

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 17

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>



Cocktails

Erfrischende Drinks, die köstlich schmecken – ganz ohne Promille.
Seite 15

Maloja

Ob der Investor Amedeo Clavarino sein Maloja Palace weiter ausbaut, ist weiterhin ungewiss.
Seite 3

Kraftakt

Für die Gäste des Lucerne Festivals zeigen die Hoteliers grossen Einsatz – und viel Fantasie.
Seite 4

Luxusklinik

«Gstaad wird weltweit mit Luxus, Qualität und Natur assoziiert. Und liegt nicht zu hoch. Deshalb wählten wir den Standort.»
Seite 5, Kommentar



Urs Summermatter, Orthopäde und Inhabert der Luxusklinik in Schönried.

Geteiltes Appenzell



Amelia Magro

Jeder weidet für sich: Die künftige gemeinsame touristische Marketingorganisation ist noch vom Nebel verhüllt.

Das Appenzellerland hat grosses touristisches Potenzial. Einzige die gemeinsame Vermarktung beider Appenzell klappt noch nicht.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Geschäftsstelle von Appenzellerland Tourismusmarketing AG, welche Innerrhoden und Ausserrhoden touristisch vermarkten sollte, wird Ende Jahr aufgehoben. Die beiden Appenzeller Tourismusverbände verkaufen ihre Region künftig nur noch projektbezogen gemeinsam. Eine übergreifende Marketingorganisation bleibe ein Fernziel, sagen Kantone und Verbände. Ob die Zukunft

bringt, was die Gegenwart nicht kann, ist offen. Sämtliche Bemühungen, die touristischen Bedürfnisse der Inner- und Ausserrhoder unter einen Hut zu bringen, sind gescheitert. Regina Dörig, Geschäftsführerin ad interim und Präsidentin der Appenzellerland Tourismusmarketing AG: «Alle Beteiligten sehen ein, dass wir gegen aussen als eine Destination auftreten sollten. Doch im Moment bringen wir es einfach nicht auf die Rei-

he.» Innerrhoden will sich als kompakte Region vermarktet wissen, Ausserrhoden von den Produkten her. Deshalb sei es schwierig, einen gemeinsamen Nenner zu finden. Das ist schade. Denn das Appenzellerland hat viel zu bieten. Diesen Sonntag findet in Appenzell die Landsgemeinde statt. Im Vorfeld hat die hotel revue beide Halbkantone besucht und auch die typischen Siedwürste getestet.
Seite 7 bis 13.

Kommentar

Spitzenmedizin allein genügt nicht. Es braucht Geld und Service.



SIMONE LEITNER

Der Medizin-Tourismus nimmt weltweit zu. Kein Wunder also, dass die Destination Schweiz an diesem Boom teilhaben will. Ganz neu ist das Geschäft nicht. Schon vor Jahrzehnten kamen Patienten aus dem Ausland in die Schweiz und liessen sich operieren. Die Schweizer Med-Tech und einige Spezialkliniken geniessen Weltruf. Nun soll das Business mit den selbstzahlenden Patienten angekurbelt und multipliziert werden. Das Motto heisst: Die Schweiz als Gesundheitsdestination professionell vermarktet. Schweiz Tourismus hat jüngst mit der Osec den Verein «Swiss Health» gegründet. Alles scheint perfekt.

«Die Schweizer Med-Tech und einige Spezialkliniken geniessen Weltruf.»

Und alle träumen von der hohen Wertschöpfung durch die Superreichen. Nur: Die Erwartungen dieser Luxuspatienten sind noch höher. Natürlich erfüllen die Schweizer Spitzenärzte alle Erwartungen, aber damit ist es nicht getan. Diese Patienten wollen Luxus und Service pur. Auf allen Ebenen. Und von allen Mitarbeitenden rund um die Uhr und während des ganzen Aufenthalts. Das könnte manches Spital, manche Pflegefachfrau und manche Réceptionistin überfordern. Zudem setzen die oft berühmten Patienten auf ebenso namhafte Ärzte mit internationaler Reputation. Und solche Kapazitäten können sich nur Spitäler leisten, die ein entsprechendes Budget für die Forschung haben. Erst wenn alles stimmt, sind die Schweizer Spitäler für die Scheichs & Co. bereit.
Seite 5

Betteln

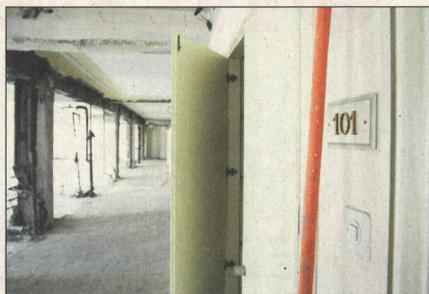
Strassencafé-Zeit heisst auch Bettler-Zeit

Das Frühlingswetter zieht in Strassencafés und Boulevard-Restaurants nicht nur willkommene Besucher an. Mit der Hochsaison der Freiluft-Gastronomie sinkt bei Bettlern die Hemmschwelle, bei den Gästen die hohle Hand zu machen. In den vergangenen Wochen wurden in verschiedenen Schweizer Städten vermehrt Bettler beobachtet. Dies schafft eine unangenehme Situation für Restaurantbesucher und Wirte. In vielen grösseren Städten existiert ein generelles Bettelverbot. Betteln wird dort mit Busse bestraft. Bedient der Wirt seine Gäste im Freien, hat er dort auch für Ruhe und Ordnung zu sorgen.
Seite 2

Barwa Swiss Management AG

Im Bau. Oder kurz davor: Bern, Bürgenstock, Lausanne.

Das Innere des Berner «Schweizerhofs» wird zurzeit bis auf sein Betongerippe ausgehöhlt, bevor im Frühling 2011 der 45-Millionen-Bau mit 90 Zimmern, grossem Banketzzentrum sowie separatem Personalhaus eingeweiht werden kann. Noch diesen Herbst, falls keine Einsprachen eingehen, will das Bürgenstock-Resort mit dem etappenweisen Umbau starten. Und für den Um- und Erweiterungsbau des historischen Hotels Royal-Savoy in Lausanne ist der Zonenplan genehmigt worden, die Bau eingabe soll laut Bruno H. Schöpfer im Juni erfolgen.
Seite 3



Alain D. Bollat

Zurzeit noch ungemütlich: Etage im «Schweizerhof» Bern.

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



Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

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

protel
HOTELSOFTWARE

PRIMO Minibar

www.minibar.ch

TJSS-TÜRSCHLIESSER
swiss made

T46
DER MIT DER GLEITSCHIENE

T44
DER MODERNE

FK-T46/FK-T50
Für den Brandschutz

J. Schmid Apparatebau AG
Bernstrasse 5
CH-4600 Grenchen
www.tjss.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

ROTOR Lips

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

Aus der Region

Basel

Accor führt das neue Hotel garni am Bahnhof



Das «Ibis Basel Bahnhof» am Bahnhof Süd steht kurz vor seiner Fertigstellung. Betreiberin ist Accor, Bauherrin die Bahnhot AG und Architekt das Basler Büro Frick & Dunkel. Das Hotel zählt 112 Doppelzimmer, vier sind behindertengerecht, sieben verfügen über einen Balkon. Das Erdgeschoss verfügt über eine Bar und einen Frühstücksraum, aber kein Restaurant. Der Eröffnungstermin ist noch nicht bekannt. gsg

Wallis

Belalp: Ausbau der Beschneigung verzögert sich



Die von der Belalp Bahnen AG geplante neue Beschneigungsanlage soll statt dieses Jahr erst 2010 gebaut werden. Dies beschloss der Verwaltungsrat aufgrund finanzieller Überlegungen, wie dem «Walliser Bote» zu entnehmen war. Die Kosten des Projekts werden auf rund 6 Mio. Franken geschätzt. Bis jetzt sind 50 Prozent der Finanzierung sichergestellt. Vorgehensweise ist auch der Bau eines Speichers, dessen Volumen nun reduziert werden soll. br

Brigerbad soll Ganzjahresbetrieb werden

Das Thermalbad Brigerbad soll mit 60 Mio. Franken zum Ganzjahresbetrieb ausgebaut werden. Wie der Verwaltungsratspräsident der Hans Kalbermatten Thermalbad AG und deren Tochtergesellschaft Geothermie AG mitteilt, werden ab Herbst Grundwasserbohrungen vorgenommen, um die Versorgung von Brigerbad mit Thermalwasser zu sichern. Geplant sind zudem eine neue Badelandschaft im Fels und ein 3- bis 4-Sterne-Hotel. br

Tessin

Hochzeit zwischen Ascona und Locarno

Die lange konkurrierenden Hotellervereine von Ascona (mit Losone und Ronco s/Ascona) sowie «Locarno und Umgebung» haben vor wenigen Tagen ihre Fusion beschlossen. Bei der Gründungsversammlung der neuen Sektion Ascona-Locarno sprach Fernando Brunner als Präsident von hotellerieuisse Ticino von einem «historischen Moment». Die Fusion soll die Kräfte der Hotelliers im Locarnese bündeln, wo 56 Prozent aller Logiernächte im Tessin generiert werden. Im Vorjahr war allerdings ein Minus von 3,5 Prozent zu verzeichnen. gl

Hochsaison für Bettler

Die Saison der Strassencafés ist auch diejenige der Bettler. Eine unangenehme Situation für Gast und Wirt. Handeln muss der Wirt.

SULAMITH EHRENSPERGER

Nicht nur der Gast, auch der Wirt ist in seinem Restaurant König und Hausherr. Ungeladenen Gästen kann er ein Hausverbot erteilen. Schwieriger ist die Situation während der Saison der Freiluft-Gastronomie. Sitten die Gäste draussen, werden diese leicht zum dankbaren Zielpublikum von Bettlern.

Seit Frühlingsbeginn werden in Basel vermehrt Bettler registriert. «Ein saisonales Problem», meint

Polizeisprecher Klaus Mannhart, «es sind Banden, die wochenweise auf Betteltour gehen und dann weiterziehen». In Basel und weiteren grösseren Städten, existiert ein Bettelverbot. Betteln wird folglich mit Busse bestraft.

Bedient ein Wirt seine Gäste am Boulevard, mietet er öffentlichen Grund. Dafür braucht er eine Bewilligung zur «Benützung von öffentlichem Grund zu Sonderzwecken». Das bedeutet: Auch im Boulevard-Restaurant gehört das Fortschicken von Bettlern zu den Aufgaben des Gastgebers.

In den meisten Restaurants mit Boulevard-Betrieb bestehen deshalb klare Anweisungen. «Bettler schicken wir sofort weg. Bei Strassenmusikern haben wir gewisse Regeln. Während dem Mittagsservice dürfen sie bei uns nicht spie-



Bettelnde Hände auch in den Strassencafés.

len», erklärt Jürgen Hüttenmoser vom Hotel-Restaurant Hecht am Basler Rheinbord.

In der Stadt Zürich sind im März 60 Personen wegen Betteln ver-

zeigt worden, wie Polizeisprecher Michael Wirz bestätigt. Auch in Zürich ist Betteln verboten. «Bettler werden angezeigt und im Wiederholungsfall bis zu sechs Stunden eingesperrt», sagt Wirz. Im Restaurant Terrasse beim «Bellevue» gehört das Fortschicken zur Aufgabe des Chefs: «Bei uns ist das Chéfsache. Mein Personal informiert mich», sagt Geschäftsführer Tümay Sahin.

Mit dem Frühlingswetter sind ebenso in St. Gallen vermehrt Bettler beobachtet worden. «Die Wirte haben die Situation im Griff. Nur in Einzelfällen wurden wir zu Hilfe gerufen», sagt Polizeisprecher Benjamin Lütolf. Schwieriger für die Wirte sei, dass «die Gäste unterschiedlich reagieren, wenn Bettler

durch den Wirt abgewimmelt werden.» Kein Bettelverbot – und damit keine Bussen – gibt es in Bern. «Strassencafés sind halböffentlich. Doch Wirte können Bettler abweisen. Sie haben den Stadtboden gemietet», so Marc Heeb, Leiter der Orts- und Gewerbebehörde. Bettler können auf die Fläche neben dem Café verwiesen werden. Mehr Probleme gäbe es laut Heeb mit Strassenmusikern: «Da sind Graubereiche, beispielsweise wenn jemand sehr schlecht musiziert und nachher eine Gegenleistung will.»

Die Berner Wirte haben mit unerbetenen Gästen schon unangenehme Erfahrungen gemacht. «Ich bin als Rassist und Asozialer beschimpft worden», erzählt Ruedi Ammeter, Geschäftsleiter des Kornhauscafés in der Innenstadt. Ähnlich die Erfahrungen im Restaurant Gfeller am Bärenplatz: «Einige bauen sich vor den Gästen auf, wenn diese nicht auf die Forderungen reagieren», berichtet Chef de Service Mirko Teefs.

Resort in Andermatt ist auf Kurs und macht keine Abstriche

Mit den Bauarbeiten wird wie geplant im Herbst 2009 gestartet. Betreiberin des Fünfsternehotels ist die GHM.

Das Projekt des Andermatt Resorts des ägyptischen Investors Samih Sawiris «ist in jeder Beziehung auf Kurs». Dies erklärten die Verantwortlichen der Andermatt Alpine Destination Company gestern an einer Medienkonferenz. Im Sommer 2009 sollen die Abbrucharbeiten abgeschlossen werden und die Baueingabe für das Fünf-Sterne-Hotel Chedi Andermatt (50 Zimmer und 122 bewirtschaftete Ap-

partements) erfolgen. Betrieben wird das Hotel durch die General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur. Im Herbst ist der Spatenstich für das Hotel, das Podium und den Golfplatz vorgesehen. Die Eröffnung des Hotels Chedi und des Sportcenters (Schwimmen, Fitness Wellness und Gesundheit) ist für 2013/2014 geplant. Das Skigebiet soll modernisiert werden. dst

Verlust geringer als erwartet

Die Grand Resort Bad Ragaz AG weist für 2008 einen Verlust aus. Dies ist auf die baubedingte Schliessung einzelner Betriebe zurückzuführen.

DANIEL STAMPELLI

Der konsolidierte Jahresverlust von 10,4 Mio. Franken (Vorjahr: 4,6 Mio. Verlust) liegt unter den Erwartungen, teilte die Grand

Resort Bad Ragaz AG mit. Die Verbesserung sei einerseits auf die mit 82% besser als erwartete Zimmerauslastung und auf eine leicht höhere Average Room Rate zurückzuführen, so das Unternehmen. Auch hätten Umsatz und Ergebnis der Casino Bad Ragaz AG noch einmal gesteigert werden können. Der konsolidierte Umsatz verzeichnet 2008 gegenüber dem Vorjahr kapazitätsbedingten Rückgang von 99,1 Mio. auf 80,5 Mio. Franken aus. Das Ergebnis vor Abschreibungen, Zinsen

und Steuern (EBITDA) aus laufendem Geschäft (vor Sonderkosten) beläuft sich auf 7,7 Mio. Franken (Vorjahr 19,9 Mio.). Der konsolidierte EBIT wird unter Berücksichtigung von Sonderkosten mit -7,1 Mio. Franken (Vorjahr -1,0 Mio.) ausgewiesen.

Das Geschäftsjahr 2009 habe sich bisher erfolgreich entwickelt, teilt das Unternehmen mit. Aufgrund der Nachfrage in den Angeboten Wellbeing und Medical Health verläuft das Resort über einen soliden Buchungsstand.

Entrée: Grandhotel, Locarno. Mehr auf: www.htr.ch/hotelarchiv

GRAND HÔTEL

LAC MAJEUR

SUISSE

LOCARNO

Barwa: Jetzt wird gebaut

N och merkt von aussen nicht viel, wer an die markante, denkmalgeschützte Fassade des einstigen Fünfsternehotels «Schweizerhof» beim Bahnhof Bern schaut. Aber hinter der Fassade tut sich was. «Der Abriss im Inneren ist im vollen Gange, bis Ende Juni wird nur noch das Betongerippe stehen», versicherte Bruno H. Schöpfer letzte Woche den Mitgliedern des Skal Club Bern, welche fast vollzählig zum April-Lunch erschienen waren, um von ihm als Verwaltungsratspräsident der Barwa Swiss Management AG aus erster Hand News zu den drei Barwa-eigenen Hotels Schweizerhof, Bürgenstock und Royal-Savoy zu hören. «Punkto Schweizerhof glauben wir in Bern ohnehin nur noch das, was man sieht», witzelte einer der anwesenden Touristiker. Doch Schöpfer orientierte so detailliert, dass auch letzte Zweifel verstümmten, ob es mit dem Fünfsternehaus endlich vorwärts gehe.

Der «Schweizerhof» in Bern wird schon ausgehöhlt, auf dem Bürgenstock ab Herbst umgebaut, und im Royal-Savoy Lausanne ist der Zonenplan bewilligt.

ELSBETH HOEBMEIER



Bilder Alain D. Bollat

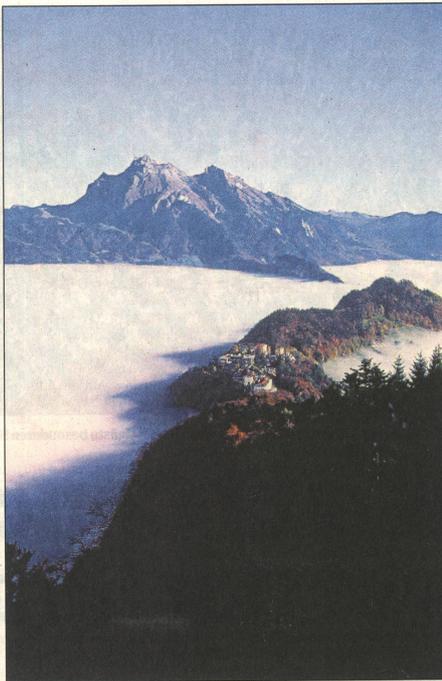
Bern: Bauen hinter der Fassade.

im September der eigentliche Umbau. Dieser soll schonend vorstatten gehen, «es werden keine Bagger auffahren», so Schöpfer. Er rechnet mit 18 bis 20 Monaten Bauzeit, im Frühling 2011 ist die Eröffnung. Die erste Etage wird zum 800 m² grossen Bankett- und Conference-Center mit einem Ballroom für bis zu 350 Personen. Als einziges Restaurant dient das «Jack's», dazu kommt die Lobby-Bar mit 45 und die Lounge mit 25 Plätzen sowie ein Fumoir. Der Hotelbereich wird auf 90 Zimmer

erweitert, der Einbau eines Day Spa ist möglich, aber noch nicht gesichert. Für den ganzen Umbau sind 45 Mio. Franken veranschlagt, der Umbau eines separaten Personalhauses mit 24 Zimmern und hotel-eigenen Büros eingerechnet.

Bürgenstock: 400 Zimmer, Spa und Medical Wellness

Im ebenfalls zum Barwa-Imperium zählenden Resort Bürgenstock sollen noch diesen Herbst die Bagger auffahren, wenn die erste von vier Umbauetappen in Angriff genommen wird. Der Betrieb wird während des ganzen Umbaus aufrechterhalten – «eine Schliessung wäre schlecht, sie vertreibt die Gäste», sagt Bruno Schöpfer. Die 400 Hotelzimmer (200 im Medical-Bereich, 100 im Konferenzhotel plus 100 weitere) sollen im Herbst 2012 bezugsbereit sein. Das Spa wird mit über 5000 m² eines der grössten der Schweiz. Man setzt beim 300-Mio-Bau speziell auf Meetings und auf Medical-Wellness-Gäste.



Bürgenstock: 400 Zimmer, die Hälfte für Medical-Wellness-Gäste.

Schweizerhof Bern: 90 Zimmer, Ballroom und Fumoir

Ist das Betongerippe des Schweizerhofs – «er wurde 1912 als eines der ersten Gebäude aus Beton errichtet», erzählt Bruno H. Schöpfer – erst einmal freigelegt, startet spätestens



Bruno H. Schöpfer, VR-Präsident der Barwa Swiss Management AG



Lausanne: Neues Hotel im Park.

Royal-Savoy: Neues Hotel im Park, grosses Spa

Ein Restaurant mit Lobby-Bar und Sky-Lounge, ein Fumoir, 100 Zimmer im historischen Bau und zusätzliche 80 Zimmer in einem Neubau, der im 10000 m² grossen Park erstellt wird, dazu ein Spa mit 1000 m² – so lauten die Pläne für den Umbau des prächtig gelegenen Hotels Royal-Savoy in Lausanne. Die Baueingabe erfolgte im Juni, der Zonenplan sei bereits bewilligt, die Eröffnung auf Mitte 2012 geplant, so Bruno H. Schöpfer. Er betonte vor allem die Wichtigkeit des Spas, dies sei «für die

Weekend-Besetzung in Lausanne entscheidend». Für den gesamten Umbau sind 90 Mio. Franken veranschlagt. Und: es könnte sein, dass die «Schultheissenstube» des Berner Schweizerhofs auf dem Bürgenstock oder in Lausanne wieder auferstehe.

Wichtig sei für den Investor aus Katar die Bildung eines Portfolios von «Trophy Hotels», sagte Schöpfer, man sei auch am Erwerb weiterer Häuser in der Schweiz interessiert. Gekauft wurde kürzlich ein Hotel in Milano sowie das legendäre «Majestic» in Paris – betrieben wird es von der Peninsula-Gruppe.

Aus der Region

Westschweiz

Zagg macht Gastronomía Konkurrenz

Die Zentralschweizer Fachmesse fürs Gastgewerbe Zagg expandiert in die Romandie. Der erste Termin und der Ort stehen schon fest: 6. bis 9. Juni 2010 in Montreux. Die Wiga Gruppe, Bäch/Schwyz, zu der die Messe seit diesem Jahr gehört, rechnet mit 120 bis 150 Ausstellern. Das sind ungefähr so viele wie die Gastronomía 2008 zählte (122 Aussteller). Die ehemals internationale Gastgewerbemesse leidet seit Jahren unter einer stark rückgängigen Ausstellerzahl und konzentriert sich nun nur noch auf den regionalen Markt. gsg

Ostschweiz

Die Rezidor Hotel Group eröffnet Park Inn im 2010



Die Rezidor Hotel Group vergrössert ihr Portfolio in der Schweiz auf sieben Betriebe und kündigt das **Park Inn St. Gallen** an: Das Haus mit 100 Zimmern wird Mitte 2010 die ersten Gäste empfangen und wird zudem ein Restaurant mit Showküche, eine Bar, zwei Konferenzräume sowie einen Fitnessraum umfassen. Park Inn ist die derzeit am schnellsten wachsende Marke der Gruppe. gsg

Null-Stern-Hotel nun in Teufen statt in Sevelen

Da die Realisierung des in den Medien bereits viel beschriebenen «Null-Stern-Hotels» in Sevelen mehr Zeit beansprucht, die Gemeinde Teufen jedoch kurzfristig für das Projekt gewonnen werden konnte, wird das erste Null-Stern-Hotel am 5. Juni 2009 nun in einer Zivilschutzanlage in Teufen eröffnet. Wie es in Sevelen weitergeht, ist offen. Erfinder Frank und Patrik Ritkin wollen das Konzept als Grundstein für die Entstehung einer weltweiten Marke «Zero Star Hotels» zu benutzen. gsg

Graubünden

Bahnen St. Moritz wollen Skigebiete verbinden



Die Bergbahnen Engadin St. Moritz möchten sich für die Zukunft wappnen und planen, die Skigebiete von **Corvatsch** und von **Corviglia** zu verbinden. Damit der Gast die insgesamt 380 Pistenkilometer ohne Unterbrechung und ohne die Ski abziehen zu müssen nutzen kann. Dafür bräuchte es quasi eine Verbindung über den Ort. Im Augenblick spricht man mit allen Beteiligten über diese Zukunftsvision. Wenn alles gut geht, könnte das Vorhaben 2015 Realität werden. gsg

Maloja Palace mit Fragezeichen

Wie es mit dem Ausbau des «Maloja Palace» weiter geht, ist noch unklar. Investor und Gemeinde ziehen immer noch nicht am gleichen Strick.

DANIEL STAMPFELI

Bis im Mai will der italienische Investor Amedeo Clavarino im ehemaligen Luxushotel Maloja Palace 50 Zimmer und Suiten renoviert haben. Zurzeit sind es deren 40. Zu den Investitionen will Clavarino keine Angaben machen, da «es

nicht elegant ist, über Zahlen zu sprechen». Wie es danach weitergehen soll, ist unklar. Im vergangenen Dezember hatte Clavarino in einem Interview gegenüber der htr hotel revue erklärt, er werde mit dem weiteren Ausbau zuwarten, bis er von der Gemeinde Stampa die Bewilligung für den Bau von Appartements auf dem Gelände des Maloja Palace erhalte. Amedeo Clavarino heute dazu: «Ich muss mit den Behörden von Stampa sprechen, ich habe dies schon seit einiger Zeit nicht mehr getan.» Zum Umfang der ursprünglich geplanten Appartementsbauten will sich Clavarino nicht äussern. «Es



Amedeo Clavarino und sein Maloja Palace.

gibt dafür noch kein konkretes Projekt. Es muss in Gesprächen für mich und die Gemeinde die beste Lösung gefunden werden.»

Die Gemeinde Stampa ihrerseits wartet nach wie vor auf ein Gesamtkonzept, welches auch den Standort der von Clavarino geplanten Wohnungen aufzeigt. Denn der Appartementsbau bedingt laut Guido Giovannini, Mitglied des Gemeindevorstandes von Stampa, eine Anpassung des Zonen- und Gestaltungsplanes. Im Rahmen einer Änderung des Zonenplanes und der Grundordnung könnte die Gemeindeversammlung Ausnahmen zur im neuen Baugesetz festgelegten Kontingentierung genehmigen, so Giovannini. Gemäss diesem seit Ende Januar 2009 beschlossenen Baugesetz dürfen in

Maloja (Gemeinde Stampa) jährlich nur noch 1500 Quadratmeter Bruttogeschossfläche für Zweitwohnungen verbaut werden. 800 davon sind für normale Projekte und zusätzlich 700 für nachhaltige Projekte reserviert. Ohne Änderung des Zonenplanes müsste also Clavarino den Bau der geplanten rund 4000 Quadratmeter Bruttogeschossfläche auf mehrere Jahre verteilen.

Jetzt wird aber erstmals gefeiert: am 27. Juni findet im Ballsaal die Premiere von Rossinis Oper «Il barbiere di Siviglia» statt. Dies zur Feier der Jubiläen 10 Jahre Opera St. Moritz und 125 Jahre Maloja Palace.

Hygiene: Kurse nein, Liste ja?

Kommt eine «schwarze Liste» für Hygiene-Sünder im Gastgewerbe? Eine Vernehmlassung ist in Vorbereitung. Erst mal auf Eis liegt die viel diskutierte Hygiene-Ausbildung.

GUIDRIN SCHLENCZEK

Erst am Montag verkündete das Kantonale Labor Zürich, dass die meisten groben Hygiene-Mängel auch im 2008 im Gastgewerbe festzustellen waren und spricht

von teilweise «inakzeptablen Verhältnissen». Konsumtentenschutzorganisationen fordern deshalb schon länger eine «schwarze Liste». Das Bundesamt für Gesundheit BAG scheint ebenfalls einen entsprechenden Passus aus dem Gesetz streichen zu wollen, der Lebensmittelinspektoren Schweigepflicht vorschreibt. Eine Vernehmlassung ist in Vorbereitung, das BAG will sich aber vor deren Eröffnung – der Zeitpunkt steht noch nicht fest – über deren Inhalte nicht äussern.

Erst mal auf unbestimmte Zeit verschoben ist die Inkraftsetzung

der bereits entworfenen «Verordnung zu Ausbildungsanforderungen in der Lebensmittelhygiene», die ursprünglich am 1. April dieses Jahres in Kraft hätte treten sollen. Die Anhörung habe ergeben, dass die Verordnung bei einem sehr grossen Teil der befragten Parteien – darunter Gastrosuisse, der Schweizer Verband der Kantonschemiker, Konsumentenorganisationen – stark umstritten ist, so das BAG. Nun will man unter diesen Kreisen mittels eines Roundtables Einigung erzielen. Wann das der Fall sein soll, ist noch nicht festgelegt. gsg

Der Airport Lugano führt Kurzarbeit ein und will so Entlassungen vermeiden

Die Direktion der Flughafengesellschaft reagiert auf die rückläufigen Passagierzahlen der letzten Monate.

Etwa zwanzig Mitarbeiter arbeiten seit dieser Woche am Airport Lugano mit reduzierter Stundenzahl. Drastischere Massnahmen, wie Entlassungen, sollen damit vermieden werden. Wie lange dieser Zustand andauert, ist nach Aussage der Direktion ungewiss. Schon länger ist von roten Umsatzzahlen bei der Airport-Gesellschaft die Rede. Den letzten konjunkturellen Höhepunkt erlebte der Regionalflughafen im vergangenen Juni, als die deutsche und die schwedische

Fussballmannschaft von Lugano aus die EM-Spiele anfliegen. In den übrigen Monaten lag die Zahl der Fluggäste deutlich unter dem Durchschnitt der Vorjahre, sank in den vergangenen drei Monaten sogar noch einmal um 19%. In der Regel sind es überwiegend Geschäftsreisende aus dem Tessin, die den kleinen Flugplatz mit direkten Verbindungen nach Zürich, Genf und Rom nutzen, aber auch Urlauber aus der Schweiz und dem Ausland. ab

Aus der Region

Bern

**Grandhotel
Giessbach schloss
2008 gut ab**



Das Grandhotel Giessbach verzeichnete 2008 einen Logiernächterrekord von über 20 000 Übernachtungen – bei einer Zimmerbelegung von 81,64 Prozent und einem erzielten RevPAR von 174 Franken. Der Umsatz stieg erstmals über die 7-Millionen-Grenze auf 7,17 Mio. Franken (+5,27%) – bei einer Verlängerung der Öffnungszeit des Halbjahresbetriebes von 182 auf 190 Tage, 4,4 Mio. Franken (59,17%) erzielte man mit der Gastronomie. Die Personalkosten lagen bei 47,45 Prozent. Der Brutto-Betriebserfolg (GOP) betrug 990 000 Franken oder 13,8 Prozent vom Umsatz, der EBITDA betrug 6 Prozent. gsg



Während dem Lucerne Festival geniessen die Hotelgäste besonderen Service.

Menü Concerto vor der Sinfonie

Das Lucerne Festival ist wichtig für Luzern. Und: Die Luzerner Hotels sind wichtige Partner des Festivals. Für ihre Gäste zeigen die Hoteliers vollen Einsatz.

SULAMITH EHRENSPERGER

Der erste Ton zum Sommerfestival ertönt am 12. August. Hinter den Kulissen laufen die Vorbereitungen zum fünfwöchigen Musikfest schon seit letztem Jahr. «Im November habe ich den Stammgästen das Vorprogramm geschickt», erzählt Ruth Pedrazzetti, Besitzerin des Hotels Continental-Park. Damit es mit dem Konzertbesuch ihrer Hotelgäste sicher klappt, bietet sie einen Ticketservice an: «Schon im Februar habe ich Tickets für meine Gäste organisiert.» Vor allem Weitherreisende

machen vom Service Gebrauch. Rund 15 Prozent der insgesamt über 108 000 Besucher reisen aus dem nahen und fernen Ausland an.

Der Ticketkauf ist auch in weiteren Hotels gang und gäbe. «Für das Festival wird unser Hotel zu einer Ticketverkaufsstelle», erklärt Hans E. Koch, Direktor vom Hotel Palace Luzern. Die Karten werden auf Wunsch bereitgelegt oder nach Hause geschickt.

«Die Hotels sind für uns sehr wichtige Partner», betont Barbara Higgs, Mediensprecherin des Festivals. Deshalb besteht auch bei der Ticketbestellung eine enge Zusammenarbeit: Für die rund 80 Partnerhotels von Luzern Hotels gelten Sonderkonditionen. In einer Vereinbarung wurden für alle Mitglieder gleiche Rahmenbedingungen geschaffen.

