

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 26

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: 05.08.2025

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



120 Jahre Manz

Mit viel Pomp und Prominenz feierte die Zürcher Gastro-Dynastie Manz. Seite 6

Versteigerung

Das Urner Skigebiet Winterhorn steht vor dem Aus. Nun wird es auf der Auktionsplattform Ricardo versteigert. Seite 2

Ratgeber

In schwierigen Zeiten ist Weiterbildung ein gutes Instrument, um Mitarbeitende an den Betrieb zu binden. Seite 12

Entertainment

«Wichtig für das Image einer Stadt wären publikums-trächtige Festivals oder Kongresse.» Seite 5



Freddy Burger, Zürcher Manager

hotel revue

avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 162 Stellenangeboten

1002893
Schweizerische
Nationalbibliothek
Postfach 3001
Bern
3005 Bern
03181
10 005

Städte, von nahe erlebt

Ausländische Touristen besichtigen Sehenswürdigkeiten, die Einheimischen begeben sich auf Themenrundgänge. Erleben-Touren liegen voll im Trend.

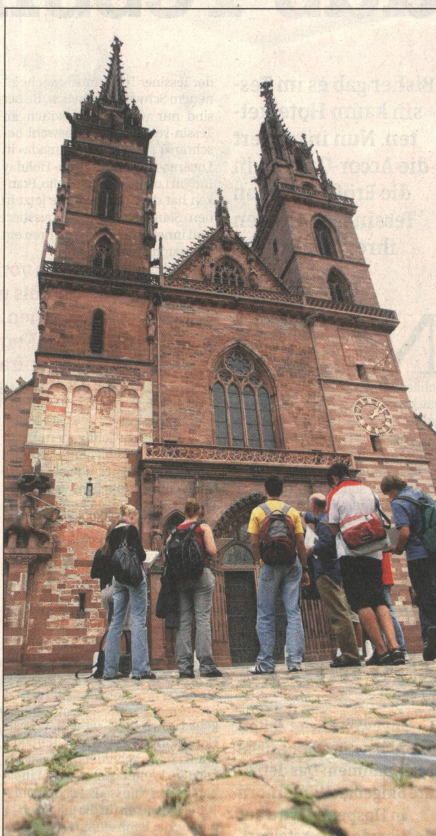
RENAME DUBACH

In der Stadt Bern verdoppelte sich die Gästezahl der individuellen Führungen in den letzten fünf Jahren auf 2230 Personen. An öffentlichen Führungen nahmen letztes Jahr 4500 Leute teil. Auch andere Städte melden beeindruckende Zahlen: In Thun fanden letztes Jahr 490 Führungen statt, in Winterthur nahmen fast 5500 Personen an den 372 Führungen teil. Die Nachfrage nach Stadtführungen steigt überall.

Einerseits hängt das damit zusammen, dass das Angebot immer

breiter wird. Die meisten Städte bieten neben den klassischen «City Tours» zu den städtischen Sehenswürdigkeiten auch die individuellen Audioguide-Touren an, bei denen man Zeitpunkt und Dauer selber bestimmen kann. Vor allem aber werden mehr spezielle Inszenierungen und thematische Führungen verlangt. Ob man sich für Hexen oder Helden, für Kirchen, Kunst oder Kulinarik interessiert, für alle gibt es eine passende Führung.

Andererseits sind die Rundgänge mit Preisen von 10 bis 25 Franken pro Person erschwinglich. Und wenn der offizielle Termin nicht passt: In allen Schweizer Städten kann man die Führungen individuell buchen. Für Gruppen mit zwei bis etwa 200 Personen gibt es die Themen-Touren mit Begleitung schon ab 150 Franken. Unternehmen haben diese Variante entdeckt, um ihrem Firmenausflug ein günstiges Glanzlicht aufzusetzen. «Führungen für Firmengruppen sind schon bei weit in den Herbst gut gebucht», halten viele Schweizer Tourismus-Stellen fest. Seite 13 bis 15 und 23



Das Basler Münster wird auf der klassischen Stadtführung besucht.

Kommentar

Eine Pandemie, die gar keine ist. Jedenfalls bis heute.



SIMONE LEITNER

Als die WHO das Grippevirus A (H1N1) oder, populär ausgedrückt, die Schweinegrippe auf die höchste Pandemie-stufe setzte, gab es in der Branche grosse Verwirrung. Wie sollen sich Caterer, Gastronomen und Hoteliers verhalten? Müssen standardisierte Pandemiepläne eingehalten werden? Gar Betriebe geschlossen werden? Oder kommen weniger Gäste? Fragen über Fragen.

Heute ist auf Bundesebene bestätigt: Trotz Stufe 6 muss derzeit kein Betrieb schliessen, auch wenn dies im Pandemieplan des Bundes-

«Es wäre ein Fehler, zum jetzigen Zeitpunkt unverhältnismässig zu reagieren.»

amts für Gesundheit BAG vorgesehen war. Das sind Worst-Case-Szenarien, die bei jeder Pandemie neu angepasst werden. Und momentan besteht kein Handlungsbedarf. Auch gibt es keine Einschränkungen für eine Reise in die Schweiz.

Die Schweinegrippe ist also eine Pandemie, die gar keine ist: Sie verbreitet sich zwar über den ganzen Globus, doch geschieht das ohne verheerende Folgen. Doch Vorsicht: Was nicht ist, kann noch kommen. Niemand weiss, wie sich das Virus weiterentwickelt. Plötzlich sind Atemschutzmasken, Desinfektionsmittel und bauliche Massnahmen ein Thema. Plötzlich annullieren Gäste ihre Reise und versichern technische Fragen tauchen auf. Es wäre zwar ein Fehler, zum jetzigen Zeitpunkt unverhältnismässig zu reagieren. Aber es ist notwendig, sich zu informieren. Und dann zu kommunizieren. Seite 3

Backpackers

Hostels und Herbergen punkten. Auch mit tiefem Preis.



Backpackers und Jugigäste sind längst nicht mehr alle so jung wie diese zwei Frauen.

Sie sprechen längst nicht mehr nur Jugendliche und Studenten an: Schweizer Backpacker Hostels und Jugendherbergen sind so beliebt wie noch nie.

Gepunktet wird bei Jugs und Hostels aber nicht nur mit moderaten Preisen: «Die Lage ist gut und die Atmosphäre wird als heimelig empfunden», begründet ein Bündner Backpacker-Geschäftsführer den Erfolg.

Waren es einst noch Globetrottern vorbehalten, gehen heute auch Familien, Behinderte oder Arbeiter in Herbergen und Hostels ein und aus. Nicht mehr das Alter sei entscheidend, son-

dern der Lebensstil, sagt Tobias Thut, Pressesprecher der Jugendherbergen Schweiz, und beschreibt die Gäste als «unkomplizierte, junge und jung gebliebene Menschen, die gerne mit anderen in Kontakt treten». Tanja Schäffli, Geschäftsstellenleiterin des Vereins Swiss Backpackers, rechnet damit, dass die Übernachtungen in der Kategorie der Hostels und Herbergen weiter zunehmen werden. Der Gast werde trotz Krise weiterhin reisen – aber kostengünstiger. «Darin liegt für die Backpacker Hostels ein riesiges Potenzial.» rom

Seite 7 bis 11

Tessin

Stabiles Geschäft für kleine Destinationen

Vom Logiernächterrückgang im Tessin im vergangenen Jahr war nicht jede Region gleich stark betroffen. Die Leventina konnte gar einen kleinen Anstieg vermelden. Allerdings kann eine einzige Veranstaltung die Statistik massgeblich beeinflussen. Deutlich mehr Logiernächte als 2007 generierte im vergangenen Jahr das Biennial. Den Erfolg können fast ausschliesslich Jugendherbergen und Berghütten verbuchen. Ein Hotelsterben erlebte in den vergangenen Jahren das Malcantone. Demgegenüber wird am 8. Juli in Locarno ein neues «Ibis» mit 82 Zimmern eröffnet. gl/dst

Seite 4

Il caffè!

illycaffè AG
8800 Thalwil
www.illycaffè.ch

HOREGO

Ihr Erfolg ist unser Ziel - Votre succès est notre objectif
il vostro successo è il nostro obiettivo

Ihr Partner im Einkauf
für Gastronomie, Hotellerie, Heime,
Spitäler und Ausbildungsstätten

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

ADUNOeasy

das beste
Zahlterminal
finden:
www.aduno.ch

ADUNO

PRIMO Minibar

www.minibar.ch

ROTOR Lips

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

Glasklar.

Die Software für den totalen
Überblick über Lager und Einkauf:
www.fidehotel.ch

fideHotel

Bibliothèque nationale suisse FN
Biblioteca nazionale svizzera BNL
Biblioteca nazionale Svizzera BNL

Aus der Region

Wallis

Sitten und Wallis
nutzen Auftritt
mit Fellini in Paris

Die Galerie nationale du Jeu de Paume, Paris, zeigt vom 19. Oktober 2009 bis 17. Januar 2010 eine Ausstellung über den Regisseur **Federico Fellini** (1920–1993) der Fondation Fellini aus Sitten. Der Kanton Wallis, Schweiz Tourismus und die Schweizer Botschaft führen Pariser Promo-Veranstaltungen durch. Für die Image-Werbung gibt der Kanton Wallis 100 000 Franken. Die Ausstellung selbst unterstützt er mit rund 150 000 Franken. Die Stadt Sitten gibt 75 000 Franken. kjb/sda

Konzept «Mehr
Bahnhof» in Brig
verwirklicht

Am Freitagnachmittag und am Samstag fanden die Einweihungsfeiern des neuen Bahnhofs in Brig statt. Er tritt damit dem Konzept «Mehr Bahnhof» der SBB bei. Ein Anbau im Westen, einschliesslich neues Restaurant, ergänzt das vollständig renovierte historische Gebäude und erlaubt mehr Geschäfte und Dienstleistungen. Der Bahnhof soll zum Begegnungszentrum werden. Die Arbeiten dauerten zwei Jahre und wurden in Absprache mit dem kantonalen Denkmalschutz ausgeführt. Die Kosten belaufen sich auf rund 18 Mio. Franken. kjb

Wettbewerbe

Tickets für Hotel-
Film-Premiere:
die Gewinner

Am 10. September wird in Zürich der «Swiss Hotel Film Awards» verliehen. Gewinner eines Tickets für zwei Personen sind: Simona Mani, Wallisellen; Bernhard-M. Hug, Basel; Thomas Matthey, Brunnen (SZ); Christine Meili, Wetzikon; Andy Michel, Kriens; Bettina Müller, Spreitenbach. Die richtigen Antworten lauteten: Mohan Mani ist der Jury-Präsident, www.swiss-hotelaward.ch ist die Homepage. 146 Antworten gab es. kjb

Es war das Hotel
Jungfrau, Fiesch,
am Eggishorn

Der Gewinner des Hotelarchiv-Wettbewerbs aus der hotel revue Nr. 25/09 heisst Jürg Krattiger, vom Litternaweg 3 in 3930 Visp. Er gewinnt ein Pasta-Set. Es kamen 25 Einsendungen, wovon elf Antworten korrekt waren: Hotel Jungfrau, Eggishorn, Fiesch.

Die 1856/57 als Berggasthaus mit 30 Betten zuerst erbaute Herberge entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Ausgangspunkt für die Erkundung der nahe gelegenen Sehenswürdigkeiten der Natur, wie Märjensee und Aletschgletscher. Es diente aber auch als Basislager für die Besteigung von Berggipfeln der Umgebung oder als Aussichtsterrasse. Der Ort war Beginn der Aufstiegsroute für die Erstbesteigung des Jungfraugipfels; einheimische Führer wiesen den Pionieren aus Aarau den Weg über den Aletschgletscher. kjb

Ibis entdeckt
das Tessin

Bisher gab es im Tessin kaum Hotelketten. Nun investiert die Accor-Gruppe in die Eröffnung von Tessiner Betrieben ihrer Marke Ibis.

ANTJE BARGMANN

Nachdem die Hotellerie in der Südschweiz in den vergangenen Jahren vor allem durch Schliessungen von sich reden gemacht hat, investiert jetzt die internationale Accor-Gruppe in die Region. Am 8. Juli wird ein «Ibis» mit 82 Zimmern im Zentrum von Locarno eröffnet, ein zweites, grösseres Hotel, soll in den kommenden zwei Jahren in Lugano entstehen.

Fremdenverkehrsverein und Gemeinden setzen grosse Hoffnung in die Accor-Gruppe, die soll

der Tessiner Tourismusbranche zu neuem Schwung verhelfen. Bisher sind nur wenige Hotelketten im Tessin vertreten, die Auswahl beschränkt sich auf ein «Ramada» in Locarno-Muralto und ein «Holiday Inn» in Lugano. Rund 14 Mio. Franken hat die Accor-Gruppe jetzt in den Standort Locarno investiert und innerhalb von zwei Jahren ein

sechsstöckiges Gebäude im Zentrum errichtet. Fabio Bonetti, Direktor von Lago Maggiore Turismo, hält dies für einen Segen. Weil das Locarneservier allem mit Festivalveranstaltungen wirbt, sei wichtig, dem Besucher eine ausreichende Anzahl Zimmer mittlerer Preiskategorie und professionellen Standards bieten zu können. Er hofft, dass das neue Ibis-Hotel einen stimulierenden Effekt auf die ganze Branche hat. «Die vorhandenen Hotels werden einmal mehr erkennen, dass

«Die vorhandenen Hotels werden erkennen, dass auch ihr Engagement gefragt ist.»

Fabio Bonetti
Direktor Lago Maggiore Turismo

auch ihr Engagement gefragt ist, und sie in ihre eigenen Strukturen investieren müssen.» Dass auf Seiten der lokalen Hotellerie die Aussicht auf starke Konkurrenz nicht nur Freude auslöst, liegt auf der Hand, doch die anfängliche Besorgnis sei laut Bonetti der Hoffnung gewichen, von einer internationalen Ibis-Stammkundschaft profitieren zu können. Auch die Gemeinde Locarno zeigt sich froh über das Interesse der Accor-Gruppe, sie trug ihren Teil zur schnellen Erteilung der Baugenehmigung bei.

Mit mehr Widerstand sah sich die Hotelkette dagegen in Lugano konfrontiert. Für den geplanten Standort im Stadtteil Paradiso sind mehrere Rekurse eingegangen, unter anderem wegen der vorgesehenen Höhe des Neubaus. Nach Aussage von Georges Schneider, Generaldirektor Accor Schweiz, sei das Pro-



Das neue Ibis-Hotel von Locarno steht kurz vor der Eröffnung.

jekt inzwischen verkleinert worden, das Hotel falle aber voraussichtlich immer noch grösser aus als das in Locarno. Er hofft, dass im kommenden Herbst oder im Frühjahr Baubeginn ist.

