste jeden Abend mit einem köstlichen, abwechslungsreichen Menü zu überraschen. Gute Kenntnisse der mediterranen, asiatischen und/oder vollwertigen, vegetarischen Küche freuen uns.

Hotelfachfrau (gelernte Hotelfachassistentin, GAFA, Hotelfachfrau)

Sie sind die gute Fee in der Hauswirtschaft und kümmern sich um Sauberkeit, Hygiene und Ordnung im und um's Haus. Sie sind zu einem grossen Teil mitverantwortlich, dass unsere Gäste sehr gut schlafen.

Réceptionistin (Fidelio)

Sie sind eine freundliche, fröhliche Person, die verkaufsorientiert und flexibel handelt. In stürmischen Momenten bewahren Sie die Ruhe und helfen bei Bedarf auch im Hause mit. Ausserdem unterstützen Sie die Geschäftsleitung in allen administrativen Bereichen.

Als Unterstützung suchen wir weitere Teamplayer:

Hilfskoch, m/w

Sie sind die rechte Hand des Küchenchefs.

Service-Mitarbeiter/in Sie begegnen unseren Gästen stets mit einem Lächeln.

Zimmer- und Office-mitarbeiter/in Sie tragen dazu bei, dass alles rund läuft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Ruth Lévy, Direktion

Hotel Regina Mürren AG • CH-3825 Mürren • T +41 33 855 42 42 • F +41 33 855 20 71 •
hotel-regina@muerren.ch • www.regina-muerren.ch

180.104

Lüderenalp

*** Hotel Restaurant 1150 m

Seminar-Hotel mit 60 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung ab April/Mai

Souschef Entremetier

in Brigade von 7-8 Personen

Réceptionistin

für Büro und Service

Servicefachangestellte/r

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held
3457 Wasen i. Emmental
Telefon 034 437 16 76
Fax 034 437 19 80
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

185.1047

Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen im Bereich Gastrotechnik. Unser Produktsortiment umfasst alle Gerätschaften sowie steckerfertige Maschinen.

Zur Betreuung unserer Schlüsselkunden in der Schweiz suchen wir eine/n **motiviert/e/n**

Key Account / Verkäufer Gastronomie (m/w)

Ihre **Hauptaufgaben** sind:

- Betreuung/Neuakquisition von Grosskunden in der Top-Gastronomie
- Budgetverantwortung für den betreuten Kundenkreis
- Hauptansprechpartner für alle Fragen des Kunden

Ihr **Profil**:

- mehrjährige Branchenerfahrung im Verkauf
- sehr gute Französisch-Kenntnisse
- Selbständigkeit
- hohe Reisefreudigkeit

Wir **bieten** Ihnen:

- einen selbständigen und anspruchsvollen Aufgabenbereich
- Firmenauto auch zur privaten Nutzung
- Fixum und leistungsabhängige Entlohnung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Pitec AG, Frau Karin Paszehr, Postfach, 9463 Oberriet.

pitec Tel. 071 / 763 81 02
kpaszehr@pitec.ch

185.1041

3 HOTELBERN
Das Hauptstadthotel

Wir suchen per 1. Juli 2009 oder nach Vereinbarung eine
Hotelfachfrau
mit Lehrabschluss 2009 oder 2008.

Sie sind eine flexible und motivierte Mitarbeiterin, welche gerne Verantwortung für Office und Etage mittragen möchte? Dann sind Sie genau die richtige Fachkraft, die in unseren Betrieb passt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: HOTELBERN, Frau Sarah Riner, Zeughausgasse 9, 3011 Bern



Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

SAASERHOF SCHWEIZER HOF
Chas Fie

SAAS FEE, die Perle der Alpen

Erleben Sie jeden Tag die Faszination der Berge und genießen Sie ein umfassendes Freizeitangebot.

2 erstklassige Betriebe mit einem jungen und motivierten Mitarbeitersteam. Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle, erstklassige Service, die ausgezeichnete Küche sowie die junge motivierte Crew bestimmen die ungezwungene Atmosphäre in unseren Hotels.

Für unser dynamisches Team suchen wir ab Juni 2009 bis Ende Wintersaison 2010

Réception w/m

Chef de Réception Führungsqualitäten unerlässlich
Réceptionist/In, D/F/E (in Wort und Schrift)

Service w/m

Chef de Service Führungsqualitäten unerlässlich
Chef de rang D/F/E

Haben Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen schon erlangt? Dann sind Sie die/die Erlesene, welche/r mit uns den Alpensommer und einen schneereichen Winter bestreiten kann! Melden Sie sich unter folgender Adresse:

Golfhotel Saaserhof CH-3906 Saas Fee Jonas Bumann Tel. +41 (0)27 958 98 98 jonas@saaserhof.ch www.saaserhof.ch	Schweizerhof CH-3906 Saas Fee Benita Bumann Tel. +41 (0)27 958 75 75 benita@schweizerhof-saasfee.ch www.schweizerhof-saasfee.ch
---	--

Berggasthaus Waldspitz Grindelwald

Das Berggasthaus Waldspitz liegt auf 1900 m. ü. M. an sonnenreicher Lage oberhalb von Grindelwald. Die herrliche Aussicht auf die höchsten Gipfel im Berner Oberland erfreuen Naturfreunde aus dem In- und Ausland.