Festival-Menüs mit viel Fantasie

Hotels am See bieten den Festivalbesuchern einen speziellen Fahrservice: das Schiff taxi. «Romantisches Einstimmen auf dem Schiff statt im Stau stehen und sich nerven», sagt Koch. Die Schiffbillette müssen die Gäste separat berappen. Ein flotter Fahrdienst erwartet die Festivalbesucher im Hotel Schweizerhof: Sie werden im Porsche Cayenne abgeholt.

Zum guten Ton gehören viel Einsatz und Fantasie bei der Gastronomie. Wohlklingende Namen tragen während der Festivalzeit die Menüs auf den Speisekarten: «Kleine Nachtmusik», «Musikfest-Menü» oder «Menü Concerto». Dazu empfiehlt der Sommelier einen «Merlot Sinfonia» – die Etikette verziert mit Noten. Die Hotelküchen haben länger geöffnet. Ungewöhnliche Wünsche sind möglich: «Die Vorspeise und den Hauptgang vor

dem Konzert, das Dessert und den Kaffee danach – während dem Festival kein aussergewöhnlicher Wunsch», so Michael Hoferer, General Manager des Grand Hotel National. Ganz nach dem Geschmack der Gäste werden die Menüs im Hotel Continental-Park zusammengestellt: «Mit dem Konzertprogramm verändert sich auch die Herkunft der Besucher», weiss Ruth Pedrazzetti. Wenn der italienische Dirigent Claudio Abbado auftritt, habe sie zahlreiche Gäste aus Italien. «So erhält auch unsere Speisekarte ein italienisches Flair. Gerichte wie Saltimbocca und Kalbsspaillard sind dann gefragt.»

Luzerner Hotels sind schon jetzt ausgebucht

«Für das Lucerne Festival wird unser Hotel zu einer Ticketverkaufsstelle.»

Hans E. Koch
Direktor Hotel Palace Luzern

Ein Crescendo ist die Festivalzeit auch für Clemens Hunziker, Direktor des Hotels Schweizerhof Luzern: «Es ist die intensivste Zeit des Jahres. Wir stellen uns ganz auf die individuellen Wünsche unserer Stammgäste ein.» In seinem Hotel logieren vor allem Konzertbesucher aus der Schweiz und Norditalien.

Neben Konzertbesuchern und Sponsoren nütigen auch Solisten, Orchestermusiker und Dirigenten in den Luzerner Hotels. Diese sorgen für eine kreative Atmosphäre: «Zeitweise erklingt Geigenmusik im Haus, wenn Solisten üben», schwärmt Arno Affolter, Inhaber des Romanik Hotel Wilden Mann, «und manchmal gibt ein Pianist spontan ein Ständli auf dem Klavier im Spiegelsaal.» Manche Hotels sind für die Festivalzeit schon jetzt zu 80 bis 100 Prozent gebucht. Seit mehr als 10 Jahren findet das Fest statt. «Zufriedene Gäste kommen wieder», meint Ruth Pedrazzetti.

FÜR MICH.

Die KLAFS Sauna- und Wellness-Welt.

Sauna / Sanarium
Pebble Loungers
Dampfbad / Dusche
Sonnenwiese
SANOSPA/Whirlpool
Abkühlung

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 170seitigen Übersichts-katalog.

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

Weltweit in über 30 Ländern.
KLAFS AG, Oberneuhofstrasse 11, 6342 Baar
T 041 760 22 42, F 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in: Bern, Ried-Brig VS, Chur, Clarens VD, Dietikon ZH, Roggwil TG.

Hotel Allegro setzt auf Gold

Die 171 Zimmer des Hotels Allegro im Kursaal Bern erstrahlen in neuem Glanz. Wortwörtlich: Jedes der vier Stockwerke wurde beim Facelifting einem Metall gewidmet.

SIMONE LEITNER

Morgen Freitag beginnt die Eishockey-Weltmeisterschaft, und die Schweizer Nationalmannschaft hat sich bereits in «Gold» gehüllt. Die Eishockeyaner wohnen im Hotel Allegro Kursaal Bern und sind auf der «Goldetage» einquartiert. Rechtzeitig zum sportlichen Grossanlass wurde das Facelifting im Berner Lifestyle-Hotel fertig gestellt: Die Renovation ging wäh-

rend der letzten Monate in 19 Etappen über die Bühne. «Wir ordnen jedem der vier Stockwerke ein Metall zu – Messing, Platin, Silber und Gold. Diese Farben wiederholen sich in den Korridortreppchen, den Vorhängen, Tapeten und Bezügen», erklärt Pascal Schneider, Resident Manager Hotel Allegro. Die bisherigen Atrium-Trend- und Atrium-Event-Zimmer bleiben ihrem Stil treu, wurden aber noch trendiger und frischer eingerichtet.

Die Schweizer Firma Bel Etage hatte mit ihrem Projekt den CEO des Kursaal Bern, Patrik Scherrer, und sein Team überzeugt. 2,8 Millionen Franken wurden in die Renovation investiert. Warme Farbtöne geben den Zimmern ein harmonisches Ambiente, neue Flachbildfernseher modernen Zeitgeist und in den Panorama-Club-Zim-



Dieses renovierte Panorama-Club-Zimmer gehört zur «Gold-Etage».

mern stehen den Gästen neue eine Nespresso-Kaffeemaschine und ein Soundsystem von Bang & Olufsen zur Verfügung. Patrik Scherrer freut sich nun, dass das Hotel Alle-

gro die «besten Eishockeymannschaften der Welt» für die Dauer der WM beherbergen kann: «Die Schweizer logieren in der obersten Etage, es soll ihnen Glück bringen.»

Swiss Quality Hotels für 2009 verhalten optimistisch

2008 hat Swiss Quality Hotels International (SQHI) den Umsatz um 13,9% auf 18,8 Mio. Franken gesteigert. Für das laufende Jahr zeigt sich die Verkaufs- und Marketingorganisation verhalten optimistisch. dst

Bahnstrecke Zürich-München soll ausgebaut werden

Die Fahrzeit für die Bahnfahrt zwischen Zürich und München soll um eine Stunde auf 3 Stunden 15 Minuten verkürzt werden. Dazu

muss die Strecke durchgehend elektrifiziert und für Neigezüge ausgebaut werden. An die Kosten von 210 Mio. Euro leistet die Schweiz eine Vorfinanzierung von 50 Mio. Euro. dst

SV Group: Mehr Umsatz und weniger Gewinn

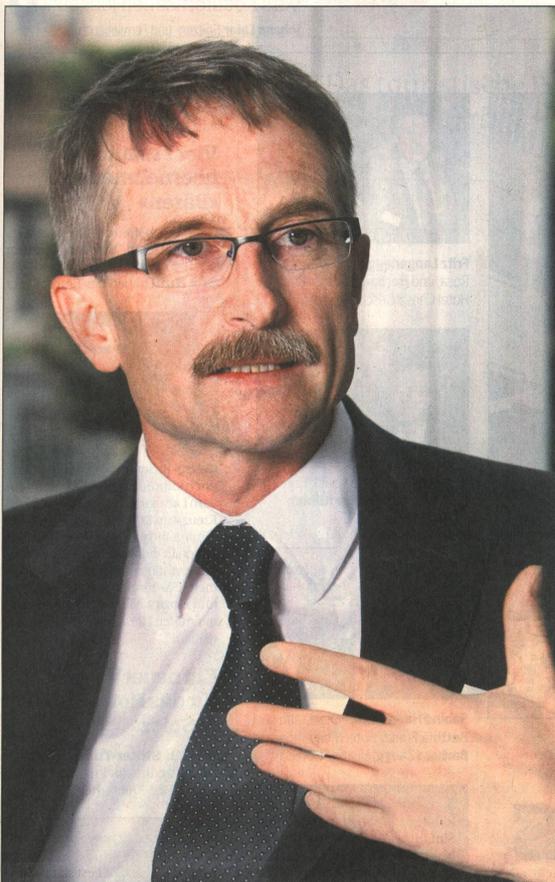
Im 2008 konnte die SV Group den Nettoumsatz um 4,8% auf 626 Mio. Franken steigern. Ergebnis und Gewinn wurden durch Sonderfaktoren beeinträchtigt. So ging der Konzerngewinn um 32,1% auf 7 Mio. Franken zurück. Im 2009 strebt die SV Group trotz Wirtschaftskrise ein Wachstum in allen Geschäftsfeldern und Ländern an. dst

Dolder vermeldet grossen Verlust und Rücktritt von Verwaltungsräten

Der Aufbau des Zürcher Nobelhotels dauert länger als geplant. Ein Minus von 22,9 Mio. Franken für die AG.

Im vergangenen Jahr machte die Dolder AG bei einem Umsatz von 44 Mio. Franken einen Verlust von 22,9 Mio. Franken. Grössere Anlaufschwierigkeiten als geplant beklagt somit das vor einem Jahr wiedereröffnete «The Dolder Grand». Die Auslastung lag letztes Jahr bei 47,2 Prozent. Die Gäste kommen mehrheitlich aus der Schweiz, Deutschland, den USA und Grossbritannien. Der durchschnittliche Zimmerpreis lag bei 866 Franken. Laut Direktor Thomas Schmid sind die Zahlen noch

nicht zufriedenstellend, und die geplante Aufbauphase von zwei bis drei Jahren wird um zwei Jahre verlängert. Diese Geduld wollten Gastro-Unternehmer Martin Candrian und TV-Journalistin Silvia Affolter offenbar nicht aufbringen und treten aus dem Verwaltungsrat aus. Damit ist Hauptaktionär und Financier Urs Schwarzenbach alleiniger Verwaltungsrat, der nicht müde wird zu wiederholen, dass er das «Dolder» weder verkaufen noch einer Hotelkette anschliessen will. dst



Urs Summermatter ist Orthopäde und Visionär: Für seine Luxusklinik mit Hotel will er die reiche Klientel mit einem Topmarketing werben.

«Wir bringen reiche Gäste nach Gstaad»

Der Orthopäde Urs Summermatter hat ein Ziel: Eine Klinik in Schönried für selbstzahlende Patienten. 2013 soll es so weit sein.

SIMONE LEITNER

Urs Summermatter, stammt die Idee, eine luxuriöse orthopädische Klinik in Schönried zu bauen, von Ihnen?

Ja, gemeinsam mit meiner Frau haben wir diese Idee entwickelt. Mittlerweile sind wir ein Team von Spezialisten, die seit drei Jahren Schritt für Schritt an der Verwirklichung der Klinik arbeiten. Zu Beginn kamen wir mit grossen Schritten voran, dann gab es auch Rückschläge.

Sind die Turbulenzen an den Finanzmärkten ein Rückschlag?

Es ist ohne Zweifel weltweit viel Geld vernichtet worden. Umso mehr sind heute Investoren an Projekten mit zukunftsweisendem Konzept und Nachhaltigkeit interessiert. Die Schweiz als Destination der Spitzenmedizin zu positionieren, liegt auf der Hand. Wir werden mit Qualität, Sicherheit und Vertrauen verbunden.

Mit anderen Worten: Sie haben keine Mühe, das nahezu 300-Millionen-Franken-Projekt zu finanzieren?

Nein, wir haben Anfragen von Investoren aus Asien und Middle East. Natürlich sind wir auch offen für Gelder aus der Schweiz und dem EU-Raum.

Das ist auch der Markt, für den Sie die Privatklinik realisieren. Sind Schweizer Patienten nicht willkommen?

Natürlich sind alle Patienten willkommen. Wir werden aber nicht auf einer Spitalliste stehen. Das heisst, der Patient bezahlt unsere Dienstleistungen selber. Wir sind auch nicht auf Notfälle spezialisiert. Dennoch schliessen wir Synergien mit regionalen Spitälern und Fachärzten nicht aus.

Sie fokussieren auf eine internationale reiche Klientel. Kam bei der Wahl des Standortes auch St. Moritz in Frage?

Wir knüpfen in der Tat an die internationale Ausstrahlung der Tourismusdestination Gstaad an. Dieser Brand wird weltweit mit Luxus, Qualität und Natur assoziiert. Gstaad haben wir schlussendlich gewählt, weil die Lage ideal ist. St. Moritz liegt höher und ist für ältere Patienten mit Herz-Kreislauf- und Lungen-Problemen nicht geeignet.

Sie bieten ausschliesslich orthopädische Operationen an. Schränken Sie sich damit nicht ein?

Ich bin Orthopäde und habe die Idee der Klinik von Beginn an so entwickelt. Die Orthopädie macht übrigens 25 Prozent des gesamten Patientenanteils aus. Im Vergleich: Die ästhetische Chirurgie liegt unter 2 Prozent. Zudem haben orthopädische Eingriffe und die Schweizer Med-Tech einen sehr guten Ruf. Diesen Brand nutzen wir.

... und die Menschen werden immer älter.

Ja, dieser Teil des Markts wächst. Aber auch immer jüngere Menschen brauchen

künstliche Gelenke. Dies, weil wir uns weniger bewegen und Übergewicht ein wachsendes Problem ist.

Sind Sie in Schönried als Arzt tätig oder als Manager?

Ich bin ein leidenschaftlicher Orthopäde. Wie sich mein Aufgabenbereich aber entwickeln wird, weiss ich noch nicht. Zu unserem Konzept gehört auch, die weltbesten Orthopäden nach Gstaad zu holen.

Tönt so als wollten Sie die beste orthopädische Klinik der Welt werden?

Ja, so ist unser Projekt konzipiert. Und so wird auch unser Marketing aufgebaut sein. Jeder einzelne Kundenmarkt wird von uns entsprechend beworben.

«Zu unserem Konzept gehört, die weltbesten Orthopäden nach Gstaad zu holen.»

Urs Summermatter
Orthopäde

Sie planen zur Klinik auch 200 Luxushotelbetten. Braucht Gstaad noch mehr Hotelzimmer?

Wir bilden mit der Klinik und dem Hotel eine Einheit, die alle Bedürfnisse abdeckt. Gerade Patienten aus südlichen Ländern, Middle East und dem asiatischen Raum reisen mit vielen Angehörigen an und erwarten viel Platz und einen hohen Service.

Sehen Sie Synergien mit der Hotellerie rund um Gstaad?

Es wird bestimmt für beide Seiten einen Mehrwert geben – für uns und die Hotellerie. Wir bringen neue Gäste nach Gstaad, und auf der anderen Seite werden Stammgäste unsere Klinik besuchen. Es braucht auf jeden Fall Symbiosen zwischen der führenden Spitzenmedizin und den Tourismusverbänden.

Sind Sie bereits Kooperationen eingegangen?

Das ist noch zu früh. Wir werden aber bestimmt mit touristischen Organisationen zusammenarbeiten. Das wird auf Provisionsbasis geschehen. Nur mit einem Topmarketing bringt man die Patienten vor Ort.

Wie hoch schätzen Sie die Wertschöpfung im Medizin-Tourismus?

Das Potenzial ist hoch. Im Durchschnitt sind heute 2,8 Prozent der Patienten in der Schweiz aus dem Ausland. Diese machen rund eine Milliarde Franken Umsatz. Nimmt man aber Privatspitäler unter die Lupe, ist der internationale Patientenanteil bereits zwischen 6 und 10 Prozent. Es gibt sogar private Spitalgruppen in der Westschweiz, die mit 10 Prozent internationaler Klientel 30 Prozent ihres Umsatzes generieren. Das sagt alles über die Wertschöpfung dieser Patienten aus.

... und dann kommt zur medizinischen Wertschöpfung noch die touristische dazu.

Die Kaufkraft der Patienten und Angehörigen ist enorm. Davon kann auch die einheimische Bevölkerung profitieren.

Standpunkt

Staatliche Vorschriften hemmen «warme Betten»



Seit einigen Jahren wird – zu Recht – die Problematik der kalten Betten in nur von den Eigentümern während weniger Wochen genutzten Zweitwohnungen thematisiert. Gerade auch in einem wirtschaftlichen Abschwung mit einem Rückgang der Ferienzeiten kann sich der Zweitwohnungsbereich als stabilisierender Faktor erweisen, nicht zuletzt, weil die Eigentümer selbst aus wirtschaftlichen Gründen die eigene Wohnung mehr nutzen, aber auch weil die Nachfrage nach günstigen Ferien in der Schweiz durchaus steigen kann.

«Bei wirtschaftlichem Abschwung können Zweitwohnungen stabilisierend wirken.»

Das Bundesverwaltungsgericht hat vor kurzem entschieden, dass für eine Ferienwohnung während der Vermietungsdauer nicht der ordentliche Tarif für den Radio- und Fernsehempfang bezahlt werden kann. Es muss der um rund Fr. 50.– höhere Tarif für kommerzielle Nutzung bezahlt werden. Mit anderen Worten: Vermietet jemand seine Zweitwohnung, so muss er oder sie Fr. 85.55 an Radio- und Fernsehempfangsgebühren bezahlen. Es geht natürlich nicht darum, einen Gerichtsentscheid zu kritisieren. Er bewirkt aber einen zusätzlichen Fehlanreiz, eine Wohnung nicht zu vermieten. Ähnliche Fehlanreize gibt es schon im Steuerrecht. So wird oft der Eigenmietwert der Wohnung nur nach der Zahl der vermieteten Monate reduziert. Wird eine Wohnung in einer Winterdestination von Weihnachten bis Ende Februar vermietet – womit sich ihr ökonomischer Wert weitgehend erschöpft – dann muss der Eigentümer trotzdem noch für 10 Monate Eigenmietwert versteuern. Ökonomische Gründe sind nicht die alleinigen, wenn jemand seine Zweitwohnung nicht vermietet. Wichtig sind Flexibilität der Nutzung und der Beitrag zur eigenen Identität einer Wohnung. Trotzdem, die Gesamtwirkung von ökonomischen Fehlanreizen darf nicht unterschätzt werden und müsste zusammen mit administrativen Hürden beurteilt werden.

Thomas Bieger, Direktor des Instituts für öffentliche Dienstleistungen+Tourismus Uni St. Gallen

Ein paar Dinge darf man in Italien nicht verändern



RENATE DUBACH
REDAKTORIN

Zum Thema
Bella Italia

Jede Region und Jahreszeit ist in Italien besonders schön. Ausser vielleicht, wenn man Florenz am heissesten Tag des Jahres besucht und die Sandalensohlen im Asphalt des Trottoirs Abdrücke hinterlassen – was uns vor Jahren tatsächlich mal passiert ist. Aber sonst ist die Ligurische Küste im Juni traumhaft, Apulien im Herbst empfehlenswert, und auch das Veneto im November hat etwas für sich. Beeinflusst von einer kürzlichen Reise durch Umbrien und

sein Umland, würde ich jetzt vielleicht dem Frühling den Vorzug geben: Überall spriess es grün, es blüht und recht und die Angestellten in Restaurants und Hotels sind ausgeruht und freundlich nach ihrer winterlichen Ruhepause.

Einsies hat sich im Laufe der letzten Jahre allerdings verändert. Beispielsweise das Frühstück im Hotel. Überall wo wir hinkamen, gab es ein Buffet mit allem, was man sich morgens nur wünschen kann. Die in Plastik eingepackten Brot-

«Es sind noch nicht alle Gastro-Angestellten von kosmopolitischer Coolness infiziert worden.»

scheiben vergangener Zeiten trafen wir nirgends mehr an. Nicht so erfreulich fanden wir die Anstrengungen einiger ehemals schlichter Landgasthöfe, sich trendy zu geben. Beispielsweise mit einer neuen Pizza- und Pastaecke, die völlig in kühlem Schwarz-

Weiss gehalten ist. Oder mit einer auf Geflügelfleisch basierenden Sauce Bolognese. Irgendwie passt das einfach nicht zusammen. Zum Glück hat sich vieles nicht verändert: Der Kaffee in jeder noch so abgelegenen Dorfbar schmeckt immer noch exakt so, wie Kaffee schmecken muss. Oder: Eine Dusche in einem Viersternehotel erinnerte an das Italien meiner Kindheit: Dem Ding waren bloss dünne Wasserrinnsale zu entlocken, selbstverständlich nur in den Varianten eis-

kalt oder siedend heiss. Auch sind noch nicht restlos alle Gastro-Angestellten von kosmopolitischer Coolness infiziert worden. Einmal erzählt uns ein älterer Kellner sein Leben. Besonders ausführlich jenen Teil, den er in der Schweiz verbracht hatte. Als Tenor habe er vor vielen Jahren in Zürich gesungen, sagte er, und erbrachte an Ort und Stelle lautstark den Beweis seines Könnens. Vermutlich wäre es anderswo peinlich gewesen. In diesem einfachen Ristorante klang es schön.



«Es ist die Sehnsucht nach einer heilen Welt, nach Erfüllung, die die Zuschauer vors Kochfernsehen locken.»

Johann Lafer Spitzen- und Fernsehkoch



Die Mitglieder der Swiss Historic Hotels trafen sich am Wochenende zur Generalversammlung im **Hotel Bella Tola** im Val d'Anniviers.

Historische Hotels mit viel Patina

Eine Generalversammlung mit Flair: Am Meeting der **Swiss Historic Hotels** wurde nicht nur gefachsimpelt.

SIMONE LEITNER

Die Stimmung am Meeting der Swiss Historic Hotels (SHH) war herzlich. Bei einigen Hoteliers ging die Saison gerade zu Ende, und die Entspannung war ihnen ins Gesicht geschrieben: «In der Saison hätte ich mir diese zwei Tage nicht frei nehmen können», sagt Ramun Schweizer vom «Chasa



Martin Küttel (l.) übergab sein Amt als Präsident der Swiss Historic Hotels an **Claude Buchs** vom Hotel Bella Tola in St-Luc.

de Capol» in Santa Maria. Er freute sich immer auf die Generalversammlung der Swiss Historic Hotels. In diesem Jahr fand sie im Gd. Hotel Bella Tola in St-Luc statt. Der

Gastgeber, Claude Buchs, wurde zum neuen Präsidenten der SHH gewählt. Martin Küttel trat als Präsident zurück. Im vergangenen Geschäftsjahr konnte die SHH die



RafaelENZler, ST (v.l.), **Ramun Schweizer**, Chasa de Capol, **Detlef Sommer**, Palazzo Mysanus, und **Felix Dietrich**, Hotel Waldhaus.

Mitglieder von 36 auf 43 erhöhen. Der zweite Tag des Anlasses stand unter dem Motto Web 2.0. Martin Küttel organisierte mit der Grafikerin Susan Horvath und Webdesig-

ner Rolf Alabor Workshops rund um die neuen Medien. Sein Buch «Innovatives Online-Marketing in der Hotellerie» stiess beim Publikum auf grosses Interesse.

Sesselrücken

Vier Freunde übernehmen den «Bären»

Die vier befreundeten Hoteliers **Chantal und Volker Beduhn** (Bild), **Frank Jantschik** und **Bettina Knill** haben das Emmentaler



Fritz Langenegger, Hotel Monte Rosa, und **Barbara Rios Guler**, Hotel Chesa Grischuna.



Jürg Degiacomi, Romantik Hotel Chesa Salis, und **Peter Kühler**, Swiss Historic Hotels.



Sabine Handschin, Hotel Krafft, **Bettina Franz**, Hotel Monte Rosa, **Barbara Zaugg**, Historic Hotels (v.l.).



Gastro-Ensemble in Dürrenroth übernommen. Dieses besteht aus dem Landgasthof Bären, dem Hotel Kreuz sowie einem modernen Seminarzentrum. Alle vier Hoteliers haben in deutschen und Schweizer Spitzenhäusern Erfahrung gesammelt. Sie lösen **Erwin Gluderer** und **Romy Müller** ab, die sich einer neuen Herausforderung stellen wollen.

Ein neuer Vize für das Hotel Eden in Spiez

Florian Stöter-Tillmann ist der neue Vizedirektor im Hotel Eden in Spiez. Der Deutsche war in ver-



schiedenen Spitzenhotels tätig und hat auch das Nachdiplomstudium von hotellerieuisse absolviert. Zuletzt arbeitete er als Food & Beverage Manager im Radisson Blu Hotel Airport Hotel.

Lenker Bergbahnen haben einen neuen Geschäftsführer

Hansueli Schläppi (Bild) tritt als Geschäftsführer der Lenker Bergbahnen zurück. Erwarwährend sei-



ner Tätigkeit verantwortlich für Investitionen in der Höhe von weit mehr als 100 Mio. Franken. Auch gestaltete er die Fusion der Bergbahnen Lenk mit. An seiner letzten GV durfte Schläppi den letztjährigen Rekordsertrag von 13,3 Mio. Franken präsentieren. Der Verwaltungsrat hat **Nicolas Vaucclair** zu seinem Nachfolger ernannt.

Neuer Präsident für die BVZ Holding Zermatt

Der Verwaltungsratspräsident der BVZ Holding in Zermatt, **Daniel Lauber**, ist zurückgetreten. Sein Nachfolger ist der bisherige Vizepräsident **Jean-Pierre Schmid**. Die Generalversammlung wählte zudem die vom Verwaltungsrat vorgeschlagenen neuen Kandidaten **Beat Abgottspon**, Staldenried, und **Christoph Ott**, Murgenthal, für eine Amtsdauer von drei Jahren in den Verwaltungsrat. Neuer Vizepräsident ist CEO **Hans-Rudolf Mooser**.

«Smudo» ist Fan vom Matterhorn



Das «Zermattsoundz» lockte 2500 Besucher in den Schnee.

Smudo von den «Fantastischen Vier» war vom Matterhorn begeistert: «Der Berg ist massiv.» Das «Zermattsoundz» ging zum ersten Mal über die Bühne.

SIMONE LEITNER

Mit rund 2500 Besuchern ist «Zermattsoundz», Europas höchstgelegenes Openair, am Wochenende gut gestartet. Topacts waren die Bands «Ich+Ich» und «Die Fantastischen Vier», die im Jubiläumsjahr ihres 20-jährigen Bestehens ausser einem Konzert in Stuttgart nur in Zermatt auftraten. Einen logisti-



«Die Fantastischen Vier» waren vom Matterhorn fasziniert.

schen Kraftakt vollbrachte die Zermatt Bergbahnen AG. Gemeinsam mit der Matterhorn Gotthard Bahn und der Gornergrat Bahn stemmten sie 80 Tonnen Material von Visp auf den Rifflberg. «Die Fantasti-



Adel Tawil von «Ich+Ich» begeisterte auf 2580 Metern.

schen Vier» gaben vier Zugaben, reimten und improvisierten, was das Zeug hielt. «Der Berg ist massiv», erklärte Smudo, und zeigte sich durchaus beeindruckt vom Matterhorn.

Wohl-fühlen
Taschentücher, Handtücher, Handwaschlappen
Bettwäsche, Kissen, Laken
Küchen- und Badtücher
Füllkissen, Einwegunterlagen, Einwegunterlagen

Wäschekrone

Fullservice Hotelwäschelösungen
Vertrieb Axel Baas - Tel 091/794 20 22 - waeschekrone.ch

Appenzell. Tourismus. Das touristische Potenzial der attraktiven Region kann noch nicht optimal ausgeschöpft werden. Der Grund dafür ist die unterschiedliche Mentalität der Inner- und Ausserrhölder.



Das «Apezzöl»: Die Region mit ihrem Brauchtum, ihren Menschen und ihrer idyllischen Landschaft weist ein hohes touristisches Potenzial auf.

Das Heu nicht auf der gleichen Bühne

Das Appenzell: eine liebeliche Region mit originellen Menschen – und zwei Halbkantonen. Was von aussen als Einheit wirkt, ist innen zweigeteilt.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Appenzeller ticken anders als der Rest der Schweiz. Und die Innerhändler anders als

die Ausserrhändler. Gezweit hatte den Kanton im Jahr 1597 die Konfession. «Diese radikale Trennung war extrem prägend», sagt Roland Inauen, Volkskundler und Konservator am Museum Appenzell. «Damals wurden Brüder und Schwestern dauerhaft getrennt.»

Durch die Kantonsteilung hatten sich extreme Gegensätze gebildet. Heute noch hat das Appenzellerland seine zwei Welten: Innerhoden die katholische, traditionelle und bewahrende, Ausserrhoden die reformierte, offene und zukunftsgerichtete. Früher durften keine Reformierten ins katholische Innerhoden ziehen, heute schon.

Immer am letzten Sonntag im April, dieses Jahr am 26., versam-

eln sich die stimmberechtigten Innerhoderinnen und Innerhoder in Appenzell zur Landsgemeinde. Dort befinden sie über kantonale Vorlagen. Diese politische Versammlung ist eng mit der Vorstellung von Demokratie und Freiheit verbunden. Noch heute gilt für die Männer das Seitengewehr als Stimmrechtsausweis, und die Behördenmitglieder tragen den schwarzen Radmantel. Die Frauen sind mit einem grauen Amtsmantel gekleidet. Die Innerhoder Landsgemeinde ist neben der Glarner die einzige in der Schweiz. Jene anderer Kantone sind aufgehoben worden. Die Ausserrhoder haben ihre letzte im Jahr 1997 durchgeführt. Dann wurde sie abgeschafft, allerdings

mit knapper Stimmenmehrheit. Ausschlaggebend dafür war auch die Einführung des Stimmrechts für die Ausserrhoder Frauen.

Selziehen im Tourismus: Der eine will hier-, der andere dorthin

Touristisch gesehen wirkt sich die appenzellische Zweiteilung hemmend aus. Versuche, die beiden Halbkantone marketingmässig zum Appenzellerland zu vereinen, um das touristische Potenzial auszuschöpfen, sind bis jetzt gescheitert. Trotz externer Hilfe wie jener des Berner Tourismusprofessors Hansruedi Müller. «Wir kämpfen seit 12 Jahren für die Zusammenlegung der beiden Tourismusorganisationen», sagt Christian Lien-

hard, Direktor des grössten Appenzeller Hotels, dem Hof Weissbad. «Wir bringen es nicht fertig, deshalb bin ich aus der Politik zurückgetreten.» Dass keine Einigung zustande kommt, «liegt an beiden Halbkantonen», sagt er. Schuld daran seien die politischen Strukturen. Vielleicht aber auch, «weil Innerhoden mehr Logiernächte hat und nicht mit einem schwächeren Player zusammenspannen will.» Lienhards Ausserrhoder Hotelierskollege Herbert Sidler sieht die Problematik anders: «Innerhoden will vor allem sein Image bewahren und Ausserrhoden will Betten verkaufen.» Eine verfahrenere Situation sei das, sagt Lienhard. «Das Problem ist nur mit einem Knall lösbar. Nur, wenn sich die bestehenden Organisationen auflösen und die Halbkantone je die Hälfte an eine kantonale Tourismusorganisation bezahlen.» Der Konflikt, sagt er, müsse deshalb von den Politikern gelöst werden.

Die gemeinsame Marketingorganisation wird Ende Jahr aufgelöst

Eigentlich sollte die 2000 gegründete Appenzellerland Tourismusmarketing AG die beiden Appenzell-

vermarkten. Gelingen ist das nicht, weil jeder Halbkanton andere Bedürfnisse manifestiert. Deshalb haben die Halbkantone vor wenigen Tagen entschieden, die Geschäftsstelle Ende Jahr aufzulösen. Die AG bleibt bestehen. Die beiden Geschäftsführer, Guido Buob, Appenzellerland Tourismus AI und Sandro Agosti, Appenzellerland AR, werden ihre Regionen separat und nur projektbezogen gemeinsam vermarkten. Auch halten beide Verbände am einheitlichen Appenzellerland-Logo fest. Die Vision einer gemeinsamen Vermarktungsorganisation bleibe weiter bestehen.

Innerhoden einziger Verkehrsverein ist Appenzellerland Tourismus AI. Ausserrhoden hatte vor fünf Jahren noch 20 Verkehrsvereine. Ein Tourismusbüro führen aber nur Heiden und Urnäsch. Andermorts bekommt der Gast Auskunft im Hotel oder Dorflläden. Eine Strukturvereinigung ist im Gang, kleine Verkehrsvereine haben sich aufgelöst und die Aufgaben delegiert, grössere arbeiten eng zusammen. Laut Sandro Agosti ist ein «revolutionärer Schritt» geplant. Informiert wird darüber an der GV am Montag.