Das Interesse der Accor-Gruppe am Tessin wertet Tourismusdirektor Fabio Bonetti als Beweis für das touristische Potenzial, das in der Region stecke. Er hofft, dass andere internationale Investoren dem

Beispiel folgen werden. So hält Marketingdirektor von Accor, Walter Züeck, beispielsweise die Marke Mercure, mit stärkerer Ferienhotelausrichtung, durchaus für Tessin-tauglich. Er räumt aber ein, dass auf der anderen Seite die Südschweiz noch in Punkten wie Infrastruktur und mehrsprachiger Dienstleistung aufholen muss, um für internationale Ketten attraktiv zu werden.

250 000 Franken zum Ersten!

Ungewöhnliche Zeiten fordern ungewöhnliche Massnahmen: Das defizitäre Skigebiet Winterhorn in Hospental wird auf Ricardo.ch versteigert.

SIMONE LEITNER

Seit über einer Woche steht das Urner Skigebiet Winterhorn auf der Auktionsplattform Ricardo.ch zum Verkauf. Das Angebot umfasst Sessellift, Schlepplift, Restaurant, Après-Ski-Blockhaus und Talstation mit Land. «Es ist unsere letzte Chance, das Ski-

gebiet zu retten», erklärt Claus Dangel, Besitzer der mit 150 000 Franken verschuldeten Anlage. Letzten Winter waren die Lifte bereits geschlossen. Es braucht 100 000 Franken für die Inbetriebnahme der Bahn, deren Konzession bis 2011 läuft.

Nach erfolgloser Investorensuche wird nun versteigert. 250 000 Franken ist das Mindestangebot, die Auktion dauert bis am 17. Juli. Bei Redaktionsschluss war das Angebot von knapp 47 000 Personen angeklickt. Geboten hat aber niemand. «Stimmt», sagt der Besitzer, der zuversichtlich bleibt, «schliesslich habe ich keine andere Wahl.» Noch im Herbst war

Samith Sawiris als Retter in Sicht. «Doch er sagte sein finanzielles Engagement definitiv ab.» Auch der Kanton Uri sei an einem Investment nicht interessiert. Das hingegen stösst bei Dangel auf Unverständnis. «Unter dem geschlossenen Skigebiet haben Mitarbeitende, Hoteliers und Gastronomen bereits gelitten.»

Claus Dangel selber kaufte das Skigebiet bereits vor vier Jahren aus einer Konkursmasse. Er ist Mitbesitzer der Firma Bächler Top Track AG, die Beschneigungsanlagen verkauft. Nun steht das Skigebiet wieder vor dem Aus. «Aber nicht wegen Schneemangels, das Gebiet ist schneeseicher.»

Coop lanciert neue
Restaurantkette-
Pasta im Zentrum

Coop baut eine neue Restaurantkette auf, bei der frische Teigwaren im Mittelpunkt stehen. Als Lizenznehmerin des italienischen Frischpastaherstellers Pastificio Rana will Coop bis 35 Giovanni-Restaurants eröffnen. Das erste Restaurant wurde im Center Eleven in Zürich-Oerlikon eröffnet. dst/sda

CO²-Abgabe auf
Brennstoffen wird
erhöht

Gemäss Vorgabe des Parlaments wird die CO²-Abgabe per 1. Januar 2010 von heute 12 Franken auf

36 Franken pro Tonne CO² erhöht. Mit dieser Erhöhung stehen ab 2010 bis zu 200 Mio. Franken pro Jahr für die Förderung von klimafreundlichen Gebäudesanierungen zur Verfügung. Economiesuisse fordert die Aufschiebung der Abgabe-Erhöhung, bis sich die konjunkturelle Lage wieder erholt. dst

Neue Broschüre für
kleine und mittlere
Unternehmen

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat eine neue Broschüre, «Die KMU-Politik der Schweiz», herausgegeben. Ziel der Broschüre ist es, den Unternehmen aufzuzeigen, mit welchen Instrumenten sie durch die KMU-Politik des Bundes unterstützt werden. dst

Entrée: Hotel International, Lugano. Mehr auf: www.htr.ch/hotelarchiv



Keine Panik vor Pandemie

Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat am 11. Juni 2009 die pandemische Phase für die sogenannte Grippe A(H1N1) von der Stufe 5 auf die Stufe 6 angehoben. Das Ausrufen der Phase 6 heisst: Die weltweite Verbreitung des Pandemievirus kann nicht mehr verhindert werden. Es sei die einzige Möglichkeit, um alle Regierungen frühzeitig zu warnen, damit diese ihre nationalen Pandemiepläne rechtzeitig umsetzen, begründet die WHO diesen Schritt.

Fakten Grippe A H1N1 von Mensch zu Mensch

Ein neuer Virusstamm des Subtyps A(H1N1) verursacht die Grippe. Das Virus ist eine Kombination aus zwei Schweineviren, einem Geflügelvirus und einem Menschenvirus. Deshalb der Name «Schweinegrippe». Das in Mexiko aufgetauchte Virus überträgt sich von Mensch zu Mensch, über Tröpfcheninfektion beim Husten oder Niesen oder durch Berührung verunreinigter Oberflächen wie etwa der Hände beim Händeschütteln.

Die Pandemiephase 6 bedeutet für Caterer, Hoteliers und Gastronomen vor allem eines: viel Kommunikation. Aber keine Massnahmen.

SIMONE LEITNER

tersheime. Doch was bedeutet diese Phase 6 wirklich für die Branche? «Vor allem sind eine professionelle Kommunikation und angepasste Pandemiepläne nötig», sagt Christian Keller-Höhl, Quality Systems Manager bei der SV Schweiz AG. Das Unternehmen habe seine Kunden seit dem Ausbruch der Schweinegrippe unentwegt informiert. «Wir wollten die Unsicherheiten unserer Kunden sofort aus dem Weg räumen. Und natürlich auch Ängste relativieren», so Christian Keller-Höhl weiter. Die Schweinegrippe zu verharmlosen sei nicht angebracht. «Es ist unklar, ob das Virus im Herbst nicht bereits mutiert ist», warnt Keller-Höhl. Auch UN-Generalsekretär Ban Ki Moon mahnte, «auf der Hut» zu sein. «Wir wis-

sen nicht, welches Bild sich in den kommenden Monaten entwickelt», sagte Ban Mitte Juni in New York.

Ein Horrorszenario gab es bereits: Die Spanien-Grippe begann im Sommer 1918 in einer relativ milden Form. Im Herbst 1918 mutierte das Virus dann zu einem gefährlicheren und aggressiveren Erreger», schreibt das BAG.

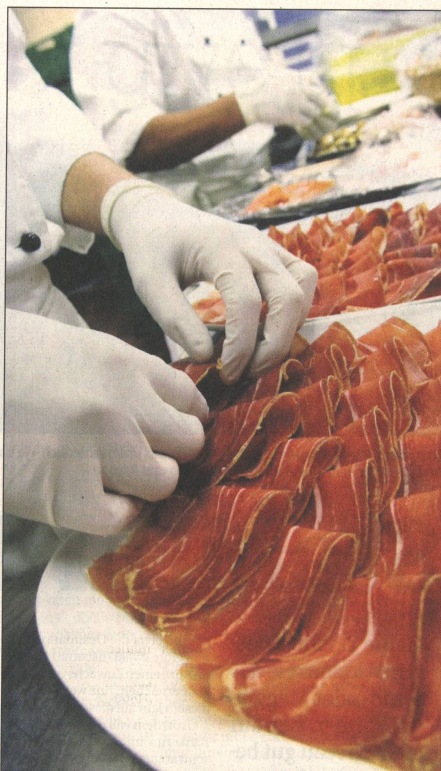
Konkrete Massnahmen in den gastronomischen Betrieben werden aber nicht umgesetzt. «Die allgemeinen Hygienevorschriften in der Schweizer Verpflegungswirtschaft sind so streng, dass die Branche alle Vorkehrungen erfüllt», betont Christian Keller-Höhl. Zwar seien bei SV Schweiz zusätzliche Schutzmasken und mehr Desinfektionsmittel eingelagert worden, aber es werde kein Gebrauch davon gemacht.

Auch Peter Michel, CEO von Best Western

«Es ist unklar, ob das Virus nicht im Herbst bereits mutiert ist.»

Christian Keller-Höhl
SV Schweiz

Swiss Hotels, winkt ab: «Wir haben gute Krisenpläne und können diese bei Bedarf einfach aus der Schublade ziehen. Aktuell werden aber keine Massnahmen getroffen.» Die 4000 Hotels der Gruppe sind weltweit bestens vernetzt. Dennoch: «Wir setzen auf nationalen Instanzen und Einrichtungen. In der Schweiz ist alles so gut organi-



Die Hygienevorschriften in der Lebensmittel-Industrie sind streng. Auch schon vor der Phase 6 bei der Grippe A H1N1.

siert und kontrolliert, daher ist Panikfehl am Platz», so Peter Michel. Alles halb so schlimm? «Wäre es nach unseren standardisierten Pandemieplänen gegangen, hätten wir die Betriebe bereits ab Pha-

se 5 geschlossen», hält Keller-Höhl von SV Schweiz fest. Das hätte sogar bedeutet, dass die Eishockey-WM hätte abgesagt werden müssen. Fakt ist: Beim aktuellen H1N1-Virus war und ist es nicht nötig.

Aus der Region

Bern

Schilthornbahn: Bisher bestes Jahresergebnis

Sowohl die Beförderungszahlen als auch der Geschäftsverlauf sind besser als je zuvor ausgefallen. Der Gewinn betrug im Geschäftsjahr 2008 rund 1,63 Mio. Franken. Der Gesamtertrag von 24850399 Franken ist der höchste seit der Gründung der Schilthornbahn AG. Auf den Transportanlagen der Schilthornbahn AG sind 4,4 Mio. Personen befördert worden. Im Vergleich zum Vorjahr plus 10 % und zum Durchschnitt der letzten drei Jahre (2005-2007) gar 14 %. Auch die Sportanlagen verzeichnen mit 1,9 Mio. Beförderungen Rekordfrequenzen. kjv

Zürich

Hotel Belvoir in Rüschlikon wird neu gebaut



Eine bewegte Geschichte geht in ihre nächste Phase. Das Hotel Belvoir in Rüschlikon wird neu gebaut. Am Sonntag, 28. Juni 2009, von 10 bis 15 Uhr lädt das Hotel Belvoir in Rüschlikon zur «Uustrinkete» ein: das vorläufige Ende eines langen Kapitels Schweizer Hotelgeschichte. Das Gebäude wird abgerissen, geplant ist ein Neubau mit 61 Zimmern, Bankett- und Seminarräumen, Wellness, Restaurant und Bar. kjv

Tessin

Lido Locarno mit neuem Bäderzentrum

Nach etlichen Jahren Planung und Bau wird im Oktober endlich ein erster Teil des neuen Bäderzentrums von Locarno eingeweiht. Der elegante langgestreckte Flachbau des «Centro balneare regionale» (CBR) am Seeufer wurde vom Architekten Franco Morio entworfen. Es wurde auch bekannt, dass Privatinvestoren das öffentliche Zentrum bis 2011 unter dem Namen Lido & Spa um ein Wellnesszentrum erweitern werden. Das CBR wird um 86 Meter auf gesamthaut 200 Meter verlängert werden. Geplante Investitionen: 31,5 Mio. Franken. gl

Innerschweiz

ROK Gastro AG neu mit Luzerner Club Adagio



Die ROK Gastro AG übernimmt per 1. August 2009 den Luzerner Club Adagio von der Hotel Flora AG. Das Hotel gehört Freddy Burger. (Siehe Interview auf Seite 5.) Die ROK Gastro AG i. G. mit Pascal Apostol als Projektleiter wird das Adagio weiterhin als Nightlife-Club betreiben. kjv

Lenzerheide ba(h)ndelt mit Arosa an

Lenzerheide nimmt einen neuen Anlauf für eine Verbindung mit Arosa. Die Stimmbürger von Vaz/Obervaz werden dazu Stellung nehmen müssen.

DANIEL STAMPF

Der im vergangenen August neu gewählte Verwaltungsrat der Lenzerheide Bergbahnen AG (LBB) sieht in einem Ski- und Wanderkorridor mit Arosa die grösste Wachstumschance für die Zukunft. Deshalb hat er in Zusammenarbeit mit der Arosa Bergbahnen AG (ABB) ein gegenüber den bisherigen Plänen redimensioniertes Projekt aufgelegt. Dieses sieht den Ersatz der

Sesselbahn Schwarzhorn mit einer neuen Linienführung auf das Urdenfuggli vor. Die Verbindung mit Arosa erfolgt mittels einer Überspannung des Urdenfuggli vom Urdenfuggli zum Hörnli. Eine früher geplante Skigebietsverbindung zwischen Lenzerheide und Arosa hatten die Stimmbürger von Vaz/Obervaz abgelehnt. Auch über

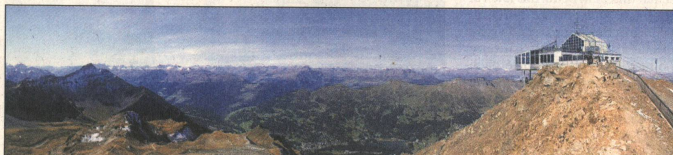
das neue Projekt müssen die Stimmbürger von Vaz/Obervaz befinden. Christoph Suenderhauf, Verwaltungsratspräsident der LBB AG, ist zuversichtlich, dass das neue Projekt diese Hürde nehmen wird. «Es ist jetzt wesentlich abstimmungsfreundlicher, da man nur auf eigenem Boden Anlagen baut», Suenderhauf hofft, dass die

Abstimmung in der ersten Hälfte 2010 durchgeführt werden kann. Weiterwill die LBB in den nächsten sechs Jahren 70 Mio. Franken in den Ausbau und die Qualität investieren. 2010 wird die Gondelbahn nach Scharmoir durch eine moderne Achter-Gondelbahn mit einer Kapazität von 1800 Personen, ausbaubar auf 2200 Personen pro

Stunde, ersetzt. Auf Scharmoir soll das bestehende Restaurant einem Neubau weichen. Die LBB will wieder zu einer der zehn rentabelsten Bergbahngesellschaften der Schweiz werden.

Wie die Lenzerheide Bergbahnen AG weiter mittelt, gründet sie zusammen mit Lenzerheide Tourismus die Lenzerheide Tourismus Marketing AG, welche ab 1. November 2009 das Marketing beider Organisationen übernimmt.

Für das in Fadal geplante Resort mit rund 450 Betten wurde die Jäger Alpin Lodge Bau GmbH als Partnerin gewonnen. Mit dem neuen Resort sollen 80000 bis 100000 Übernachtungen mit einer Wertschöpfung von rund 10 Mio. Franken pro Jahr allein für Lenzerheide generiert werden.