Um unsere Gäste zu verwöhnen, suchen wir auf Mai 2009 folgende Mitarbeiter in Jahresstelle/Saisonstelle

– Alleinkoch m/w

mit abgeschlossener Berufslehre zum Koch mit Erfahrung

– Servicemitarbeiterin

mit Freude an der Arbeit sind Sie in einem kleinen Team die strahlende Gastgeberin.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie gerne an einem ausserordentlichen Ort arbeiten möchten, freuen wir uns auf die Zusendung Ihres vollständigen Bewerbungsdossiers bis 17. April 2009 an:

Ruedi Oswald
Kornfeldweg 2
3604 Thun
rudolf.oswald@gmail.com

WIPS sucht für 5* Hotels:

- Executive Chef (Schweiz)
- Sous Chef (River Cruise)
- Pastry chef (Schweiz)
- Pastry Chef Cruise (mit Schiffsfahrungen)
- Guest Relation / Reception (Malediven)

Weitere Informationen und Stellen:
www.wips.ch - Tel: +41(0)62 724 03 90
Bewerbung via Email: info@wips.ch

KLINIK WYSSHÖLZLI
Marie Solilberger-Stiftung

Die Klinik Wysshölzli ist eine Fachklinik für Frauen mit Abhängigkeitsstörungen und Essstörungen. Wir behandeln stationär 37 Patientinnen.

Zur Überbrückung des Mutterschaftsurlaubs einer Mitarbeiterin suchen wir vom 1. Juni bis 31. Dezember 2009 eine

Köchin 50%

Auch geeignet für Wiedereinsteigerinnen.

Nähere Angaben erfahren Sie über www.wysshoeilzli.ch

Wir suchen nach Vereinbarung einen tüchtigen

Service-Mitarbeiter (m/w)

Sie sind deutschsprachig aufgewachsen und haben im Speiseservice Erfahrung, sind teamfähig und freuen sich, unsere Gäste mit marktfrischen Spezialitäten und aussergewöhnlichen Weinen zu verwöhnen. Sie sind einsatzfreudig und haben Spass, in einem nichtalltäglichen Betrieb mit Ihrem Können einen wertvollen Beitrag zu leisten.

Wir bieten Ihnen interessante Bedingungen. Die Stelle kann als Vollzeitstelle oder als Saisonstelle angetreten werden.

Rufen Sie uns für ein unverbindliches Gespräch an und senden sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Szenario Restaurant & Partyhaus, Herr M. Gwerder, Spinnerstrasse 2, 8135 Langnau am Albis
Tel. direkt 079 631 01 22

Basler Unternehmen im Veranstaltungsbereich sucht ab 1. August 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Direktionsassistenten/-in (100%)

Das vielfältige Aufgabengebiet in einem kleinen Team umfasst:

- Korrespondenz, selbständig und nach Stichworten
- Telefonische Kundenbetreuung
- Unterstützung im Bereich Disposition und Vertragswesen
- Personal- und Rechnungswesen
- Vorbereitung, Detailplanung und Betreuung von Anlässen
- Diverse Büroarbeiten

Wir erwarten:

- Engagierte, zuverlässige und selbständige Persönlichkeit
- Kontaktfreudig und dienstleistungsorientiert
- Kaufmännische Ausbildung und effizienter Umgang mit MS-Office
- Sprachkenntnisse in D, F, E
- Interesse am kulturellen Geschehen rund um Basel
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 1834-1057 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



GRINDELWALD

für unser renommiertes ****-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Übereinkunft

Hotelsekretärin

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit. Sie sprechen D/E/F und verfügen über fundierte Computerkenntnisse, u. a. Fidelio

Servicefachmitarbeiter/in

für À-la-carte-Restaurant, Sprachen D/E, evtl. F, mit Herzlichkeit verwöhnen Sie Ihre Gäste, sind verkaufstark und teamorientiert.