Zwei Halbkantone, zwei Welten



Grafik htr two



Am Sonntag ist es so weit: Einzug in die Appenzeller Landsgemeinde.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovations
Überzeugen durch Vielfalt und Qualität.

www.happych.ch

happysystems™
I want to be a happy-Bett.

Die besten Frühlingsangebote von Profis für Profis.

Mehr Informationen unter:
www.tex-e-shop.ch

PFEIFFER TEXTIL
EIN UNTERNEHMEN DER SWISSTEXTIL HOLDING AG
Challenbodstr. 26 • 8834 Schindellegi (SZ)
Tel: 044 786 81 00 • www.pfeiffertextil.ch

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepräsenz

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

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse

Gemeinsam ÜBER FÜHRUNG diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hotellerieschule thun
www.hotelleriesuisse.ch

pistor
Gastronomie für zu Hause

über d'gass gass
AUS DER GASTRONOMIE

www.pistor.ch/ueber-dgass

Appenzell. Typisch. Die «Appezöller» haben mehr als nur den Käse mit seiner Kräutersulz. Ebenso bekannt und beliebt sind Lochers Biere, die «Südwooscht» der regionalen Metzger und das Mineralwasser aus dem Gontenbad.



ein Hobby von mir», sagt Locher. Derscottische Folksänger und Whiskytester Robin Laing gibt ihm eine gute Tasting-Note: Der «Santis Malt» weckt die Erinnerung an einen Kuss auf den Hals einer schönen Frau, schreibt er unter anderem. Lochers jährlicher Absatz an Whiskyflaschen liegt im fünfstelligen Zahlenbereich. Tendenz steigend.



Whisky aus Appenzell: der Santis Malt.

Bier auch für die Schönheit und Gesundheit der Haut

Bier wird schon seit Jahrtausenden als Schönheitsmittel genutzt.



Braumeister Karl Locher (links) mit seinem Cousin Raphael Locher, der das Bier vermarktet.

Locher führt die Tradition weiter mit der Kosmetikinie Ninkasi. Die Produkte werden im Appenzeller Hotel Hof Weissbad angewendet und verkauft.

Und die Idee zum Kabier, einem schmackhaften Fleisch von Rindern und Schweinen, die mit Bier eingegeben werden, stammt ebenfalls von ihm (siehe Seite 9). Ursprünglich wollte sich Locher einen kleinen Bauernhof kaufen und die Tiere selber halten. Den Bauernhof hat er nicht gefunden, dafür ein Einfamilienhaus. Um die Kabier-Tiere kümmert sich nun ein junger Bauer. So kann Locher weiterhin an neuen Biersorten tüfteln.



Originell: Bier in der Vollmondnacht gebraut oder im Holzfass gelagert – in Flaschen mit Bügelverschluss.

Die Brauerei Locher beschäftigt 60 Mitarbeitende und produziert jährlich über 90 000 Hektoliter Bier.

Nur quöllfrische Biere

Die kleine Brauerei Locher, mitten im Dorf Appenzell, läuft kaum Gefahr, an einen «Grossen» verkauft zu werden. Sie hat ihre Nische gefunden.

CHRISTINE KÜNZLER

Karl Locher, Braumeister, Mälzer und Getränke-technologie, hat seine eigene Philosophie: Seine Biere sollen den Menschen, die sie trinken, in jeder Hinsicht wohl bekommen. «Bier diene früher der Gesundheit, erst später dem Genuss», sagt Locher. «Schon Hildegarde von Bingen – die 1098 geborene Klosterfrau und Heilerin – brauchte Bier als Heilmittel.» Mit dem Industriebier und seinem einheitlichen Geschmack ging der Gesundheitsaspekt jedoch vergessen. Der Appenzeller Brauer will hier wieder Aufbauarbeit leisten. «Hefe

ist einer der grössten natürlichen Vitaminträger», so Locher. «In unserem Bier lassen wir drin, was reingehört.» Im Klartext heisst das: die besten Rohstoffe. Dafür scheut er auch den Aufwand nicht, Gerste im Engadin anzupflanzen, weil die Pflanzen Kraft brauchen, um auf dieser Höhenlage zu gedeihen. Diese Stärke, die die Gerste entwickelt, übertrage sich auf den Menschen.

Seit 1991 braut Locher auch in Vollmondnächten

Lochers Angebot an Bieren ist gross. Und fantasievoll. Sein – in der Vollmondnacht gebrautes – Voll-

mond-Bier ist weitherum beliebt. Das Reisbier, das leichte Quöllfrisch, die Naturperle, die Hanfbliete, das Kastanien- und all die anderen Appenzeller Biere werden in der ganzen Schweiz vertrieben. Auch im Ausland trinkt man Locher-Bier. Dort angereichert mit Koriander oder Orangenschale. Locher braut auch alkoholfreies Bier. Eins davon verheiratet er mit Flauder, dem Holunder-Mineralwasser seiner Appenzeller Kollegin Gabriela Manser, Chef in der Mineralquelle Gontenbad AG. Locher macht auch Bier für Dritte. Dann steht Appenzellerbier nicht drauf, ist aber drin.

Locher, der Innerrhoder, hat oft die Nase vorn. Zum Beispiel mit dem Naturtrüben, mit dem Holzfass-Bier und mit den Bügelflaschen. Seine Schweizer Mitbewerber sind dann bald nachgezogen. «Wir sind auch die erste Schweizer Brauerei, die Whisky herstellt.» Auch hier hat er Nachahmer gefunden. «Der Whisky ist

Der würzige Appenzeller wird nur in Ausserrhoden hergestellt

Wer an Appenzell denkt, denkt auch an Käse, an den würzigen Appenzeller. Urs Dörig ist Herr über Tausende von Käseläuben. Er ist Geschäftsführer des Mifroma-Käsekellers in Urnäsch. Dort werden die Käse bei 95 Prozent Feuchtigkeit und 14 Grad gelagert. Ein Roboter bestreicht die Laibe mit der berühmten Kräutersulz. Zwei bis drei Monate bleibt der Käse bei Dörig, dann werden die Laibe bei Mifroma

Die Produktion des Appenzeller Käses wird gedrosselt, weil die Deutschen weniger kaufen.



Migros-gerecht konfektioniert. Für 75 000 Käseläube bietet Urs Dörigs Keller Platz. 40 Prozent des Appenzellers bleiben in der Schweiz, der Rest wird exportiert – allerdings mit «stagnierender Nachfrage», so Dörig, ck

Die Mineralquelle Gontenbad lanciert neu eine Flasche mit Symbolkraft

Die Mineralquelle Gontenbad gehört zu den kleinsten Mineralwasserproduzenten der Schweiz. Auch zu den innovativsten. Chef in Gabriela Manser hat mit ihrem «Flauder» – mit Holunder aromatisiertem Mineralwasser – von sich reden gemacht. Ihre grossen Mitkonkurrenten sind längst nachgezogen. Nun wartet Gabriela Manser



Symbolträchtig: die 80-cl-Flasche aus Gontenbad.

wieder mit einer Neuheit auf mit einer 80-cl-Mehrwegflasche für ihr leises, stilles und lautes Mineralwasser. Die neue Flasche trägt verschiedene symbolische Elemente. Auf deren Hals stehen Worte, die Gabriela Manser mit Wasser verbindet. Auf der Rückseite der Etikette hat ein Appenzeller Goldschmied ein Ornament entworfen mit den Zahlen Zwei, Drei und Acht, die für Dualität, Ganzheit und Unendlichkeit stehen. ck

Jeden Tag frische Würste

Die besten Siedwürste und die feinsten Mostbröckli kommen von der Breitenmoser Fleischwaren AG. Davon sind viele Appenzeller überzeugt. Eine gute Crew steht für erste Qualität ein.

ELSBETH HOBMEIER

Morgens um 4 Uhr geht's los in der Produktion der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG in Appenzell. Kräftige Männer schleppen kistenweise schöne Fleischstücke heran, legen alle Zutaten genau abgewogen in den «Blitz», lassen die scharfen Messer arbeiten und hacken, bis eine sämige Wurstmasse entsteht. Diese wird dann sorgfältig in chinesische Schweinsdärme eingefüllt und mit dem «Brügel», dem typischen Holzstäbchen, verschlossen. Jede Wurst ist 140 Gramm schwer – nur für die Landsgemeinde werden extra schwere 160-Grammer gemacht. 3000 Paar Siedwürste verlassen pro Woche die Breitenmoser AG in Richtung Metzgereien, Hotels und Restaurants, aber auch die Migros Ostschweiz und der Detailhändler Spar sind gute Abnehmer.

Die Marke Breitenmoser ist bekannt im ganzen Appenzell und gilt als eine der besten, wenn es um



Elsbeth Hobmeier

Viele Metzger verderben nicht den Brei, sondern garantieren eine gute «Südwooscht». Die Belegschaft der Metzgerei Breitenmoser in Appenzell, in der Mitte der in Plastik gehüllte Chef Sepp Breitenmoser.

Siedwürste, Pantli (die traditionelle Trockenwurst), den groben Landsgemeineschüblig, das feine Mostbröckli und die Eigenkreation Alpenbröckli (Trockenfleisch von Mutterschweinen) geht.

Mit diesem Alpenbröckli hat Sepp Breitenmoser einen echten Knüller gelandet: 10 000 Kilo der fein gebeizten und geräucherten

Spezialität gehen jährlich über die Ladentische. Sepp Breitenmoser, der 25 Jahre lang die politischen Geschicke von Appenzell Innerrhoden mitprägte, führt die Firma in vierter Generation.

«Mein Vater wollte nicht, dass ich Metzger lerne – aber ich wollte es aus vollem Herzen und wurde es auch», sagt er. Weil seine drei Töchter

nicht einsteigen wollten, verkauften er und seine Frau die Firma vor zwei Jahren an Barbara Ehrbar-Sutter. «Alle Mitarbeiter konnten hier bleiben, eine ideale Lösung», schwärmt er. Bis auf weiteres arbeiten die Breitenmoser auch noch mit – die Würstwaren werden auch weiterhin nach den Rezepten ihres Grossvaters produziert.

Appenzell. Spezialitäten. Rinder und Schweine, die täglich mit Bier massiert werden, Biber die um die Welt fliegen und ein geheimnisumwirtetes Getränk – auch das ist Appenzell.

Massiert und glücklich

Sepp Dähler pflegt und verwöhnt seine Rinder mit Bier. Deren Fleisch könnte er massenhaft verkaufen. Aber das will er nicht.

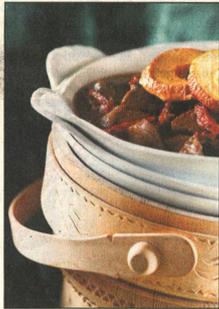
ELSBEETH HOBMEIER

Der Vergleich liegt nahe: In Japan werden Wagyu-Rinder mit Sake-Reiswein massiert und als legendäres Kobe-Beef als weltweit teuerstes Rindfleisch verkauft. Im appenzellischen Dorf Stein massiert der Bauer Sepp Dähler seine Rinder auch, aber mit einem Gemisch aus Biervorlauf und Bierhefe und Schweizer Rapsöl. «Wir massieren zwar beide, aber die japanische und meine Philosophie passen punkto Tierschutz nicht zusammen», sagt der junge Bauer. Für Kobe-Beef würden die Tiere sehr eng gehalten und dürfen sich nicht bewegen, damit sie möglichst viel Fett ansetzen.

Auf dem Hof von Sepp und Magdalena Dähler Grander ist dies ganz anders. Die Rinder – meist Kreuzungen von Braunvieh mit Limousin, Angus oder Charolais – leben in Gruppen in einem Freilaufstall. Sie haben Tiefstreu zum Liegen und freien Auslauf auf die Wiese zur Verfügung. Jeden Morgen und jeden Abend werden sie massiert – eine Prozedur, die ihnen sehr zu

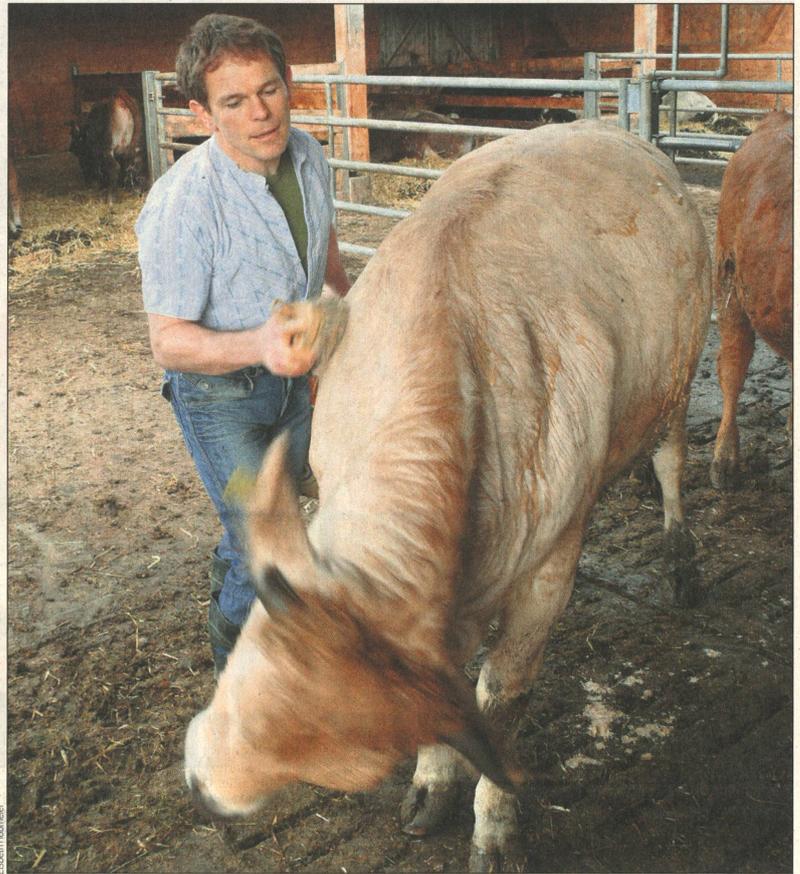
behagen scheint, drängen sie sich doch deutlich vor, wenn Sepp Dähler mit Bierkübel und Bürste anrückt. Als Nahrung erhalten sie Treber, Heu, Weizenkleie und eine Getreidemischung, zum Trinken haben sie die Wahl zwischen Bier (-vorlauf) und Wasser, wobei das Bier eindeutig beliebter ist. «Der Alkohol wird schon im Magen der Wiederkäuer abgebaut und gelangt nicht ins Blut», sagt Dähler. Blutproben bewiesen dies mit 0%-Gehalt.

Die Kabier-Rinder sind den Kontakt mit Menschen gewöhnt und dadurch auffallend zutraulich. Ist es für Sepp Dähler kein Problem, seine «Freunde» zu schlachten? «Ich bin Bauer, ich mag Tiere gern, und ich will, dass sie ein möglichst gutes Leben haben. Wenn es Zeit ist zum Schlachten, dann begleite



Winterliches Glühwein-Rinderragout aus dem Kabier-Kochbuch.

Antreten zur Massage: Sepp Dähler pflegt seine Rinder mit Biertreber und -hefe von der Brauerei Locher. Die Tiere mögen's gern. Ihr Fleisch ist speziell zart, schmackhaft und entsprechend begehrt.



ich sie selber ins nahe gelegene Schlachthaus, so haben sie absolut keinen Stress», sagt Dähler. Wert legt er zudem auf die Verwertung des ganzen Tiers: Er verkauft das Fleisch nur in Mischpaketen – «je der Kunde soll alles haben» – lässt die vegetabil gegerbte Haut zu schönen Lederartikeln verarbeiten

und aus dem Horn Knöpfe machen. «Das sind wir dem Tier schuldig, wenn wir es schon schlachten».

Der Hof von Sepp und Magdalena Dähler Grander und ihren vier Buben zwischen 9 und 3 Jahren ist zu einem Zentrum für Feinschmecker und Tierfreunde geworden. Renommierte Hotels und Restau-

rants wie der Hof Weissbad, Appenzellerhof Speicher, Chesery Gstaad und Caduff's Weinloft in Zürich servieren das Fleisch. Und private Kunden warten monatelang geduldig, bis sie ihr «Mischpaket» abholen können – persönlich auf dem Hof. Dort gibt es auch Fleisch von ebenfalls mit Bier massierten Schweinen

und Wollsäuli. Vor kurzem ist das Rezeptbuch «Fleisch zum Glück» erschienen mit 50 Rezepten von Schweizer Spitzenköchen. «Ich hatte Glück», so Sepp Dähler, «dass ich mit der Brauerei Locher und dem Hof Weissbad gute Partner fand».

www.kabier.ch

Ein Biber geht um die Welt

Dass die Landbäckerei am Sammelplatz, etwas ausserhalb von Appenzell, gut läuft, ist nicht selbstverständlich. Der gute Biber und das innovative Besitzerpaar tragen dazu bei.

CHRISTINE KUNZLER

«Sie können gleich Ihren Biber backen», begrüsst Jacqueline Fässler, Chefin der Landbäckerei am Sammelplatz, die beiden Journalistinnen der htr hotel revue. Obwohl Bäckermeister Hansueli Fässler schon alles schön vorbereitet hat, ist es doch nicht ganz einfach, einen fachgerechten Biber herzustellen. Besonders die Garnitur am Rand entlang hat seine Tücken. Nun: Geschmack hat der Biber vorzüglich, auch mit nicht ganz perfekter Dekoration. Fürs Biber-Backen anmelden kann man sich bei Fässlers ab mindestens 10 Personen. «Bei uns backen auch viele Manager ihren Biber», hält Jacqueline Fässler fest.

Das Traditionsgebäck wird in vielen Appenzeller Bäckereien hergestellt. Die Gewürze, ein Geheim-

nis des jeweiligen Bäckers, machen den Unterschied. Ein alter Backrezept vererbte den Fässlers das Rezept. Zudem zieren Sujets von alten, handgeschnittenen Modellen ihre Biber. Jacqueline Fässler hat auch nicht tatenlos abgewartet, bis die Kunden ihre Spezialität von sich aus entdecken, sondern sich



Jacqueline und Hansueli Fässler Biber werden weltweit genossen.

aktiv dafür stark gemacht. «Ich habe in der ganzen Schweiz herumtelefoniert und versucht, unsere Biber zu verkaufen», erzählt sie. Mit Erfolg: Heute beliefern Fässlers sämtliche Delicatessen-Abteilungen der «Globus»-Geschäfte.

«Früher verkauften wir die Biber vor allen in der Weihnachtszeit.



Die Umrandung erfordert viel Fingerspitzengefühl und Können.

heute sind sie je länger je mehr das ganze Jahr durch gefragt», erklärt Jacqueline Fässler. Und weil der Biber gut verpackt etwa zwei Monate haltbar ist, wird er inzwischen sogar weltweit exportiert.

Aber nicht allein das typische Appenzeller Gebäck, dessen Füllung aus je 50 Prozent Mandeln und Zucker besteht, auch andere qualitativ hochstehende Leckereien bringen Fässlers Umsatz. Ihr Hauptprodukt ist und bleibt das Brot. Auch hier liess sich Fässlers etwas einfallen: Das 5-Pfünder-

Brot beispielsweise oder die «Ofenbuebe» aus dem Holzbackofen.

Vor fünf Jahren haben Fässlers expandiert mit einem modern gestalteten Café und Verkaufsgeschäft an guter Lage im Städtchen Appenzell. Auch in Speicher haben sie eine Filiale eröffnet. Heute sind 30 Personen in den Fässler-Betrieben tätig. Dieser Erfolg ist alles andere als selbstverständlich. Hansueli Fässler hat die heute 126 Jahre alte Bäckerei früh von seinem Vater übernehmen müssen, erzählt seine Frau. Weil die Bäckerei nicht so recht laufen wollte, zog das junge Paar einen Berater bei. Der sah schwarz für das etwas abseits des Dorfs gelegene Geschäft am Sammelplatz, wo sich einst die Appenzeller gegen die übermächtigen Habsburger zur Schlacht am Stoss versammelt hatten. «Er riet uns, die Bäckerei so schnell wie möglich zu verkaufen», erinnert sich Jacqueline Fässler. Klein beigeben wollten die Fässlers aber nicht. «Wir haben dann vor der Bäckerei Feste organisiert. Darüber haben die Medien berichtet und uns so Kunden gebracht», erzählt sie. Das Paar hat damit ihr Ziel, «das verstaubte Image einer Bäckerei abzulegen», erreicht.

«Lieber en guete Appezöller als gar kääne». Das Elixier mit den 40 Kräutern.

Das Geheimnis der Zutaten wird seit hundert Jahren streng gehütet. Der Appenzeller ist ein Aushängeschild.

Der Slogan ist gut: «Lebenskünstler trinken Appenzeller» heisst es an Plakatwänden und in der Werbung. In fröhlicher Eigenständigkeit hat sich «das duftende Geheimnis» aus der Firma Ebnetter & Co. AG in Appenzell einen Ruf geschaffen, den man weit über die Schweizer Grenzen hinaus kennt. Dem damals erst 20-jährigen Emil Ebnetter gelang 1902 der grosse Coup, als er seine eigene Spirituosenhandlung gründete und, angeregt



Man muss kein Appenzeller sein, um gern Appenzeller zu trinken.

durch die vielen Heilkräuter seiner Heimat, mit verschiedenen Kräuterauszügen zu experimentieren begann. Bald darauf brachte er einen herben Magenbitter auf den Markt und liess bereits 1907 den Markennamen «Appenzeller» schützen. Im selben Jahr holte er an der Exposition Internationale in Paris seine erste Gold-

medaille – es sollten bis heute noch einige folgen.

Das Herzstück des Appenzeller Alpenbitter liegt in der Kräuterkammer: 42 Kräuter, Wurzeln, Blätter, Blüten, Samen und Rinden wollen nach streng gehüteten Rezepten gemischt sein, um dann bei der Destillation ihre Aromen abzugeben. Der Alkoholgehalt des fertigen Produkts liegt schliesslich bei 29 Volumenprozent. Nach der Definition der Lebensmittelverordnung ist es ein Bitter – die Eigenschaften würden aber auch den Begriff Aperitif zulassen.

Entsprechend verschieden sind die Konsumationsgewohnheiten: Die einen geniessen ihn als Aperitif, die anderen als Digestif. Eines aber ist wichtig: Der Appenzeller Alpenbitter wird eiskalt getrunken, entweder pur, on the rocks oder aber gespritzt mit Mineralwasser. eho

ANZEIGE
Valentine
Fritusen Tellerwärmer Teigwaren Kocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Appenzell. Brauchtum. Urnäser treiben's am alten Silvester bunt: Mit aufwendig gestalteten, wunderschönen Chlausenhauben oder «gfürchigem Gestrüpp» auf den Häuptern. Gefragt: handgefertigte Appenzeller Gürtel.



Silvesterbrauch in Urnäsch: Die Silvesterchläuse ziehen von Hof zu Hof und verscheuchen die bösen Geister.

das passende Kostüm fertigen. Und er muss zauren können – so oder so. Die Chlausenhaube ist ein Kunstwerk, verziert mit oft unzähligen handgeschnitzten Figuren, an dem die ganze Familie mitwirkt. Sie ist der Stolz eines jeden Urnäser Klausen. «Eine Haube kann mit bis zu 60 000 kleinen Glasperlen dekoriert sein», weiss Jakob Frick, Führer im Appenzeller Brauchtummuseum in Urnäsch. «Daran arbeitet eine Familie manchmal länger als ein Jahr.» Die aufwendigen Hauben sind auch der Grund, weshalb die



Die typische rote Männertracht der Sennen.



Kunstvolle Stickerei am Göller der Appenzeller Frauentracht.

Von kurligen Chläusen

Die Chlausenhauben, die Urnäser Männer am Silvester auf dem Kopf tragen, sind Kunstwerke. Ein Blick in das Brauchtummuseum.

CHRISTINE KÜNZLER

Was in Urnäsch (AR) am alten Silvester, dem 13. Januar, jeweils passiert, wirkt für Aussenstehende äusserst ur-



Gehört zur Kultur: der Bläss, ein treuer Appenzeller Hund.

chig. Es wundert nicht, dass sich die Kirche anfangs gegen diesen Silvesterbrauch gestellt hatte, der heidnischen Ursprungs ist und mit dem die bösen Geister vertrieben werden sollen. In der Silvesternacht zieht ein Schuppel (Gruppe) von Männern mit oft unheimlichen Larven (Masken) oder mit prächtigen Chlausenhauben von Hof zu Hof, «zauren» (Naturjodel) und wärmen sich zwischendurch mit Glühwein. Der Schuppel besteht entweder aus «Schönen», «Wüeschte» oder «Schön-Wüeschte». Jeder Urnäser entscheidet selber, in welcher Gruppe er mitlaufen will. Er muss sich dann die entsprechende Larve oder Haube aufsetzen und



Ausschnitt aus einer aufwendig verzierten Chlausenhaube. Heute wird die Kopfbedeckung aus Styropor gefertigt, damit sie leichter ist.

«Schönen» nur unterwegs sind, wenn es am Silvester nicht regnet. Anders die «Wüeschte» und die «Schön-Wüeschte»: diese tragen keine Haube. Der Silvesterbrauch ist eine reine Männersache. «Die Larven aus Gestrüpp und die Chlausenhauben wiegen zu schwer für die Frauen», sagt Frick.

Das Urnäser Brauchtummuseum zeigt mehr als Chlausenhauben und -kostüme. Die Ausstellung ermöglicht den Blick in die Appenzeller Kultur, ins Handwerk und das Brauchtum. Bis am 1. November 2009 ist auch das fotografische Werk von Amelia Magro zu sehen (siehe Fotos auf Seite 1, 7 und 10). Zu erfahren ist im Museum auch, was es mit dem «Bloch» auf sich hat – einem Faschnachtsbrauch, den die Urnäser in den ungeraden Jahren feiern. Der Bloch ist ein Baumstamm, der auf einen bekannten Wagen gebunden und durch Dörfer gezogen wird. «Am Schluss wird der Bloch versteigert», erklärt Frick.

Was heute das SMS ist, war früher die Post- und später die Ansichtskarte

Das Museum Appenzell zeigt bis zum 18. Oktober einen Querschnitt durch seine Ansichtskarten-Sammlung.

Das Museum Appenzell besitzt rund 4000 Ansichtskarten, die ausschliesslich aus Innerrhoden stammen. Eine stattliche Anzahl für den kleinen Halbkanton... Begleitet wird die Ausstellung von verschiedenen Führungen mit

einfachen Mitteilungen. Doch erst die illustrierte Postkarte löste eine breite Nachfrage aus. Bilder erleichterten die Kommunikation, veranschaulichten, ergänzten oder ersetzten Worte.

Aus der Postkarte wurde die Ansichtskarte mit Fotografie. Sie entwickelte sich zum preiswerten visuellen Massenmedium und war mehr als nur ein Kommunikationsmittel – sie war auch begehrtes Sammelobjekt und landete im Album. Der Tourismus machte sich die Ansichtskarte zunutze: sie hatte das Besondere, das Typische einer Ferienregion in die Welt hinaus zu tragen; zu zeigen, dass sich eine Reise «hierher» lohnt. Dafür wurden Fotos markanter Landschaftselemente ausgewählt, mit Hilfe von raffinierten grafischen Mitteln in Szene gesetzt und zu «Postkartenidyllen» hochstilisiert. Das goldene Zeitalter der Ansichtskarten dauerte bis 1918 und endete mit der Verbreitung des Telefons.



Die Ansichtskarte vermittelte eine touristische Botschaft.

immer anderen Schwerpunkten. Zu sehen sind Karten aus der Zeit um 1900 bis in die 1960er-Jahre. Früher war die Postkarte, was heute das SMS ist: Als sie, vorerst noch ohne Bilder, 1870 in den meisten europäischen Ländern eingeführt wurde, entsprach sie einem Bedürfnis nach kurzen und

Traditionelle Alpaufzüge auf dem Ledergürtel und den Hosenträgern

Wer kennt sie nicht, die Gürtel, Hundehalsbänder und Ohrstecker mit den herzigen Kühen? Roger Dörig stellt sie her.

CHRISTINE KÜNZLER

Roger Dörig ist einer der rund sechs Appenzeller Kunsthandwerker, die noch die typisch appenzellischen Lederwaren herstellen. Er führt das kleine Geschäft in Appenzell in vierter Generation – als Quereinsteiger. In den 126 Jahren, in denen der Betrieb besteht, dürfte sich kaum viel verändert haben. Zuletzt hat ihn sein Grossvater geführt. Der hat Roger Dörig auch das Handwerk beigebracht. In Kursen und bei einem betagten Kunsthandwerker hat der junge Dörig noch dazugelernt. Aber nicht gleich nach seiner kaufmännischen Lehre. Erst reiste er in der Welt herum. Und dort, fernab der Heimat, «habe ich dann schätzen gelernt, was das Appenzell bietet».



Roger Dörig hat das Kunsthandwerk von seinem Grossvater gelernt.

Gürtel und Hundehalsbänder mit Appenzeller Kühen aus Messing oder Silber sind längst zum Exportartikel für die übrige Schweiz geworden. Ungeübte sehen es wohl nicht sofort: Doch Kuh ist nicht gleich Kuh, Senn nicht gleich Senn, und auch der «Bläss» hat verschie-

dene Gesichter. «Jeder Kunsthandwerker hat seine Ziselierung», erklärt Dörig. Ihn ziehe es eher in die «modernere Richtung». Das Fundament bleibe aber das Brauchtum. Und das nimmt er ernst. So verkauft er die Hosenträger zur Appenzeller Tracht nur an Einheimische, weil sie

«über Generationen vererbt» werden. Und den Rahmschöpfer, der Ohrschmuck für den typischen Appenzeller Mann, verkauft er nur an Frauen. «Trägt eine Frau diesen Ohrschmuck, wird sie angepöbeln», so Dörig.

«Die Gürtel sind momentan gefragter denn je», freut er sich. Auch Promis haben sie für sich entdeckt: Dörig fertigt zuseit ein Stück für den Musiker Bligg. Wer bei ihm ein solches Kunstwerk mit ziselierten Kühen bestellt, kann das nicht telefonisch tun. Er muss sich schon selber in Dörigs Reich begeben. «Ich will den Kunden vorher persönlich kennenlernen und mit ihm sprechen.» Schon sein Grossvater habe sein «Selbstgemachtes» nur an Leute verkauft, die er gekannt habe. Anders bei den wesentlich günstigeren ausgestanzten Kühen, Geissen und Blässen, der Standardware. «Die verkaufe ich auch über Internet.» Was er selber oder nach einer Idee des Kunden kreieren kann, liegt Dörig aber mehr. Hierbei könne er seine Kreativität ausleben.

Appenzell. Gastlich. Gelebte Gastfreundschaft in originellen und hochstehenden Restaurants und in Hotels, wo sich der Gast willkommen fühlt: Hier lässt sich gut sein.

Der «Hof Weissbad» ist mit 99 Prozent das bestausgeladete Hotel der Schweiz. Gerade hat die AG 4 Mio. in den Eingangs- und Wellnessbereich investiert.

CHRISTINE KÜNZLER

Statt der schweren Treppe führt neu ein schwebender Glaslift die Gäste in die oberen Etagen des 4-Sterne-Hotels Hof Weissbad. Der Eingangsbereich hat dadurch viel gewonnen. Die Neuerung ist Teil der Sanierungsstufe, die gerade beendet worden ist. 4 Mio. Franken hat die Kurhotel Weissbad AG investiert. In den Glaslift, in den Wellnessbereich, in zwei Seminarräume, zwei Zimmer, eine Suite und in ein Glasdach, das im Vorfahrtsbereich vor Regen schützt. Die Neuerungen tragen die Handschrift der Innenarchitektin Pia Schmid.

«Alle fünf Jahre schliessen wir das Hotel für einen Monat, um Revisionsarbeiten vorzunehmen», erklärt der Direktor Christian Lienhard. Manchmal wird in dieser Zeit auch renoviert. Wie jetzt gerade. Ansonsten ist das Innerrhodler Haus 365 Tage im Jahr geöffnet.