Die Lenzerheide Bergbahnen wollen einen Ski- und Wanderkorridor Arosa schaffen.

Ab 1. Juli ist in Berner und Walliser Restaurants ausgeraucht

Kantonale Unterschiede in der Ausgestaltung der entsprechenden Verordnungen

In den Berner Gastbetrieben darf ab 1. Juli nicht mehr geraucht werden. Um die Ausgestaltung der sogenannten Fumoirs ist im Kanton Bern eine Diskussion entbrannt. Gegen die restriktiven Bestimmungen der kantonalen Volkswirtschaftsdirektion hat Gastrosuisse Beschwerde geführt. Aufschieben der Wirkung hat diese keine erhalten. Entscheiden muss das Bundesgericht. Wann es dies tut, ist unklar.

Im Kanton Wallis, wo das Rauchverbot ebenfalls am 1. Juli in Kraft

tritt, darf in den Fumoirs nicht bedient werden, ausser durch den selbständig erwerbenden Betriebsinhaber.

Auch im Kanton Freiburg wird das Rauchverbot ab 1. Juli eingeführt, allerdings schrittweise. Ab Juli müssen Orte wie Verwaltungsgebäude, Gemeinderäume, Freizeiteinrichtungen und Geschäfte rauchfrei sein. In Gaststätten gilt es erst ab 1. Januar 2010. Fumoirs dürfen dann bis zu einem Drittel der Betriebsfläche, maximal 60 Quadratmeter, umfassen. dst/sda

Gstaad baut Beschneigung aus

Die Gstaader Bergbahnen wollen künftig mit Schneesicherheit trumpfen. Dieses Jahr werden rund 18 Mio. Franken in neue Anlagen investiert.

DANIEL STAMPF

Ab dem Jahr 2011 sollen alle Hauptpisten der Bergbahnen Destination Gstaad (BDG) AG in 60 Stunden eingeschneit werden können. Im Sektor Ost werden in diesem Jahr 8,5 Kilometer Pisten neu mit Schneeanlagen ausge-

stattet. Es handelt sich um die Pistenabschnitte Saanerslochgrat-Chübeli und Saanerslochgrat-Lochstafel, die neue Horneggli-Direttissima und den Abschnitt Rinderbergspitz-Büelti. Ausserdem sind einige Pistenkorrekturen vorgesehen. Die BDG AG kalkuliert für dieses Vorhaben eine Investitionssumme in der Höhe von 15 Mio. Franken. Kürzlich wurden die Bauarbeiten mit dem Spatenstich initiiert. Damit die rund 160 neuen Schneelanzen in diesem Bereich auch genügend Wassernachschub aus dem Tal erhalten, wird gleichzeitig die Kapazität der vorhandenen Pump-

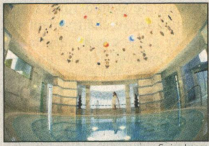
stationen Eggweid und Hornberg erweitert.

Im laufenden Jahr wird die Bergbahnen Gstaad AG noch weitere Projekte angehen. Dazu gehört unter anderem der Ausbau der Beschneigungsanlagen im Sektor West zwischen Pra Cluon und Chalberrhöni. Alle diese Gebiete würden ab kommender Wintersaison eine Schneegarantie von der Bergstation bis ins Tal aufweisen, «was einen entscheidenden Erfolgsfaktor für uns darstellt», sagt BDG-Direktor Armon Cantieni. Total hat die BDG knapp 18 Mio. Franken für ihre diesjährigen Bauaktivitäten budgetiert.

Aus der Region

Graubünden

Sculotourismus finanziert eigenes Impulsprogramm



Swiss-Image

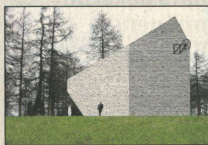
Sculot schloss den Winter als einziger grosser Bündner Ort positiv ab. Schweiz Tourismus hat ein Impulsprogramm von 12 Mio. Franken lanciert. Auch Graubünden Ferien beantragte Gelder. Engadin Sculot Tourismus hat dank Zusatzfinanzierung ausserordentliche Massnahmen für über 50 000 Franken umgesetzt. Weitere folgen. kjv

Arge Alp belohnt energieeffiziente Hotelbetriebe

Zwei Resolutionen zur Energiepolitik und zur Informationstechnologie hat die Arge Alp am Freitag in Flims verabschiedet. Erneuerbare Energiequellen, vor allem Wasser, Holz, Sonne und Erdwärme sollen verstärkt genutzt werden. Es wird ein Arge-Alp-Energiepreis ausgeschrieben und ein Label für besonders energieeffizient geleitete Hotels eingeführt. Die IT-Resolution fordert unter anderem ein möglichst engmaschiges Breitbandnetz. Mit der Konferenz endet die Präsidentschaft des Kantons Graubünden, der Vorsitz geht für ein Jahr an Südtirol. kjv

Wallis

Grünes Licht für Botta-Kapelle auf der Moosalp



ZVG

Das Bundesgericht hat der Beschwerde der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz gegen die geplante Kapelle auf der Moosalp bei Töbel VS die aufschiebende Wirkung verweigert. Laut Gericht droht kein nicht wieder gutzumachender Nachteil. Das Bundesgericht wird letztinstanzlich über die Zonenkonformität entscheiden müssen. Die Stiftung ist der Ansicht, dass die von Stararchitekt Mario Botta entworfene Kapelle nicht ausserhalb der Bauzone errichtet werden darf. kjv/sda

Aus dem cahier français

Tagestourismus profitiert von der Krise

Wegen der angespannten wirtschaftlichen Lage geben Schweizer weniger Geld für Auslandsreisen aus. Davon kann in der Schweiz der Tagestourismus profitieren. Swissminiatur in Melide etwa konnte über Ostern, Pfingsten und Auffahrt 60 Prozent mehr Schweizer Besucher registrieren. Auch beim Schloss Chillon zeichnet sich dieses Jahr eine Zunahme schweizerischer Besucher ab. dst

Seite 19



Swiss-Image

Im Kanton Tessin entwickelt sich der Tourismus unterschiedlich – je nach Subregion. Im Bild: Blick vom Monte Gambarogno auf den Lago Maggiore mit dem Maggiadelta bei Locarno und Ascona.

Stabil in der Nische

Kleine Tessiner Destinationen wie das Blenio- oder Maggiatal können sich auf tiefem Niveau gut behaupten. Doch Investitionen sind nötig.

GERHARD LOB

Das Jahr 2009 hat für den Tessiner Tourismus nicht gerade prächtig begonnen. In praktisch allen Regionen verzeichnet man in den ersten Monaten gegenüber dem Vorjahr weniger Logiernächte. Kleine Lichtblicke müssen relativiert werden. So

konnte etwa die Destination Lago Maggiore e Valli (Ascona-Locarno) im April einen Zuwachs von 11 Prozent erreichen, nur weil Ostern in diesem Jahr auf diesen Monat fiel.

Trotzdem will man bei den Touristiken im Südkanton nicht schwarzmalen. Denn die Nagelprobe steht erst bevor. Die Sommermonate entscheiden, ob das Jahr gut wird oder nicht. «Unsere Destination liegt so nah an der Deutschschweiz, dass sich die Kunden nach der Wettervorhersage am Fernsehen entscheiden, ob sie noch abfahren», sagt Fabrizio Barudoni, Direktor von Leventina Tourismus in Airolo. Der kleine Verkehrsverein gehört zu den Tessiner Subdestinationen, die im letzten Jahr etwas zulegen konnten.

2008 hat das Tessin – als einziger Kanton in der Schweiz – ein Minus

an Logiernächten verzeichnet. Aber nicht jede Region war gleich stark betroffen. In der Leventina gab es sogar einen kleinen Anstieg.

«Wir sind seit vier bis fünf Jahren bei zirka 58 000 Übernachtungen stabil», sagt Barudoni. Und weist gleichzeitig darauf hin, dass eine

Hotelsterben im Malcantone

Als vor einigen Jahren etliche Hotels in Muralto (Beau Rivage, Reber, Zuri-go) und Locarno (Grand Hotel) schlossen, war die Empörung gross. Das Malcantone hat ebenfalls ein Hotelsterben erlebt – doch dort erfolgte die Entwicklung fast unbemerkt: die Villa Magliassina in Magliaso, das Parcolago in Caslano, das Motel in Ponte Tresa, die Villa Margherita in Bosco Luganese und – im No-

vember 2008 – La Perla in Agno haben geschlossen. «Vierhundert Betten gingen verloren, das macht 50 000 Übernachtungen weniger im Jahr», rechnet Alfonso Passera, Direktor von Malcantone Tourismus. Wegen Umbauten nicht zugänglich ist das Kurhaus Cademario. Es wird ab April 2010 als Luxusherberge wieder Gäste empfangen. Unklar ist, was aus dem veralteten Hotel La Perla von Agno, gleich neben dem Airport Lu-

gano, wird. Es hat 96 Zimmer und bot viel Raum für Meetings und Kongresse. «Wir nutzen die Zeit, um uns grundsätzlich Gedanken über die Zukunft zu machen», sagt Claudio Tavazzani, der das Haus leitete und gleichzeitig als Direktor des Hotels De La Paix in Lugano amtierte. Doch er lässt durchblicken, dass die Investitionskosten für eine Generalüberholung der Immobilie offenbar über der Schwelle des Machbaren liegen. gl

Romantisch, ruhig und entspannt

Ihre Glaubwürdigkeit und Vielfalt hat die Romantik Hotels zu einer der stärksten Marken der Branche in Europa gemacht. Das sagte ihr internationaler Präsident, Roland Zadra, in Zürich.

ELSBETH HOBMEIER

Der Geschäftsgang bei den Romantik Hotels & Restaurants Schweiz zeigt sich erfreulich konstant. Laut einer Umfrage unter den Mitgliedern war das erste Halbjahr 2009 mindestens gleich und zum Teil noch erfolgreicher als

2008. Das gleiche Bild zeigt sich beim Buchungsstand für diesen Sommer. Diese Situation wurde an einer Medienorientierung in Zürich mit einer treuen Stammkundschaft und dem Bedürfnis nach Sicherheit, Wohlbefinden und Qualität begründet. Andreas Ludwig beurteilt als Präsident der Schweizer Romantik Hotels die Logiernächte-Entwicklung bei den Ferienhotels als stabil oder teilweise besser als 2008. Etwas verhaltener, aber im Jahresvergleich durchaus positiv sehe die Buchungssituation bei den Stadthotels aus. Hier fällt ein Rückgang bei Firmenkunden auf.

Auch in ungewissen Zeiten erfüllen die Romantik-Hotels den Wunsch nach Ruhe und Entspannung und nach persönlichem Kon-



Drei Präsidenten auf einem Bild: (v.l.) Andreas Ludwig, Romantik Hotels Schweiz; Roland Zadra, Romantik Hotels International; Guglielmo L. Brentel, hotellerieuisse.

takt, erklärte Ludwig. Für Roland Zadra, Präsident der Romantik Hotels und Restaurants International

und deutscher Hotelier des Jahres 2009, liegt der Grund für die Kontinuität in der Glaubwürdigkeit

und der Vielfalt. Auch für hotellerieuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel haben die Romantiker auf die richtige Strategie gesetzt: «Differenzierte Positionierung» sei heute das Zauberwort. Wichtig für den Erfolg seien unternehmerische Eigenverantwortung, gute politische Rahmenbedingungen sowie ein wirksames nationales und internationales Marketing.

In der Schweiz zählen 24 Betriebe zur Romantik-Gruppe, mit weiteren Betrieben steht man in Verhandlung. Seit 37 Jahren beherbergen 200 privat geführte Romantik Hotels & Restaurants in elf Ländern Europas die Gäste, sie zählen 20 Köche mit Michelin-Stern und über 60 Häuser mit 14 und mehr Punkten im Gault Millau.

Bern: Schweizerhof kauft zu

Das Berner Hotel Schweizerhof hat für 3,5 Mio. Franken die Nachbarliegenschaft Neuengasse 45 erworben.

SILVIA PFENNIGER

Noch bestehen für die neu erworbene Liegenschaft Mietverträge, aber langfristige pläne der Schweizerhof, der zurzeit total aus-

gehöhlt und saniert wird, Residenzen einzurichten, sagte Verwaltungsrats-Präsident Peter E. Burkhalter an der Generalversammlung des Hotels Schweizerhof am Dienstag.

Bruno Schöpfer, Projektleiter der Barwa-Hotelprojekte in der Schweiz (Schweizerhof, Hotels Bürgenstock sowie Hotel Royal Savoy in Lausanne) erläuterte die Berner Baupläne, über welche die htr bereits berichtete. Das Ziel: 90 grosse Zimmer mit edlen Mate-

rialien und luxuriösen Sitzbadewannen samt separater Dusche, eine Lobby-Lounge beim heutigen Empfang – und in der Beletage rund 800 Quadratmeter Konferenzfläche. Die Eröffnung ist auf Frühjahr 2011 geplant. Die Schulden der Schweizerhof AG sind um 2,3 Mio. Franken auf insgesamt 24,5 Mio. Franken gestiegen. Doch VR-Präsident Peter E. Burkhalter sah auch diesen Aspekt positiv: «als zukünftiges Steueroptimierungspotenzial».

«Mein Motto: Never give up»

Freddy Burger, «er setzt sich aus Liebe für diese Stadt ein», hiess es bei der Verleihung des Zürcher Hotelierpreises. Lieben Sie Zürich?
Das kann man sagen. Ich wollte nie in einer anderen Stadt wohnen. Ich bin hier geboren und habe meine Jugend in Schwamendingen erlebt. Das prägt.

Was macht «Ihre» Stadt Zürich touristisch gut? Und was vermissen Sie?
Ich durfte ja ab den 60er-Jahren die Musikgeschichte mitgestalten. Wir brachten grosse Konzerte nach Zürich, gründeten Good News. Der zwinglianische Geist dieser Stadt war immer deutlich spürbar, anfänglich erhielten wir keinerlei politische oder finanzielle Unterstützung. Nicht mal, als ich Frank Sinatra bringen wollte. Im Laufe der Zeit hat sich dann zusehends eine konstruktive Zusammenarbeit entwickelt. Trotzdem mussten wir für das Theater 11 zehn Jahre kämpfen und ich dachte oft ans Aussteigen. Aber getreu meinem Motto «Never give up» konnte ich es renoviert zu meinem 60. Geburtstag eröffnen, an der Strasse meiner Jugend.

Welche Ihrer vielen Ehrungen freute Sie am meisten?
Der Zürcher Hotelierpreis war die grösste Überraschung, die erste offizielle Anerkennung aus Zürich. Viel Echo brachte der «Life Entertainment»-Preis als «bester Künstlermanager» (Management von Udo Jürgens) und der Xaver Award für das 100-Jahre FIFA-Jubiläum. An die goldenen Schallplatten habe ich mich schon fast gewöhnt.