Koch / Chef de partie

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessanten und vielseitigen Tätigkeiten. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon: 033 854 54 92, www.kreuz-post.ch



Wir sind ein erfolgreiches Reinigungsunternehmen mit Filialen in der Deutschschweiz und in Genf. Durch unser erfolgreiches und starkes Engagement in der Hotelleriereinigung suchen wir per sofort am Hauptsitz in Zürich eine fachlich ausgewiesene, motivierte und engagierte

Assistentin

Abteilungsleitung Hotellerie 100%

Tätigkeit

- Arbeitsausführung und Überwachen der Aufträge nach neusten Standards
- Regelmässige Erfolgskontrolle aller relevanten Tätigkeitsgebiete
- Einleiten von Korrekturmassnahmen am Objekt und bei den Mitarbeitenden
- Mitarbeiterführung in allen Personalgeschäften inkl. Aus- und Weiterbildung
- Pflege, Information und optimale Betreuung unserer Kunden
- Zweckmässiger Einsatz von Geräten, Maschinen und Material

Anforderung

- Hotelfachassistentin oder gleichwertige Ausbildung
- Weiterbildung zur Hauswirtschaftsleiterin
- Offene Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung
- Erprobte Erfahrung als Gouvernante in einem Vier- oder Fünfsternehotel
- Sehr gute Kenntnisse in Deutsch, gute Kenntnisse in Französisch und Italienisch
- Alter zwischen 30 und 50 Jahre
- Führerausweis

Bei uns erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe. Haben wir Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo. Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. (Zögern Sie nicht, uns anzurufen, Montag bis Freitag von 09.00 Uhr bis 16.00)

Enzler Reinigungen AG

Christoph Knecht, Edenstrasse 20, 8027 Zürich
Tel: 044 455 55 22, c.knecht@enzler.com

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns ab 01. Mai 2009 im Auftrag geführte

Gastronomie im Strandbad Lido

Lidostrasse 6a, 6006 Luzern

suchen wir von Mai – September 2009

Koch (w/m)

Jungkoch (w/m) (Teilzeit)

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Zubereitung der diversen Kostlichkeiten für unsere Gäste zuständig. Im Weiteren planen Sie zusammen mit Ihrem Vorgesetzten das tägliche wechselnde, aus frischen Produkten bestehende Angebot und bearbeiten das Bestellwesen.

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und sind sich eine selbständige sowie pflichtbewusste Arbeitsweise gewohnt. Sie sind flexibel einsatzbereit, denn das Bad ist an 7 Tagen die Woche, jedoch nur bei schönem Wetter, geöffnet. Die Arbeitszeiten sind nach Arbeitsplan zwischen 08.00 und 21.00 Uhr. Im Weiteren sind Sie bereit, bei schlechtem Wetter in der Gastronomie im Verkehrshaus Luzern mitzuarbeiten.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND

Nach mehr als 20 Jahren in unseren Diensten geht unser Concierge in den verdienten Ruhestand.

Für unser traditionelles 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir per 1. Oktober 2009 oder nach Vereinbarung einen fachlich bestens ausgewiesenen

Concierge

Sie haben langjährige Concierge-Erfahrung in der Deluxe-Hotellerie sammeln können und legen grossen Wert auf den Umgang mit einem international anspruchsvollen Gästekreis. Ihre Freundlichkeit und Zuvorkommenheit zeichnen Sie im Besonderen aus. Ausserdem sind Sie sprachgewandt in Deutsch, Englisch und einer weiteren Landessprache.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post mit

Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville
Personalabteilung
Poststrasse 12
CH-8001 Zürich
Telefon 044 215 27 70



GRAND RESORT
Bad Ragaz

AUF DEM WEG

ZUM FÜHRENDEN RESORT EUROPAS!

Wir begegnen dem Zeitgeist der Zukunft und führen die historisch gewachsene Tradition unseres Resorts in eine neue Epoche. Die einmalige Kombination von Luxushotellerie, Gastronomie, Wellbeing, Gesundheit, Business und Golf machen uns unverwechselbar und einzigartig. Gastfreundschaft heisst für unser motiviertes und engagiertes Team ein Mehr an Lebensqualität in einem grosszügigen Ambiente zu bieten. Durch einen Service von erlesener Aufmerksamkeit machen wir dadurch für unsere Gäste das «Hier sein ist herrlich» zum einmaligen Erlebnis. Im Moment suchen wir:

GRAND HOTELS

Butler Inroom Dining Mitarbeitende
Zimmermädchen Servicemitarbeitende
Logenmitarbeiter
(mit Nachtdienstablösung)

TAMINA THERME

Mitarbeitende Bad- / Saunaaufsicht
Küche (Commis de cuisine)
Podologe/in

VERWALTUNG

Sachbearbeiter/in Rechnungswesen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
(gerne auch per mail)

Detaillierte Informationen zu aufgeführten Stellen sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter:
www.resortragaz.ch/de/service/karriere

Martin Hefli / Personalleiter
Für Fragen: Tel. +41 81 303 27 22
karrieren@resortragaz.ch

Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz, Switzerland

www.resortragaz.ch

GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES ***** GRAND HOTEL HOF RAGAZ ***** TO E WELLBEING & SPA
MEDICAL HEALTH CENTER KURSAAL BUSINESS & EVENTS GOLF: 18-HOLE PGA CHAMPIONSHIP COURSE
9-HOLE EXECUTIVE COURSE TENNIS COURTS TAMINA THERME CASINO BAD RAGAZ



ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen; 67 Zimmer und Suiten; Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten; erholsame Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Ab sofort suchen wir Mitarbeiter mit Erfahrung in 4- oder 5*-Hotels für folgende freie Stellen:

COMMIS/DEMI CHEF DE RANG m/w Zimmerfrau

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
Via delle Vigne 149, 6648 Minusio/Locarno
E-Mail: sonja.nowaczyk@esplanade.ch / www.esplanade.ch



Oldrati

RISTORANTE | LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 1
6600 Locarno-Muralto

www.olderati-locarno.ch

Für unser Ristorante Oldrati, an der schönen Seepromenade in Locarno-Muralto, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiter Koch



Sie sind zwischen 25 bis 35 Jahre jung und sprechen gut italienisch. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Ivano Soraperra, Gamag Management AG, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern

Biondi Gastronomie

Für unsere Expansion im Tessin suchen wir nach Vereinbarung je eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung eines Restaurants an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art, ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie.

Küchenchef/in

Was Sie mitbringen: Sie sind gelernter/gelernte Koch/Köchin, versiert in der traditionellen italienischen Küche und bringen breite Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit viel Kreativität, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit. Sie sind sich gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln.

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Biondi Gastronomie, Margherita Bonaventura, Riedstrasse 3, 6330 Cham
Telefon 041 725 32 50, E-Mail: m.bonaventura@vgag.ch

Suisse romande

Bar-Pub à Lausanne cherche

Barman

expérimenté (25 à 30 ans) bilingue français-anglais, sachant prendre des responsabilités, ayant le sens du commerce et du bon contact. Entrée: 15 avril ou à convenir. Envoyez vos offres sous chiffre 1766-1020 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

International

BISTRO LE CLOCHARD

Cuisine Suisse & Française

★★★★★
SINCE 1979

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao Niederländische Antillen

Zur Verstärkung unserer Küchen- und Restaurantbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie Entremetier Chef de Rang

der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an eine fremde Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bistro le Clochard
Riffort Unit 1, Curaçao N. A.
Tel. 005999 4625666
Fax 005999 4626355
E-Mail: info@bistroleclochard.com
Website: www.bistroleclochard.com

Stellengesuche

Rezeptionist F/E

sucht neue Herausforderung im Bereich Hotelpflege, Reservation und Administration. EDV-Kenntnisse Fidelio, Protel und MS-Office. Zuverlässig, teamfähig, freundliches und gepflegtes Auftreten.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Telefon 078 807 24 30

Top-qualifizierter Küchenchef

aus der oberen Gault-Millau-Liga sucht eine neue Herausforderung.

Haben Sie zwar ein Lokal, aber die qualifizierten Mitarbeiter fehlen?

Dann sind Sie an der richtigen Adresse. Ich/wir sind einzeln oder auch als Quartett zu haben, das heisst: Wir managen Küche und Service für die gehobene Gastronomie. Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktnahme via Chiffre 1892-1089 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Stellenvermittlung



DOMING GASTRO

Personal – Vertraut
www.domingogastro.ch
Tel. 055 415 5280
personal@domingogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Aus- und Weiterbildung

✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂ ✂
✂ **WIRTEPRÜFUNG!** ✂
✂ Sie möchten Ihre Zukunft sichern ✂
✂ und mehr Geld verdienen? Unser ✂
✂ moderner Fernkurs führt Sie ✂
✂ direkt zum Ziel – ein Lokal unter ✂
✂ Ihrer Führung. Interessiert? ✂
✂ senden Sie noch ✂
✂ heute den ✂
✂ Coupon ein. ✂

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG

Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ Htr

Aus www.jobs.htr.ch wird neu www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

IMPRESSUM

– htr hotel revue stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.jobs.htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Direktion / Direction	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus	Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Zuschlag Aufschaltung Internet:	1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)
– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–	

Termine:

– Ausgabe	Nr. 15/2009	Nr. 16/2009	Nr. 17/2009	Nr. 18/2009
– Erscheint	9. 4. 2009	16. 4. 2009	23. 4. 2009	30. 4. 2009
– Anzeigenschluss	Mo. 12.00 Uhr	6. 4. 2009	Do. 9. 4. 2009 8.00 Uhr	20. 4. 2009
				27. 4. 2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.