Dass das Hotel das bestausgeladete der Schweiz ist, hat nicht nur mit den ständigen Investitionen zu tun. Wohl auch damit, dass in das Haus eine Privatklinik integriert ist. Und dass von den 185 Mitarbeitern über 100 Appenzeller sind. Aber auch daran, dass Damaris und

Im Hoteleingang hat der gläserne Lift die schwerfällige Treppe in die oberen Stockwerke abgelöst.



Im «Hof» läuft es rund

Christian Lienhard ein innovatives Hotelierspaar sind, dem es an Ideen nicht mangelt und das für Neues offen ist. «Wir machen Dinge, die nicht mit anderen Hotels messbar sind», sind Lienhards überzeugt. Zum Beispiel, dass Spitzenköchin Käthi Fässler Kabielerfleisch serviert. An der Generalversammlung der Aktionäre hat Verwaltungsratspräsident Sepp Breitenmoser seine Sicht der Dinge vorgestellt: «Erfolg ist das, was folgt, wenn man richtig



Einladend gedeckter Tisch im Hotelrestaurant.



Die Gängeleuchte weist den Weg zum Zimmer.

denkt und handelt.» Dazu gehören eben auch, in einer globalen Wirtschaftskrise zu investieren.

Auf den September hin kreieren Lienhards ein neues Angebot: «Bedarfsorientierte Ernährung». In einer Woche sollen Gäste sich richtig ernähren, bewegen und entspannen lernen. An einem Tag kochen die Seminarteilnehmenden selber, und zwar in dem kleinen Haus gegenüber dem Hotel, das die Kurhotel Weissbad AG kürzlich erworben

hat. «Die Gäste sollen ihre Essgewohnheiten nachhaltig umstellen können», sagt Damaris Lienhard. Eine Naturheilerin wird mit den teilnehmenden Gästen den persönlichen Speiseplan erarbeiten.

«Das letzte Jahr war mit Abstand unser bestes. Wir erzielten fast 20 Mio. Franken Umsatz», freuen sich Lienhards. Auch dieses Jahr hat gut begonnen: «Ende März waren 54 Prozent der budgetierten Logiernächte bereits gebucht.»

«Sönd Willkomm», heisst es im Urnäser Kreuz

«Wir Urnäser haben einen eigenen Charme, gesellig, witzig, manchmal etwas eigenwillig aber herzlich». So stellen sich Yvonne und Leo Dörig, die Besitzer des Restaurants Kreuz in Urnäsch, dem Gast vor. «Gut essen und trinken unter dem Säntis» sei ihnen Mission, betonen sie. Und so tischen sie denn auch Bewährtes auf, das sie auf gelungene Art mit Modernem mischen, kochen überraschend kreativ und schaffen es, so urchige Gerichte wie die «Chässchoope» mit Lauch und Pantlitzu verfeinern und dem heutigen Gaiumen anzupassen.

Noch bis zum Juni wirkt im Urnäser «Kreuz» der junge Koch Ralph Frischknecht, welcher dem Haus 14 Gault-Millau-Punkte erarbeitet hat. Dann aber wird er



Das «Kreuz» in Urnäsch.

mit Partnerin Yvonne Sutter den «Sternen» in Bühler übernehmen. Ein Besuch im «Kreuz» lohnt sich bei jedem Wetter: Sei's in der gemütlich-gediegenen Gaststube, sei's im lauschigen neuen Garten direkt am Wasser oder im neuen, liebevoll ausgestalteten «Festschthuis», einem grossen, angebauten Saal. eho

Zugezogene Appenzeller

Der «Appenzellerhof» im ausserrhodischen Speicher ist ein typisch «appenzöllisches» Hotel. Auch wenn das Besizerhepaar Zugezogene sind.

CHRISTINE KÜNZLER

Laure Sidler ist eine Elsässerin, Herbert Sidler ein Zürcher. «Heute sind wir hier akzeptiert», sagt der Hotelier. Seit 1985 führen sie das 3-Sterne Hotel Appenzellerhof in Speicher. Auch der ältere Sohn ist mit von der Partie. Sidlers verwöhnen ihre Gäste mit aufmerksamer Gastfreundschaft, Ayurveda-Behandlungen und einer konsequenten Bioküche,

die «Gout-Mieux»-zertifiziert ist. Diese Konsequenz sei eine Herausforderung, sagt Sidler, der persönlich am Herd steht. Ein Beispiel: «Überall werden Erdbeeren serviert. Bioerdbeeren gibt es jedoch höchstens zwei Monate im Jahr.» Dies den Gästen verständlich zu machen, sei nicht einfach.

Im Laufe der Jahre haben Sidlers immer wieder investiert. Zuletzt Ende letzten Jahres in ihr Restaurant: Es ist vergrössert worden. Der neue Teil ergänzt den bestehenden dank den sanften Farben optimal.

Jetzt folgt der nächste Streich: Sidlers wandeln das ehemalige Altersheim in Speicher in ein Hotel für Gruppen um. Das neue Low-Budget-Hotel soll bereits Anfang Juni 2009 eröffnet und von hotelle-



Der neue Teil des Restaurants.

riesuisse klassifiziert werden. «Im 1- oder 2-Sterne-Bereich», so Sidler. Das Hotel Am Schönenbühl bietet rund 40 Personen Platz. Alle Zimmer – vorwiegend sind es Doppelzimmer – sind mit Nasszellen ausgestattet. Die Übernachtungsprei-

se liegen bei rund 50 Franken pro Person. Das Frühstück wird wie im «Appenzellerhof» in Bio-Qualität serviert. Wer will, kann auch Halbpension buchen.

Bewirtschaftet wird das neue Hotel vom «Appenzellerhof» aus. Das ist mit ein Grund, weshalb Sidlers auf Gruppen setzen. «Individualgäste einzeln einzuchecken, wäre für uns zu aufwändig», so Sidler. Zielgruppe des neuen Hotels sind Gäste ab 40, primär aus den Herkunftsmärkten Schweiz und Deutschland. «Geeignet ist das Schönenbühl für Gruppen aller Art, wie Wandergruppen, Sportvereine, Schulen, aber auch für Familienfeste», sagt Sidler. Die ersten Reservationen hat Laure Sidler schon entgegengenommen.

Im Restaurant Schnuggebock ist die Zeit 100 Jahre stehen geblieben



Anita und Chlaus Dörig, die Gründer des «Schnuggebock».

Das Gasthaus «Schnuggebock» auf der Waldegg in Teufen ist eine Welt für sich. Eine einstige Welt, eine Art privater «Ballenberg». Der Gast bewegt sich zwischen Tante-Emma-Laden und Mägdekammer, zwischen Bauernstall (mit

quietschvergnügter Schweinefamilie) und der Schulstube («Tintelompe»), so sich Erwachsene in Schulbänke zwingen und lustige Feste feiern.

Nach der Suppe gibt's einen Appenzeller Schmaus oder Heidschnuckenbraten – alles wird in Grosis Emailgeschirr serviert. Den Wein holt man selber im Keller, Coca-Cola gibt's keins, und statt mit Kreditkarten zu zahlen kann man «anschieben» lassen.

Man könnte stundenlang durchs Haus wandeln und Details entdecken – an voll besetzten Abenden tun dies bis zu 250 Gäste. Eine Erfolgsgeschichte. Infos auf www.waldegg.ch eho

Eine kulturelle Reise durch das Appenzellerland

Von Station zu Station eine attraktive Landschaft erleben: Für einmal nicht auf einer Safari in den Steppen Afrikas, sondern – viel näher – auf der Genuss-Safari im Appenzell. Man startet um 9 Uhr in Teufen und landet, nach sieben erlebnisreichen Etappen, abends gegen 22 Uhr wieder in Teufen. Dazwischen besucht man die Schaukäserei und eine Reihe von urchigen, witzigen, guten, gepflegten Appenzeller Restaurants, wo man mit regionalen Speisen verwöhnt wird. Das Programm wurde 2008 für den Schweizer Tourismuspreis Milestone nominiert. Infos auf www.appenzeller-genuss-safari.ch. eho

Küche, Wein, Sicht: ein Traum

Der Gupf in Rehetobel ist das am höchsten bewertete Appenzeller Restaurant. Es bietet eine traumhafte Aussicht. Und einen der schweizweit bestdotierten Weinkeller.

ELSBETH HOBMEIER

Wenn man vom «Gupf» in Rehetobel redet, kommt man bald ins Schwärmen. Die Mischung von bäuerlich-wärschtafter Liegenenschaft und exklusiver Küche stimmt rundum, auf den Wiesen ums Haus grasen die eigenen



Rundum Wiesen und eine Spitzenküche: Hier stimmt alles.

Schweine, Ziegen und Rinder, die später als saftige Braten und Koteletts den Gast erfreuen. Der Weinkeller mit weit über 1000 Positionen, samt einer lückenlosen Sammlung Mouton-Rothschild seit 1940 und den an der Decke

aufgehängten Grossflaschen mit Spitzenweinen ist schweizweit einzigartig. Wer diesem Angebot gebührend zusprechen will, übernachtet in einem der acht edelrustikalen Zimmer.

Walter Klose, von Gault Millau mit 17 Punkten und von Michelin mit einem Stern bedacht, ist am Herd ein wahrer Tausendassa. Er serviert genauso gekonnt ein Spanferkel mit lauwarmem Kartoffelsalat als auch eine Entenleber mit einem geflochtenen Rhabarberband. Und stellt den Gast vor die Wahl zwischen Kalbskopf oder Sashimi aus Lachs und Thunfisch. Klassisch kontra exotisch: Der «Gupf» kann beides. eho

Hotel Casanna: Behaglichkeit über den Dächern von Davos

Seit 10 Jahren mit Textilien der Schwob AG

Ruhig gelegen, doch trotzdem mitten in Davos, verwöhnt das Hotel Casanna mit einem herrlichen Blick über die Dächer von Davos und auf die Bergwelt des Landwassertals. Das 26-Zimmer-Haus wurde vollständig renoviert und bietet seinen Gästen das gemütliche Ambiente für die schönsten Tage im Jahr.



Erbolgsamer Schlaf in der Bettwäsche des Hotels Casanna

Schon 1932 wurde das Gebäude als Pension mit dem Namen «Surpunt» eingerichtet und steht seither seinen Gästen im Sommer und im Winter als zentral gelegenes Zuhause zur Verfügung. Nach verschiedenen Namensänderungen erschien erstmals im Jahre 1960 der Name «Hotel Casanna», benannt nach dem Berg Casanna (2557 m ü.M.) im Parnengebiet. Um den stets wachsenden Bedürfnissen der Feriengäste gerecht zu werden, erfuhr das «Casanna» im Laufe der Zeit mehrere Renovierungen. Zuletzt wurde das Hotel von 1998 bis 2007 komplett modernisiert. Zeitgemässe Infrastruktur und gediegenes Ambiente prägen das heutige Erscheinungsbild.

Gastgeber Philippe Rusch führt das Hotel Casanna auf sehr persönliche Art. Seit über 20 Jahren kennen ihn seine Gäste und er kennt ihre Bedürfnisse und ihre Vorlieben. «Ich nehme mir für mei-

ne Gäste Zeit und ich will ihnen Ansprechpartner sein.» betont er mit Nachdruck.

Seit 3 Generationen ist die Familie Rusch im Hotelmetier. Da verwundert es nicht, dass das Gastgebersein ebenso im Blut liegt wie das Bestreben, den Gästen den Aufenthalt so unvergesslich wie möglich zu machen. «Ich liebe den Umgang mit Menschen. Die damit verbundene Abwechslung hält für jeden Tag eine Überraschung parat.»

Hotelrestaurant und «Private Dining»

Das Hotelrestaurant steht den Gästen des Hotels Casanna exklusiv zur Verfügung. Ein heimeliger Ort für üppige Frühstücksbuffets und für die Hotelgäste mit Halbpension. Seit einigen Jahren öffnet das Restaurant im «Casanna» für ganz spezielle Anlässe seine Tore auch für die Davoser Bevölkerung: Beim «Private Dining» werden Genieser 2-mal im Monat mit speziell ausgesuchten und mit viel Professionalität zubereiteten Köstlichkeiten kulinarisch verwöhnt. Dabei darf die reichhaltige Auswahl aus dem Weinkeller nicht fehlen. Abgerundet wird das einladende Angebot durch die gediegene Tischwäsche von Schwob – natürlich in den zum Raum passenden Farben und mit dem eingewebenen Logo des «Casanna».

Hardware und Software müssen stimmen

Philippe Rusch: «Die Gäste sind anspruchsvoller geworden, ihre Erwartungen sind gestiegen.» Nicht nur die Hardware wie Hotelgebäude, Zimmer, Infrastruktur muss stimmen, sondern auch die Software mit dem persönlichen Umgang durch Mitarbeiter und Gastgeber. Zu diesem hohen Anspruch gehört natürlich auch die Qualität der Textilien. Seit nunmehr 10 Jahren vertraut das Hotel Casanna dabei auf die Unterstützung der Firma Schwob AG. «Unter Quali-

tät verstehen wir neben der hochwertigen Verarbeitung der Textilien nicht nur die individuelle Ausstattung der Wäsche für die unterschiedlichsten Anwendungen, sondern auch die unproblematische Abwicklung des Mietwäsche-Vollservice», meint Philippe Rusch. «Ich schätze dabei vor allem auch die persönliche und kompetente Beratung durch den Aussendienst der Firma Schwob AG.»

Seit nunmehr einem Jahr nutzt das Hotel Casanna den Mietwäsche-Vollservice nicht nur für die

Das WEF hat für die Davoser Hotellerie eine grosse Bedeutung.

Bereits zum 38. Mal fand Anfang dieses Jahres das World Economic Forum (WEF) in Davos statt. Was 1971 unter dem Patronat der EU und europäischer Wirtschaftsorganisationen für eine Hand voll Wirtschaftsführer organisiert wurde, ist mittlerweile zu einer der bedeutendsten Plattformen für den weltweiten Meinungsaustausch geworden.

Wie wichtig Grossanlässe mit internationaler Ausstrahlung auch für die lokale Hotellerie sind, unterstreicht Philippe Rusch: «Während des WEF können wir mit einer 100-prozentigen Auslastung rechnen. Für den Ferienort Davos hat das WEF einen hohen Stellenwert. Von der Steigerung des Bekanntheitsgrades und des Image in der Welt können wir alle profitieren», so Rusch. «Neben den Teilnehmern des WEF kommen ja gleichzeitig viele Begleitpersonen, Journalisten usw. nach Davos. Sie alle tragen das gute Bild unserer Tourismusregion in die Welt hinaus.»

Bettwäsche, sondern auch für die Tischwäsche. Früher wurde die gesamte Wäsche in-house gemacht, heute sind dies nur noch die Küchenwäsche und die persönliche Wäsche der Gäste. «Die Lösung mit dem Kilopreis ist fair und erleichtert uns das Handling enorm», betont Philippe Rusch.



des Hotel in Davos ausgeholfen. Philippe Rusch hat damals schnell realisiert, wie bequem diese externe Dienstleistung ist, und hat bald darauf auf die Firma Schwob gesetzt. Die Dienstleistung hat sich für sein Hotel so gut bewährt, dass er mittlerweile auf den Mietwäsche-Vollservice nicht mehr verzichten will. «Für mich ist wichtig, dass wir im Hause möglichst wenig damit zu tun haben. So bleibt unseren Mitarbeitern Zeit für andere Aufgaben.» Dass dabei Produkt und Dienstleistung aus der Schweiz stammen, trägt ebenso zum positiven Fazit bei wie das Einhalten der Termine und die hochstehende Qualität der Produkte.

Vorteile für den Mietwäsche-Vollservice

Das Hotel Casanna ist mit den Leistungen der Schwob AG rundum zufrieden. «Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, der Mietwäsche-Vollservice trägt zum reibungslosen Ablauf innerhalb des Hauses bei.» Als vor einigen Jahren im Hotel Casanna gleich 2 Mitarbeiter für längere Zeit ausgefallen sind, musste man rasch nach einer externen Lösung suchen. Dabei hat kurzfristig ein befreund-



Zu einem gepflegten Tisch gehört die edle Tischwäsche von Schwob



Hotel Casanna Davos
Philippe Rusch, Hotelier
Alteinstrasse 6
7270 Davos Platz
Telefon 081 417 04 04
rusch@casanna.ch
www.casanna.ch

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 Baumwollmohair. 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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner





Schokolade
Interessantes zum süssen Thema zeigen gleich zwei aktuelle Ausstellungen.
Seite 17

Keine Feier ohne «Südwooscht»



Ob in der Wirtschaft oder zuhause: In eine gute Appenzeller Siedwurst kommt auch gutes Fleisch. Allem voran Rindfleisch.

Welche Siedwurst ist die beste? Da können die Meinungen weit auseinander gehen. Das hotel-revue-Team wählte die «feine Würzige» aus Urnäsch auf Platz 1.

ELSBETH HOBMEIER

In Innerhoden heisst sie Südwooscht, im Ausserhoden Südwooscht. In Ausserhoden verkauft man sie mehrheitlich roh, in Innerhoden gekocht, weil dann die Würsthaute weniger schnell reiss. Hierwie da ähnlich ist jedoch das Innenleben dieser Brühwurst: Zum grössten Teil besteht sie aus Rindfleisch, abgerundet mit Schweinefleisch und Speck und einer mehr oder weniger deutlichen Spur von Kümmel, Pfeffer und Knoblauch.

Man isst die Wurst zusammen mit «Chäsmageronen» oder auch nur mit einem Stück Brot, eher verpönt ist dagegen Senf zur Siedwurst. Man isst sie ohne Haut – wichtig ist, dass die Wurst im maximal 74 Grad heissen Wasser nur zieht und ja nicht kocht, sonst platzt sie.

Gegessen wird die Wurst das ganze Jahr hindurch – unbedingt dazu

gehört sie aber zur Landsgemeinde, zum neuen und alten Silvester, und auch als Znüni an Viehschauen darf sie nicht fehlen. Produziert werden in den beiden Halbkantonen pro Jahr rund 150 Tonnen Siedwürste.



Nur echt mit Hölzli am Wurstende.

Das Redaktionsteam der hotel revue testete die Siedwürste aus sechs verschiedenen Metzgereien auf ihren Geschmack und ihre Konsistenz. Jeder Tester vergab einen ersten, zweiten und dritten Platz und erstellte Degustationsnotizen. In diesem Vergleich schwang die Wurst der Metzgerei Taube in Urnäsch obenaus, knapp gefolgt von der Kabier-Wurst von Sepp Dähler und Jener von Breitenmoser.

Die Appenzeller Siedwurst-Parade: Von elegant bis stark gewürzt



1. Rang

Die feine Würzige aus Urnäsch



2. Rang

Die Exotische aus Kabierfleisch



3. Rang

Die dezent gewürzte Elegante



4. Rang

Die stark gewürzte Ungewöhnliche



4. Rang

Die Kompakte mit der dünnen Haut



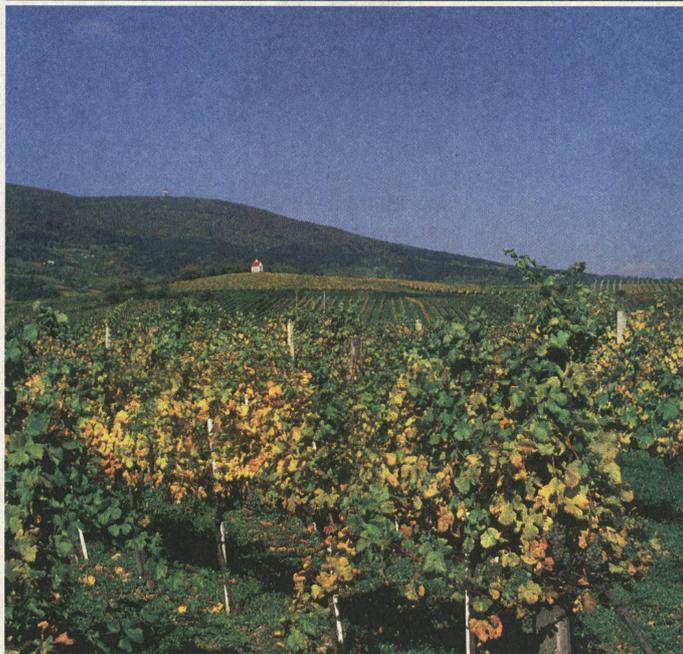
4. Rang

Die Weiche mit einem Hauch von Curry

Aussehen	gleichmässig; helle, braun-graue Haut	schön, sehr hell, etwas dicker als die anderen	beige-graue, eher etwas dunklere Haut	rötlich-braune Haut	bräunlich-rosafarbene Haut	grau-rosafarbene, feste Haut
Konsistenz	fest, kräftig im Biss; saftig	dichtes Fleisch; angenehm weich, trotzdem schnittfest	eher festes Fleisch	weich; Haut lässt sich nur schwer lösen	kompakt, mit dünner Haut	weiche, kompakte Wurst
Geruch	fein; riecht dezent nach Kümmel	fein; erinnert an Brät oder Kalbsbratwurst	schwacher Brätgeruch	riecht angenehm, eher schwach	riecht würzig	riecht leicht nach Leber
Geschmack	würzig; Kümmel ist spürbar	fein gewürzt; ganz leicht säuerlich	angenehm; elegant säuerlich	sehr stark gewürzt; vorherrschender Kümmelgeschmack	kräftig gewürzt	Noten von Kümmel und Curry
Gesamteindruck	eine kräftige, feine Wurst; ausgewogen gewürzt	gute Konsistenz; harmonisch und fein	eine dezent gewürzte, angenehme Wurst	eher etwas atypisch, überwürzt	erinnert im Geschmack leicht an Cervelat	eine angenehme, aber unspektakuläre Wurst
	Metzgerei Taube Dorfplatz 2, Urnäsch Telefon 071 364 11 60	Sepp Dähler Blindenau 199, Stein Telefon 071 367 17 19	Breitenmoser Appenzell und Teufen Telefon 071 780 08 01	Metzgerei Fässler Appenzell und Speicher Telefon 071 787 36 35	Metzgerei Löwen Unterdorfstrasse 8 Urnäsch Telefon 071 364 11 77	Metzgerei Wetter Hirschengasse 4 Appenzell Telefon 071 787 13 67
	1 kg roh: Fr. 20.–	1 Paar gekocht: Fr. 6.–	1 Paar gekocht: Fr. 5.60	1 kg roh/gek.: Fr. 20.–	1 Paar roh: Fr. 5.20	1 kg roh: Fr. 20.50/ gekocht: Fr. 21.50

THERMENREGION

... Weine mit Geschichte, Weine mit Zukunft



Nur wenige Minuten südlich von Wien gelegen lädt die Thermenregion zu einem Besuch mit besonderem Flair ein. Der typische Heurige prägt hier das Weinleben und lädt zum Verkosten der vielfältigen Weinpalette ein. Bei den Rotweinsorten hat sich das Weinbaugelände besonders der Pflege von Pinot Noir und St. Laurent verschrieben. Weisse Spezialitäten des Gebietes sind die beiden gebietstypischen – sonst kaum in Österreich zu findenden – Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler, die als Cuvée die legendäre Wein-Ehe Spätrot-Rotgipfler eingehen. Natur und Kultur bieten zusätzlich ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm: von einem Besuch des Freiguts Thallern des Zisterzienserstiftes Heiligenkreuz, über die Ku(Itu)rstadt Baden bis zu Ausflügen entlang der Weinstrassen, die Thermenregion lädt zum Geniessen und Entspannen ein.

Das Attisholz und die Thermenregion



Besonders gerne empfehle ich einen Spätrot-Rotgipfler Reserve aus der Thermenregion zu einem gefüllten Carpaccio vom Maibock mit Pfifferlingen und grünen Mandeln. Für jeden ein Stück österreichischer Urlaub in der Schweiz.

Jörg Slaschek führt seit August 2000 das Restaurant Attisholz in Riedholz. www.restaurant-attisholz.ch

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

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

14 dolce vita

htr hotelrevue
Nr. 17 / 23. April 2009

Gamaret passt zum Genfer Jungwinzer



Geny's

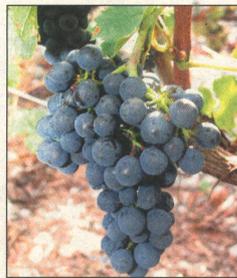
Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und Europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-tägig in der htr hotel revue.

Eine lange Tradition prägt das schicke Winzerdorf Dardagny, und lange währt die Rebbautradition der Familie Gros. So erstaunte es nicht, dass der jüngste Spross der Familie dank seiner grossen Liebe zu seiner Heimat und zum Wein, schon nachdem er den dritten Jahrgang von ihm selbstgekelternem Wein auf die Flasche gebracht hatte, zu einem der meistgenannten Jungstars der Region aufgestiegen ist. «Mit meinen Weinen will ich mir in erster Linie Freude machen», betont der selbstbewusste Stéphane Gros. Er produziert Weine von erstaunlicher Eleganz, Harmonie und Reinheit. Der 35-Jährige verfügt über grosses Talent, weiss was er kann, und macht nur das, was ihm gefällt.

Erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Stéphane Gros wollte ursprünglich Tierarzt werden, dann Diplomat. Schliesslich gab ihm ein Absteher als Bankbeamter auf einer Genfer Privatbank den Rest. Der Krawatte und des Anzugs überdrüssig, kehrte er zu den Wurzeln zurück und liess sich in Changins zum Winzer ausbilden. «Nach Changins geht man nicht wegen dem Abschlusszeugnis, sondern um möglichst viel zu lernen und zu profitieren», sagt Gros. Der Jungwinzer spricht nicht nur davon, mit seinen charaktervollen, authentischen Weinen hat er in den letzten Jahren den Beweis erbracht, wieviel Weissen in ihm steckt. Es ist ihm ein Anliegen in seinen Weinen das Terroir der Region zum Ausdruck zu bringen, sodass man sich beim Öffnen einer Flasche an den Ort versetzt fühlen kann, wo der Tropfen herangereift ist.

Anfang dieses Jahrhunderts löste Gros aus der familieneigenen 15 Hektar grossen Domaine 3 Hektaren für sich heraus, heute bewirtschaftet er 12 Hektaren Rebland. Der Kuhstall des ehemaligen Mischbetriebes wurde in ein Keller-Atelier umgestaltet. Dort wo seine Vorfahren täglich Kühe gemolken haben, entkorkt er heute für Freunde und Kunden Flasche um Flasche. Dabei bringt er sein Empfinden für den edlen Rebsaft auf den Punkt: «Es gibt weder gute noch schlechte Weine, es gibt lediglich unterschiedliche Geschmäcker».

Im Genfer Weinbau dominieren seit jeher Chasselas und Gamay. In der Region hat sich jedoch die 1970 von André Jaquinet und Dominique Maigre an der Forschungsanstalt für Pflanzenbau in Changins neu gezüchtete Rebsorte Gamaret zu einem ech-



Gamaret, aus den Sorten Gamay und Reichensteiner entwickelt.

ten Geheimtipp entwickelt. Der Gamaret ist eine Kreuzung zwischen Gamay und der weissen deutschen Sorte Reichensteiner. Ursprünglich war Gamaret für den Verschnitt mit herkömmlichen Weinen gedacht. Im Verlauf der Zeit hat es sich gezeigt, dass im Gamaret auch noch viele andere Talente ruhen. Das reizvolle Spektrum reicht vom kräftigen Rotwein bis hin zu fruchtigen Rosés und von prickelnd moussierenden bis hin zu edelstissen Tropfen. Die Produzenten schätzen die junge Rebsorte wegen ihrer hohen Resistenz gegen Botrytisbefall, sie begehrt keine überdurchschnittlichen Spritzmitteleinsätze, dank dem ausgewogenen Zucker- und Säuregehalt des Mostes verspricht sie volle Weife bei der Ernte und ergibt farbkraftige Weine mit präziser Tanninstruktur und herrlich würzigen Aromen.

1986 war es Stéphane Gros, Vater Gérard Gros, der als erster Winzer im Genfer Weinbaugelände eine Parzelle mit der Gamaret-Rebe bepflanzt. Vater Gros war nicht Selbstkelterer, sondern verkaufte damals seine gesamte Ernte an die Cave de Genève. 1989 fand er für seine erste Gamaret-Ernte keinen Abnehmer. Schliesslich waren es die befreundeten Nachbarwinzer Jean und Pierre Hutins welche ihm die Trauben abkauften und den allerersten Gamaret im Kanton kelterten. Dadurch lancierten er und die Brüder Hutins eine ausserordentliche Erfolgsgeschichte. Vergessen ist heute auch die Enttäuschung darüber, dass sich für die Erstausgabe des neuen Tropfens fast keine Interessenten fanden. Im Verlauf der letzten Jahre hat sich das Blatt gewendet. Der aromatische Gamaret, den Stéphane Gros auf seinem Gut heute selbstkeltet, erfreut sich einer überdurchschnittlich grossen Fangemeinde.

Beste Restaurants der Welt 2009

Am Montagabend wurde die neue S. Pellegrino-Liste der 100 besten Restaurants der Welt veröffentlicht. Philippe Rochat hat 11 Plätze gutgemacht, Andreas Caminada ist neu auf Platz 67.

RENAME DUBACH

Auf der am letzten Montagabend in London vorgestellten S. Pellegrino-Liste der 100 besten Restaurants der Welt figurieren neu zwei Lokale aus der Schweiz: Philippe Rochats Restaurant de l'Hôtel de Ville rückte vom 27. auf den 16. Platz vor. Und das «Schauenstein» vom Gault-Millau-Koch des Jahres 2008, Andreas Caminada, kam auf Rang 67.

Die beiden Spitzenpositionen werden – wie seit Jahren – vom spanischen «El Bulli» und vom briti-



Neu auf der Liste: Andreas Caminada.

schen «The Fat Duck» gehalten. Auf Platz drei ist erstmals das dänische «Noma», das Pierre Gagnaire verdrängt hat – der französische Starkoch rutschte auf Platz 9 ab.

Insgesamt neun neue Einträge finden sich auf den vorderen 50 Rängen. Den markantesten Sprung nahm Massimo Botturas «Osteria Francescana» in Modena: Das 1995

eröffnete Restaurant landete gleich auf Platz 13. Bottura lernte bei Alain Ducasse und Ferran Adrià und verbindet alte und neue Kochtechniken nach dem Motto: «Essen ist nicht Mathematik sondern Emotion». Weitere neue Talente, die erstmals auf der Liste zu finden sind: Auf Platz 30 landete das österreichische «Steirereck», nur einen Platz dahinter die Momofuku Ssam Bar in New York, und drei Plätze danach kommt das südfriantösische «Mirazur». Die Neulinge «Iggys» in Singapur und «Quay» in Australien belegen Platz 45 und 46.

Die insgesamt über 800 Küchenchefs, Gastroteur und -Experten, die für die S. Pellegrino-Liste wählen durften, zeichneten zudem Joël Robuchon mit dem Lebenswerkspreis aus. Der französische Starkoch war bereits 1989 von Michelin zum «Koch des Jahrhunderts» ernannt worden.



Was nach Alkohol aussieht, muss nicht zwangsläufig Alkohol drin haben. Drinks, auch klassische Cocktails, lassen sich heute problemlos alkoholfrei zubereiten.

100 Prozent Geschmack, null Kater

Wer – aus welchen Gründen auch immer – keinen Alkohol trinkt, hat es nicht immer einfach. Dabei, zeigen Bars und Barschulen auf, ist das alkoholfreie Feld weit, sehr weit.

FRANZISKA EGLI

Je länger die Tage, desto kühler die Drinks. Und wer das nun ausschliesslich mit bierseligen und prosoce-reichen Sommerabenden assoziiert, liegt in diesem Fall falsch. Für einmal soll es nicht um die gehen, die feuchtfröhlich jedem Trinkgelage frönen, sondern um alle anderen. Um die, die motorisiert unterwegs sind und auf ihre Promille achten müssen. Die ein Kind unter dem Herzen tragen oder es stillen. Die aus



SpringBreak mit Mangosirup und Ginger Ale (B&W Gastro aus Rapperswil).

Prinzip oder anderen Gründen dem Alkohol nicht zugetan sind oder für heute bereits genug konsumiert haben.