«Preise gibts, wenn man älter wird», sagten Sie. Fördern Sie junge Leute?
Früher durfte ich selber viel Unterstützung erleben. Ich war ja oft der jüngste: der jüngste Manager, der jüngste Agent. Heute fördere ich den Nachwuchs nach Kräften, zum Beispiel auf der Pepe Lienhard-Tournee, wo zwölf junge Musiker die Gelegenheit für einen Auftritt erhalten.

Zu Ihrer Unternehmung zählen auch mehrere gut gehende Gastrobetriebe. Wie lautet Ihre Erfolgsformel?
Eine Formel für den Erfolg gibt es nicht, sonst würden alle dasselbe machen. Wichtig ist: Das Bauch- und das Kopfgefühl müssen in Balance sein und überzeugend umgesetzt werden. Das Gastrogewerbe ist innerhalb meiner Unternehmung das schwierigste, es ist ein Rappengeschäft. Wenn man die Personal- und die Warenkosten nicht sehr genau im Griff hat, ist man schnell in den roten Zahlen. Ich vermied immer die Systemgastronomie, aber richtete das Angebot auf ein breiteres Publikum aus. Entscheidend ist die Location an einer Triple-A-Lage mit einem genau darauf abgestimmten Konzept. Nehmen wir das einstige marode Seerestaurant in Zürich: Wir investierten mehrere Millionen in den Umbau, heute ist es als «Aqua» eine Top-Adresse.

Für sein Engagement zugunsten des Musical-Theaters 11 erhielt Freddy Burger den Zürcher Hotelier-Preis. Er ist einer der ganz Grossen im Schweizer Unterhaltungsgeschäft.

ELSBETH HOBMEIER

Sie haben alles aus eigener Kraft und ohne Subventionen geschafft. Wird das öffentliche Geld Ihrer Meinung nach richtig verteilt?
Darüber könnte man diskutieren. Der Subventionstopf wird vor allem im elitären Bereich ausgeschüttet. Zum Beispiel beim Opernhaus Zürich, das rund 60 Millionen erhält für ein verhältnismässig kleines Publikum. Wichtig fürs Image einer Stadt oder Region sind aber auch publikumsträchtige Festivals oder Kongresse mit internationaler Ausstrahlung. Einige Regionen haben dies realisiert, so Stadt und Kanton Luzern, welche unter anderem auch unsere Rose d'Or unterstützen.

Ihre «Doppelhe», wie Sie es nennen, mit Udo Jürgens und Pepe Lienhard ist legendär. Ist diese Ehe immer noch glücklich?

Eigentlich ist es ja eine Dreierbeziehung, eine sehr enge Männerfreundschaft. Pepe manage ich seit 40 Jahren, Udo seit 30, wir sind heute wie Brüder und haben enorm viel zusammen erlebt. Der Austausch über Berufliches wie auch Privates ist uns allen wichtig, wir telefonieren regelmässig.

Sie nennen sich den «jüngsten Alten» und sagten, «wir 45er werden das Alter neu definieren»?

Das war ein gefährlicher Satz. Ich meine, dass wir – und da dachte ich auch an meine Jahrgänger Roger Schwinski und Jürg Marquard – unser Alter anders leben wollen. Ich werde sicher nie als Pensionierter zu Hause Rüebli rüsten. Aber ich bin ja auch privilegiert: Mein Beruf ist zugleich mein Hobby, das Schöne, was einem passieren kann. Das sage ich auch meinen Söhnen: Mir ist es egal, ob sie Manager oder Strassenwischer werden wollen, Hauptsache, sie sind glücklich.

«Der Zürcher Hotelierpreis war meine erste offizielle Anerkennung aus Zürich.»

Freddy Burger
Chef Freddy Burger Management

Falls Sie sich doch später mal zurückziehen wollen: Wird einer Ihrer Söhne in Ihre Fussstapfen treten?

Das müssten sie selber wollen. Wenn einer meiner Söhne die dazu nötige Kopf-Bauch-Begabung mitbekommen hat, würde mich das freuen. Denn es ist ein emotionales Geschäft, ein People-to-people-Business.

Sie machen in 25 Firmen mit 350 Mitarbeitenden 120 Mio. Umsatz. Wollen Sie noch weiter wachsen und grösser werden?

Jetzt nicht, die Krise wird sich in

Mit viel Durchhaltewillen hat Freddy Burger sein Zürcher Imperium aufgebaut.

der Schweiz noch gewaltig auswirken, aber wir wollen sie als Chance nutzen und bereit sein, sobald es wieder aufwärts geht. Optionen und Visionen sind da. Ich setze aus Sicherheitsgründen bewusst auf einzelne Firmen. Glücklicherweise blieb ich mein ganzes Leben lang von Konkursen verschont.

Krisenzeiten gelten doch als gute Zeiten für die Unterhaltungsbranche?
Dies bewiesen schon die 30er-Jahre und andere Zeiten in Wirtschaftskrisen: Alles, was den Alltag für einige Stunden vergessen lässt, zieht – speziell Nightlife und Entertainment. 09 hatte ich die

beste Tournee meines Lebens mit Udo Jürgens und einer Auslastung von 97 Prozent. Wir füllen dieses Jahr zweimal das Zürcher Hallenstadion. Udos 75. Geburtstag am 30. September wird im TV-Eurovisionsverband gefeiert und zu diesem Zeitpunkt werden voraussichtlich die millionste Karte für sein Musical «Ich war noch niemals in New York» verkauft haben.

Und wie läuft der Gastrobereich?
Weniger gut. Aber das war vorauszu-sehen. Wir haben bereits letztes Jahr die nötigen Spar-Szenarien festgelegt. Umso mehr muss man seine Leute pflegen und ihnen zeigen, dass man sie wertschätzt. Wenn einige Firmen jetzt jedes Personalfest streichen, ist dies ein falsches Signal.

Freddy Burger gilt als Bilderbuchschweizer, solide und bodenständig. Sehen Sie sich auch so?
Ich will ein geradliniger, ehrlicher Mensch sein. Und ich wollte immer etwas bewegen. Die Welt ist ein Ameisenhaufen, jeder hat seine Aufgabe und seinen Weg. Mein Weg ist jener eines Unternehmers. Jetzt heisst es für mich auch hier, die richtige Balance zu finden: Was mache ich weiter, welche operativen Leitungen gebe ich ab. Doch vorher, im 2009, haben wir noch einige grosse Projekte.

Fakten FBM: Good News, Mascotte, Udo Jürgens und Pepe Lienhard

Zu Freddy Burger Management (FBM) gehören die Zürcher Lokale Mascotte, Adagio, Sonnenberg, Aqua Seerestaurant und Theater 11. Freddy Burger managt Udo Jürgens und Pepe Lienhard, er war Partner von Good News Productions, seine Agentur Rent-a-Show vermittelt Künstler von Alder Buebe bis Züri West. 2006 wurde das TV-Festival Rose d'Or übernommen. FBM ist in die Bereiche Künstler-, Event- und Gastro-Management gegliedert und umfasst 25 Firmen samt Anteilen bei Treuhand, TV- und Kommunikationsfirmen. eho

Standpunkt

Bäuerin sucht Touristiker: das Herzblatt auf der Partnerbörse



MARIO LÜTOLF

Über 40 Prozent der von Bund und Kantonen massiv mitfinanzierten Umsetzungsprogramme der Neuen Regionalpolitik (NRP) tangieren touristische Interessen. Der Touristiker vor Ort ist also gut beraten, wenn er diese Chance nutzt und sich frühzeitig in die konkrete Ausgestaltung der Programme einbringt. Die Wissensgemeinschaft «Koordination NRP-Sektoralpolitiken – Landwirtschaft, Tourismus und Lebens-» arbeitet sektorenübergreifend und bindet Fachleute aus verschiedenen Bereichen mit ein – von

«Im Agrotourismus liegt anerkannterweise ein Potenzial für Wertschöpfung brach.»

Landschaftsplanern bis zu Tourismus- und Landwirtschaftsfachleuten sind verschiedene Interessensgruppen vertreten. Die Hauptziele sind die Erarbeitung und der Austausch von praxisorientiertem Wissen in den Bereichen Regionalentwicklung und Landwirtschaft, Tourismus und Lebensraum. Im weltwirtschaftlich härter werdenden Umfeld bieten sich hier neue Chancen, denn im Bereich des Agrotourismus liegt anerkannterweise Wertschöpfungspotenzial brach. Der Flirt mit potenziellen Partnern soll sich auch deshalb idealerweise zu einer handfesten Beziehung weiterentwickeln. Das Interesse der Partnerin im ländlichen Raum deckt sich durchaus mit den Anliegen des Touristikers; auf der Suche nach innovativen Ansätzen in der Angebotsgestaltung sind etwas Fantasie und Kreativität für spannende Erlebnisse gefragt. Für den STV ist das Zustandekommen neuer Partnerschaften auch von tourismuspolitischer Bedeutung. Die Erwartungshaltung der Institutionen an die Bereitschaft zur Partnerschaft ist hoch, und der Tourismussektor kann den Beweis antreten, dass er zur Zusammenarbeit «über Grenzzäune hinweg» tatsächlich in der Lage ist. Nutzen Sie Ihre Chancen auf der Partnerbörse! Informationen und Direktkontakt gibts zum Beispiel auf www.regiosuisse.ch. Vielleicht wartet gerade hier Ihr ganz persönliches Herzblatt?

Mario Lütolf ist Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands.

Das Glück, von seinem Beruf begeistert zu sein



ELSBETH HOBMEIER
CHEFREDAKTORIN

Zum Thema Traumberuf

Journalismus ist mein Traumberuf. Definitiv. Wo sonst finde ich so viel Abwechslung statt Routine, so viel Herausforderung – und einen so grossen Zeitdruck, der einen Woche für Woche antreibt, das eigentlich Unmögliche gerade noch rechtzeitig vor Druckbeginn zu schaffen?

Wo sonst werde ich dafür bezahlt, mit offenen Ohren und Augen auf andere Leute zuzugehen und die Themen mitzuhören, die sie bewegen?

Wie sonst würde ich all jene aussergewöhnlichen, aus der Masse herausragenden Menschen kennenlernen, die ich als Interviewpartner treffen kann? Warum sonst würde ich in die hintersten Ecken der Schweiz reisen, um dort immer wieder spezielle, individuelle, fantasievolle Orte zu entdecken?

Als Journalistin darf ich viele Fragen stellen. Aber muss die Antworten darauf nicht alle selber kennen, sondern muss nur wissen, wen ich am bes-

«Als Journalistin darf ich viele Fragen stellen. Aber muss die Antworten darauf nicht selber wissen.»

ten danach frage. Im Laufe meiner vielen Berufsjahre durfte ich auf diese Weise einige grosse Menschen kennenlernen. Es sind sehr persönliche, für mich unvergessliche Begegnungen, die ich in meinen Erinnerungen wie einen Schatz hüte.

Da war Daniel Schmid, der grosse Schweizer Regisseur, dessen Hotelfilm «Zwischensaison» für mich zu den ganz grossen Werken gehört: Wie er mir begeistert von seiner Heimat Flims und vom Caumasee erzählte und wie wir dann vor einem winzigen TV-Schirm über einige Sequenzen seiner Cauma-Collage herzlich lachten. Oder Laure Wyss, mit der ich stundenlang übers Älterwerden und über Whisky (!) diskutierte. Oder der Winzer Hansueli Kesselring und die angeregte Degus-

tation der jungen Weine im Rosengarten seines Schlosses im Thurgau – er immer wieder in den Keller verschwindend, um neue Fassproben zu holen. Drei Andenken an drei grosse Menschen, die leider alle nicht mehr leben. Sehr lebendig dagegen letzte Woche Freddy Burger, der erfolgreiche Schweizer Manager. Er sagte: Sein grösstes Glück sei, das Hobby zum Beruf zu machen und mit Begeisterung leben zu können. Genau! Er sprach mir aus dem Herzen.



«Die Natur im Glarnerland ist wunderschön – man muss sie einfach mal gesehen haben.»

André Reithebuch Mister Schweiz

Glanz bei Manz



Fuhr in der historischen Postkutsche vor: das jubelnde Unternehmerpaar **Caspar E. und Ljuba Manz**.

Mit viel Glanz und klingenden Namen hat die schillernde Zürcher **Gastro-Dynastie Manz** 120 Jahre Hotelgeschichte gefeiert.

FRANZISKA EGLI

Bester Laune und wie ein junges Reh hüpfte Ljuba Manz im Ferrari-roten Kleid aus der Postkutsche, verteilte hier ein Küsschen und danach eines. Überhaupt wurden am vergangenen Donnerstag an der Zürcher Bahnhofstrasse überdurchschnittlich viel Küsschen, aber auch Cüpli verteilt. Hände geschüttelt, Schultern geklopft: Die Familie Manz hat gerufen, und

alle, allesind sie gekommen, um mit dem Zürcher Hotelierpaar Caspar E. und Ljuba Manz und ihren zwei Söhnen Michael und Alexander 120 Jahre Hotel St. Gotthard zu feiern.

Über 200 Gäste aus Gastronomie und Hotellerie, aus Wirtschaft, Kultur und nicht zuletzt aus dem internationalen Adelfandenschein, um zu gratulieren und dem eigens für die Feierlichkeiten komponierten «Manz-Marsch» zu lauschen. Beim

anschliessenden Festakt dann sprach Caspar E. Manz selber, der seiner Frau und den «wunderbaren Söhnen» für alles dankte. Es sprach Guglielmo L. Brentel, Präsident hotellerieuisse, und es sprach Jürg Marquard, Verleger und Freund der Familie, der den Zwillingen Mischa und Sascha, welche die Manz-Privacy Hotels in vierter Generation leiten, «beruflich das Glück der Tüchtigen und privat viel Spass bei der



Ein Genuss waren die **Häppchen** aus der St. Gotthard-Küche.



Jürg Arnold, Hotel zum Storch, Zürich, **Silvia Affolter**, City Guide TV.

Selektion» wünscht – auf dass für weitere Manz-Generationen gesorgt werde.

Und es sprach die schillernde Gastgeberin Ljuba Manz-Lurje, die ihrem Gemahl dankte für sein Vertrauen und seine Liebe – und gleich selber zum Besten gab, wie das mit dem Anbändeln so gehen kann. Bei ihrer ersten Begegnung mit ihrem zukünftigen Mann, erzählt sie freimütig, habe sie zu ihm gesagt: «Ich bin eine Frau mit Vergangenheit, du ein Mann mit Zukunft. Wären wir nicht ein gutes Paar?» So habe er sie geheiratet, erklärte sie dem lachenden Publikum. Mit Erfolg, wie die Geschichte der Familie zeigt.



Gastgeber und Gast: die Zwillinge **Michael (links) und Alexander Manz**, operative Chefs der MPH, mit **Ernst Tanner**, CEO Lindt & Sprüngli.



Hoteldirektoren der MPH (v.l.): **Martin Santschi** (St. Gotthard, Zürich), **Daniel Fankhauser** (Euler, Basel), **Yannis Gerassimidis** (Continental, Lausanne).



Zürcher VIPs unter sich (v.l.): TV-Moderatorin **Patrizia Bosser**, Verleger **Jürg Marquard** sowie seine Frau, Unternehmerin und Model **Raquel Lehmann**.

Wenn Köche Golf spielen statt zu kochen ...



Fröhliche Küchenparty: Daniel Aschwanden und Geny Hess Jun.

... dann wird es fröhlich. Und wenn es den ganzen Tag in Strömen regnet, heisst abends eine super Küchenparty ein. So geschehen diese Woche am Gault-Millau-Turnier in Engelberg.

ELSBETH HOBMEIER

Alle Köche, welche in der «Roten Bibel» namens Gault Millau punkten und die zudem ein Golf-Handicap



Vertraut mit Kochkelle und Golfschläger: (v.l.) **Sandro Steingruber**, **Andreas Caminada**, **Hans-Peter Hussong**, **Walter Klose**, **Ueli Kellenberger**.

vorweisen können – und das sind viele! –, treffen sich einmal jährlich zum Gault-Millau-Golfturnier. Eingeladen hatten Chefredaktor Urs Heller und Ludwig Turkvaka, Inhaber der Schmid Annoncen AG. Und wie (fast) immer, regnete es auch 2009 wieder. «Köche sind froh, wenn sie nicht schwitzen müssen», witzelten die völlig durchnässten Gastronomen. Aber alle hielten tapfer durch, stärkten sich im Engelberger Golfhaus bei Robi Infanger an Älplermagronen und stürzten sich am Abend lustvoll (und in tro-

cken Kleidern) in die Küchenparty, welche Lokalmatador Geny Hess zusammen mit den Wirtsleuten im «Schweizerhaus» und vielen Sponsoren organisiert hatte. Zu trinken gab es hervorragende Weine von Schweizer Winzern im Ausland.

Und ja, tolle Preise für die Besten gab es auch. Allen voran punkteten Hans Veraguth, Franco G. Bianchi, Susanne Speth, Hans-Peter Hussong (der sein Ziel, «heute schlaglich den Caminada», erreichte), Daniel Lehmann, Walter Klose, Werner Nöckl und Martin Sistek.

Den kreativsten Köchen winkt ein Stage im World Trade Center in Dubai

Über 50 Teilnehmer reichten ihre Rezeptvorschläge für den 6. Kreativ Wettbewerb «Tartelettes Phantasie» ein.



Andreas Hug, CEO Hug AG (v.l.), **Thomas Aufdermauer**, **Martin Kathriner** und **Oskar Marti**.

Als Preis des 6. Kreativ Wettbewerbs «Tartelettes Phantasie», dürfen die Gewinner zehn Tage ein Stage im World Trade Center Dubai absolvieren. Zum Final trafen sich Mitte Juni Schweizer Köche, Pâtissiers, Konditoren und Confiture in der Luzerner Richemont Fachschule. Die Wettbewerbsteilnehmer hatten die Aufgabe, einen Vorspeise- und einen Dessert-Teller zu kreieren. Die Jury unter der Leitung von «Chrüter Oski» wählten aus den zehn Finalisten die zwei besten aus: In der Kategorie Ausgebildete gewann Thomas Aufdermauer (ZH), in der Kategorie Lernende Martin Kathriner (OW) die Reise nach Dubai. **br**

Tschuggen Hotel Group: Zwei neue Küchenchefs

Sowohl das Sporthotel Valsana als auch das Tschuggen Grand Hotel begrüssen zum Start der Sommersaison neue Chefs am Herd: Im



«Valsana» heisst der neue Küchenchef **Marcus Tscheuschner** (Bild oben). Er ist eidgenössisch diplomierter Gastronomiekoch und

hat bereits vor einigen Wochen das kulinarische Zepter im Viersterne-Superior-Haus übernommen. Davor war er in seiner ersten Küchen-



chefposition im Hotel Linde, Einsiedeln, tätig. Der 34-Jährige sammelte Erfahrungen bei Josef Viehhauser im «Le Canard» in Hamburg und war 1. Sous-Chef im Hotel Therme in Vals. Im Tschuggen Grand Hotel hat derweil **Uwe Seeger** (Bild oben) neu die Leitung der fünf Restaurants übernom-

Sesselrücken

men. Der 38-Jährige hat seit zwei Jahren den ehemaligen Küchenchef des Fünfsternehauses als Sous-Chef unterstützt. Davor war er Küchenchef im Golfclub St. Eura (D) und Sous-Chef im Parkhotel Waldhaus in Flims. Seeger arbeitete in Restaurants in Weimar, München und Garmisch Partenkirchen. Er ist Diätkoch und diplmierter Küchenmeister.

Ameron Collection: Neue Direktion im Hotel Flora Luzern

Hoteldirektor **Norbert Oblak** (39) wird das «Flora» auf Ende August verlassen. Seine Aufgaben wird er an die Vize-Direktorin **Jessica Ternes** (33) übergeben. Die

gelernte Hotelfachfrau hat die letzten acht Jahre an der Côte d'Azur in St. Tropez als Verkaufsleiterin in der Villa Belrose gearbeitet. Im März kam sie nach Luzern.

Wechsel beim Classic Openair Solothurn

Dino Arici gründete 1991 das Classic Openair, er leitet es bis heute. Sein Nachfolger, Daniel Reumiller, wird bis zur Ausgabe 2010 operative Arbeiten übernehmen, ab 2011 die volle Verantwortung tragen. Der Dozent für Management ist Studiengangsleiter an der Berner Fachhochschule und als ausgebildeter Sänger ein Kenner der Welt der Oper. **br/kjv**

Backpackers. Argumente. Preiswerte Unterkunft, internationales Flair und persönliche Gastfreundschaft überzeugen Backpackers aus aller Welt. Schweizer Hostels sehen zuversichtlich in die Zukunft.



Ankunft der Backpacker. Die meisten Bilder für diesen «fokus» wurden vor oder in Balmer's Herberge in Interlaken fotografiert.

Fakten Verein Swiss Backpackers zählt 33 Mitglieder

Swiss Backpackers ist ein Verein mit derzeit 33 Hostels an 26 Orten schweizweit. Die Mitglieder müssen zur Aufnahme gewisse Mindeststandards erfüllen. Dazu gehört, dass die Mehrheit der Betten pro Nacht max. 36 Franken kostet (inkl. Kurtaxe, ohne Bettwäsche und Frühstück). Ziel ist, dass alle Mitglieder-Hostels mindestens über das Qualitäts-Gütesiegel Q1 verfügen. Die Gäste brauchen keine Mitgliederkarte, Altersbeschränkung gibt es keine. Die Broschüre mit allen Hostels und weiteren Infos:

www.swissbackpackers.ch

führt. Das Baracca Backpacker hat sieben Monate im Jahr geöffnet und verzeichnet eine Auslastung von 60 bis 65 Prozent. 70 Prozent der Gäste seien Schweizer, dazu kommen Deutsche, Australier und Kanadier. Im Durchschnitt bleiben sie 2,5 Tage, sagt die Inhaberin.



Die günstigste Übernachtung darf maximal 36 Franken kosten.



Sack und Pack: Zum Verstauen gibt's die Gepäckablage.

Die Welt trifft sich in Schweizer Hostels

Die Schweizer Backpacker Hostels punkten mit internationaler Atmosphäre und persönlichem Engagement der Gastgeber. Vier Beispiele.

BARBARA ROELLI

Erfolgreich sind jene Backpacker Hostels, die mit Herzblut geführt werden und eine familiäre Ambiance vermitteln», sagt Tanja Schäfli, Geschäftsstellenleiterin des Vereins Swiss Backpackers. Oft wird der Gast vom Eigentümer selbst bedient. So wie Schäfli den Markt einschätzt, wird die Kategorie Backpackers zunehmen. Der

Gast werde trotz Krise weiterhin reisen – aber kostengünstiger. «Darin liegt für die Backpacker Hostels ein riesiges Potenzial.»

Der Fokus wird auf das Marketing gelegt

Der Verein Swiss Backpackers zählte 2007 mit insgesamt 2318 Betten 343914 Übernachtungen und steigerte sich im Vergleich zum Vorjahr um 10,4 Prozent.

2008 waren es bei 2218 Betten 345511 Übernachtungen. Die Steigerung betrug dabei 0,6 Prozent. Für Marketing gab der Verein im Jahr 2008 insgesamt 90 000 Franken aus. «Ziel der Swiss Backpackers ist, mit gebündelter Kraft Marketing zu

betreiben», erläutert Schäfli, und nicht darum, Gewinn zu horten. Der Verein finanziert sich mit Mitglieder- und Partnerschaftsbeiträgen. Was den Erfolg ihres Backpacker Hostels ausmache, seien 13 Jahre Erfahrung, sagt Markus Isler.

«Erfolgreich sind jene Backpacker Hostels, die mit Herzblut geführt werden.»

Tanja Schäfli
Swiss Backpackers

Er und seine Partnerin Regula Wenger sind Inhaber des Backpackers Lucerne. «Wir sind selber Reisende und wissen, was wir gerne hätten», erklärt Isler. Dabei legen sie das Augenmerk auf Dinge, die stimmen müssen. So putzt das Inhaber-Paar zusätzlich einmal in der Woche selber das Haus. Diese Qualitätskontrolle sei eine gute Sache. Das Hostel verfügt über 80 Betten und hat während der Saison von Anfang März

bis Mitte Dezember eine Auslastung von 78 Prozent. Im Durchschnitt bleiben die Gäste 1,7 Nächte. Die stärksten Gäste-Gruppen kommen aus Amerika, Korea und China – zunehmend sind Reisende aus osteuropäischen Ländern wie Polen, Lettland und Litauen, bemerkt Isler.

Selber kochen und Anschluss zum Skigebiet

Ausschlaggebend für den Erfolg des Bern Backpackers Hotel Glocke sei die zentrale Lage, sagt Co-Betriebsleiterin Christine Roelli. Es befindet sich mitten im UNESCO-Welterbe «Berner Altstadt». Auch die internationale Atmosphäre und die Möglichkeit, selber zu kochen, machen den Ort erfolgreich: «Unsere Küche ist sehr beliebt», so Roelli. Im Hostel nächtigen etwa Kanadier, Chinesen, Neuseeländer, Amerikaner und Spanier – vermehrt kämen



Im Hostel wählt der Gast zwischen Mehrbett- und Einzelzimmer.

Reisende aus Brasilien. Die Auslastung des Jahresbetriebs betrug 2008 68 Prozent. Für Marketing wurden rund 20 000 Franken ausgegeben.

Mit 13 Betten ist das Tessiner Baracca Backpacker in Aurigeno eines der kleinsten Hostels der Swiss Backpackers. «Die Gäste mögen die familiäre Art», sagt Monika Leutwiler, die mit ihrem Mann Reto das Holzhaus – «eine echte Baracke» –

Das Graubündner Backpacker Hotel Swissroof setzt auf die Generation Internet. Neustellt das Hostel in Scuol-Sent seinen Gästen eine Videokamera zur Verfügung, mit der diese ihre Erlebnisse festhalten können. Der Clip über den Bike- oder Snowboard-Trip kann im Internet angeschaut werden und soll neue Gäste generieren. «Unsere Lage ist sehr gut», begründet Inhaber Christoph Müller den Erfolg des Hostels. Durchschnittlich bleiben die Gäste 3,5 Tage. Im Sommer seien dies internationale Backpackers, im Winter vor allem Deutschschweizer Ski-Touristen.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy Innovation
Optimales Schlafklima dank Amicor™
Pure und Hypersoft.

happy systems™
I want to be happy. Bett.

www.happy.ch

Neue Gäste?
Finden Sie bei uns!

CHF 99.00
für 4 Wochen
Onlinepräsenz

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

hotelleriesuisse
Telefon 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

OHRENSCHMAUS!

Genug genervt mit dem CD-Wechsler?
Jetzt Probehören: www.hotelradio.fm

hotelradio.fm™
Jetzt Partner werden: hotelradio.fm/partner

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

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

hotelfachschule thun
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Backpackers. Gästestruktur. Uneingeschränkt willkommen wurden sie geheissen, und kein Extrawunsch sei irgendein Problem gewesen, erinnert sich ein Gast. Und die Kinder, drei und fünf Jahre alt, waren begeistert.



Ob Freizeitsportler, Student oder Arbeiter, heute kann jeder in einer Herberge oder einem Hostel einchecken.

Willkommen, vom Enkel bis zum Grosi

Die Umstände versprechen nicht Erholung pur: ein schmaler, enger Schlag, zwei Kajütenbetten, eine nackte Glühbirne, das Bad auf dem Gang. Aber die Kinder, gerade mal drei und fünf Jahre alt, waren begeistert: «Neben einem Asiaten die Zähne putzen? Im Speisesaal mit wildfremden Menschen am selben Tisch sitzen und plaudern? Das war für die Mädchen Action pur», erzählt Kaspar Egger, der mit seiner Familie an Ostern zwei Nächte in der Jugendherberge in Sion verbracht hat.

Und obwohl der Komfort auf ein Minimum beschränkt ist, schwärmt auch Egger von diesem Wochenende, das ihn pro Nacht und erwachsene Person gerade mal 35 Franken gekostet hat. Vor allem ob der Familienfreundlichkeit, die sie vorgefunden haben: Uneingeschränkt willkommen wurden sie geheissen, und kein Extrawunsch sei irgendein Problem gewesen, erinnert sich Egger.

Heute ist die Lebenseinstellung, nicht das Alter entscheidend

Das passt genau ins Bild, das der Verein Schweizer Jugendherbergen von sich zeichnet. Nicht nur, weil über die Hälfte der Jugi-Gäste einheimische Gäste sind: «20 Prozent», schätzt Pressesprecher Tobias Thut, «sind mittlerweile Familien», welche heute eine ganz wichtige Zielgruppe seien, wie er betont.

Aber auch ganz generell habe sich der Altersdurchschnitt in den letzten Jahren deutlich gegen oben verschoben, was ebenfalls ganz in ihrem Sinn ist: Wollte man einst vorab Studenten eine günstige Bleibe ermöglichen, wird heute eher ein Lebensgefühl, ein Lebensstil vermittelt: «Übernachtungsmöglichkeit für unkomplizierte, junge und junggebliebene Menschen, die gerne mit anderen in Kontakt treten»,

Einst waren sie Globetrottern und Studenten vorbehalten, heute gehen auch Familien, Arbeiter oder Behinderte aus und ein: in Jugendherbergen und Hostels.