Kurz: Es geht um all die, die dem Prozentigen entsagen wollen/sollen/müssen/können/dürfen, denen sich dann aber die Frage aller Fragen stellt: Was darf's sonst sein? Ein Kaffee? Nicht schon wieder. Mineralwasser? Nach dem zweiten Glas langweilig. Alkoholfreies Bier? Zu wässrig. Ein Coca-Cola? Nicht noch mehr Koffein, bitte. Tee? Nein!

Wenn man Glück hat, bekommt man hausgemachten Ice-Tea

Und dann? Entweder sitzt man dann buchstäblich auf dem Trockenen. Oder man wird erfinderrisch, plügt die Bars nach Alternativen durch und ist froh um jedes Lokal, das mehr als die üblichen Softdrinks (Sprite, Cola, Bitter Lemon) anbietet. Im Idealfall auch noch San Bitter, Aranciata Amara oder gar Gazosa Ticinese von der gleichnamigen Schweizer Firma. Im besten Fall leckere Sirupe aus der Gegend oder zumindest hausgemachter Ice-Tea.

Noch viel paradiesischer aber sind schliesslich die Orte, wo zwar



«eroti-SCH» mit Himbeeren, Holunderblütensirup und Tonic (Barfachsule Thörig, Zürich).

auch nicht Gleichberechtigung herrscht, aber das Angebot für die Anhänger der nüchternen Zunft zumindest nahe an das der Freunde des Alkohols kommt: die klassische Bar, die herkömmliche Cocktail-Lounge mit klassischer Cocktail-Karte, wo auch Blue Lagoons ohne Wodka (siehe Rezept htr-Bowle) und Caipirinha statt mit Cachaça mit Ginger Ale zubereitet werden.

Die Promillegrenze hat einen Wandel bewirkt

Beispielsweise die Cocktail-Lounge Ponte Lumi in Rapperswil, die zur Barfachsule B&W Gastro von Philipp Bracher und Marcel Wiedmer gehört. Seit sie die Bar 2006 übernommen haben werden hier ungeachtet der Promillegrenze überdurchschnittlich viele alkoholfreie Drinks ausgeschrieben, wie Bracher betont. Und auch auf das Angebot ist er stolz: Über hundert Cocktails hätten sie im Sortiment, «und mindestens zehn,



hotel-revue-Bowle mit Blue Curaçao, Lime und Zitronensaft (Barfachsule Kaltenbach in Zürich).

fünfzehn Prozent davon sind alkoholfrei».

Trotzdem, trotz Promillegrenze und baldigem Rauchstopp in Bars, sagt ein anderer, der es wissen muss, Remo Thörig von der Zürcher Barfachsule Thörig, seien

Trinker von alkoholfreien Drinks nach wie vor in der Minderzahl. «Und sie werden es wohl auch immer bleiben». Denn: Die Rechnung Ausgang gleich Alkohol gehe auch heute noch auf, sagt der Barschule-Inhaber.

Aber, räumt er ein, die Senkung der Promillegrenze habe spürbar einen Wandel bewirkt. «Drink and

Die Senkung der Promillegrenze hat spürbar einen Wandel bewirkt – und zum Umdenken bewogen.

Drive» ist heute kein Kavalierelekt mehr, das hat zum Umdenken bewogen. «Wie stark, hängt natürlich immer auch vom jeweiligen Barkeeper ab», so Remo Thörig, «ist er innovativ, kann die Kundschaft enorm profitieren». Kommt dazu, dass heute auch jeder Klassiker ohne Alkohol zubereitet werden könne.

Alkoholfreie Drinks sind in erster Linie erfrischend

Das bestätigt Michèle Galmarini von der Barfachsule Kaltenbach, und sie schwärmt von den Sirups, die in alkoholfreien Drinks das Prozentige ersetzen (siehe Interview unten). Wie auch Thörig macht sie im alkoholfreien Bereich keinen eindeutigen Trend aus, sondern findet eher, dass dies eine gänzlich andere Trinkkultur sei mit einer Klientel, die nicht unter einen Hut zu bringen sei.

Zudem verbucht Galmarini diese Drinks weniger unter Cocktails denn unter Longdrinks, «da sie meistens in erster Linie eine Erfrischung sind», so die Inhaberin der legendären Barfachsule. Überhaupt vermutet sie, dass alkoholfreie Drinks vor allem im Sommer verlangt werden und Hochkonjunktur feiern, dann, wenn es eigentlich alle immer mal wieder nach einer fruchtigen Erfrischung dürstet.

Die Zahlen zum Schweizer Weinkonsum 2008

Letztes Jahr wurden 2,783 Mio. Hektoliter Wein getrunken, der Verbrauch an Schweizer Wein blieb auf dem Stand von 2007. Der Konsum von ausländischem Wein ging leicht zurück (-0,9%). Die Zunahmen bei Schweizer Rotwein (+0,8%) und ausländischem Weisswein (+3%) gingen zulasten von inländischem Weisswein und importiertem Rotwein. 2008 umfasste die Rebfläche 14 841 Hektaren. Die roten Rebsorten breiten sich weiter aus und machen nun 58% der Gesamtfläche aus. Der vollständige Bericht «Das Weinjahr 2008» ist abrufbar:

www.blw.admin.ch

«Desperate Housewives» bei Fumagalli



Ab sofort bietet das vor einem Jahr eröffnete Restaurant Fumagalli in Uetikon am See verzweifelten Haus- und gestressten Geschäftsfrauen die Möglichkeit, sich auf besondere Weise vom Alltagsstress zu erholen. Jeweils am Dienstag- und Mittwochabend essen vier Frauen zusammen, zahlen aber nur für drei. Ein speziell dafür kreiertes Menü sowie verschiedene mediterrane Gerichte aus der alle zwei Monate wechselnden Speisekarte sind im Angebot.

www.restaurant-fumagalli.ch

Marché eröffnet Restaurant in Indonesien

Das soeben eröffnete Marché-Plaza bringt Schweizer Köstlichkeiten in das Senayan-Einkaufszentrum in Jakarta. Auf einer Fläche von über 1100 Quadratmetern bietet das neue Restaurant 430 Sitzplätze. Um in der indonesischen Hauptstadt die Schweizer Alpenwelt geniessen zu können, wurden Chalets aus dem Berner Oberland nach Jakarta geflogen. Einige der Chalets bestehen aus 500 Jahre altem Holz. Ein Schweizer Tischler team kümmerte sich vor Ort um den originalgetreuen Aufbau der Holzhäuser. Die Gäste können zudem auf einer grossen Videowand Filme über die Schweizer Bergwelt betrachten.

Koch Michael Wolf ist der neue «junge Wilde»



Am Dienstagabend hoch sieh bei der Gastro-Fachmesse «Alles für den Gast» in Wien der Österreicher Michael Wolf den begehrten Kochaward «Junger Wilder 2009». Gejubelt wurde auch in der «Orangerie Hotel Palm Beach» in Maspalomas auf Gran Canaria, wo Wolf als Sous-Chef arbeitet. Pascal Steffen vom Schloss Schauenstein in Fürstentum und Konstantinos Nikolopoulos vom Restaurant Haute in Zürich hatten es ins Final der besten neun Jungköche geschafft, allerdings dann nicht mehr in die Endausscheidung der besten drei. rd

Rezepte Drei frische, alkoholfreie Drinks für ein Firmenapéro

Der Auftrag: ein Drink für einen internen Mitarbeiteranlass. Die Vorlagen: für rund 60 Personen einfach zubereitbar, saisonal, ohne Alkohol. Die Resultate (für einen Drink):

- 3 cl Mangosirup
- 2 cl Zitronensaft
- 1 Spritzer Angostura
- 2 cl Orangensaft

Das Ganze shaken und in ein Longdrinkglas giessen. Mit Ginger Ale aufgiessen und mit Minze und Orangenschnitz dekorieren.

hotel-revue-Bowle von der Barfachsule Kaltenbach (barfachsule.ch), Zürich:

- 2 cl Blue Curaçao Sirup
- 1 cl Rose's Lime
- 2 cl Michel Zitronensaft
- 1,5 dl Tonic, Bitter Lemon oder Sprite (kalt)

Sirup, Lime und Saft shaken, mit Eis ins Glas geben und mit Softdrink nach Wahl auffüllen. Dekor: Karambolscheibe.

SpringBreak von B&W Gastro, (www.cocktailstars.ch) Rapperswil-Jona:

eroti-SCH von der Barfachsule Thörig (www.barschule.ch), Zürich:

- 2 EL frische Himbeeren
- 4 Blätter frische Minze
- 1 cl Holunderblütensirup
- 1 Fl Schwegges tonic

Die Himbeeren im Mörser pürieren, mit fein geschnittener Minze ins eisgefüllte Longdrinkglas geben und mit Schwegges Tonic auffüllen.



Nachgefragt

Michèle Galmarini

Seit 1981 ist Michèle Galmarini Inhaberin der legendären Barfachsule Kaltenbach, die 1960 von Rosa Kaltenbach gegründet worden ist.

1. Sie haben für den hotel-revue-Drink Blue Curaçao gewählt. Warum?

Weil er wegen seiner Farbe zu Ihrer Zeitung passt: Sie haben ein blaues Logo. Zudem wünschen Sie einen alkoholfreien Drink, und da wir auch für die Bluecocktailbar vom Blauen Kreuz zusammenarbeiten, dachte ich: Blau, das passt! Er ist übrigens eine Abwandlung vom bekannten Longdrink «Blue Lagoon», nur dass er ohne Wodka auskommt.

2. Wie kreiert man einen neuen Drink?

Indem man zuerst schaut, in welche Richtung es gehen soll: Darf er mit Alkohol sein oder lieber ohne? Fruchtig oder aromatisch? Will man Junge oder ältere Leute ansprechen? Und nicht zuletzt: An welchem Anlass, wann und wo wird er ausgeschrieben? Das alles ist entscheidend.

3. Sind alkoholfreie Drinks vermehrt ein Thema?

Insofern, als auch wir uns anpassen und nach Alternativen, vor allem für Autofahrer, suchen müssen. Nun wird es nochmals anders, wenn das Rauchverbot kommt. Das wird einschneidender sein, befürchte ich, das wird die Barkultur umkrempeln. Aber zu rauchfrei passt dann auch eher alkoholfrei.

4. Ist das Bestellen eines alkoholfreien Drinks nicht eine Zumutung für Barkeeper?

Nein! In der Zubereitung sind die ja nicht einfacher. Und seit Likörs wie Blue Curaçao auch als Sirup erhältlich sind, ist oft nicht mehr auf den ersten Schluck erkennbar, welcher mit Alkohol ist. Man darf aber nur nicht denken, dass man deswegen viel gesünder lebt, denn die alkoholfreien Drinks können mit ihren Sirups zu wahren Zucker- und Kalorienbomben werden. fee

Gute Manieren bringen Vorteile

Gutes Benehmen beschäftigt seit je die Menschheit, weiss Karl-Heinz Göttert. Zurzeit sieht er aber punkto Entwicklung in Sachen Anstand eher schwarz.

FRANZISKA EGLI

Wir Schweizer empfinden ja diese typisch deutsche Art der Getränkebestellung – «Ich krieg ein Bier!» – bereits als unanständig. Ist es das auch?

Ich war für ein paar Tage in Japan, und ich sage Ihnen: Da steht man unter einem Kulturschock! Dagegen sind die Unterschiede zwischen Deutschland und der Schweiz nichts. Aber es ist so: Es gibt geografische Unterschiede. Diese hängen mitunter mit der Grösse zusammen: Je grösser ein Land, desto kleiner die Kontrolle. Oder anders gesagt: Bei Ihnen in der Schweiz, wo noch jeder jeden kennt, wird vermehrt auf tradi-

tionelle Werte geachtet, und diese sind Grundvoraussetzung für Anstand. Wer Gefahr läuft, sich zu blamieren, benimmt sich eher und passt sich den Gepflogenheiten an.

Sind Schweizer einfach «Schönredner», wie Sie in Ihrem soeben erschienenen Buch «Zeiten und Sitten. Eine Geschichte des Anstands» schreiben? Sie zitieren auch Michel de Montaigne, welcher für Direktheit plädierte...

Bei Montaigne erstaunt das nicht: Der Landadlige de Montaigne sass ab 1571 in seinem Schloss an der Dordogne bei Bordeaux, genoss das Leben mit seinen Freunden, schrieb an Essays und musste – wie das in Elitekreisen so üblich ist – auf niemanden und nichts Rücksicht nehmen. Aber es dokumentiert, wie man sich seit je fragt: Läuft man besser mit

Anstandsregeln? Oder benimmt man sich lieber weniger förmlich und ist dafür wahrhaftiger? Die Geschichte zeigt, dass das immer Pendelbewegungen waren. Trotzdem muss ich gestehen, dass ich zurzeit schwarz sehe.



«Wo soziale Kontrolle gegeben ist und eine Blamage droht, benimmt man sich eher.»

Karl-Heinz Göttert
Kulturhistoriker und Autor

Entwicklung zusammenhängt. Die Anonymität nimmt zu, und wer sich unbeobachtet fühlt, lässt Anstand aussen vor.

Kann man etwas dagegen tun? In Deutschland kam vor wenigen Jahren ausgerechnet ein Schweizer, Josef Ackermann von der Deutschen Bank, zu



Andere Länder, andere Zeiten, andere Sitten: Wie man sich am Tisch benimmt, bestimmt auch die Kultur.

zweifelhaftem Ruhm, nachdem er bei einem Prozessbeginn grinsend das Victory-Zeichen gemacht hatte. Das kam gar nicht gut an, und Ackermann hat sich in der Folge entschuldigt. Soziale Kontrolle hilft. Je grösser die soziale Kontrolle, je grösser der Druck von aussen, desto eher benimmt man sich.

Nun hört man aber auch immer wieder, dass die alten Werte zurückkehren. Wie passt denn das zum Werteverfall?

Das ist vielleicht bereits das Pendel, das nun weit genug ausgeschlagen hat und nun die Gegenbewegung einläutet. Es wird den Leuten selbst zu viel, weswegen Hoffnung für eine Gegenbewegung durchaus angebracht ist.

Unterscheiden sich Zeiten und Sitten so stark, wie der Titel Ihres Buches vermuten lässt?

Sicher. Anstand wird zwar als etwas Ähnliches betrachtet wie Moral und Recht. Aber im Gegensatz zu Recht und Moral, die seit je und fast überall auf der Welt gleich verstanden werden, ändert sich der Anstand laufend und passt sich Zeiten und Orten an. Anstand ist die Präsentation seiner selbst, und die sieht in Südamerika völlig anders aus als am Nordpol. Der italienische Anstand ist ein anmutiger, der französische ein polierter, der

spanische ein förmlicher, und diese typische Gentleman-Art, die schreiben wir den Engländern zu. Jedes Land hat seine Sitten und seine Vorstellung von Anstand und kann meist auf eine Blütezeit zurückblicken, die das zementiert. Beispielsweise Frankreich, dessen Art von Anstand auf die Zeit Ludwig des 14. zurückzuführen ist.

Benimmt sich ein Gast heute anders als früher? Sehen Sie da auch Änderungen?

Das kann ich schlecht beurteilen. Aber ich habe in Japan erfahren, wo wirklich andere Sitten gelten, dass sie den Verlust des Anstands in der Gastronomie feststellen. Dass sie bedauern, dass sich die Jungen nicht so benehmen wie die Alten. Es scheint ein weltweites Thema zu sein.

Dabei würde es sich ja lohnen: Wer sich anständig benimmt, hat bekanntlich mehr Glück, bekommt mehr Anerkennung, hat folglich mehr Erfolg...

Das ist so. Das sagen alle, und zwar seit der Antike: Höflichkeit bricht das Eis und bringt viele Vorteile.

Was ist Ihr Fazit, nachdem Sie das Buch geschrieben haben? Man hört gerade in letzter Zeit ja immer wieder, was Politiker so alles über Anstand zu sagen

haben, was gut ist und was schlecht. Es ist aber viel differenzierter, und ich wollte aufzeigen, wie vielfältig das Thema ist. Und wie alt: Anstand beschäftigt die Menschheit seit der Antike. Es ist nicht einfach etwas, das meine Oma immer gepredigt hat, sondern etwas, über das alle, aber wirklich alle, etwas gesagt haben, von Aristoteles über Kant bis Knigge. Diese Vielseitigkeit, diese Vieltimmigkeit wollte ich aufzeigen.

Und wo hört bei Ihnen jeder Anstand auf? Ach Gottchen! Fragen Sie das meine Frau: Sie ist der Meinung, dass ich derjenige bin, der die wenigste Ahnung von Anstand hat (lacht).

Buch und Person Ein Werk rund um die Benimm-Geschichte

Anstand, Manieren und Höflichkeit haben wieder Hochkonjunktur. Aber was genau ist Anstand? Er lässt sich nicht einfach begründen, zeigt Karl-Heinz Göttert in seinem sehr unterhaltsamen Buch «Zeiten und Sitten. Eine Geschichte des Anstands» auf. Der Knigge-Experte Göttert ist Germanistikprofessor an der Uni Köln mit Schwerpunkt Kulturgeschichte, Rhetorik und Konversation. fee

Karl-Heinz Göttert: *Zeiten und Sitten*, Eine Geschichte des Anstands, Reclam Verlag, 287 Seiten, Fr. 35.90.

Wie man mit nur 59 dB(A) saugt und trotzdem aufhorchen lässt.



Der neue Sauger T 15/1 ist der leiseste seiner Klasse. Dadurch eignet er sich ideal für alle geräuschempfindlichen Bereiche wie Hotels, Büros oder Krankenhäuser. Viele ergonomische Vorteile wie z. B. die übersichtliche Zubehöraufbewahrung oder die praktische Saugschlauchfixierung erleichtern den Transport enorm. Die optionale Elektroaubürste ESB 28 sorgt für faserfreie Reinigung und eine optimale Aufbürstung der textilen Oberfläche. Der T 15/1 ist serienmässig

mit einer Vliesfiltertüte ausgestattet, die eine mindestens doppelte Staubaufnahmemöglichkeit im Vergleich zu herkömmlichen Papierfiltertüten gewährleistet und so die Unterhaltskosten deutlich senkt. Mit Hilfe des Comfort-Krümmer kann die Saugleistung – je nach Bodenbelag – mit nur einem Dreh stufenlos angepasst werden. Dabei bleibt der T 15/1 flüsterleise. Schade, dass ihn viele verschlafen werden.!



Kärcher AG • Industriestrasse 16 • 8108 Dällikon
Infole 0844 850 863 • Fax 0844 850 865
www.kaecher.ch • info.verkauf@kaecher.ch



Der «Signature Drink» wurde Philipp Meier zum Verhängnis

Schweizer Meister Philipp Meier vertrat die Schweiz an den Barista-Weltmeisterschaften in Atlanta vom vergangenen Wochenende. Er erzielte bloss Rang 32.

RENATE DUBACH

Als «Tiefschlag» hätte er seinen 32. Rang zuerst empfunden, fasste der 23-jährige Schaffhauser seine Gefühle in Worte, nachdem ihm in Atlanta eröffnet worden war, dass es für ihn nicht in den Final der besten sechs Baristas gereicht hatte. Ein Juror erklärte Philipp Meier ausführlich, wo er Punkte verloren hatte: «Für den technischen Part bekam ich Höchstnoten, zum Verhängnis wurde mir jedoch mein Signature



Philipp Meier.

Drink, der in der Schweiz noch so gut abschnitt.» Zu viel Kastanien-, zu wenig Kaffeegeschmack, war das Verdikt. Der Student der Islamwissenschaften, der teilweise in der Shisha-Bar in Bern und in Thun als Barkeeper und Barista arbeitet, gewinnt seinem Einsatz an den Barista-Weltmeisterschaften trotzdem

viel Positives ab: Lehrreich sei die Vorbereitungsphase gewesen, alle Beteiligten hätten viel gelernt, das sei äusserst wertvoll für die kommenden internationalen Barista-Wettbewerbe. Und auch das ins Leben gerufene Swiss Barista Team werde es weiter geben, man habe viele Ideen, die nur darauf warteten, umgesetzt zu werden.

Teams aus 52 Nationen nahmen vom 16. bis am 19. April in Atlanta an den Weltmeisterschaften teil. Die Baristas mussten je vier Espresso, Cappuccino und Signature Drinks innert einer Viertelstunde zubereiten. Gewonnen hat Gwilym Davies aus Grossbritannien, vor Sammy Piccolo aus Kanada und Michael Phillips aus den USA. Auf die Plätze vier bis sechs kamen Colin Harmon aus Irland, Lee Jong Hoon aus Korea und Attila Molnar aus Ungarn.

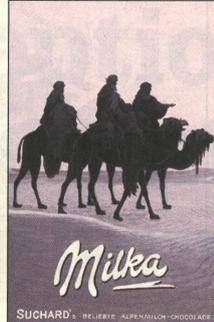


Die Kunst des Schokolade-Giessens: Eine Wand in der Neuenburger Schokolade-Ausstellung zeigt die Formen dazu.

Bilder ZVG



Ein frühes Werbeplakatt des Neuenburger Chocolatiers.



Suchard's Milka ist weltweit beliebt.

schon Museum untergebracht ist, geht es keineswegs nur um die Geschichte der Schokolade.

Schokolade-Kunst und -Kult in Luzern

Zum Einstieg könnte man sich beispielsweise eine Längsreibe-Conche in Miniaturform ansehen, die das ursprüngliche Veredelungsverfahren demonstriert, das der Schokolade einen besonders zarten Schmelz verleiht. Vermutlich ist dieses Verfahren verantwortlich dafür, dass die Schweizer Schokolade weltweit so berühmt wurde.

An einer Aroma-Bar kann man sich anschliessend in die Geheimnisse der Edelschokoladen einführen lassen. Und gleich selber probieren: Mit einer Münze kann einem fast 100-jährigen Stollwerk-Automaten eine speziell für die Ausstellung kreierte und handgeschöpfte Milch-Schokolade entlockt werden.

28 Schokoladen-Schaustücke von Zentralschweizer Konditor-Confiseur-Lernenden zeigen zudem, was für Ideen kreative junge Berufsleute mit Schokolade ausdrücken können. Dazu kommen professionelle Kunstobjekte aus Schokolade von Künstlerinnen und Künstlern aus der Schweiz und dem Ausland.

Das umfassende Begleitprogramm enthält für Erwachsene eine Theatertour «Delizia mortale – eine Schokoladengeschichte», die Workshops «Schoggiende Geschichte(n)», «Origine-Schokoladen» und «Whisky und Schokolade». Oder ein vom Starkoch Johan Breedijk zubereitetes Chocolate Dine & Wine im Art Deco Hotel Montana in Luzern.

Im Museumshop kann man sich schliesslich mit allem Erdenklichen zum Thema entdecken: Schokoladenprodukte, Spiele, Filme, Kosmetika und Schmuck. Die Café-Bar Lokal, neben dem Museum, bietet Trinkschokoladen und Schokoladenköstlichkeiten.

«Die Suchard-Welt» bis 3. Januar 2010 im Kunsthistorischen Museum Neuenburg. www.mahn.ch

«100% Schokolade» bis 30. August 2009 im Historischen Museum Luzern. www.hmluzern.ch

Neues über Lebensmittel-Allergien

Haselnüsse sind die häufigsten Auslöser von Nahrungsmittelallergien bei Erwachsenen in der Schweiz, gefolgt von Äpfeln, Walnüssen und Kiwi. Diese und andere Erkenntnisse rund um Nahrungsmittelunverträglichkeiten präsentierte die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE. Betroffen sind rund 2 bis 6 Prozent aller Kleinkinder und etwa 2 bis 4 Prozent der Erwachsenen. rd

www.sge-ssn.ch; www.nutrinfo.ch

Champagner-Botschafter gesucht

Das Comité Champagne hat die Anmeldefrist für den 5. Concours Européen des Ambassadeurs du Champagne eröffnet, sie dauert bis am 5. Juli. Der Wettbewerb, der sich dieses Jahr besonders dem Rosé-Champagner widmet, richtet sich an Fachleute, beispielsweise Ausbilder öffentlicher oder privater Bildungseinrichtungen. Die Bewerbungsunterlagen können auf der Homepage des Wettbewerbs heruntergeladen werden. rd

www.ambassadeurschampagne.com

Kontrollierte Südtiroler Spezialitäten



ZVG

DOC und AOC kennt man, nun möchte die EU mit ihrer Kampagne «Unique!» auch andere europäische Gütesiegel näher bringen. Beispielsweise g.U. (Geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (Geschützte geografische Angabe). Felix Eppisser hat dafür 25 Rezepte kreiert, in denen Südtiroler Produkte die Hauptrolle spielen: Asiago Käse g.U., Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler DOC-Wein. Die Rezept-Broschüre des Zürcher Spitzenkochs kann man gratis bestellen. rd

www.alpin-mediterran.ch

Touristen helfen Bedürftigen mit Utensilien

Touristen haben oft noch Platz in ihrem Gepäck und können damit NGOs oder anderen Wohltätigkeitsorganisationen einen grossen Dienst erweisen. Denn in vielen Ländern mangelt es der hilfsbedürftigen Bevölkerung vor allem an einfach zu besorgenden Alltagsgegenständen. Deshalb hat die britische TV-Präsentatorin und Reisejournalistin Kate Humble die Hilfsaktion «Stuff Your Rucksack» gegründet. Was im Zielland gerade benötigt wird und also von den Touristen im Rucksack oder Koffer mitgenommen werden kann, erfährt man auf der Homepage. rd/pto

www.stuffyourrucksack.com

Zwei Ausstellungen, ein süsses Thema

Es geht zweifelsfrei um dasselbe: «100% Schokolade» heisst die Ausstellung im Historischen Museum in Luzern. «Die Suchard-Welt» zeigt das kunsthistorische Museum Neuenburg.

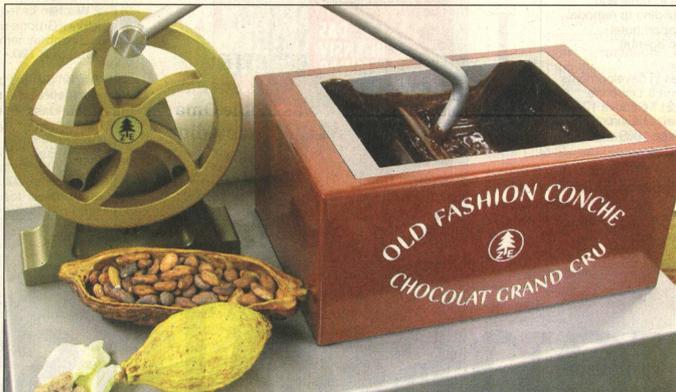
RENATE DUBACH

Das besonders Feine bei beiden Ausstellungen: Man darf nicht nur schauen und lesen. Man darf auch riechen, berühren und degustieren. Und auch Schokolade-Kenner mit einem umfassenden Wissen rund um das Thema werden bestimmt die eine oder andere Neuigkeit oder Überraschung erfahren.

In Neuenburg zeichnet die grosse Sonderausstellung ein industrielles Abenteuer nach, das 1826 mit der Gründung einer Schokoladenfabrik durch Philippe Suchard begann. «Die Suchard-Welt» bietet einen Themenparcours, der die Besucherinnen und Besucher von Serrières aus in die weite Welt hinaus führt. Erst wird erklärt, wie Schokolade hergestellt wird und inwiefern sie ein Schweizer Produkt ist. Auf diesen Grundlagen aufbauend gibt es dann etwas Firmengeschichte. Man erfährt, wie die Suchard-Artikel die Welt erobert haben und welche Rolle die Familie innerhalb des Unternehmens gespielt hat.

Auch das Sugus-Männchen und die lila Kuh wurden berühmt

Hundert von Gegenständen und Bildern werden gezeigt und



Eine Mini-Conchiermaschine in Luzern zeigt, wie der Schmelz in die Schokolade kommt.



Schokolade in Luzern, ein äusserst vielfältiges Thema.

natürlich auch die zentrale Rolle, welche die Werbung in der Geschichte von Suchard gespielt hat. Plakate, Verpackungen, Filme und Fernsehspots dokumentieren beispielsweise, wie die lila Kuh oder

das Sugus-Männchen berühmt wurden. Dann werden in einer Inszenierung die Geschmacks-, Geruchs- und Tastsinne gefördert. Spannende Veranstaltungen und Degustationen begleiten die Aus-



Historisch: Schoggi-Automaten.

stellung, zu welcher eine französischsprachige Publikation erschienen ist.

In Luzern wird das Thema von allen Seiten angepackt, und obwohl die Ausstellung im histori-

Impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur hotellerieuisse Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hoibmeier/eho.

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Renate Dubach/d (Resortleitung dolce vita), Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier

français). Franziska Egly/fee; Hélène Koch/hk; Theres Lagler Berger/tl; Simone Leitner Fischer/sis; Laurent Missbauer/lm; Gudrun Schlienzel/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wollf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volantärin: Barbara Roelli/br
Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König; Assistentin: Della Piscopo.

Stellensinerte: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-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

Kontakt-Adresse:

Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnente: 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.

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

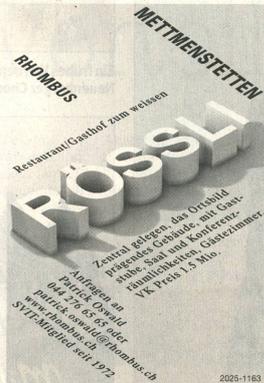
**Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe**

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, Vergleiche bei Rechtsstreitigkeiten 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



2025-1163



NEGOCE HOTEL DEVELOPMENT S.A.
INTERNATIONAL HOTELS & RESORTS TRADING,
HOTEL INSPECTIONS, DEVELOPMENT & SUPPLIES

For sale,
Geneva centre of town
One 90 rooms 4* hotel and
One empty nice building to remodel
into one 4*apart*hotel
(please no agents)

N.H.D.sa specialises in developments
also in Barcelona & Lisbonne
P.O. Box 583, 1211 Geneva 12
E-mail: n.h.dsa@bluewin.ch
NHDsa since 1989

2073

A VENDRE LE TROCADERO

Café-Restaurant
Rte Joseph-Chaley 29a

FRIBOURG

Visite ou information:
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
mail: pierwirz@vix.ch

2032-1165

G&P Immobilien GmbH

Ein Unternehmen von Gsell & Partner

Lokal verankert, europaweit vernetzt –
Ihre diskreten, professionellen Hotel-Immobilienpartner für:

- HOTELVERMITTLUNG für Kaufsinteressierte
- INVESTORENVERMITTLUNG für Verkaufsinteressierte
- NACHFOLGEPLANUNGEN ohne Verkauf des Hotels
- NACHFOLGEPLANUNGEN mit Verkauf des Hotels
- UNTERNEHMENSBEWERTUNGEN

Brüningstrasse 20 · CH-6005 Luzern
Tel. +41 (0)41 220 2000 · Fax +41 (0)41 220 2001
www.gsellundpartner.ch · immobilien@gsellundpartner.ch

521-513

An zentraler Lage in der modern reno-
vierten Liegenschaft vermieten wir nach
Übereinkunft

Rest. Löwen, Laupen

– Restaurant mit Säli, ca. 60 Sitzplätze
und Terrasse, ca. 30 Sitzplätze
– 3½-Zimmer-Wohnung

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an,
wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Tel. 079 222 55 54 / 032 391 99 81

1218-723

aus- und weiterbildung

PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.

DER PIZZAIOLO KURS

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUSSE**

DATEN
5 Seminartage
in Form eines Blockkurses
KURS 1: 25. bis 29.05.2009
KURS 2: 07. bis 11.09.2009
CHF 950.-

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSusse
Berufsbildung
9046 Zürich
F 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

GAZTEK 21.08.09

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFS

DER WEIN BERATER

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUSSE**

START DER KURSE
KURS 1: 22.09.2009
Montag, 12. Oktober 2009
KURS 4: 2010
Montag, 6. September 2010
Mit international anerkanntem
Zertifikat IWSET® Level 3
10 Seminartage, 1/2 Prüfungstag
berufsbegleitend, CHF 2.950.-

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSusse
Berufsbildung
9046 Zürich
F 0848 377 111
F 0848 377 112
weiterbildung@gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

GAZTEK 21.08.09

Französisch in Vichy

Französische Gastronomie - Kulinarium
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

1900-1008

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4-Std./Tag, in
kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

1532-589

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

cahier français

htr hotelrevue No 17 / 23 avril 2009



OT étrangers

Les offices du tourisme (OT) étrangers ne négligent pas la Suisse en temps de crise.

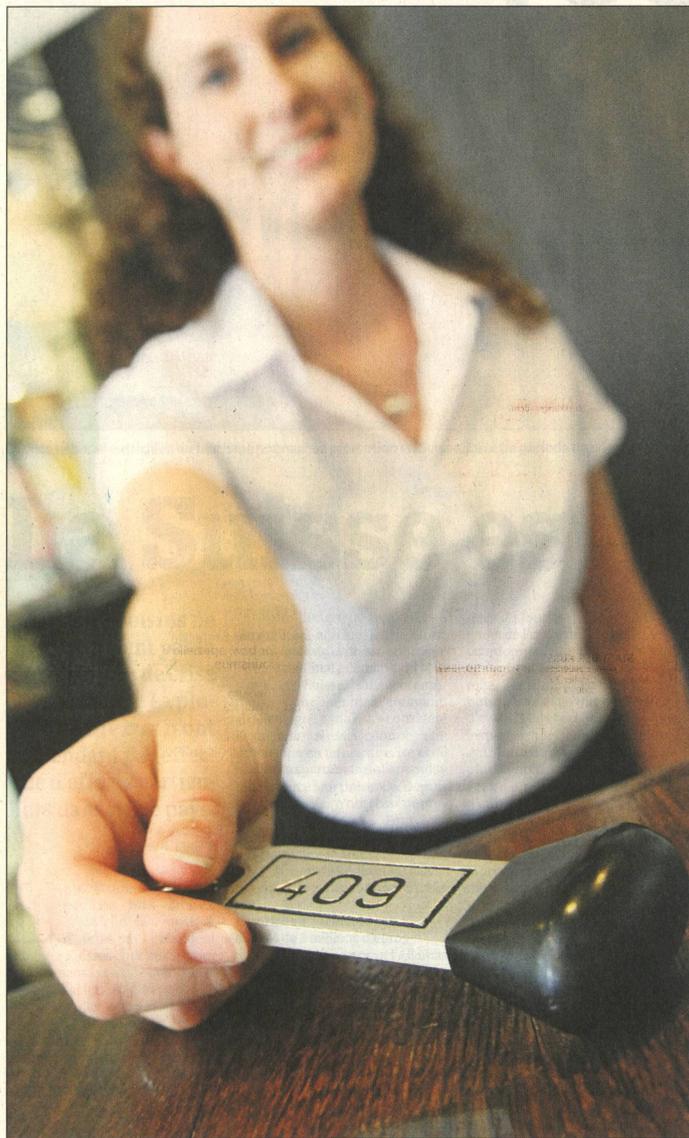
Page 21



Anne-Sophie Pic

La cheffe française vient d'ouvrir son restaurant au Beau-Rivage Palace d'Ouchy.

Page 23



Les réceptionnistes sont rares. hotellerie suisse propose une clé pour remédier à la pénurie.

Réception: une solution à la pénurie

Une formation de réceptionniste est en préparation en Suisse romande. Les premiers cours devraient avoir lieu cet automne.

MIROSLAW HALABA

La pénurie de réceptionnistes est une préoccupation permanente dans l'hôtellerie. Soucieuse d'atténuer quelque peu ce problème, hotellerie suisse a lancé, l'automne passé, en Suisse alémanique, une formation de réceptionniste. Elle s'appuie à faire de même en Suisse romande.

«Avec cette offre, nous cherchons principalement à intéresser des personnes qui sont au bénéfice d'une formation commerciale et qui désirent être au front dans l'hôtellerie», explique Peter Grossholz, responsable de la formation continue chez hotellerie suisse. Et d'ajouter: «Nous pouvons aussi intéresser les personnes qui souhaitent travailler à temps partiel et qui ont une expérience dans l'hôtellerie.»

Les candidats à cette formation, d'une durée d'environ deux mois, doivent donc avoir un bagage pro-

fessionnel de base, un certificat fédéral de capacité, par exemple.

Ils sont tenus d'avoir des connaissances d'informatique, de dactylographie et, bien entendu, de langues. Ils doivent aussi occuper un emploi.

«Le travail à la réception est exigeant. La réception est la plaque tournante de l'hôtel. Il faut donc des employés expérimentés, je dirais même des personnalités», souligne Peter Grossholz.

L'environnement qui préside à la mise en place de cette formation en Suisse romande est favorable.

«Les expériences que nous avons faites jusqu'ici en Suisse alémanique sont bonnes. Les personnes qui ont suivi le cours estiment que l'enseignement correspond bien aux besoins de leur poste», note Peter Grossholz.

Tous les détails de la formation en Suisse romande ne sont pas encore arrêtés.

«Le premier cours devrait débuter en octobre à Lausanne», indique Regula Fischer, la responsable du projet, laissant entendre que les cycles suivants pourraient avoir lieu dans d'autres cantons romands,



«Nous espérons débiter le premier cycle romand avec quinze à vingt étudiants.»

Regula Fischer
Responsable du projet

Genève, Valais ou Fribourg. Sur proposition des employeurs, il est prévu de dispenser les cours l'après-midi seulement et non pas durant toute la journée comme c'est le cas en Suisse alémanique.

Au total, cela va représenter douze demi-journées, auxquelles s'ajouteront cinq demi-journées

d'études audiovisuelles à domicile grâce à une plateforme d'e-learning. Prix de l'écolage: 3250 francs actuellement en Suisse alémanique, mais ce prix devrait être ramené au-dessous de 3000 francs, explique Peter Grossholz.

«Nous espérons débiter le premier cycle avec quinze à vingt étudiants», indique Regula Fischer. A l'issue de la formation, les participants au cours devraient recevoir une attestation ou un certificat. Ce point doit encore être réglé. Ce qui est sûr, c'est qu'il ne s'agira pas d'un diplôme. «Nous ne voulons pas concurrencer la formation de l'école de secrétariat hôtelier», précise Regula Fischer.

Cette formation réjouit le président de l'Association romande des hôteliers, Philippe Thuner. «Elle correspond aux besoins de la branche», dit-il. Pour lui, la Suisse romande pourrait accueillir d'autres formations pour la branche: «Nous aimerions bien avoir à nouveau un séminaire pour chefs d'entreprise, car il nous manque une formation continue pour les cadres supérieurs.»



«Les expériences que nous avons faites jusqu'ici en Suisse alémanique sont bonnes.»

Peter Grossholz
Responsable de la formation continue

Le salon professionnel ZAGG en Suisse romande en 2010

Montreux accueillera l'an prochain un nouveau salon pour l'hôtellerie et la restauration. Une concurrence sérieuse pour Gastronomica.

MIROSLAW HALABA

C'est fait! La Suisse romande aura, dès l'an prochain, un nouveau salon pour l'hôtellerie et la restauration. Propriétaire depuis le début de l'année du salon professionnel ZAGG - salon qui se tient à Lucerne

où il a été créé en 1986 -, la société Wigra Expo SA avait, en effet, annoncé qu'elle entendait organiser une manifestation analogue en Suisse romande. Lundi, les détails de ce projet ont été communiqués. Le salon se déroulera du 6 au 9 juin 2010 au Centre des congrès de Montreux sur une surface de 7400 m² répartie sur quatre salles.

Comme à Lucerne, le salon sera ouvert à tous les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective. Qualifié déjà par les organisateurs de «rendez-vous incontournable» de

la branche, il devrait être animé par «120 à 150 exposants» et accueillir 12000 visiteurs. Un «programme-cadre innovant et extrêmement diversifié» sera mis sur pied, de même que «divers symposiums et tables rondes». «Nous ne voulons pas organiser un salon international, mais une foire professionnelle suisse, non compliquée et conviviale», indique la directrice du salon, Suzanne Galliker.

Des représentants romands prendront place dans le comité consultatif du salon ZAGG afin de tenir compte des «besoins et des



L'art de la table sera aussi présent au salon de Montreux.

spécificités» du marché francophone. La manifestation montreusienne sera suivie à la fin de l'été, soit

du 12 au 16 septembre, par l'édition lucernoise. Celle-ci, qui se déroule tous les deux ans, avait accueilli l'an passé 30000 visiteurs.

Ce nouveau salon consacré à l'hôtellerie et à la restauration s'inscrit comme un concurrent sérieux pour Gastronomica, salon qui bat de l'aile. L'édition 2008, qui avait accueilli 15000 visiteurs à Beaulieu Lausanne, soit 5000 de moins qu'attendu, avait, en effet, suscité des questions sur son avenir.

Interrogé sur l'arrivée de ZAGG à Montreux, Thierry Pahud, le porteur de Beaulieu Lausanne, où se tient Gastronomica, n'a pas souhaité commenter cet événement. La prochaine édition de Gastronomica est prévue en 2010. Aura-t-elle lieu? «Pour l'instant, rien n'indique le contraire», répond Thierry Pahud.

«L'organisation d'un salon régional ciblé peut avoir du succès, mais cela pose la question de la survie de Gastronomica, car il n'y a pas de

place pour deux manifestations en Suisse romande», commente Fernand Donnet, consultant hôtelier lausannois.

Présent l'an passé à Gastronomica, dont il avait relevé le climat morose, Patrick Lurati, directeur de Lurati Emploi à Lausanne, ne manifeste, pour sa part, pas d'intérêt pour un salon régional, que celui-ci ait lieu à Montreux, à Echallens ou à Yverdon. Pour lui, il serait préférable d'avoir une manifestation d'envergure. A Palexpo, par exemple. Pascal Klose, de Kaba Gilgen, à Berne, indique, de son côté, que Gastronomica ne figurera plus au programme des salons visités par sa société. Il ne pense pas non plus que le salon ZAGG fasse l'affaire, ceci d'autant plus que la situation économique rétrécit les budgets. «Nous nous concentrons désormais sur Igeho», dit-il.

www.zagg.ch

A vous de remplir cet espace!



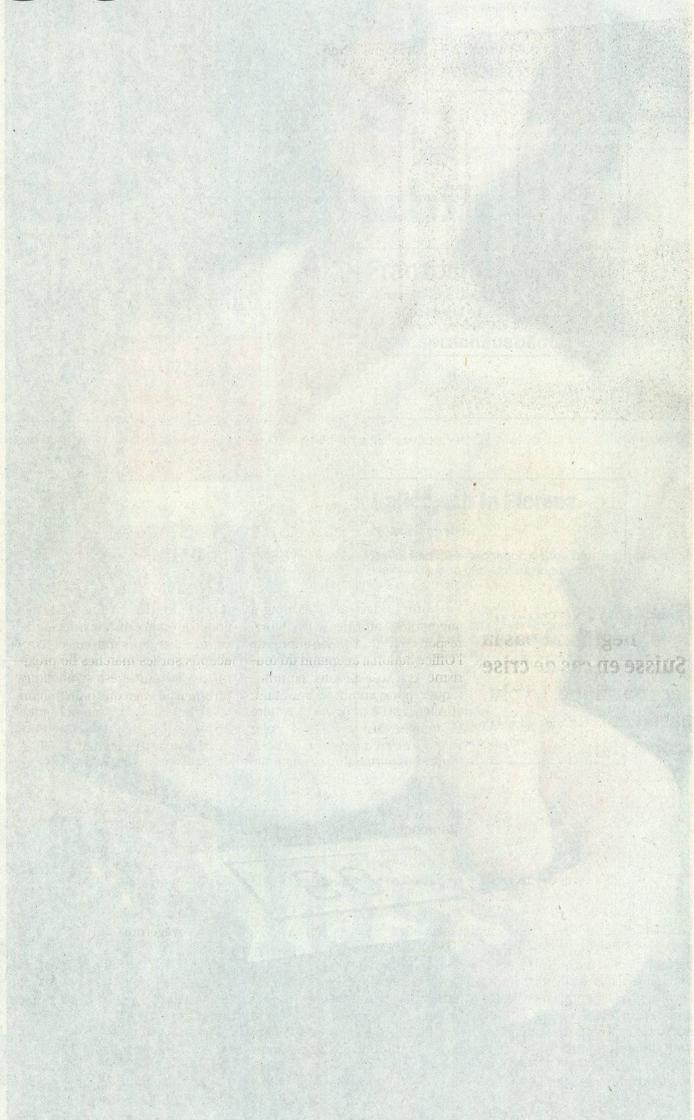
Le premier cours suisse romande de formation de réceptionnistes en préparation en Suisse romande

La formation de réceptionnistes en préparation en Suisse romande est un cursus de formation de haute qualité, destiné à former des professionnels de l'hôtellerie de demain. Ce cursus est dispensé en français et en allemand, ce qui permet aux étudiants de développer leurs compétences linguistiques tout en acquérant les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de la profession de réceptionniste. Le programme est riche et varié, couvrant des domaines tels que la gestion des réservations, le service à la clientèle, la gestion des ressources humaines, et la gestion des opérations. Les étudiants bénéficient également d'un accompagnement personnalisé tout au long de leur parcours, ainsi que d'opportunités de stage et de collaboration avec des professionnels du secteur.



Le premier cours suisse romande de formation de réceptionnistes en préparation en Suisse romande

Le premier cours suisse romande de formation de réceptionnistes en préparation en Suisse romande est un cursus de formation de haute qualité, destiné à former des professionnels de l'hôtellerie de demain. Ce cursus est dispensé en français et en allemand, ce qui permet aux étudiants de développer leurs compétences linguistiques tout en acquérant les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de la profession de réceptionniste. Le programme est riche et varié, couvrant des domaines tels que la gestion des réservations, le service à la clientèle, la gestion des ressources humaines, et la gestion des opérations. Les étudiants bénéficient également d'un accompagnement personnalisé tout au long de leur parcours, ainsi que d'opportunités de stage et de collaboration avec des professionnels du secteur.



Rendez-vous sur le site www.htr.ch.
Vous y trouverez toutes les informations nécessaires.
Contactez-nous:
Téléphone 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue



OU L'HORIZON S'ÉLARGIT.

L'Office national autrichien du tourisme poursuit sa promotion en Suisse. En cette période de crise, il n'a toutefois pas augmenté le budget consacré à notre pays.

La Suisse est convoitée

Les pays voisins ne négligent pas la Suisse en cas de crise économique. La plupart d'entre eux n'ont cependant pas effectué d'efforts particuliers dans notre pays.

VERONIQUE TANERG

La concurrence ne reste pas les bras croisés. L'Autriche, la France et d'autres pays entendent attirer les Suisses chez eux. Ils ont parfaitement réalisé que notre pouvoir d'achat reste élevé et que l'évolution des cours de change nous est favorable, c'est ce que déclarait le 4 mars Jean-François Roth, le président de Suisse Tourisme, à la Journée de l'économie suisse du tourisme à Berne.

«Notre budget de marketing a augmenté», affirme Karin Storz, responsable de la presse auprès de l'Office national allemand du tourisme en Suisse, sans communiquer pour autant le montant. «L'Allemagne a toujours considéré le marché suisse comme une valeur sûre en temps de crise et de nombreux partenaires allemands ont renforcé leur présence. Depuis 1994, les nuitées n'ont cessé de progresser», ajoute-t-elle. Pour leur promotion 2009, les Allemands misent sur le 20e anniversaire de la chute du mur de Berlin et sur les vacances actives, randonnées en tête.

L'Autriche a augmenté son budget de 3 millions d'euros
S'il a donc raison pour l'Allemagne, le président de Suisse Tourisme a en revanche tort pour les autres pays voisins: l'Autriche, la France et l'Espagne ont augmenté leur budget marketing pour faire face à la crise économique, mais pas en Suisse. On assiste même à des initiatives inédites. Les ministres

du tourisme d'Italie, d'Espagne et de France ont ainsi décidé de coordonner leurs moyens et leurs actions sur les marchés de proximité. La somme est symbolique puisqu'il ne s'agit que d'un million d'euros. Mais la crise économique les pousse à agir conjointement.

L'Autriche a également réagi rapidement en augmentant son budget de 3 millions d'euros. «La moitié de ce montant sera investi en Autriche car, avec la crise, nous estimons que les gens resteront dans leur pays ou voyageront moins loin. Nous voulons faire découvrir aux Autrichiens d'autres régions de leur pays et leur montrer sa diversité», explique Carmen Breuss, la directrice de l'Office du tourisme autrichien en Suisse. Avec le solde, 1,5 million d'euros, Vienne fera de la promotion en Italie du Nord, en Républi-

L'Allemagne a toujours considéré la Suisse comme une valeur sûre en temps de crise.

Karin Storz
OT national allemand en Suisse

que Tchèque et en Allemagne. L'Autriche n'envisage pas de baisser ses tarifs: «Nous n'avons pas perdu de véritable baisse de fréquentation avec la crise», explique Carmen Breuss. «Si les villes ont été touchées par la crise, nous avons eu une bonne fréquentation dans les stations de sports d'hiver.»

«Le Benelux et la Suisse sont deux marchés d'irréductibles qui viennent encore en France», plaisante Charles Barbier, directeur de Maison de la France en Suisse. La croissance du marché suisse s'explique par

l'amélioration de la ligne TGV Zurich et Paris et par les dessertes aériennes à bas prix entre Genève et Nice ou encore entre Genève et la Corse. «Il sera difficile d'obtenir des crédits à cause de la crise sociale dans les territoires d'outre-mer», ajoute Charles Barbier. «Maison de

la France s'appare à redimensionner sa campagne promotionnelle de printemps et à miser sur les courts séjours. «Nous estimons que les Suisses vont moins dépenser dans les voyages, mais ils auront toujours besoin d'une soupe. C'est pourquoi nous allons leur conseiller de devenir en France deux à quatre jours, sur des destinations proches, en train ou en avion, comme Nantes, Biarritz, Bordeaux ou encore Toulouse.»

Espagne: davantage de moyens, mais pas pour la Suisse

Le 31 mars 2009, Joan Mesquida, le secrétaire d'Etat au tourisme espagnol, a affirmé qu'il était «vital» de donner une forte impulsion à la promotion touristique. Malgré la crise financière et immobilière qui l'a frappée, l'Espagne a augmenté de 13% son budget touristique. Il est ainsi passé à 42,5 millions d'euros, dont 32 millions d'euros seront alloués à l'Europe. Il n'y a toutefois pas de trace de la Suisse dans cette promotion internationale.

Vaud: des fumoirs sans service

Vaud devrait devenir un canton «non-fumeur» le 1er septembre. Mais le conditionnel reste de mise car les normes sur les fumoirs n'ont pas encore été précisément fixées.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Après Neuchâtel, où la loi est entrée en vigueur le 1er avril, après Fribourg et le Valais, où elle entrera en force le 1er juillet, le canton de Vaud va bannir la fumée de tous les établissements publics le 1er septembre. Ainsi en a décidé le Gouvernement qui, début avril, a présenté au Parle-



Les cigarettes devraient être bannies des établissements vaudois dès le 1er juillet. Fotolia

ment cantonal son Projet de loi sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics, tel que voulu par le peuple en votation cantonale en novembre 2008.

C'est dire que le temps presse. Car les débats ne manqueront pas, principalement autour de la question de l'aménagement des fumoirs, un flou étant encore de mise quant aux exigences en matière de ventilation de fumoirs «fermés, sans service et équipés d'un système de ventilation adéquat», précise le texte du projet, sans fixer de normes précises en la matière. Or, même léger, ce flou pourrait être mis à profit par certains pour retarder la mise en application de la loi en se basant sur des considérations économiques de taille (un premier investissement pour l'installation avant, éventuellement un second investissement pour la mise en

conformité de ces installations). Ce qui ne dérange guère Pierre-Yves Maillard, chef du Département de la Santé qui admet qu'il y aura peut-être des fumoirs qui ne correspondront pas aux normes, mais que les exploitants auront quinze mois pour mettre ces locaux en conformité.

C'est certainement ce seul point qui fera débat car, pour le reste, le projet présenté au Grand Conseil est conforme à la loi et aux directives fédérales. Sont concernés, tous les endroits publics intérieurs et fermés y compris les tentes et chapiteaux dressés temporairement. De plus, la création de fumoirs demeure interdite partout sauf pour ce qui est des cafés et des restaurants qui devront en faire la demande expresse dans un délai de quatre mois à dater de l'entrée en vigueur de la loi. Exceptions toute-

fois, considérés comme des lieux privés, les chambres d'hôtels conservent un tel statut «laissé à l'appréciation de l'exploitant», précise le texte. Quant aux terrasses, elles ne sont pas, non plus, concernées, pour autant qu'elles ne répondent pas à la définition de lieux fermés, c'est-à-dire équipées de toits et de cloisons alors que l'utilisation de chaufferettes est défini par la Loi cantonale sur l'énergie: les seules autorisées sont les installations fixes utilisant des énergies renouvelables ou un recyclage de chaleur.

Chapitre sanctions, la nouvelle réglementation prévoit que celui qui enfreint les futures prescriptions peut écoper d'une contravention de 100 à 1000 francs. L'exploitant risque de son côté jusqu'à 20000 francs d'amende en plus de sanctions administratives.

En bref

Suisse

SV Group veut poursuivre sa croissance

Actif en particulier dans le secteur de la restauration collective, SV Group entend poursuivre, cette année, sa progression dans «tous les secteurs d'activité» et dans «tous les pays». Il vient de signer avec Marriott International un contrat de franchise portant sur la gestion de deux hôtels à Munich. Travaillant en Suisse, en Allemagne et en Autriche, le groupe a enregistré en 2008 un chiffre d'affaires de 626 millions de francs (+5%). En raison des «facteurs exceptionnels», le résultat avant intérêts et impôts a toutefois reculé de 39,3% à 8,3 millions de francs et le bénéfice net de 32,1% à 7 millions de francs. mh

Hôtel sans étoile: des visées «planétaires»

Le concept d'«hôtel sans étoile» – «Null Stern Hotel» –, qui prévoit d'héberger des hôtes dans un abri anti-atomique, sera-t-il répandu à l'échelle planétaire? C'est, en tout cas, le projet sur lequel planchent Samira Singhvi et Daniel Charbonnier, les fondateurs de la société de conseil Minds in Motion, à Lausanne. Ces derniers projettent de lancer la marque «Zero Star Hotel» sur le plan international. Ils sont motivés par le fait que le premier hôtel de ce type a déjà enregistré un millier de réservations alors qu'il ne sera ouvert que le 5 juin à Teufen (AR). mh

Swiss Quality Hotels: présence renforcée

L'organisation de vente et de marketing Swiss Quality Hotels International (SQHI), à Stäfa (ZH), est satisfaite de l'année 2008. Elle a pu enregistrer un chiffre d'affaires de 18,8 millions de francs, soit une hausse de 14% par rapport à 2007. Elle indique qu'elle veut «améliorer» et «renforcer» sa présence sur le marché. Quatre nouveaux établissements helvétiques ont pu être recrutés. Le groupement compte au total 83 membres situés en Suisse, en Allemagne, en Italie et en Autriche. Il se dit «optimiste» pour les mois à venir. mh

Vaud

Salon de la randonnée remet ça à Villars



Swiss-Image

La station de Villars (VD) mettra sur pied cette année aussi le Salon international de la randonnée, dont la première édition avait attiré environ 2000 personnes en 2008. Cette manifestation aura lieu du 29 au 31 mai. Elle proposera, notamment et gratuitement, au public une centaine de randonnées thématiques, encadrées par des accompagnateurs de montagne, une dizaine de conférences et de projections de films, un débat public, deux expositions de photos et des stands. Le débat tentera de répondre à la question: la randonnée est-elle l'avenir et la survie des stations de moyenne montagne? mh



Avec le nouveau concept de restauration, il est désormais possible de déguster dans chaque Novotel de Suisse des mets équilibrés, issus d'une même carte.

s'exprimer pour les plats du jour, qui restent une prérogative du cuisinier, ainsi que pour quelques plats locaux qui mettent à l'honneur la cuisine de la région. En effet, difficile d'imaginer un établissement des bords de la Limmat qui ne proposerait pas de l'émincé à la zurichoise!

La composition de la carte n'a pas été imposée par le haut. Elle est le fruit d'une concertation entre les chefs des cinq Novotel qui se sont rencontrés afin de composer une première carte commune, destinée à être renouvelée tous les six mois. Un exercice de l'art du compromis helvétique... « Il a fallu digérer un petit choc culturel entre la Suisse romande et la Suisse alémanique », glisse Jean-Yves Laurette.

«Notre but est d'attirer davantage de clients dans nos restaurants.»

Afin d'affiner la carte des différents Novotel et de développer des techniques communes à tous les hôtels, en terme de cuisson surtout, les chefs ont effectué un stage à Paris dans la prestigieuse école Lenôtre. «C'était un moment clef de ce processus», déclare Jean-Yves Laurette. «Nos cuisiniers ont ainsi pu s'approprier la nouvelle carte en compagnie de grands chefs. D'autre part, ils s'agissait d'une occasion rare de côtoyer des professionnels de



L'un des trois nouveaux types d'espaces de restauration.

Novotel a repensé son concept de restauration

Novotel Suisse a complètement changé son offre culinaire l'automne dernier. Celle-ci s'articule désormais autour d'un concept de restauration standardisé.

ALEXANDRE NICOLIN

Notre volonté d'uniformiser notre cuisine visait en premier lieu à gommer les disparités entre nos différents établissements et de proposer une offre culinaire d'un niveau identique dans tous nos hôtels», note Jean-Yves Laurette, directeur délégué de Novotel Suisse. Ainsi, il est dorénavant possible de déguster sept jours sur sept, 24 h sur 24, dans chaque Novotel de Suisse, des mets d'une même carte d'une cuisine équilibrée. Celle-ci, par ailleurs, se veut une réponse à une tendance de consommation.

«Nous proposons une offre culinaire d'un niveau identique dans tous nos Novotel.»

Jean-Yves Laurette
Directeur délégué de Novotel Suisse

Une petite révolution au tracé déjà largement balisé puisque les soixante Novotel français avaient

Le compromis helvétique



Chaque Novotel bénéficie d'une décoration qui lui est propre.

déjà initié une démarche similaire voici plus de deux ans, cela pour un

résultat jugé très concluant. A noter que la carte des vins a emprunté le même chemin et est désormais similaire dans tous les Novotel helvétiques. En terme d'espaces et de volumes, si chaque établissement garde sa décoration et son aménagement, tous les restaurants Novotel s'illustrent par trois types d'espaces d'un même genre: un espace cosy, un espace de restauration à tables hautes et un restaurant traditionnel.

Malgré cette uniformisation, l'autonomie du chef n'est pas complètement anéantie. Elle peut

haut vol, tels que des meilleurs ouvriers de France. Ce stage a généré une grosse émulation et un grand facteur de motivation pour nos collaborateurs.»

Et au moment de dresser un bilan intermédiaire, Jean-Yves Laurette ne cache pas son optimisme: «Notre but, c'est évidemment d'attirer davantage de clients dans nos restaurants. Et force est de constater que depuis cinq ou six mois, le taux de passage dans nos restaurants augmente et que nos marges croissent. Nous avons définitivement fait le bon choix.»

Un palace résolument tourné vers l'avenir

Inauguré le 1er mai 1834, le Four Seasons Hôtel des Bergues regarde l'avenir avec confiance du haut de ses 175 ans. Le plus ancien palace de Genève réaménagera en effet totalement ses 6e et 7e étages d'ici 2011.

MICHEL BLOCH

L'Hôtel des Bergues, avec sa bâtisse historique de style néo-classique caractéristique, peut s'enorgueillir d'avoir été rénové par le célèbre architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon. Après deux ans de fermeture pour rénovation, il a retrouvé son âme d'antan en 2005.

Plus récemment, Pierre-Yves Rochon a encore repensé les suites qui comptent parmi les plus spectaculaires d'Europe. La suite prési-

dentielle, avec son mobilier résolument contemporain, dispose d'une salle de bain en marbre. Quant à sa salle à manger avec ses chaises Knoll dessinées par Warren Platner dans les années 1960, elle bénéficie de cinq balcons donnant sur la ville et le lac. C'est un modèle du genre.

D'excellents résultats

En cette année du 175e anniversaire du Four Seasons Hôtel des Bergues, Alain Spieser, le directeur des ventes et du marketing du plus ancien cinq-étoiles de Genève, précise que le taux d'occupation moyen pour le premier trimestre de cette année s'élève à 70%. «Quant au restaurant Il Lago avec sa cuisine italienne de haute qualité, nous constatons que

la clientèle locale représente environ trois quarts des convives à midi et la moitié le soir. Par ailleurs le nombre d'événements familiaux qui ont lieu dans les salons de notre établissement est important. Tous ces éléments viennent confirmer que l'hôtel s'inscrit dans la communauté genevoise», précise-t-il.

«Nous investissons des sommes très importantes dans la formation du personnel.»

José Silva
Dir. général de l'Hôtel des Bergues

économique sont également liés – selon José Silva, le directeur général de l'hôtel – au fait que de nombreux clients étrangers, qui ont séjourné à l'hôtel pendant le premier trimestre, se rendaient dans les stations de ski largement enneigées et que Four Seasons investit des sommes très importantes dans la formation de

son personnel. «Four Seasons est une marque qui véhicule une véritable image de qualité en matière de services», ajoute-t-il. Alain Spieser remarque pour sa part que, en période de conjoncture difficile, «cela constitue un atout qui est fantastique».

Un spa, un fitness et quatorze nouvelles chambres d'ici 2011

Et qu'en est-il de l'avenir? «Nous avons entrepris le réaménagement total des 6e et 7e étages et construisons sur ces deux étages un superbe spa, ainsi qu'un fitness et 14 nouvelles chambres. Les travaux dureront jusqu'au début 2011. Pour ne jamais gêner nos clients, nous fermons l'aile au dessous de laquelle se situent les travaux. Et l'hôtel en comporte trois! Nous allons également construire un superbe restaurant pour le personnel en déplaçant le restaurant actuel. Deux boutiques vont en



Les suites ont été récemment repensées par le célèbre architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon.

autre être créées», continue Alain Spieser. «Garder l'hôtel ouvert pendant toute la période des tra-

voux permet également de conserver nos équipes, ce qui est essentiel», conclut-il.

«Je ne viens pas en conquérante»

Ces deux-là semblent faits pour s'entendre: sur la carte du nouveau restaurant gastronomique du Beau-Rivage Palace, ASP et BRP s'enlacent. Comme les initiales d'un couple de fiancés. A 40 ans (elle les fêtera le 12 septembre), la seule femme triplement étoilée au guide Michelin tente le grand écart: tenir d'une main ferme sa maison de Valence et piloter le restaurant du BRP qui vient d'ouvrir. «Ma vie est à Valence; je ne vais pas quitter la vallée du Rhône. Mais à Lausanne, je vais atteindre une cuisine aussi parfaite et régulière que possible.»

Anne-Sophie Pic vient d'ouvrir son restaurant au Beau-Rivage Palace, à Lausanne-Ouchy. Ses premières impressions.