FRANZISKA EGLI

«Heute steht die Jugi für unkomplizierte, jung gebliebene, kontaktfreudige Menschen.»

Tobias Thut
Schweizer Jugendherbergen

bringt Thut das Profil auf einen Nenner und meint damit durchaus auch Senioren, die mit ihren Enkeln kommen, Arbeiter, die in der Stadt einer befristeten Bülz nachgehen, oder Firmenchefs, die die Mitarbeiterschulung statt in einem klassi-

schen Seminarhotel in einer hippen Jugi durchführen.

Extras wie rollstuhlgängige Räume ermöglichen andere Gäste

Auch die Backpacker Hostels werden längst nicht mehr nur von Backpackers selber frequentiert, im Gegenteil. Zum Beispiel die Lago Lodge in Biel mit ihren grossen, rollstuhlgängigen Räumlichkeiten. «So etwas spricht sich herum», meint Samuel Meyer von der Lago Lodge, der generell findet, sie hätten eher untypische Gäste: verblüffend wenig Junge, dafür umso mehr Familien, die schätzen, dass alle Zimmer über eigene Toiletten verfügen, und eben Gruppen von behinderten Menschen, für die es zwei rollstuhlgängige Achterzimmer gibt.

Ideal ist, wenn man seiner Klientel entgegenkommen kann, weiss auch Herbert Sidler vom Hotel Appenzellerhof in Speicher (AR). Kürzlich hat Sidler ein einstiges Altersheim übernommen, das er nun entweder in ein Hostel oder ein 1-Stern-Hotel umfunktioniert: So, erzählt er, könne er endlich all den Gruppenanfragen gerecht werden: «Ob Kindergarten, Schule, Militär oder Senioren – jede Art von Gruppe ist herzlich willkommen.»



Unkonventionell übernachten: Kinder haben auch in Jugis ihren Spass.

«Weltenbummler finden uns dank Internet»

«Den typischen Gast gibt es nicht. Aber der Preis ist das wichtigste Argument», sagt Dorette Provoost, Sprecherin von Bed and Breakfast Switzerland.

KARL JOSEF VERDING

263 566 Logiernächte verzeichneten die auf der Plattform Bed and Breakfast Switzerland vereinten Gastgeber im 2007. Im letzten Jahr, 2008, waren es bereits 348 691.

Auch die Anzahl der Gastgeber ist stark angestiegen, 20 Prozent mehr gegenüber dem letzten Jahr. 837 Mitglieder sind es heute, mit 5105 Betten. «Den typischen Gast gibt es nicht. Aber der Preis ist das wichtigste Argument», erklärt Dorette Provoost, Sprecherin von

Bed and Breakfast Switzerland. Ein komplett neuer Internet-Auftritt mit einem schnellen Server und neuen Features gehöre zu den «laufenden Verbesserungen, die wir machen».

Die Klassifikation der bei Bed and Breakfast Switzerland vereinten Anbieter geschieht jetzt «automatisch online», so Provoost. Und: «Die Website insgesamt hat viel Zeit und Investitionen gebraucht. Denn wir wollten, was das Internet betrifft, von niemandem abhängig sein. Es hält auch die Kosten tief, wir brauchen keinen Internet- und Content-Support. Das Geld der B&B-Gastgeber wird in einen bestmöglichen Auftritt investiert. Die Gastgeber können ihr Online-Angebot selber verwalten und aktualisieren.»

Leichte Verschiebungen gibt es in der Verteilung der Märkte. Im



Ein grüner Innenhof fürs Frühstück: Bed & Breakfast in der Schweiz.

2007 kamen 42,3 Prozent der Gäste aus der Schweiz. Dieser Anteil hat sich etwas verringert, zugunsten von deutschen und französischen Gästen. «Was wir mehr haben als Hotels», so Dorette Provoost, «sind Gäste aus den englischspra-

chigen Märkten wie vor allem Australien, Neuseeland, Grossbritannien, Vereinigte Staaten und Ozeanien. Das ist doch beachtlich, denn unsere Anbieter arbeiten nicht mit Tour Operatoren. Alle unsere Gäste sind Individualgäste, die auf eigene

Faust in die Schweiz kommen.» Die Links zu Bed and Breakfast Switzerland seien gleichwohl auf Google gut gelistet, «oben, wo man gut gefunden wird», so Dorette Provoost. Ausserdem ist man bei den Bed&Breakfast-Marketinggruppen anderer wichtiger Länder per Link auf der Website vertreten. Denn Mittel für ein Auslands-Marketing gibt es ansonsten nicht. Nur den Katalog, den gibt es schon auf Amazon zu kaufen. «Lustigerweise werden wir trotzdem immer gefunden», so Provoost. Ein weiterer wichtiger Link ist auch Schweiz Tourismus. Und man war – ein weiteres Zeichen für die innovative Arbeit – im letzten Jahrsogar unter den Milestone-Nominierten.

Jährlich gibt es einen Erfahrungsaustausch der Zentrale mit den Gastgebern, auch bezüglich Veränderungen in den Altersgruppen und der sozialen Gliederung

Gäste-Segmente. Hier ist augenfällig, dass es mehr Geschäftsreisende als auch schon in den Breakfast-Betten gibt.

Bed&Breakfast Die meisten Anbieter gibts an der Côte

B&B in den Regionen. Gemäss den neuesten Daten des Bundesamts für Statistik auf Basis der Mitgliederliste der Organisation Bed and Breakfast Switzerland gibt es insgesamt 827 Schweizer Anbieter, mit 2532 Zimmern und 5191 Betten. Auffällig viele Anbieter hat das Genfersegebiet mit der Waadt-länder Côte: 126, mit 396 Zimmern, 808 Betten. Das Wallis hat 125 mit 409 Zimmern, 857 Betten, das Berner Oberland 63 mit 310 Zimmern und 611 Betten. kjv

Backpackers. Buchungsverhalten. Die 16- bis 26-jährigen Reisenden, die bei Backpackers-Pionier Erich Balmer in Interlaken übernachten, buchen nur noch über Internet. Sie sind gut informiert und wissen zu vergleichen.

Balmers's Herberge in Matten bei Interlaken hat Pioniercharakter. Erich Balmer sagt, was sich in den letzten Jahren verändert hat.

CHRISTINE KÜNZLER

Erich Balmer, wie hat sich die Backpackerszene in den letzten 20 Jahren verändert?

Am meisten verändert hat sich das Buchungsverhalten der 16- bis 26-jährigen Reisenden. Sie buchen nur noch über Internet. Dadurch sind sie gut informiert und haben Vergleichsmöglichkeiten. Sie wissen also, was sie für ihr Geld bekommen können. Und die Backpackerszene ist grösser geworden durch all die neuen globalen Märkte. Die asiatischen Backpackers kommen heute nicht mehr mit dem Rucksack, sondern mit dem Trolley. In den letzten Jahren immer mehr entwickelt haben sich die Zusatzangebote, wie etwa Paragliding.

Ihr Vater war ein Pionier, und Sie haben Balmer's Herberge erfolgreich weitergeführt. Ihr Rezept?

Mein Vater war der Erste, der in der Schweiz englische Schüler beherbergt hat. Er hatte diese Gäste mit «gut und genug» – das war sein Motto – gehegt und gepflegt. Und er hat sie dann zu den Tellspeilen – die sind gleich gegenüber – geschickt. 1968 brachte ich dann die ersten amerikanischen und kanadischen Backpackers nach Interlaken und in die Schweiz. Ich besuchte die Highschools und Universitäten und warb dort für Balmer's Herberge und Interlaken. Das mache ich heute noch so – fast in der ganzen Welt.

Nun sind Ihre beiden Töchter am Ruder. Welches sind deren grössten Herausforderungen für die nächsten 20 Jahre?

Ihre grösste Herausforderung ist es, ihren eigenen Stil einzubringen. Und die Marke Balmer's Herberge weiterhin zu pflegen. Es ist wichtig, die neuen Märkte konsequent zu verfol-



Spaghetтата in Balmer's Herberge in Interlaken: Junge Gäste von allen Kontinenten geniessen es und kommen am Tisch ins Gespräch miteinander.

Alan D. Bollat

Trolley statt Rucksack

gen und dann dort Gäste zu akquirieren. Ganz wichtig ist es, die Qualität unseres Produktes zu halten.

«Die asiatischen Backpackers kommen heute nicht mit Rucksack, sondern Trolley.»

Erich Balmer
Backpackers-Pionier

Sind die Töchter freiwillig eingestiegen? Ja, sie waren schon als Kinder immer in der Herberge. Sie mögen die Atmosphäre dort.

Und altersmässig, mit 25 und 27, sind sie im Alter der Gäste. Das macht natürlich Spass.

Spürt Balmer's Herberge den wirtschaftlichen Einbruch? Wir spüren ihn selbstverständlich auch. Sehr sogar. Wir zeichnen gesamthaft einen Ein-

bruch von etwa 30 Prozent. Vor allem fehlen Reisende aus Südkorea. Die Wirtschaftskrise wirkt sich auf die Eltern der Jugendlichen aus, die bekommen also weniger Geld fürs Reisen. Als Optimist bin ich jedoch überzeugt, dass sich die Lage 2012 wieder erholt hat.

Jetzt wollen doch immer mehr Gäste günstiger nächtigen. Lässt

Die Kreativität des Pioniers Erich Balmer findet keine Ruhe.



sich der Ausfall so nicht kompensieren?

Um das zu erreichen, werben wir jetzt auch auf dem Schweizer und dem süddeutschen Markt, was wir bis anhin noch nie gemacht haben. Zudem habe ich Balmer's Herberge und Interlaken mit dem Jungfrauojoch auch an der Freien Universität Berlin vorgestellt. Das hat viel gebracht.

Was wollen Backpackergäste von heute? Ein vielseitiges

Angebot unter einem Dach. Das können wir bieten. Bei uns können sie übernachten, essen, und Fun haben – in der Metrobar und mit unseren Outdoor-Angeboten. Die Computer-Generation braucht immer mehr Natur und Authentizität. Die Jungen wandern wieder vermehrt. In dieser Beziehung bietet unsere Destination ein Plus.

Wie wichtig ist der Standort eines Backpackerhotels? Sehr wichtig. Unser Standort ist Gold wert. Hier ist der Ausgangspunkt für sehr viele Ber-

ge, Seen, Flüsse, Wälder – alles ist da. Wir liegen im Zentrum der Schweiz, das ist für die Backpackers sehr wichtig.

«Die Computer-Generation braucht immer mehr Natur und Authentizität.»

Erich Balmer
Backpackers-Pionier

Sie haben sich aus dem operativen Bereich zurückgezogen. Was haben Sie vor? Heute bin ich noch für das Marketing, die Investitionen und die Strategie zuständig. Ende dieses Jahres regle ich die Nachfolge. Dann werde ich, mit 65, als «Junior» Senior amten. Balmer's Herberge ist die älteste private Herberge der Schweiz, das soll auch so bleiben.

Gratis Sofas für die Toleranz

Auf Reisen gratis übernachten und dabei Einheimische kennenlernen? Ein spannender Selbstversuch zeigt: Das funktioniert.

MELANIE ROTH

Gebucht hatten wir erst am Vortag. Gleich nach der Ankunft in Arcachon beginnt das gegenseitige Beschnuppern von Gast und Gastgeber. Nach einigen Minuten wird uns klar: Hier fühlen wir uns wohl. Die Unterkunft erscheint uns einfach, aber sehr heimelig. Und kaum haben wir die Rucksäcke abgelegt, heisst es: Ab ins Auto, jetzt gibts eine Stadtrundfahrt. Für drei Tage übernachten inklusive Frühstück und persönlichem Reiseführer zahlen

wir nichts. «Gebucht» hatten wir nämlich über www.couchsurfing.com. Das Konzept der Online-Community ist simpel: Menschen aus aller Welt schreiben Übernachtungsmöglichkeiten online aus. Über ein Login kann der Couchsurfer mit Gleichgesinnten in Kontakt treten. Hat man Glück, kommt man irgendwo unter: sei es in einem Bett, auf einem Sofa oder ganz einfach auf dem Boden.

Dabei geht es Couchsurfen nicht in erster Linie darum, Geld zu sparen. So zumindest ist es vorgesehen. Vielmehr geht es darum, Menschen aus aller Welt zu vernetzen, das Verständnis zwischen den Kulturen und die Toleranz zu fördern. Kurz: die Welt ein bisschen besser zu machen. Entstanden ist Couchsurfing vor zehn Jahren, als einer der vier Gründer ein billiges Flugticket

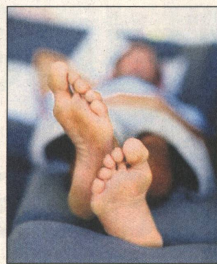
nach Island ergatterte. Weil das Geld knapp war, schickte er 1500 Mails an Studenten in Reykjavik, um irgendwo gratis unterzukommen. Mit Einheimischen verbrachte er ein unvergessliches Wochenende. Kurz darauf wurde die Non-Profit-Organisation Couchsurfing ins Leben gerufen.

Mittlerweile ist unsere Gastfamilie eines unter einer Million Mitgliedern (siehe Box). Bis zu vierzig Anfragen kamen bei der vierköpfigen Familie zeitweise pro Tag herein. Beherbergen konnte und wollte man verständlicherweise nicht alle. Kein Problem: Als Couchsurfer verpflichtet man sich zu nichts. Trotzdem gibt es Regeln. Natürlich gehört es sich, wenn möglich auch selber eine Unterkunft anzubieten, wenn man von anderen profitiert. Oder dem Gastgeber zum Beispiel

mit einem Nachtessen zu danken. Und nicht gerade während des gesamten Aufenthalts mit Abwesenheit zu glänzen.

Neue Menschen und ihre Geschichten kennenlernen, das ist die Motivation unserer Gastfamilie. Offensichtlich, denn befinden wir uns im Haus, wird geredet, gefragt, erzählt, gesungen, getrunken. Drei Tage lang fühlen wir uns als Teil einer Familie, versorgt und sicher.

Die Frage nach der Sicherheit stellt sich wohl jedem neuen Couchsurfer automatisch. Die Statistik mit nahezu 100 Prozent positiven Bewertungen spricht aber für sich. Den Luxus – eigenes Bett, eigenes Bad, verfügbare Velos –, den wir erleben durften, darf aber kaum als Standard angesehen werden. Gerdeso gut kann man zusammen mit zehn anderen Reisenden in einer



Fotolia

Auch wenn der Schlafplatz nicht immer komfortabel ist: Spannende Erlebnisse sind garantiert.

Einzimmerwohnung landen, wie die Erfahrung einer anderen Couchsurferin zeigt.