PIERRE THOMAS



«Joël Rubuchon a montré qu'il pouvait être à Paris et à Las Vegas»

Entre les deux villes «dont le provincialisme me plaît», deux heures et demie d'autoroute non-stop. «Je vais revenir à fin avril, puis en mai. Trois à quatre fois l'an, jusqu'ici, j'étais en promotion à l'étranger. A chaque fois, deux ou trois semaines d'absence... J'ai moins envie de ça, sauf du Japon, qui est une source d'inspiration extraordinaire. Je viendrai donc moins longtemps mais plus régulièrement à Lausanne. J'imagine très bien être à midi ici et le soir à Valence!» En cuisine, comme au service, un tiers des douze pros de chaque équipe viennent directement de Valence, dont le chef de cuisine, Guillaume Raineix, et le responsable du restaurant, Florian Michelard. Un tiers a été engagé à l'extérieur et le dernier tiers est du Beau-Rivage, qui a fermé son restaurant La Rotonde. «Depuis que je suis maman d'un petit garçon de trois ans et demi, j'ai dû apprendre à faire confiance à des équipes», explique cette femme brUNETTE mûre, au caractère bien trempé. «Les gens ont envie de voir le chef, c'est vrai, et ils ne le verront pas tous les jours. C'est une chose, mais on va au restaurant pour un esprit. La cuisine elle-même est une présence. Même si je ne saurais me comparer à lui, Joël Rubuchon a montré qu'il pouvait être à Paris et à Las Vegas. Et si je viens à Lausanne,

Anne-Sophie Pic voit sa cuisine comme étant la plus pure possible.

c'est parce que c'est plus facile à gérer. La proximité est rassurante; c'est un confort.» Et Lausanne, Anne-Sophie Pic connaît: elle y venait, à Pully, jeune enfant, avec sa cousine, plus tard diplômée de l'EHL. Et si ce partenariat ne devait pas durer, comme lorsque Jean Bardet, autre étoilé français, l'avait tenté avec l'hôtel lausannois Agora? «Je suis jusqu'à aboutissement. Je ne me suis pas mis de délai. Je sais que nous sommes capables de tenir le cap.»

Reste aussi à convaincre les chefs de la région, qui ne l'ont pas accueillie avec enthousiasme pour utiliser un euphémisme: «J'ai beaucoup de respect pour eux. Je ne viens pas en conquérante pour

Anne-Sophie Pic: «Ma cuisine est une cuisine de femme...»

leur prendre des clients. Nous nous complèterons. Une région, plus elle devient gastronomique, plus elle devient attractive et cela fera venir de nouveaux clients chez tout le monde.»

«L'équilibre des dosages de chaque goût et de chaque texture»

Et comment voit-elle sa cuisine? «Une cuisine de femme...», dit-elle dans un éclat de rire. «Sans mettre la technique en avant, sans esbroufe. La plus pure possible, dans le respect du produit principal et par l'équilibre des dosages de chaque goût et de chaque texture.» Pour y parvenir, sa première carte des mets au BRP compte un tiers de plats revisités, en hommage à son grand-père et à son père, un tiers déjà servis à Valence. Et un tiers propres à l'adresse lausannoise. «Je vais changer ma carte quatre fois par année, à chaque saison. Et je vais travailler des produits locaux, comme les poissons du lac. Le Léman est vraiment magnifique depuis ici. Vous y êtes habitués, mais moi, je ne m'en lasse pas!»



Le décor du restaurant d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace est dû au bureau londonien WDA de Stuart Wilson. Il est caractérisé par beaucoup de hauteur, ainsi que des tons crème et chocolat.

Un restaurant ouvert sur le parc, le Léman et la France

Il est fermé deux jours par semaine, le dimanche et le lundi. Mais le nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic, conçu par les architectes lausannois Richter et Dahl Rocha, est largement ouvert sur le parc aux arbres splendides, le lac Léman et les montagnes de Haute-Savoie. Cinquante clients, au maximum, sont servis dans un décor dû au bureau londonien WDA de Stuart Wilson: beaucoup de hauteur, des tons crème et chocolat, et une splendide terrasse. Dans les cales du paquebot Beau-Rivage, un espace-cuisine pour la brigade

d'Anne-Sophie Pic a été aménagé, ainsi qu'un service de pâtisserie. Et, adossé au nouveau restaurant, un «lobby lounge» à la place du bar anglais. Le tout pour une enveloppe de 3,5 millions de francs.

Dès octobre, les mêmes architectes vont s'attaquer au bâtiment de la rotonde, classé monument historique. Le chantier, qui a été devisé à 12 millions de francs, durera jusqu'en juin 2010. Pour remplacer l'espace dédié aux petits-déjeuners, une structure provisoire sera installée sur le toit du Café Beau-Rivage. «L'hôtel montre qu'il ne stagne pas», se réjouit

François Dussart, le directeur général de palace. Il s'attend à une augmentation des rentrées du restaurant, 2 millions (seulement) sur les 66 millions de francs de chiffres d'affaires de l'année 2008.

«Une année record», avec un taux d'occupation des chambres entre 74% et 77% (Hôtel d'Angleterre). Ce début d'année, s'il a été marqué par des séjours d'affaires en retrait, est positif du côté du tourisme individuel. «Le restaurant d'Anne-Sophie Pic nous amène déjà des hôtes, qui réservent la table et la chambre», assure François Dussart. pt

Le succès des soirées consacrées au terroir

Les Neuchâtelois célèbrent leur terroir avec des soirées gastronomiques qui ont beaucoup de succès. Elles sont organisées depuis 2004 à l'initiative de l'Office des vins et des produits du terroir du canton de Neuchâtel.

EUGENIO D'ALESSIO

L'Office des vins et des produits du terroir (OVPT) organise chaque année des soirées gastronomiques dans une dizaine de restaurants sélectionnés sur la base de leur fidélité à une charte de défense du

terroir neuchâtelois. Danielle Schneider, assistante de direction à l'OVPT, rappelle les défis qui marquent derrière ces rendez-vous thématiques «Terroir et gastronomie neuchâtelois»: «Il s'agissait de montrer qu'il était possible de créer des mets originaux de qualité avec des produits locaux et de mieux faire connaître notre terroir dans le canton.»

Ces soirées gastronomiques en sont à leur cinquième année

Reconduit pour une cinquième année consécutive, le concept repose sur un scénario immuable: un menu gastronomique de cinq plats, cinq crus de Neuchâtel, que les encaveurs présentent pendant les repas, et des produits fournis par les

artisans de la région. Pour titiller la curiosité des amateurs de bonne chère, l'OVPT s'en remet aux spots publicitaires diffusés sur la radio locale RTN, aux annonces et à la distribution de flyers.

Et le succès est impressionnant: le fumet de cette formule aimante une nuée de commensaux alléchés par des mets qui résonnent comme de petits paradis gustatifs. Les soirées gastronomiques font l'unicité aussi bien chez les restaurateurs que chez les clients. «La satisfaction est générale et l'effet marketing indéniable. La manifes-

tation a renforcé l'intérêt des Neuchâtelois pour les produits de leur terroir. L'OVPT a, lui, attiré une foule de nouveaux clients désireux de connaître le calendrier de ses manifestations. C'est sûr, les habitués des soirées gastronomiques ont gonflé notre fichier d'adresses», se réjouit Danielle Schneider.

C'est l'engouement à la Croix-Blanche de Cressier

Chef cuisinier à l'Hôtel de la Croix-Blanche, à Cressier, un village qui se trouve entre le lac de Neuchâtel et celui de Bienne, José Manuel Ferreira partage cet enthousiasme. Présent dès le début de l'aventure, en 2004,

Absinthe et autres plantes de la région vont de pair avec de nombreux mets du terroir.

cet Helvète-Portugais, qui se dit plus Neuchâtelois que les Neuchâtelois, s'exalte devant le rayonnement de ces soirées: «Le 27 mars, j'ai accueilli 178 convives, mais si j'avais disposé d'un établissement plus grand, j'aurais pu en recevoir 50 autres. Depuis cinq ans, je n'ai jamais eu moins de 100 personnes!»

D'abord confinée à Cressier et à l'Entre-deux-Lacs, la clientèle des réunions culinaires de l'Hôtel de la Croix-Blanche s'est élargie à tout le Pays de Neuchâtel. Mieux, le mois dernier, José Manuel Ferreira a eu la divine surprise de compter parmi les participants un couple de Ferrare, une ville du nord-est de l'Italie: «Les soirées gastronomiques me permettent de vivre ma

passion pour la cuisine du terroir. Elles jouent en faveur de ma notoriété et elles sont rentables. Le 27 mars, elles m'ont rapporté près de 20 000 francs.»



«Ma passion est de créer de nouvelles recettes, comme le saucisson flambé à l'absinthe.»

Eric Stoudmann
Restaurant Le Chapeau de Napoléon

de préciser: «Pour moi, il s'agit avant tout de rencontres familiales et conviviales. Et ma passion, c'est de créer de nouvelles recettes avec des produits du terroir, comme le saucisson neuchâtelois parfumé et flambé à l'absinthe.»





«Le futur spa du Royal-Savoy de Lausanne sera déterminant pour le taux d'occupation de l'hôtel pendant les week-ends.»

Bruno Schöpfer (Page 3)

A fin avril, un nouveau musée viticole ouvrira ses portes à Mont-sur-Rolle. Un «coup de cœur» des propriétaires du Domaine de Montbenay.

MIROSLAW HALABA

Il a été inauguré mardi et ouvrira ses portes au public le 28 avril à Mont-sur-Rolle (VD). Son nom: le Musée du vigneron. Ce musée est l'illustration d'une passion d'un couple – Tania et Maurice de Watteville – pour la vigne et son travail. «Nous avons aménagé ce musée sur un coup de cœur», explique Tania de Watteville.

Cette nouvelle attraction touristique aura pour théâtre les caves du Domaine de Montbenay, dont la famille de Watteville est propriétaire depuis le XVIe et dont les origines remontent au Moyen Âge. Elle permettra aux visiteurs de découvrir une collection d'objets et d'outils liés à la vigne qui a été constituée au cours des ans par les membres de la famille. «Nous avons un millier d'objets à présenter», explique Tania de Watteville. Et d'ajouter, à titre d'exemple: «Nous possédons presque tous les verres de dégustation de la ville de Lausanne depuis les années 1910.» Une des pièces maîtresses de la collection est un char à bossette du 19e siècle qui a été utilisé jusqu'en 1960.

Trois caves servent «d'écrin» au Musée du vigneron. Elles font pénétrer le visiteur dans le cycle du vin, de la vigne à la cave. «Afin d'offrir une collection agréable à l'œil, nous avons renoncé aux explications placées sous les objets au profit de dossiers qui seront remis aux visiteurs. Nous proposerons aussi des audioguides», indique Tania de Watteville. Aux salles d'exposition s'ajoutera le traditionnel carnotzet qui permettra aux



Une des pièces maîtresses du musée, un char à bossette du 19e siècle qui a été utilisé jusqu'en 1960.

Photos: Ido

Un hommage au travail de la vigne

maîtres de céans de proposer des vins et des produits du terroir. Le musée, dont l'entrée sera payante (6 francs par adulte), sera ouvert durant trois périodes de l'année. «Nous voulons concilier cette activité avec notre vie familiale», note Tania de Watteville, mère de trois enfants. L'ouverture de ce musée est une aventure. Tania et Maurice de Watteville se disent «convaincus» qu'il représentera «un atout touristique supplémentaire» pour la région. Tania de Watteville ignore toutefois s'il y a une réelle demande pour

ce produit et n'a pas encore eu de contacts approfondis avec les milieux touristiques. Avec le Musée vaudois de la vigne, du vin et de l'étiquette, à Aigle, le Musée du vigneron sera le second du canton de Vaud. Tania de Watteville n'y voit pas de concurrence. «Nous sommes éloignés les uns des autres», dit-elle. Directrice de l'Office du tourisme de Rolle, Pascale Vollenweider qualifie ce projet de «très intéressant», faisant remarquer que les principaux atouts de Rolle sont le lac et le vignoble. «Cette ouverture tombe bien, car nous envisageons d'organiser cet été une exposition consacrée à la vigne et au vin», dit-elle.

Les créateurs du musée: Tania et Maurice de Watteville avec leur fils Paul.

www.museeduvigneron.ch



Un domaine dont les origines remontent au Moyen Âge.

Une lacune a été «comblée»

Les chambres d'hôtes viennent de faire l'objet d'un guide thématique. C'est le premier du genre en Suisse.

EUGENIO D'ALESSIO

«Avec cet ouvrage, nous avons voulu combler une lacune. Auparavant, les personnes désireuses de loger chez l'habitant devaient en règle générale s'adresser aux offices de tourisme. Elles disposent désormais d'un guide qui répertorie cent treize adresses parmi les quelque 2000 chambres d'hôtes de Suisse», explique Isabelle Ferrari, editrice et rédactrice du livre intitulé «Chambres d'hôtes de charme en Suisse». Et de préciser: «Nous

avons sélectionné les lieux sur la base de leur charme, c'est-à-dire des endroits hors du commun, pensés et aménagés pour accueillir et dorloter les visiteurs.»

Dans un monde globalisé marqué par une certaine standardisation tant au niveau de la restauration que de l'hôtellerie, «les chambres d'hôtes répondent à un besoin, celui de sortir de l'anonymat et d'échapper à la norme», argumente Isabelle Ferrari. Il n'est pas rare, en effet, de voir des voyageurs d'affaires, soucieux d'authenticité et d'épaisseur humaine, choisir ce type d'hébergement pour retrou-

«Nous avons choisi des lieux pensés et aménagés pour dorloter les visiteurs.»

Isabelle Ferrari
Editrice et rédactrice du guide

ver un contact avec les gens de la région. Présentées avec de brefs textes bilingues français/anglais aux saveurs poétiques, les chambres d'hôtes qui figurent dans le guide, disséminées dans toutes les régions linguistiques du pays, ont été classées en fonction de cinq labels (cachet, caractère, confort, insolite et luxe).

Entre une ancienne maison vigneronne à La Neuveville, au bord du lac de Biemme, en passant par l'ancienne laiterie de village à Lucens (VD), une demeure seigneuriale à Guin (FR) ou un voilier transformé en lieu d'hébergement aquatique au



Une chambre d'hôtes vigneronne de La Neuveville.

Bouveret (VS), le choix est vaste et coloré. Nul doute qu'avec un degré de confort appréciable, des petits déjeuners copieux, un cadre écologique et authentique, les chambres d'hôtes représentent une alternative séduisante.

* Editions Gîtes de Suisse, Assens (VD)

Le vice-directeur de l'UFT quittera ses fonctions

Directeur du marketing et vice-directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), 45 ans, Erich Bapst, quittera ses fonctions en mai après 14 ans d'activité. Candidat non retenu à la succession du directeur Jacques Dumoulin, il s'est dit «déçu» du processus de sélection qui a prévalu pour pourvoir ce poste, qui sera, rappelle-t-on, occupé par Nicolas Zapf. Erich Bapst, qui est président du groupement d'intérêt IG SuisseMobile, travaillera en qualité d'indépendant. Durant sa période d'activité à l'UFT, il a notamment activement œuvré à la mise en place de la stratégie de marketing du Pays de Fribourg et à l'intégration des sites internet des régions touristiques du canton.

Claude Buchs, président des Swiss Historic Hotels



Simone Letner

Les Swiss Historic Hotels, réunis lundi en assemblée générale au Gd. Hôtel Bella Tola à St-Luc (VS), dans le Val d'Anniviers, ont élu un nouveau président en la personne de Claude Buchs (à dr.). Le directeur du Bella Tola succède ainsi à Martin Küttel (à g.). Le nombre d'établissements affiliés aux Swiss Historic Hotels est passé l'année dernière de 36 à 43.

Page 6

D'une langue à l'autre

Gros plan sur les demis-cantons d'Appenzell

En vue de la traditionnelle Landsgemeinde – le parlement en plein air qui réunit le dernier dimanche d'avril plusieurs milliers de citoyens et de touristes sur la grande place d'Appenzell –, notre hebdomadaire consacre tout un cahier au tourisme appenzellois. On relèvera à ce sujet qu'Appenzell Rhodes-Intérieures et Appenzell Rhodes-Extérieures disposent chacun de leurs propres structures touristiques. Une fusion n'est pas à l'ordre du jour.

Page 1 • cahier «fokus»

Le plan de zone de l'Hôtel Royal-Savoy a été accepté



Miroslaw Halaba

Le projet de rénovation de l'Hôtel Royal-Savoy, à Lausanne, avance. S'exprimant lors d'un lunch du Skat Club de Berne, Bruno Schöpfer, le président du conseil d'administration de Barva Swiss Management, la société propriétaire de l'hôtel, a indiqué que les plans seraient déposés en juin et que le plan de zone avait été accepté. Les travaux de rénovation, qui devraient être terminés en 2012, comprennent l'aménagement d'un spa de 1000 m² et la construction de 80 nouvelles chambres.

Page 3

The Dolder Grand: 22,9 millions de francs de déficit

Le prestigieux cinq-étoiles zurichois The Dolder Grand a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 44 millions de francs. L'exercice 2008 s'est toutefois soldé par un déficit de 22,9 millions de francs et le taux d'occupation de l'hôtel ne s'est élevé qu'à 47,2% en 2008. «Ces chiffres ne sont pas réjouissants», a déploré Thomas Schmid, le directeur de l'hôtel. Il ne serait cependant pas question de vendre l'établissement ni de rejoindre une chaîne hôtelière.

Page 4

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 17 / 23. April 2009

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Ohne Sie geht's nicht !

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
gabriela.weber@newchallenge.ch
www.newchallenge.ch

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfanz erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	-
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	8
Formation continue	8

PRO SENECLUTE
KANTON ZÜRICH

Pro Senectute Kanton Zürich ist ein Dienstleistungsunternehmen mit sozialem Zweck, das sich in den Bereichen Alter, Altern und Generationenbeziehungen engagiert.

Für unseren Bereich der profitorientierten Dienstleistungen suchen wir per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung einen/eine

Teamleiter/in Services 80%

In dieser Funktion stellen Sie die Organisation der Dienstleistung Mahlzendienst in den Städten Zürich und Winterthur (ca. 220'000 Mahlzzeiten p.a.) sowie der Dienstleistungen Reinigungsdienst, Umzugshilfe und Packhilfe im ganzen Kanton Zürich sicher.

Ihre Aufgaben:

- Operative Leitung der vier Dienstleistungen
- Prozessoptimierung und Entwicklung
- Personelle Führung von bis zu 65 Mitarbeitenden (ca. 30 Vollzeitstellen)
- Budget- und Rechnungsmittverantwortung
- Erstellen von Statistiken und Rapporten z. H. der Geschäftslieferung

Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Aus- oder Weiterbildung im Bereich Gastronomie/Hotelfach, Hauswirtschaft, Hospitality- oder Facilitymanagement mit betriebswirtschaftlicher Vertiefung sowie mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine sehr eigenständige, belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsorientierung. Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Flexibilität und Durchsetzungsvermögen sind für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde, verantwortungsvolle und zukunftsorientierte Leitungsfunktion in einer Institution mit vielseitigen Entwicklungsmöglichkeiten. Es erwarten Sie ein Arbeitsplatz an zentraler Lage in Zürich-Seefeld, ein motiviertes und engagiertes Team sowie zeitgemässe Salär- und Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte zu dieser Stelle gibt Ihnen gerne Frau Birgit Wirtmann, Abteilungsleiterin Services/Prävention, 058 451 51 10.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post bis 7. Mai 2009 an: Pro Senectute Kanton Zürich, Frau Katharina Weninger, Personalassistentin, Vermerk: Teamleiter/in «Services» 80%, Forchstrasse 145, Postfach, 8032 Zürich, www.zh-pro-senectute.ch

Glattpark Opfikon



Graf Z

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenschef/in oder Sous-Chef/in

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Das Betriebsrestaurant „Graf Z“ startet am 1.7.2009. In den 30er Jahren plante man auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Aus diesem Grund haben wir in unserem Gastro-Konzept den „Zeppelin“ zum Thema gemacht.

Das Bürohaus „Portikon“ wird unter dem Leitsatz „convenience at work“ geführt. Dies umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), einen Kiosk/take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet, eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Für unsere Neueröffnung suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Führungspersönlichkeit, die eine Herausforderung sucht und bereit ist neue Wege zu gehen. Sie sind ein kreativer Kochkünstler und können eine solide internationale Kochlaufbahn mit Führungspraxis vorweisen. Teamfähigkeit, selbständiges Handeln, erarbeiten von Küchenprozessen sowie Menügestaltung, Kalkulation, Einkauf und Mitarbeiterführung gehören zu Ihren Stärken. Sie sind bereit und in der Lage mit der Crew hohe Ziele zu erreichen, um die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere“ zu erfüllen.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge. Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Runway Restaurants AG
Portikon/Graf Z
Rohrholzstrasse 67
8152 Glattbrugg

info@grafz.ch
Frau F. Yancy
079 469 30 36

Wir suchen ein ambitioniertes, junges

Gastgeberpaar (Front/Küche)

das seine Zukunft als Geschäftsführer, Pächter oder sogar Besitzer von einem gut etablierten und schönen Gastronomiebetrieb sieht. Dieser liegt in einem idealen Einzugsgebiet von Industrie- und Wohngebiet. Genügend Parkplätze, geräumige Wirtwohnung und Personalzimmer sind vorhanden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 2084-1199 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

STEIGENBERGER InterCityHotel
HOTELS AND RESORTS



„Als herzliche Gastgeber begeistern wir Menschen mit einzigartiger Qualität.“

Dieser Vision fühlen wir uns als traditionsreiche Hotelgruppe im deutschsprachigen Europa und Mittleren Osten verpflichtet. Mit über 80 Hotels und mehr als 6.000 Mitarbeitern ist es unser Ziel, Gäste mit unseren vielfältigen Dienstleistungen zu begeistern.

Für das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, dem grössten Betrieb in der Feriendestination „Saanenland“, suchen wir ab Anfang Juni 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

Hoteldirektor/in

Als Gastgeber eines lebendigen 2-Saison-Betriebes übernehmen Sie die Verantwortung für 70 Mitarbeiter, mehr als 120 Zimmer, zwei Restaurants, moderne Tagungsalokaltäten sowie einen Wellnessbereich von über 1.000 m².

Diese Herausforderung bietet Ihnen:

- Führungsverantwortung mit hoher Entscheidungskompetenz
- Eine vielfältige Erlebniswelt der Spitzenhotellerie
- Fordernde, dynamische und einsatzfreudige Mitarbeiter
- Eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Die selbständige Führung des Hotelbetriebes vor Ort
- Umsetzung der strategischen Unternehmensziele
- Förderung der hohen Motivation und Professionalität der Mitarbeiter
- Ausbau und Pflege der Kommunikationskultur innerhalb und ausserhalb des Hotels

Sie bringen mit:

- Den erfolgreichen Leistungsausweis in verantwortungsvoller, menschenorientierter Führung in einem der Position entsprechenden Umfeld
- Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Konzeptionelles und operatives Denken
- Starke persönliche Ausstrahlung sowie ein hohes Mass an Integrität
- Gewandtheit in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch

Fühlen Sie sich durch diese nicht alltägliche Herausforderung angesprochen? Motiviert es Sie, als Teil eines internationalen Konzerns am Erfolg mit zu wirken? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (inkl. Foto) an:

Monika Schüpbach - Geschäftsführerin
Steigenberger Hotels AG - Gotthardstrasse 18 - 8800 Thalwil

Markus Marthaler, Vice President Human Resources, steht Ihnen unter der Nummer +49 69 66564-499 für weitere telefonische Auskünfte gern zur Verfügung.

STEIGENBERGER HOTEL GROUP

fribourg
tourisme

cherche de suite ou à convenir un/e

SOUS-DIRECTEUR/TRICE

Cette personne secondera la Directrice de Fribourg Tourisme & Région dans les domaines qui touchent au développement touristique de la région, aux manifestations culturelles mais également dans l'organisation interne de l'office comme l'accueil, la billetterie, la gestion du personnel, etc.

Profil souhaité:

- formation universitaire, HES ou autre formation équivalente
- maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- facilité de rédaction et de communication
- Personne consciencieuse, ayant de la flexibilité face à un flux de travail variable

Votre offre accompagnée des documents usuels et d'une photo devra être adressée **jusqu'au 5 mai** à M. Jean-Jacques Marti Président FTR, case postale 1022, 1701 Fribourg.

Renseignement complémentaire auprès de M. J-J Marti au 026 350 33 00

HOTEL RESTAURANT ROSSLI AMDEN



Gesucht per sofort für die Sommersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbständiges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

Hotelrossli Amden

Gesucht per sofort für die Sommersaison oder nach Vereinbarung.

Serviceangestellte mit Barservice

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbständiges Arbeiten. Bewerberinnen aus dem EU-Raum willkommen.

L&B Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94
www.roessli-amden.ch

Direktionsassistent w/m

3-Sterne-Saison-Hotel, in grossem Skigebiet mit angenehmen Arbeitszeiten, kein à la carte, 130 Betten, Wohnung vorhanden, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind Mitglied im Verband Christlicher Hotels. Ein junges, motiviertes Team sucht Sie zur Verstärkung.

Ihre Aufgaben:

- Ihr Arbeitsplatz ist der Front-Office-Bereich
- Betreuung und Anwendung der EDV-Systeme (MS-Office, Protel, Online-Kontingent-Verwaltung) und der Homepage
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Sales/Marketing-Verantwortlicher
- Übernahme versch. Bereiche nach Begabung und Vereinbarung

Voraussetzung:

- Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Ausstrahlung
- Sie sind ein Allrounder und arbeiten gerne an der Front
- gute Sprachkenntnisse D, E, F in Wort und Schrift
- Durchsetzungsvermögen und teamfähig
- Grundausbildung in der Hotellerie erwünscht

Bitte richten Sie Rückfragen, Ihre Bewerbung mit Referenzen, Angabe des möglichen Eintrittstermins und Gehaltvorstellung an Chiffre 2102-1212 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Wir behandeln Ihre Bewerbung vertraulich und freuen uns auf sie.



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser 3* Hotel eine/n:

**Night Auditor m/w
D/E (40% - 50%)**
(auch Wiedereinsteiger/in)

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten Ihnen ein internationales aber dennoch familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Nigg auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG, Antonio Nigg,
Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26

2008-102

Für einen unserer erfolgreichen Kunden in der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen, engagierten und charmanten

Chef de Réception (m/w)

Das Unternehmen hat hohe Qualitätsansprüche, bietet seinen Gästen an attraktiver Lage Viersterne-Komfort und gehört zu den beliebtesten Seminarhotels der Schweiz.

Sie sind dipl. Réceptionist/in oder haben die Hotelfachschule erfolgreich absolviert. Zudem konnten Sie 5 Jahre Berufserfahrung in einem ****-Hotel sammeln und verfügen über mindestens 2 Jahre Führungserfahrung als Chef de Réception. Sie sind sicher in der Anwendung von Microsoft-Office-Programmen und beherrschen das Frontoffice-System Fidelio. Sie zeichnen sich ausserdem durch Ihre hervorragenden Sprachkenntnisse (D, E, F mündlich und schriftlich) und Ihre offene und fröhliche Art aus. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Ihre Freude am Beruf sind für die Gäste spürbar.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per E-Mail:

spa@tune-quality.ch
Sandra Pacheco
tune management & training ag
Thunstrasse 69, 3074 Muri bei Bern
www.tune-quality.ch



ankommen und geniessen

Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir engagieren per 1. Juni 2009 oder nach Vereinbarung für das im letzten Jahr neu eröffnete ***-Sterne Cityhotel Goldener Schlüssel eine unternehmensdenkende Persönlichkeit als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, sprechen D/E/F, zwischen 28 und 40 Jahre jung, können eine kleine Servicebrigade führen und haben bereits einschlägige Erfahrungen an einer Hotelreception. Sie übernehmen während der Abwesenheit der Direktion die Federführung des Betriebes mit 20 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur mitten in der Berner Altstadt. Gerne stelle ich Ihnen das neue Arbeitsfeld bei einem persönlichen Gespräch vor und erwarte die vollständigen Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

Herr Jost Troxler
Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16
www.goldener-schluessel.ch

1008-102



Wir suchen ab Ende Mai 2009 oder nach Vereinbarung für unser traditionelles 3* Haus mit 40 Zimmern

eine kundenorientierte Fachperson für unsere

Rezeption

Sie sind kontaktfreudig, zuverlässig, sprechen fließend Deutsch und Englisch, arbeiten gerne in einem kleinen und familiären Betrieb und das Wohl unserer langjähriger Gäste steht für Sie an erster Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post.

Paul und Margaret von Allmen
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen

Tel. 033 855 32 16
info@alpenrose.ch www.alpenrose.ch

1008-114



Gemeinsam mit Ihnen klare, feste Ziele erreichen! Wenn Sie dazu gehören möchten freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Eintritt per August 2009 oder nach Vereinbarung für die Position als

STELLVERTRETENDER GASTGEBER

Wir suchen eine Persönlichkeit, die einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position in der Schweizer 5-Sterne Hotellerie mitbringt, idealerweise mit Zusatzqualifikation in Betriebswirtschaft. Sie überzeugen durch sehr gute Umgangsformen, Leidenschaft für den Beruf und ein ausgeprägtes Organisations- und Qualitätsbewusstsein. Sie haben qualifizierte Kenntnisse in den Bereichen Budgetierung, Forecasting, Mitarbeiterentwicklung sowie Qualitätssicherung. Darüber hinaus verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz, kommunikative Fähigkeiten und haben ein angenehmes Auftreten. Durchsetzungsfähigkeit, innovatives Denken sowie nebst der schweizer-deutschen Muttersprache sehr gute Kenntnisse in Französisch und Englisch in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Sie arbeiten in der operativen Leitung des Hotels und repräsentieren das Haus nach aussen. Durch konsequente Gäste- und Serviceorientierung und ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein unterstützen Sie den Gastgeber in seinen Aufgaben und vertreten diesen bei Abwesenheit in allen Belangen. Die Kontrolle, Koordination und Optimierung von Mitarbeitenden sowie Arbeitsabläufe in allen Abteilungen gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet, wobei Sie sich als «operatives» Vorbild verstehen.

Wenn Sie diesem Anforderungsprofil entsprechen und sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und heissen Sie in einem jungen und dynamischen Team herzlich willkommen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien an:

Elisabeth Inesegger
Leiterin Human Resources
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis / Switzerland
Telefon +41 (0)41 392 05 05
Fax +41 (0)41 392 05 28
E-mail info@phw.ch
Internet www.phw.ch



2008-110

Direktion Betrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.01.2010

Leiterin/Leiter Küchen

100 %

Infolge Pensionierung des heutigen Stelleninhabers suchen wir für diese spannende Stelle wiederum eine Persönlichkeit, die für ihren Beruf lebt. Sie bringen einen gut gefüllten Rucksack mit, um die Küche des Inselspitals weiterhin auf hohem Niveau zu halten und weiter zu entwickeln. Sie sind motiviert und haben Geschick, Verstand und Herz, um sich im universitären Umfeld zu behaupten und zu überzeugen.

Ihr Profil

- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung im Gastronomiebereich
- mehrere Jahre Führungserfahrung
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kalkulationssystem, Rezeptverwaltung)
- Erfahrung in Qualitäts- und Organisationsmanagement
- Vernetztes Denken, Kommunikationsfähigkeit
- Geschick im Umgang mit Menschen, Konfliktfähigkeit

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum in Facility Management erbringt die Dienstleistungen Infrastruktur, Logistik und Hotellerie. Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle, spannende und kreative Aufgaben in einem dynamischen, sich weiterentwickelnden Bereich. Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Karin Zaugg, HR-Verantwortliche, Telefon 031 632 13 00

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an das Inselspital, Direktion Personal, Inselstellen, Kennziffer 132/09, 3010 Bern oder inselstellen@insel.ch

www.insel.ch/stellen



UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

Glattpark Opfikon



Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregelter Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job im Gastgewerbe nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen! Wir überzeugen Sie vom Gegenteil!

Für unsere Neueröffnung des Betriebsrestaurants „Graf Z“ im Juli 2009 suchen wir noch engagierte und teamfähige Besatzungsmitglieder:

Servicefachangestellte/r

mit Ihrer aufgestellten und flexiblen Art, Ihrer Erfahrung im gehobenen Spiseservice und Ihren guten Sprachkenntnissen (D/E) wissen Sie in einer einmaligen Atmosphäre die Bedürfnisse und Wünsche unserer „Passagiere“ zu erfüllen.

Betriebsmitarbeiter/in

Sie haben bereits Erfahrung im Service, verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/E) und sind gewohnt sauber und selbstständig zu arbeiten. Ihre Hauptaufgaben sind das Bedienen der Kasse, der Verkauf von Speisen und Getränken an unserer Takeaway-Bar und der Service bei Konferenzen und Anlässen.

Chef de Partie

Sie kochen gerne auf hohem Niveau, bringen Erfahrung und Flexibilität mit, arbeiten gerne selbstständig und sind teamfähig. Zudem verstehen Sie es unsere Gäste im à la carte mit Ihren Kreationen zu begeistern und zu verwöhnen.