So oder so ist aber eines garantiert: ein unvergessliches Erlebnis. Und die Begegnung mit offenerherzigen Menschen und spannenden Lebensgeschichten.

Fakten Sofa oder Boden: So kann man gratis übernachten

1199791 Couchsurfer aus 232 Ländern sind aktuell auf www.couchsurfing.com angemeldet, davon 18248 in der Schweiz. Ein ähnliches Konzept verfolgt www.hospitalityclub.com. Auch für Flughafengäste, die kein Geld für die Übernachtung ausgeben wollen, findet sich etwas im Internet. Tipps für einen erholsamen Schlaf auf dem Flughafenboden und Ranglisten der mehr oder weniger gut geeigneten Flughäfen gibts auf www.sleepinginairports.net.

ANERKE

Valentine's
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkoher
Was hält länger?
www.berthsi-valentine.ch

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, wir verfügen über Erfahrungszahlen und Massnahmenkonzepte von über 100 erfolgreich bearbeiteten Betrieben.
- Projektentwicklung/Projekt-optimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Rekrutierung einer Direktion, Mieter oder Betriebsgruppe, Marketingkonzepte u. a. m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

189-96

Privater ausländischer Investor sucht Hotel zu kaufen.

Voraussetzungen:

- Profitables Unternehmen
- Ganzjährig geöffnet
- Bestehendes, effizientes Führungs-Team
- Kein Renovations-Nachholbedarf
- Max. CHF 10 Mio. für das gesamte Eigentum (Boden, Liegenschaft, Inventar). Kein Fremdkapital-Anteil erwünscht.

Aussagekräftige Dossiers auf Deutsch oder Englisch sind erbeten zuhanden von:

Henley & Partners, Robert Ferdecki, Kirchgasse 22,
Postfach 531, 8024 Zürich. rf@henleyglobal.com
Diskretion wird zugesichert.

2925-1563

NACHFOLGER GESUCHT für Zigarren- und Tabakhaus

Raum Ostschweiz

Verkaufsfläche: ca. 60 m²

Humidorraum: ca. 20 m²

Gebäudefläche: ca. 140 m²

An bester Passantenlage.

Anfragen unter Chiffre Nr. 2683-1463, an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

2683-1463



zu verkaufen

Hotel-Restaurant in alter Mühle mit hohem Potential
Region Sundgau (F) 13 km ab CH-Grenze, 25 km ab Basel
Mühle mit Baujahr 1784 und Zusatzhaus
2 Restaurants, 8 Hotelzimmer, 2 grosse Banketträume,
Parkplatz, Tennisplatz, Teich und grosser Garten
Grundstückfläche: 50'000 m² (grosse Baureserve)
Mögliche Nutzungen: Seminarhotel, Wohn- oder Wochenendhaus,
Nutzung im Zusammenhang mit Pferden
Richtpreis: Euro 1 000 000.–
Kontakt: chloe.veit@cfbnetwork.ch, ☎ +41 76 581 52 96

2958-1575

Zwischen Schaffhausen und Kreuzlingen
Familienunternehmen, lukrativ für 4–5 Familienmitglieder,
die mitarbeiten

kleines Hotel mit 24 Zimmern (nur Frühstück)

Koch oder Hobbykoch wäre von Vorteil.
Wenig Eigenkapital notwendig.

Rufen Sie mich an: 076 531 30 69

2974-1589

Infolge Neuorientierung zu verkaufen:

In schneesicherem Wintersportort im Graubünden.
Zentral gelegen im Dorf. Nächst Einkauf und ÖV.

Hotel mit 32 Zimmern und grosser Küche

Vollumfänglich betriebsbereit und in sehr gutem Zustand.

Das Gebäude kann auch in Wohnungen oder Altersresidenz
umgenutzt werden. Sehr gute Nettorendite.

Verkaufspreis: CHF 3 500 000.–

Interessenten bitte melden unter Chiffre 2873-1542,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

2873-1542

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

In **Brienz**, Berner Oberland, **verkaufen** wir im Auftrag
unseres Kunden nach Vereinbarung das

Restaurant Adler de la Gare

Der rustikal modern eingerichtete Gastronomiebetrieb
liegt an zentraler Lage mit Seesicht. Aufgrund des
attraktiven Wirtschafts- und Gewerbestandorts Brienz
sind einem neuen Besitzer eine solide Grundfrequenz
und eine aussichtsreiche Zukunft gesichert.

Der Betrieb verfügt über 170 Innenplätze,
und 50 Aussenplätze sowie ein Carnotzet. Die
Räumlichkeiten des Adler de la Gare eignen sich
besonders für eine Fest-, Familien und
Gesellschaftsgastronomie.

Gerne senden wir Ihnen die detaillierte
Verkaufsdokumentation. Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung / Tina Müller
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 29 / tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

2575-1421

Cedo

piccolo ristorante di montagna in alto Ticino

Ottima cifra d'affari, materiale completo
in perfetto stato.
Contattare: CP 711, 6807 Taverne.
E-mail: a.vi@ticino.com

2924-1562

aus- und weiterbildung

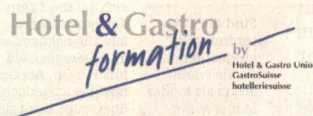
AUSSCHREIBUNG

Höheren Fachprüfungen 2009:

Küchenchef/in / Produktionsleiter/in
Restaurationsleiter/in
Hauswirtschaftsleiter/in

Prüfungstermin
Prüfungsort
Zulassungsbedingungen
Prüfungsgebühren
Anmeldeschluss
Bezugsquelle

November/Dezember 2009
Weggis, Sursee
gemäss Prüfungsreglement
Prüfungskosten CHF 2'000.– (ohne Mahlzeiten/Logement)
01. September 2009
Hotel & Gastro formation, Herr Jonas Schmid, Eichstr. 20
6353 Weggis, Tel: 041 / 392 77 07, Fax: 041 / 392 77 70



COOLE DRINKS
MOSS GALLERY

**DER BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**

DATEN
& Seminartage
in Form eines Blockkurses
8046 Zürich

KURS 1 09. bis 14.03.2009 T 0849 377 11
KURS 2 21.08. bis 05.09.2009 F 0849 377 112
KURS 3 09. bis 14.11.2009 weiterbildung@
gastro Suisse.ch

CHF 1'100.– inkl. Diplom

WEITERE INFORMATIONEN?
Gastro Suisse
Berufsbildung
8046 Zürich
T 0849 377 11
F 0849 377 112
weiterbildung@
gastro Suisse.ch
www.gastro Suisse.ch

GASTRO SUISSE

137-58

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotelrevue

Backpackers. Jugendherbergen. Es vergeht keine Woche, in der bei der Zentrale der Schweizer Jugendherbergen nicht eine Übernahme-Anfrage ins Haus flattert. Priorität haben A-Standorte.



Hängematten in Balmer's Herberge: ein Ruhe-Dock für aktive Globetrotter.

«Heute geht es den Jugis gut»

Die Zahlen der eigenen Betriebe der Schweizer Jugendherbergen für 2008 lassen sich sehen: Eine Eigenkapitalquote von 60 Prozent am Ertragswert, 25 Prozent Cashflow vom Umsatz und eine Mitarbeiterproduktivität, die mit 165 000 Franken höher ist als in der 3-, 4- und 5-Sterne-Hotellerie (Erfasst Statistik hotellerieuisse). Und das bei Übernachtungskosten pro Gast zwischen 28 und 42 Franken.

Dass es den Schweizer Jugis so gut geht, ist neu. «Mitte der Neunzigerjahre stand dem Unternehmen das Wasser bis zum Hals», blickt Fredi Gmür zurück, der 1996 als Turn-around-Manager zur Non-Profit-Organisation geholt wurde. Gmür schloss unrentable Betriebe und reduzierte das Jugendherbergennetz von 95 auf 58, wovon heute 47 selber geführt werden, 11 im Franchise-System. An Top-Standorten wie in international bekannten Tourismuszentren hat man eigene Betriebe. «Da können wir Geld verdienen», sagt der CEO. Franchise-Betriebe an «A-Standorten» wie in Genf ist man bemüht, zu übernehmen. Wirtschaftlich weniger attraktive «C-Standorte», die man aber für das Jugendherbergennetz benötigt, überlässt man gern einem Franchise-Nehmer.

10-Uhr Lichterlöschen ist passé, Stadtbetriebe haben Nachtportier

Nach dieser Flurbereinigung folgte eine Konzentration auf die eigentliche Kernkompetenz: Übernachtung/Frühstück. Bis dahin bestanden die Schweizer Jugend-

Nicht mehr der spontan buchende Backpacker, sondern der Gast, der wissen will, was seine Ferien kosten, steht im Fokus der Jugendherbergen.

GUDRUN SCHLENCZEK

herbergen aus zwölf verschiedenen Gesellschaften – vom Reisebüro bis zum Weingut. Schliesslich folgte eine Anpassung an moderne Gästebedürfnisse: Das 10-Uhr-Lichterlöschen ist vorbei, heute sind die Schweizer Jugendherbergen 24-Stunden-Betriebe mit Zutrittscode, in den Städten haben sie sogar einen Nachtportier. Die administrativen Arbeiten übernimmt die Zentrale in Zürich. Die Auslastung lässt sich sehen: laut Gmür an den Öffnungstagen 80 bis 90 Prozent, übers ganze Jahr bei 54 Prozent. Nicht mehr der eigentliche Backpacker, der spontan bucht, steht im Marketingfokus, sondern der Gast, der wissen will, was seine Ferien kosten. Dazu gehören junge Leute und Familien, oft auch Akademiker, die so ihre Studentenzeit wieder aufleben lassen. Mit attraktiven Packages versucht man die Aufenthaltsdauer zu verlängern: heute knapp zwei Tage.

Nach einer Konsolidierungsphase Ende der Neunzigerjahre setzt man wieder auf Expansion. Seit 2000 «wurde viel investiert», so

Gmür, vor allem in Umbauten und die neue Nachhaltigkeitsstrategie. Erneuert sowie zum Teil auch erweitert wurden die Zürcher Jugendherberge und jene in Valbella-Lenzerheide und Locarno. Ganz neu baute man die Jugendherberge Scuol mit viel Design und Minergie-Standard. Bis 2011 sollen alle Schweizer Jugendherbergen das EU-Umweltzeichen und das Steinbocklabel tragen. Die Zürcher Jugendherberge deckt den gesamten Strombedarf mit Öko-Strom. Orangensaft, Tee, Zucker und Reis stammen in allen Betrieben aus fairem Handel. Dank dem grossen Einkaufsvolumen, mit einer Million Logiernächten pro Jahr, kann man beim Preis gut verhandeln. Trotz regionaler und fairer Produkte liegen die Warenkosten der Küche im Durchschnitt bei 28 Prozent.

Neue Betriebe gesucht: Aber mit mindestens 140 Betten

Es vergeht keine Woche, in der nicht eine Übernahme-Anfrage ins Haus flattert. Doch die Ansprüche des CEOs der Schweizer Jugendherbergen sind gross: Neben einer guten Lage muss auch die Grösse des Hauses stimmen. Beherbergungsbetriebe unter 140 respektive 160 Betten nehme er keine neuen auf: «Sonst schreiben wir mit dem Betrieb keine schwarze Null.» Er liebt äugelt mit dem Standort Saas-Fee und sei bereits «konkret in Verhandlung». Betreffend Interlaken: Entweder wird die bestehende Jugendherberge in Bönigen erneuert oder durch einen zentraler gelegenen Betrieb ersetzt. Als Eigenbetrieb übernehmen möchte man das renovationsbedürftige Haus in Bern. In den fünf Jahren bis 2013 wollen die Schweizer Jugendherbergen 50 Mio. Franken investieren.

Wo sich Globetrotter Gute Nacht sagen

Seit 53 Jahren bietet die Jugendherberge in Bern Besuchern aus aller Welt einen Schlafplatz. Jährlich übernachten hier rund 30 000 Personen. Die hotelrevue hat nachgefragt, warum Touristen die Jugendherberge wählen.

SULAMITH EHRENSPERGER



Bilder: Alain D. Bollat

«Der hier gebotene Standard hat mich positiv überrascht. Die Betten sind bequem, die Zimmergrösse angenehm und der Standort schlicht genial.»

Tanja Wohlgemuth
Studentin aus St. Gallen



«Für Pärchen ist die Nacht in der Jugendherberge wenig romantisch. Andererseits ist es praktisch und eine gute Alternative, um günstig zu übernachten.»

Joana Lima und Paulo Amorim
Bern-Besucher aus Lissabon



«Ich bin zusammen mit 20 Schülern hier zu Besuch. Der Service hat sich sehr verbessert und das Nachtessen war vergleichbar mit jenem im Restaurant.»

Konrad Berger
Mittelschullehrer aus Altdorf



«Wir sind auf einer Töfftour durch Europa. Es ist schön, dass wir hier Leute kennengelernt haben. Leider waren die vielen Schüler nachts sehr laut.»

Matthew Spooner, Lewis Petford
und Tom Oakley aus London



«Obschon ich mit fünf anderen Jungs das Zimmer geteilt habe, habe ich gut geschlafen. Leider war das Frühstück weniger reichhaltig als angepriesen.»

Jakob Mainert
Doktorand aus Berlin

Die Berner Jugendherberge liegt unterhalb des Bundeshauses. Von den insgesamt 183 Betten sind auch zu Wochenbeginn 140 besetzt. Hier haben mehrere Klassen einen Zwischenhalt auf der Schulreise eingelegt. Drei junge Töfftouristen aus England haben wegen des schlechten Wetters ihre Tour unterbrochen. Und ein Paar aus Portugal ist bereits zum zweiten Mal hier: Eine günstigere Übernachtungsmöglichkeit hat es nicht gefunden.

Bildung ohne Unterbruch



PETER GROSSHOLZ
LEITER WEITERBILDUNG
HOTELLERIESUISSE

Frage: Meine Kadermitarbeiter beklagen sich, dass sie gerne näher auf die Weiterbildungsbedürfnisse der Mitarbeitenden und Führungskräfte eingehen würden, aber nicht dazu kommen. Was rate ich ihnen und wie unterstütze ich sie?

K. L. aus B.

Antwort: Die aktuelle Situation in den Betrieben lässt tatsächlich wenig Spielraum. Dabei ist Entwicklung von Mitarbeitenden nicht erst heute das Schlüsselement für den Erfolg eines Unternehmens. Dessen sind Sie sich bewusst und daher machen Sie sich auch zu Recht Sorgen. Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sind Trainings, Schulungen, Kurse eines der wenigen Instrumente, um Mitarbeitende zu motivieren und an das Unternehmen zu binden. Zudem ist Mitarbeiterentwicklung die vornehmste Führungsaufgabe überhaupt. Das Problem liegt darin, dass Ihr Kader wegen der Mitarbeiterknappheit, wegen der Sparmassnahmen nicht mehr genügend nachhaltig Zeit in diese Tätigkeit investieren kann.