Hilfskoch

In dieser Funktion helfen Sie in der kalten Küche und beim Schöpfen, erledigen allgemeine Rüst- und Aufräumarbeiten und bedienen die Abwaschmaschine. Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie mit, sind flexibel und teamfähig und haben gute Deutschkenntnisse.

Geregelte Arbeitszeiten, hohe Eigenverantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen sind nur ein paar der Vorzüge. Also, steigen Sie ein und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Runway Restaurants AG
Portikon/Graf Z info@grafz.ch
Rohrholzstrasse 67 Frau F. Yancy
8152 Glattbrugg 079 469 30 36

1008-110

2008-100

hotel chesa rosatsch
www.rosatsch.ch

Das einzigartige 4**** Hotel mit 36 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und der Gartenterrasse direkt am Inn.

Kochen Sie mit Leidenschaft? Ist es Ihr Wunsch, mit einem Team kulinarisch zu den Besten zu zählen? Gehören hohes Engagement Verantwortung und Führungsstärke zu Ihren Qualitäten? Lieben Sie Innovationen und konstruktive Auseinandersetzung?

Auf Frühling/Sommer 2009 suchen wir einen

Küchenchef

Dank Ihrem Erfolgsausweis und Ihrer starken Persönlichkeit meistern Sie die operative Leitung des Tagesgeschäftes mit einem 10-köpfigen Küchenteam gut. Das Erledigen von administrativen Arbeiten fällt Ihnen leicht, und Ihr Interesse an neuen Trends ist gross.

Als Team-Player sind Sie ein vorbildlicher Coach für Ihre Mitarbeitenden und arbeiten gerne mit dem Restaurantleiter zusammen. Gemeinsam wollen Sie ein top Produkt anbieten und die Unternehmensziele erreichen.

Sie teilen mit uns den Sinn für hohe Qualität und setzen alles daran, den guten Ruf unserer Küche im *Gourmet-Restaurant «Stüvis Rosatsch»* (14 Gault Millau Punkte) und im *Innenhof-Restaurant La Cuort* aufrecht zu erhalten. Wenn Sie sich in dieser spannenden und anspruchsvollen Position sehen und sich vorstellen können mehrere Jahre im Engadin zu leben, sind Sie für uns der richtige Partner.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Chesa Rosatsch
Direktion: Ueli Knobel
7505 Celerina/St. Moritz
direktion@rosatsch.ch



InnBAR

Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Im Februar haben wir unsere Seerosen-Bar mit völlig neuem Konzept wiedereröffnet.

In unserem Team fehlt uns noch eine jüngere, lebensfrohe und attraktive

Barfrau

die gerne angenehme und erwartungsvolle Bargäste verwöhnt und begeistert, in einer einzigartigen Atmosphäre voller Flair und Ausstrahlung, mit einer Prise Glamour, lebendig und fröhlich.

Hier treffen sich junge Menschen aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern, zu Aperó oder Cocktail, zum Feierabendbier und im «Ausgang», zu einem Glas Wein, zu Tapas, mittags wie abends.

Möchten Sie wissen, was wir sonst noch alles zu bieten haben? Rufen Sie mich an! Bei einem Vorstellungstermin lernen wir uns kennen und besprechen alles Weitere.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 416 17 18
www.schiff-pfaeffikon.ch



Hier riecht nach frisch

Für unseren lebhaften Lebensmittel-Grosshandels-Betrieb in Zuffikon AG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen flexiblen

Mitarbeiter für den Verkauf

Sie haben fundierte Kenntnisse in der Lebensmittelbranche und können auf eine mehrjährige Tätigkeit im Verkauf oder Aussendienst zurückblicken. Eine kaufmännische Grundausbildung ist Voraussetzung.

Gute Deutschkenntnisse werden verlangt. Sie nehmen telefonische Bestellungen entgegen und sind voll motiviert, sich einen Kundenkreis im Bereich Gastronomie aufzubauen.

Sie beraten und betreuen die Kunden am Telefon, bereiten Aktionen vor und führen diese auch selbstständig durch. Sie sind bereit, bei Bedarf Kunden zu besuchen. Ihr sicheres Auftreten hilft Ihnen dabei. Ihre Kenntnisse im Bereich Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch und Delikatessen können Sie bei uns voll umsetzen (nur Vollzeitbeschäftigung möglich – 42½-Stunden-Woche).

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige Tätigkeit mit zeitgemässer Entlohnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an:

G. Bianchi AG
Frau M. Hofmann
Allmendweg 6
CH-5621 Zuffikon AG



Das Bergheim in Uetikon am See ist eine private Altersklinik mit 125 Behandlungsplätzen für die psychiatrische Langzeitbehandlung älterer Menschen.

Auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir als

Küchenchef (w/m)

eine engagierte Persönlichkeit, die nach einigen Jahren Führungserfahrung einen weiteren Karrierenschritt gehen möchte.

Sie sind verantwortlich für die Verpflegung der Patienten und für den Restaurantsbetrieb, der auch kleinere bis mittlere Anlässe beinhaltet. Pro Tag fallen ca. 300 Mahlzeiten an, dabei werden Sie von zehn Mitarbeiter/innen unterstützt.

Sie sind sich exaktes, selbständiges und qualitätsbewusstes Arbeiten gewöhnt, Ihre Haltung ist kundenorientiert. Sie bringen gute Deutschkenntnisse mit und lassen sich auch bei hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen. Zudem wäre Diäterfahrung von Vorteil.

Wenn Sie an einem herausfordernden Posten mit adäquaten Arbeitsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb interessiert sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Leiter Hotellerie, Herrn Christoph Bächtold, Clenia Schössli AG, Schösslistrasse 8, 8618 Oetwil am See, der Ihnen gerne unter Tel. +41 (0)44 929 83 21 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Bergheim Uetikon AG
Private Altersklinik
8707 Uetikon am See
Telefon +41 (0)44 929 87 11
www.bergheim.ch
Telefax +41 (0) 44 929 88 14

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unserem dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen Jungkoch m/w – Commis de cuisine

motivierten **Servicemitarbeiter m/w** für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant

pflichtbewussten **Allrounder m/w** mit kaufmännischer Ausbildung (Sprach- und EDV-Kenntnisse) Mithilfe Reception, Frühstück- und AbendService

*Gute Entlohnung *Studio vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie per Juni 2009:

Im Roten Saal
Sommelier m/w
Servicemitarbeiter m/w
150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau

Im Restaurant Chessi
Serviceleiterin
70 Plätze, 3 Servicemitarbeiter

In der Therme
Disponent m/w 80 - 100%

Die Saison dauert vom 13. Juni 2009 bis 5. April 2010.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

In Zürich entsteht das erste Restaurant „Da Giovanni“ der Schweiz. Das Konzept verspricht italienische Kulinarik und Lebenskultur. Ein breites Angebot von frischen Pastaprodukten, Focacce und italienischen Kaffeespezialitäten bilden das Kernangebot. Für dieses neuartige Gastronomiekonzept suchen wir kommunikative, stimmungsvolle und kundenorientierte Persönlichkeiten.

Organisationseinheit: Hauptcategory Restaurant/Da Giovanni
Arbeitsort: Center Eleven, Zürich-Oerlikon
Stellenantritt: nach Vereinbarung

Mitarbeiter/-in Restaurant Da Giovanni (8-20 Std. pro Woche)

Aufgaben

- Bedienen und Beraten der Kunden
- Kontrollieren der Frische von Produkten und von Verkaufsdaten
- Zuständig für saubere Verkaufsflächen und für eine optimale Warenpräsentation
- Sauberhalten des Arbeitsplatzes
- Umsetzen der Verkaufsfördermassnahmen
- Ausführen von speziell zugeteilten Arbeiten des Vorgesetzten
- Unterstützen des Vorgesetzten bei der Zielerreichung

Anforderungen

- Erfahrung in der Gastronomie (Küche, Service)
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Gepflegtes Auftreten
- Gute Deutschkenntnisse
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Kundenorientierte, freundliche und kompetente Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch.

Für Ihre Zukunft. Coop Jobs + Karrieren www.coop.ch/jobs

OSSOBUKKO
SURRENDER YOUR SENSES.

HABEN SIE INTERESSE AN EINER NEUEN AUFGABE MITTEN IM HERZEN VON BERN? MÖGLICHERWEISE HABEN WIR GENAU DAS RICHTIGE FÜR SIE! FÜR UNSERE INNOVATIVEN GASTRONOMIEKONZEPTE "SASSAFRAZ", "FUGU-NYDEGG" UND "FRÜSCHLUFT MOBILER GENUSS" SUCHEN WIR TALENTIERTE UND TEAMFAHIGE MITARBEITER MIT ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE.

- BETRIEBSASSISTENT/IN**
100% AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
- BETRIEBSASSISTENT/IN**
100% AB AUGUST 2009
- SERVICEMITARBEITER/IN**
100% AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
- SERVICEAUSHILFEN**
TEILZEIT AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG
- ASIATISCHER KOCH / KÖCHIN**
100% AB SOFORT ODER N. VEREINBARUNG

WENN SIE IN EINEM JUNGEN UND DYNAMISCHEN TEAM MITWIRKEN MÖCHTEN, DANN SENDEN SIE UNS IHR KOMPLETTES BEWERBUNGSDOSSIER INKLUSIVE FOTO UND REFERENZEN AN DIE FOLGENDE EMAIL ADRESSE: CONTACT@OSSOBUKKO.CH. FÜR WEITERE AUSKUNFTE ERREICHEN SIE UNS UNTER 031 311 31 23.





Christiania Hotels Zermatt
Ab Sommersaison 2009

Für unser Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad, Sauna und Fitnesscenter suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Empfang: Chef de Réception

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Christiania Hotels Zermatt * Familie Franzen-Bieri * CH 3920 Zermatt
Tel: +41 (0)27 966 80 00 * Fax: +41 (0)27 966 80 10
www.christiania-zermatt.com * info@christiania-zermatt.com

hpmisteli

Die Insel Schwanau – eine Idylle mitten im Lauerzensee. Die Insel gehört zum Bundesinventar für Landschaften und Naturdenkmäler. Die Anlage mit dem malerisch, renovierten Gasthaus, der historischen Burganlage sowie der Kapelle aus dem 17. Jahrhundert strahlt einen einzigartigen Charme aus. Sie ist ein beliebtes Ausflugsziel für Individualgäste und Gesellschaften.

Im Auftrag des Kantons Schwyz suchen wir für die Bewirtschaftung der Insel und des Gastronomiebetriebes mit Restaurant, Goethe-stube und Terrasse eine/n kommunikative/n, vielseitige/n und handwerklich begabte/n

GastgeberIn und MieterIn
(Einzelperson oder Paar)

Eröffnung des Gastbetriebes: April 2010 - Übernahme Nov./Dez. 2009 oder nach Vereinbarung

Sie führen den Gastbetrieb und bewirtschaften die Insel selbständig, mit Liebe und Sorgfalt für die Details. Als engagierte/r, kreative/r und offene/r Gastgeber/in bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse und entwickeln die Insel zu einem nachgefragten Treffpunkt. Als Mieter(in) bringen Sie Erfahrung mit in Gastronomie, Budgetierung, Führung und Organisation.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Anschliessend lassen wir Ihnen gerne unsere Dokumentation zukommen, in der unser Rahmenkonzept, die Aufgaben und weiteren Anforderungen definiert sind.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wallenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

EINSTEIN ST. GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Neues entsteht. Das Einstein St. Gallen eröffnet im Sommer 2009 sein Congress Kompetenzzentrum. Mit einem grossen Angebot an Seminars, Tagungs- und Bankettträumen. Für höchste Ansprüche. Modern und mit einer eigenständigen Philosophie. Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Voraussetzung, um unsere ambitionierten Ziele zu erreichen.

Zur Verstärkung unseres international tätigen Sales Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/eine

Sales Manager/in

der/die mit Flexibilität und motivierter Persönlichkeit beim Aus- und Aufbau unseres dynamischen Betriebs mitwirkt.

Sie bringen einige Jahre an Verkaufserfahrung mit, bevorzugt in der Tourismusbranche, zeichnen sich durch eine schnelle Auffassungsgabe, Effizienz, Eigenverantwortung und Qualitätsbewusstsein aus und sind abschlussorientiert. Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch zählen ebenso zu Ihren Stärken wie ein stilvolles Auftreten und der Umgang mit einem anspruchsvollen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Einstein St. Gallen
Personalabteilung Frau Myriam Oberholzer
Berneckstrasse 2, 9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 40
myriam.oberholzer@einstein.ch



Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen für unser GASTHAUS ADLER IN NEBIKON (LU) (17 G.M.-Punkte / 1 Michelin-Stern) einen versierten

KOCH (Entremetier)
w/m per Anfang Juni o.n.V. und

Koch (Garde-manger/Pâtissier)
w/m per Anfang August o.n.V.

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

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

HOTEL UCLIVA
WALTENSBURG-VUORZ

Das nachhaltige Familien- und Seminarhotel

Für die kommende Sommersaison, evtl. schon früher, suchen wir folgende MitarbeiterInnen

Servicefachangestellte MitarbeiterIn Reception und Marketing

Hotel Ucliva, CH-7158 Waltensburg/GR
Tel: +41 81 941 22 42
johan.zegg@ucliva.ch www.ucliva.ch

HOTEL STORCHEN
To do or not to do?

SOUS-CHEF KÜCHENTEAM

Ein modernes Hotel... ein motiviertes Team... ein vielseitiger Betrieb mit 50 stilvollen Hotelzimmern, ausgezeichnetes Restaurant à la carte, Bistro/Lounge Giardino, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen

To do – Eine nicht alltägliche Herausforderung ab August oder nach Vereinbarung

Sie sind der Kochkünstler und lieben das gute Essen genauso wie Ihren Beruf. Mitorganisieren ist kein Fremdwort für Sie? Dann **just do it!** Schicken Sie noch heute Ihr persönliches Dossier mit Foto zu H. Frau M. Lustenberger-Meier

BEST WESTERN HOTEL STORCHEN
5012 SCHÖNENWERD BEI AARAU
www.hotelstorch.ch / Telefon 062 858 47 47

HOTEL GSTARDERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir suchen ab kommender Sommersaison:

Chef de Rang
Französisch und/oder Englisch von Vorteil

Sous-Chef
Mehrere Jahre Berufserfahrung

Chef de Partie
Entremetier / Gardemanger

Das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Mit Ihrer Motivation und Kreativität tragen Sie zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei. Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen und geregelten Arbeitszeiten gemäss L-GAV erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Herrn Bühler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Doris und Jost Huber-Scharli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

Wir suchen für das neueröffnete Nichtraucherhotel STERNEN in Köniz (17 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte, vielseitig einsetzbare

RÉCEPTIONISTIN (ca. 50%)
gute Kenntnisse Fidelio sind Voraussetzung

HOFA (ca. 40%)

SERVICEFACHANGESTELLTE
(à la carte) für temporäre Einsätze

Wir legen grossen Wert auf Freundlichkeit, Sauberkeit und Teamfähigkeit.

Sind Sie aufgestellt, kontaktfreudig und innovativ, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Marina Ledermann-Puigventós, Hotel Sternen, Schwarzenburgstrasse 279, 3098 Köniz.

HOTEL KRONE
LENZBURG

Die Krone ist ein traditionsreiches und topmodernes 4-Sterne-Tagungs- und Banketthotel mit umfangreichen Cateringaktivitäten im Herzen des Kantons Aargau. Wir suchen eine/n

Bankettverkäufer/in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung im Bereich F&B, haben fundierte PC-Kenntnisse, sind stark in Rhetorik und bei Verkaufsgesprächen, können vernetzt denken und organisieren, sprechen Englisch und Französisch? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Krone, Herr Otto Gerber, Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg
Telefon ++41 +62 886 65 65
Fax ++41 +62 886 65 00

GASTHOF ZUM HIRSCHEN
OBERSTAMMHEIM

Wir suchen per April/Mai 2009

einen Jungkoch

der gerne mit regionalen, frischen Produkten der Saison arbeitet, Verantwortung übernimmt und kreativ ist.

Der Gasthof zum Hirschen liegt im malerischen Zürcher Weinland in Oberstammheim.
Per Bahn, Bus oder Auto in kürzester Zeit erreichbar von Frauenfeld, Schaffhausen und Winterthur.

Nähere Infos unter: www.hirschenstammheim.ch
oder unter 052 745 11 24.
Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Familie Schumacher, Steigstrasse 4
8477 Oberstammheim

RISTORANTE LA CUCINA
PIZZA E PASTA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens
Im "La Cucina", dem wohl schönsten italienischen Ristorante Luzerns, ausgezeichnet mit 12 Punkten Gault Millau, servieren wir hausgemachte Pasta, Hotfetzen-Pizza und saisonale Spezialitäten der italienischen Küche.

Wir suchen per Juni oder nach Vereinbarung

Chef de Partie La Cucina

Sie führen mit Ihrer engagierten, vorausdenkenden, speediven und kreativen Art Ihren Posten selbstständig, tragen durch Ihr fachtechnisches Können zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei und übertreffen die hohen Qualitätsansprüche unserer Gäste.

Thai-Spezialitätenkoch
für unser Restaurant Thai Garden (15 Punkte Gault Millau).

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Herr Jan Biderbost freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Jan Biderbost, biderbost@astoria-luzern.ch
TEL +41 (0)41 226 88 22, FAX +41 (0)41 226 88 90
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

Panorama-Restaurant
Hulfteggpass

Wir suchen nach Vereinbarung auf Mai 2009 für die Sommersaison bis 31. Oktober 2009

**- Koch m und
- Küchenmitarbeiter
mit Erfahrung**

Sie sind flexibel und arbeiten gerne an einem schönen Ort.
Geregelte Arbeitszeit. Nichtraucher.
Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Panorama-Restaurant Hulfteggpass
Hulftegg, Ruoss Roland
www.hulfteggpass.ch
9613 Mührüti ZH/SG (071 983 33 66)

**Hotel-Restaurant Blümlisalp
CH-3818 Grindelwald**

Wir sind ein lebhaftes und fröhliches **Hotel-Restaurant in Grindelwald.

Für die kommende Sommersaison oder länger suchen wir

**Servicefachangestellte/w
(CH, D, A)**

Studio vorhanden!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:

Hotel-Restaurant Blümlisalp
3818 Grindelwald
Herr Andreas Löhner
Tel. 079 311 1231

Hotel Bristol
CH-3715 ADELBODEN

Herzlich willkommen

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir auf Wintersaison 07/08 in Jahresstelle eine(n) fröhliche(n), motivierte(n) und erfahrene(n)

Réceptionsmitarbeiter(in)

Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence - Silencehotel
HOTEL BRISTOL***
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Jöhner
Tel. 033 673 14 81
www.bristol-adelboden.com

Mont-Vully
Hôtel-Restaurant

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Das Hotel-Restaurant Mont-Vully bietet Ihnen die Gelegenheit, diese anzunehmen. Unsere schöne Aussicht begeistert nicht nur unsere Gäste, auch die Mitarbeiter schöpfen darin Ihre Energie!

Wir suchen ab sofort:

**Erfahrener Chef de partie
Servicepersonal (D/F)**

Wenn Sie motiviert und dynamisch sind, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hôtel Restaurant Mont-Vully
Marina Ziörjen
Route du Mont 50
1789 Lugnorre
Tél 026 673 21 21
www.hotel-mont-vully.ch
info@hotel-mont-vully.ch

Für neue Perspektiven.

coop

Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Organisationseinheit: Personalrestaurants Hauptsitz / Bistro
Arbeitsort: Basel
Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/-in Restaurant 50 %

Aufgaben

- Mitarbeit in der kalten Küche (Zubereitung von kalten Speisen wie Sandwiches, Salate, Patisserie)
- Herrichten und Pflegen der Buffets
- Mitarbeit im Restaurant und Gästebetreuung
- Bedienen der Kasse
- Mitarbeit beim Abwasch
- Allgemeine Reinigungs- und Auffüllarbeiten

Anforderungen

- Erfahrung in der Gastronomie
- Grundkenntnisse in der Küche
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Gepflegtes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Arbeitszeiten: i.d.R. 12.00h bis 16.30h (teilweise auch 06.00h bis 10.30h)

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

BEREST AG

Erfolg!

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und suchen Sie:

junge Gastro-Profis m/w

als Geschäftsführer od. Stellvertreter.

Sie helfen tatkräftig mit, einen unserer trendigen Gastronomiebetriebe erfolgreicher zu führen.

Sie sind aufgestiegelt, frisch, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhalte- und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranlassen von tollen Anlässen.

Für diese Position suchen wir Branchenfrauen/-männer. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitssätze, auch ausserhalb v. Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen:

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Thimnerstrasse, 39 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

Gesucht nach Klosters, Kt. GR

Für unser familiär geführtes Berggasthaus oberhalb Klosters suchen wir von Juni, evtl. Juli bis Oktober

**Servicefach-Angestellte/n
Allrounder/in**

(vorwiegend in Küche und Zimmer).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Bernet-Gruober
Berggasthaus GEMSLI
Schlappin-Dörfli, www.gemsl.ch
Tel. 081 422 1831

Per August 2009 suchen wir

Sushi- und Teppanyaki-Koch

Sie bringen entsprechende Erfahrung mit.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Japan House Edo
Engelgasse 11-15
9000 St.Gallen

La Margna
St. Moritz Schweiz

Herzlich willkommen!

Ab Sommersaison 2009 haben Sie die Möglichkeit, in unserem Hause die Stelle als

Küchenchef
zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/warme Buffets, Kalkulation, Schulung und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:
Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Familie Schweizer, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 66 00, Fax 081 836 66 01
www.lamargna.ch E-Mail: info.lamargna@bluewin.ch

**Gelesen von
Entscheidungsträgern!**

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

htr hotel revue

people – wissen, welche Sessel frei werden 10 Wochen lang für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselrücken
für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue
gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00
und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion/Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Human Resources Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J1546
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J1937
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J1899
Stv. Geschäftsführer m/w	Region Zentralschweiz	J1901

Verkauf/Marketing		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales&Events Assistent/in für 5* Zermatt	Region Oberwallis	J1895

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J1681
Direktionsassistentin	Region Basel	J1533
Personalassistent/in Teilzeit 40%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1894
Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J1680
Personalfachin	Region Zürich/ Schaffhausen	J1858

Reiseleitung/Tourismus		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Dienstleister/in (100%)	Region Bern	J1900
Assistent/-in Marketing Tourismusorganisation	Region Basel	J1617

Réception/Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Chef de Réception m/w ab 1. Juli 2009	Region Zürich/ Schaffhausen	J1942
Chef de Réception (w/m)	Region Basel	J1532
Chef de Réception	Region Bern	J1903
Receptionist/in	Tessin	J1622
Réceptionspraktikum	Region Graubünden	J946
Night Auditor	Region Bern	J1607
Sekretär-in/Rezeptionist-in ZERMATT 100%	Region Oberwallis	J1545
Front Office Agent & Reservations Agent 5* St. Moritz	Region Graubünden	J1898

Food & Beverage		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BetriebsassistentIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J1948
F&B Assistent m (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1531
F&B Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J1615

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef für modernen Gastronomiebetrieb	Region Mittelland (SO,AG)	J1606
Pâtissier/Pâtissière in Tagesbetrieb - MSI	Region Basel	J1949
Koch (m od w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1902
Chef de partie & Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J1683
Jungkoch	Region Bern	J1857
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J1527
Chef de Partie - Koch	Region Freiburg	J1547
Küchenchef (m/w)	Region Bern	J1684
Executive Sous Chef	Region Zentralschweiz	J1856
Allrounder / Lageristen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1609
Hilfskoch 50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1610
Junior Küchenchef	Region Bern	J1612
Jungkoch in schönem Betrieb - MSI	Region Basel	J1951
Commis de Cuisine Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J1535
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J1605
Bäcker-Konditor/in 100% - MSI	Region Basel	J1946
Sous Chef (m/w) in Jahresanstellung	Region Graubünden	J1520
Chef de Partie - Entremetier m/w 4* Zürich	Region Zürich/ Schaffhausen	J1896

Service/Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte (CH)	Region Zentralschweiz	J1944
Servicefachangestellte/r - MSI	Region Zürich/ Schaffhausen	J1941
Servicefachkraft w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J1611
LeiterIn Restauration	Region Bern	J1613
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J1950
ServicearbeiterIn	Region Bern	J1614
Demi-Chef de rang m/w (Jobs Nähe Zürich)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1616
Service (Stv. Restaurationsleiter) Sonntag geschlossen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1543
GELERNT Servicefachangestellte (80-100%) im Alpènröck House	Region Zürich/ Schaffhausen	J1544
Servicearbeiter m/w Bergrestaurant	Region Graubünden	J1897
Stelleninserat.jpg	Region Zürich/ Schaffhausen	J1528
Stellvertretende Chef de Service 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J1682
Servicefachangestellte für Trendlokal	Region Zürich/ Schaffhausen	J1938
Servicefachangestellte/r, Servicepraktikant, Serviceaushilfen	Region Zürich/ Schaffhausen	J1530

Servicefachangestellte für Neueröffnung	Region Bern	J1936
Servicearbeiter (m/w)	Region Zentralschweiz	J1939
Hotelfachmann/frau	Region Oberwallis	J1943
RestaurantleiterIn / Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J1945
Servicearbeiter/in - MSI	Region Zürich/ Schaffhausen	J1940

Bar/Events/Bankett		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service / Restaurationsleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J1534

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistenten (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J1521

Express Stellengesuche					
1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	31	I	per sofort	D J E
B228	Barman/Barkeeper/Chef de Bar	53	CH	per sofort	D E
B157	Betriebsassistent/Restaurantleiter/Stv. GL	31	D	per sofort	D E S RU
B212	chef de partie	26	ch	per sofort	D F E
B21	Direktion / Rooms Division / F&B	40	A	per sofort	D J E
B218	AllrounderIn Gastronomie / Hotellerie flexibel	26	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B179	Geschäftsführer, Direktionsassistent, Administration, Réception	46	CH	per sofort	D F E
B209	Geschäftsleiter, Direktor, Betriebsleiter	53	CH	per sofort	D F E
B227	Gr/Assistent/Betriebsleiter&Assistent/Restaurantleiter	39	DE	per sofort	D F E
B23	Gouvernante, Housekeeping, Lecturer	42	CH	per sofort	D F E SPANISCH
B202	Koch oder F/B	45	CH	per sofort	D F E
B47	Night-Auditor	50	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D E
B176	Service	FR	per sofort	D F E	
B196	Service	37	SK	per sofort	D E S LOWAKISCH
B224	Service, Chef de Service	47	D	per sofort	D E
B207	Servicefachangestellte	40	NL	per sofort	D E HOLLÄNDISCH
B3	Servicearbeiter	42	CH	per sofort	D F
B226	Sous Chef	43	CH	per sofort	D
B81	Suche Stelle als Mitarbeiter in der Gastgewerbe	41	PT	per sofort	D F E

1 Referenznummer - Numéro des candidats
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
 3 Alter - Age
 4 Nationalität - Nationalité
 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 20.04.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Hoteldirektorin gesucht und gefunden htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

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

A unique la Résidence location... ... an outstanding hotel



Royal Plaza
MONTEUX



Hôtel de luxe 5 étoiles de 146 chambres et suites situé directement au bord du lac Léman. Restaurant, Bar Lounge, Centre de conférences, Spa, cherche pour son équipe de cuisine

CHEF DE CUISINE

Votre profil:
Vous êtes un jeune cuisinier confirmé, créatif, dynamique, résistant à toute épreuve.
Passionné par son métier et ambitieux.
Vous savez jongler entre les différents événements en gardant votre calme.

Vous avez les qualités d'un meneur d'hommes.
Tout en sachant créer une ambiance motivante pour vos collaborateurs.

Votre mission:
Proposer une carte inventive, alléchante et variée au fil des saisons.
Réveiller les papilles de nos clients par de nouvelles saveurs.
Développer et confirmer la renommée de notre restauration.
Partager votre savoir avec votre équipe.

PÂTISSIER

Avec CFC ou formation équivalente et 2-3 années d'expérience hôtelière.
Bonnes connaissances du service sur assiette et réalisation de buffets et décors.

CHEF DE PARTIE SAUCIER

Expérience de minimum 5 ans après CFC dont 2 en tant que Chef de partie.

CHEF DE PARTIE ENTREMÉTIER

Expérience de minimum 3 ans après CFC.

Nous cherchons des professionnels passionnés par leur métier, motivés et dotés d'esprit d'équipe, prêts à s'engager à long terme.

Entrées en fonction: mai-juin 2009.

Si un de ces postes vous intéresse, adressez votre dossier complet à:
Royal Plaza Montreux SA
Ressources Humaines
97 Grand-Rue, 1820 Montreux

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération.

Royal Plaza Montreux • 97 Grand-Rue • 1820 Montreux
info@royalplaza.ch • www.hotel-royalplaza.com

Tel. +41 21 962 50 50



WORLDHOTELS



Euotel Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTEUX

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons de suite ou à convenir (postes saisonniers):

- 1 PORTIER D'ETAGES QUALIFIÉ**
- 2 FEMMES DE CHAMBRE QUALIFIÉES**
- 3 COMMIS DE CUISINE AVEC CFC**
- 1 CASSEROLIER**
- 2 GARÇONS D'OFFICE**
- 1 DAME DE BUFFET-OFFICE TOURNANTE**
- 2 SERVEUR(EUSE)S QUALIFIÉ(E)S**

Veillez nous faire parvenir votre dossier complet, avec photo, à l'adresse suivante:

Best Western EUOTEL RIVIERA
Service des Ressources Humaines
Grand Rue 81, 1820 Montreux

International

HERZOG

WINERY - LUXURY RESTAURANT
CELLAR DOOR - BISTRO -
VINEYARD COTTAGE

Neuseelands
bestes Gourmet-Restaurant
sucht junge, ambitionierte und best-
ausgewiesene

**Chef de Rangs / Sommelier
Chef de Parties**
für unsere Sommerseason von
13. Oktober bis 17. Mai

Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie
(Gault Millau / Guide Michelin) und flie-
sende Englischkenntnisse (für Service-
mitarbeiter) sind Voraussetzung.

Komplette Bewerbung inkl. Lebenslauf
(in engl. Sprache für Service), Foto und
die letzten drei Zeugnisse bis Ende Mai
bitte per E-Mail an info@herzog.co.nz

HERZOG ESTATE
Marlborough - New Zealand
www.herzog.co.nz

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO

Personal - Vertraut

www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 5280

personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

Formation continue


**FORMATION CONTINUE
GASTROSUISSE
DE CAFETIER-
RESTAURATEUR-HOTELIER**

**AVEC BON DE FORMATION
VALABLE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2009**

Profitez de la réduction des frais de séminaire*
de Fr. 500.- pour le G2 et de Fr. 700.- pour le G3
et commandez dès aujourd'hui la documentation détaillée

*Réduction des frais de séminaire grâce à l'initiative de qualification pour le marché
de travail touristique, soutenue par le Secrétariat d'Etat à l'Economie, seco

GASTROSUISSE
Formation professionnelle
Av. Général-Guisan 42a
CH-1009 Pully
Tél: 021 721 08 30
Fax: 021 721 08 31
formationprof@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

**Wo sich Angebot
und Nachfrage trifft**
htr stellenrevue –
der grösste Stellenmarkt
der Branche

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

IMPRESSUM

– htr stellenrevue / 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: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / annonces cadres / Tourismus

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hombeyer

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Delta Piscopo, Patricia Nobs Wynn

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. 170 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 160 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 150 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschlagung 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

– Erscheint

– Anzeigenschluss

Nr. 18/2009

30. 4. 2009

Mo. 12.00 Uhr 27. 4. 2009

Nr. 19/2009

07. 5. 2009

04. 5. 2009

Nr. 20/2009

14. 5. 2009

11. 5. 2009

Nr. 21/2009

20. 5. 2009

Fr. 12.00 Uhr 15. 5. 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 Einseitigkeit auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck
bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten unterschreiben ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte.
Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.