Der Prozess Bildung sollte nicht unterbrochen werden. Die Halbwertszeit von Wissen, beziehungsweise von Fachkompetenz ist sehr kurz. Man verlernt schneller, als man denkt. Es ist wie mit physischem Training, eine mehrwöchige Pause bezahlt man teuer. Und es gilt zu beachten, dass die unterschiedlichen Kategorien von Mitarbeitenden ihren Bedürfnissen entsprechend «trainiert» werden. Dabei darf nie vergessen werden, dass Bildung eine Investition ist. Wer den schnellen Erfolg sucht, der wird enttäuscht werden. Es gibt unterschiedliche Vorgehensweisen, so wie man auch nach Gäste-segmenten unterscheidet und ihnen entsprechenden Leistungen anbietet.

Langjährige und erfahrene Mitarbeitende zu Berufsbildnern ausbilden

Lernende sind meist gut trainiert und organisiert und kontrollieren sich gegenseitig. Geben Sie ihnen einen versierten Mitarbeitenden als Bezugsperson zur Seite für alle Fälle. Nehmen Sie langjährige erfahrene Mitarbeitende in die Pflicht, bilden Sie sie zu kantonalen Berufsbildnern, dem früheren Lehrmeister, aus. Informieren Sie sich, denn häufig haben Hotelfachschulabsolventen, die als Praktikanten bei Ihnen sind, solche in ihre Studien integrierte Ausbildungen absolviert.

Auch Praktikanten von anerkannten Institutionen haben ihre Lehrpläne und Aufträge, die sie teils selbstständig bewältigen. Hier gilt es, die Überprüfung, die Kontrolle vorzunehmen. Warum spielen Sie nicht auf Gegenseitigkeit und setzen Lernende, die meist auf dem neuesten Stand der Grundkenntnisse sind, nicht ein als Frager,



Alain D. Boillat

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sind Schulungen und Kurse ein Instrument, um Mitarbeitende zu motivieren.

Helfer, Unterstützer, eben als Coaches? Gerade diese – und wenn sie in einem der Schulhotels von hotelleriesuisse waren erst recht – verfügen über hohe soziale und auch methodische Kompetenzen und können ausgezeichnet als Tutoren amten. Es ist eine Frage des Vertrauens und der klaren Auftragserteilung – eben Führungsaufgabe. Bei den bestandenen Fachkräften ändern

sich nichts, ausser dass Sie hier verstärkt auf die Einhaltung von Standard setzen. Und dass Sie sie trainieren. Mit einem einfachen Qualitätssystem haben Sie genügend organisatorische Struktur, um den Leuten aufzuzeigen, dass Entwicklung permanent stattzufinden hat. Das ist einmal mehr Chefsache und hat mit Controlling, mit Steuern zu tun.

Das geht aber nicht ohne persönliche Weiterbildung und Aktualisierung. Aktivieren Sie das Wissen aus Ihrer Managementausbildung. Die Dinge haben sich nicht demassen entwickelt, dass alles neu erfunden werden müsste. Die Grundgesetze der Führung sind nach wie vor die gleichen. Das Bewährte heisst nicht nur so, es ist es auch und vor allem kann man ihm trauen.

Erfolg basiert auf transparenter Kommunikation

Wenn die Organisation im Betrieb klappert, wenn die Strukturen festgeschrieben sind, die Aufgaben zugewiesen, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten geklärt sind, dann ist die Basis gelegt. Dann braucht es Mut, die Dinge den eigenen Mitarbeitenden – sie heissen ja explizit so – anzuvertrauen. Der Erfolg basiert dann auf der angemessenen transparenten Kommunikation. Denn jetzt kommt die Führungspersönlichkeit zum Tragen. Jetzt wollen Standards durchgesetzt und eingehalten werden, Freiräume als solche genutzt und Eigeninitiative wertgeschätzt werden.

Raten können Sie Ihren Führungskräften dadurch, dass Sie sie unterstützen und ermutigen, das weiterhin zu tun:

Streichen Sie keine Weiterbildungsbudgets. Sie sparen rein gar nichts, im Gegenteil, solche Kompetenz wieder aufzubauen, ist um ein Vielfaches teurer.

Entlasten Sie Instruktionen, Lehrmeisterinnen, Coaches dadurch, dass Sie ihnen die Möglichkeit geben, bewusst Zeit für die Lehrtätigkeit einzusetzen.

Entbinden Sie sie von andern Aufgaben. Sie haben ja Fachkräfte im Haus und es gibt in der Prioritätenliste Dinge, die Sie weglassen können.

Springen Sie über Ihren Schatten, erlassen Sie Duty-Aufgaben, indem Sie anderen Vertrauen schenken, übernehmen Sie selber Pikettendienste, Sie sind ja eh präsent.

Kommunizieren Sie die belegte Tätigkeit als Coach, Ausbilder, informieren Sie die Gäste darüber, dass eben Chefs gerade aus diesen Gründen nicht verfügbar sind, zelebrieren Sie die Bildungsstätte Hotel – und lancieren Sie so die Nachwuchsstars an der Front.

Bildung ist ein Produkt, das Erfolg garantiert, wenn man es richtig vermarktet.

Haben Sie Fragen?

Adresse: redaktion@htr.ch,
Stichwort Ratgeber, oder
htr hotelrevue, Redaktion
Ratgeber, Postfach, 3001 Bern

impressum

htr hotelrevue

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

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

Redaktion

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

français), Franziska Egly/fee, Sulamit Ehrensperger/se-Hélène Kochy/hk, Theres Lagler Berger/tl (abwesend bis 30. 9. 09), Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm, Gudrun Schlenczek/gsg, Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volantärin: Barbara Roelli/br

Online Redaktion: Melanie Roth

Verlag Leitung: Barbara König;
Assistentin: Della Piscopo.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger.

Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2007/08.

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

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer
Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–,
ISSN: 1424-0440

Kontakte Adresse:

Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

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

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les
documents envoyés sans concertation préalable.

ANZEIGE

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

Beraternetzwerk hotelleriesuisse



Mehrwert – durch umfassende Erstauskünfte von hotelleriesuisse **Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

Detailinformationen über die Firmen: www.hotelleriesuisse.ch unter Beratung, Beraternetzwerk

Kontakt und Erstinformation: daniel.beerli@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 35
marionna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 14

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Bottarga di Muggine
Die sardische Fischspezialität
geniesst man am besten
gerieben oder gehobelt.
Seite 17

Stadtführungen. Solothurn und Thun. Die Aarestädte bieten ein Vielzahl von spezifischen Rundgängen. In Solothurn fährt man im Boot dem Barock entlang. In Thun erfährt man viel über die frühere Industrie.



Die historischen Gebäude in Solothurn erzählen viele Geschichten von damals. Eine Bootsfahrt auf der Aare mit fachkundiger Führung eröffnet neue Einblicke.

Fakten Von Casanova, Heiligen und Dirnen

Die Stadtführung mit dem «Öufi-Boot» wird bei Solothurn Tourismus gebucht. Die Fahrt mit einem elfplätzigem Boot und Führung kostet rund 240 Fr. Für grössere Gruppen gibt es ein Boot mit 35 Plätzen. Wer sich eher für die Geschichte rund um den Womazer Giacomo Casanova interessiert, der auch in Solothurn Leidenschaft entfachte, kann die Casanova-Führung für maximal 25 Personen buchen. Auch das Thema «Heilige, Damen, Dirnen und Hexen in Solothurn» gibt einen Einblick in die Vergangenheit der Barockstadt. Solothurn Tourismus bietet eine grosse Auswahl von über dreissig Führungen an. sls

www.solothurn-city.ch

ne steile politische Karriere in Solothurn. Sie wurde 1688 mit dem Schultheissenamt gekrönt. «Zahlreiche Bauvorhaben erinnern an die Ära des Schultheissen Besenval», erklärt Susanne Im Hof. Wie erwähnt, auch das Palais Besenval. «Der prunkvolle Bau mit italienischem Einfluss demonstrierte, dass der Besenval-Spross weit gereist war und nicht nur Frankreich, sondern auch Italien kannte.» Das sei ihm wichtig gewesen. Während fünf Generationen war die Familie Besenval in Solothurn erfolgreich.



«Früher war die Aare am Montag rot vom Blut und von den Schlachtabfällen.»

Susanne Im Hof
Stadtführerin Solothurn Tourismus

Gebannt hören die Gäste zu, niemand realisiert, dass eine Stunde vorüber ist. Der Kapitän wendet die «MS Aurora» auf Höhe des Campingplatzes und fährt zurück, vorbei am Alten Spital, am Landhaus, bis zur Anlegestelle. Alle diese Fassaden erzählen wilde Geschichten. Bis heute.

Viel Prunk am Aare-Ufer

Die Besenval-Dynastie hinterliess am Aare-Ufer in der Stadt Solothurn prunkvolle Spuren. Eine Stadtführung zu Wasser gibt neue Einblicke.

SIMONE LEITNER

Früher war die Aare ein bedeutender Transportweg. So manche wilde Geschichte rund um den Weintransport für die Solothurner

Gesellschaft von damals erzählt davon», sagt Stadtführerin Susanne Im Hof kurz nach der Begrüssung an Bord eines Aare-Boots mitten auf dem Fluss.

Erstmals bietet Solothurn Tourismus in diesem Sommer eine Stadtführung zu Wasser an. Der historische Hintergrund der Geschichten um Solothurn bleibt der gleiche. Nur der Blickwinkel ist anders. Viel ungewöhnlicher, viel eindrücklicher. Sogar für Kenner ist die Betrachtung der historischen Bauten am Ufer ein besonderes Erlebnis. Der Anlegeplatz der «MS Aurora» liegt flussabwärts unter dem Restaurant Solheure, mitten in der Stadt. Das «Öufi-Boot» mit etwa elf

Sitzplätzen und einem Cabriodach fährt gegen den Strom am längsten Gebäude von Solothurn vorbei – dem ehemaligen Schlachthaus und heutigen «Solheure». «Früher war die Aare am Schlachtag immer rot vom Blut», erklärt Susanne Im Hof so authentisch, dass die Zuhörer die Nase rümpfen. Die Wasserqualität sei von den Schlachtabfällen zwar sehr schlecht gewesen, der Fischbestand hingegen gut. «Und die Fischer hatten gute Fänge und gute Verkäufe.» So sei alles in Ordnung gewesen, damals, relativiert die Stadtführerin die unappetitlichen Vorstellungen der Zuhörer.

Etwas weiter oben blicken die Gäste auf die wohl schönste Fassa-

de Solothurns: auf das Palais Besenval. Es thront stolz am Ufer, und Susanne Im Hof erzählt die Geschichte dieses Palastes, der seit 2006 als Restaurant für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Und von der Familie Besenval, die das architektonische Bijou erbaut hatte. Mehr noch: Die Herren der Besenval-Dynastie sind für verschiedene imposante Bauten am Aare-Ufer verantwortlich.

Wer deren Familiengeschichte durch Susanne Im Hof näher kennenlernt, will immer mehr wissen, stellt Fragen und analysiert den Lebensstil der Patrizier im 17. und 18. Jahrhundert. Susanne Im Hof hat Antworten. So erzählt fast jedes Gebäude eine neue Episode der

Nachkommen von Martin Besenval, der aus dem savoyischen Aostatal kam und Stammvater der Familie in Solothurn war. «Er liess sich 1628 in der Ambassadors-Stadt nieder und gelangte durch sein Salzmonopol zu Amt, Würde und Ehre», so die Geschichte. Sein zweitjüngster Sohn, Johann Viktor I., hatte ei-

Laubfrösche statt Zündkapseln

Von der Munitionsfabrik zum «grünen» Wirtschaftspark: Eine neue Führung zeigt die Geschichte des Thuner Ruag-Areals.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Ruag-Gelände im Westen von Thun ist nicht einfach irgendein Industriegebiet. Das Rüstungsunternehmen prägte die Stadt massgeblich mit. Wirtschaftlich, als wichtiger Arbeitgeber. Während des Zweiten Weltkriegs bot der Armee-Lieferant 2200 Arbeitsplätze. Später, während der Zeit des Kalten Krieges, noch 1600. Deshalb widmet die Stadt neue Stadtführungen dem Thema.

Man trifft sich vor dem Gelände. Eines der ersten sehenswerten

Gebäude ist die ehemalige «Spys». «Zu Blütezeiten assen in der früheren Speiseanstalt bis 1100 Mitarbeiter hier», verdeutlicht Rundgangsleiterin Ursula Flück-Arbeiter von Thun Tourismus. 1907 eröffnete die Kantine als «Aare Stuben», 1970 wurde sie im typischen Siebzigerjahrestil umgebaut, und 1997 geschlossen. Heute arbeitet der Zivilschutz im Gebäude.

Unterstützt wird Ursula Flück-Arbeiter bei der Führung von einer Schauspielerinnen, welche die Gebäude und ihre Geschichte mit der jeweils passenden Arbeitskleidung und Gestik für die rund 20 Teilnehmenden lebendig werden lässt. Zum Beispiel als Schaffnerin auf den Schienen des «Labi-Bähnchens», mit dem die Ware auf dem Areal befördert wurde und das bis Uttigen fuhr.

Auffällig auf dem weitläufigen Areal: Die rund 250 Gebäude sind meist einstöckig. Ursula Flück-Arbeiter erklärt, warum: «Wenn mal

etwas in die Luft ging, war das dann nicht ganz so tragisch.» Denn das Herstellen von Munition barg Risiken. Deshalb waren die Fenster in der ehemaligen Zündkapselfabrik so konstruiert, dass sie bei zu viel Druck nach aussen flogen. Während des Zweiten Weltkriegs füllten Arbeiter und Arbeiterinnen hier im Drei-Schicht-Betrieb rund um die Uhr Zündkapseln. Die Fenster wurden nachts verdunkelt, aus Angst vor Tieffliegern. Heute dient die lange, hohe und dunkle Glasdach ausserst hellen Halle als öffentliches Restaurant mit Bar.

Auf dem ehemaligen Ruag-Gelände entsteht ein neuer Wirtschaftspark. 50 Firmen hätten sich bereits eingemietet, mit 1300 Mitarbeitenden. «Angestrebt wird eine

gemischte Nutzung», so Ursula Flück-Arbeiter. Zu finden sind Künstler, Architekten, Immobilienmakler. Und eine Kindertagesstätte in dem Gebäude, wo früher die «Deblaborierung», das Trennen des Pulvers von der Hülse, passierte. Die grosse Halle ist innenarchitektonisch ein Blickfang mit viel Glas und natürlichen Materialien.

«Wenn mal etwas in die Luft ging, war das dann nicht ganz so tragisch.»

Ursula Flück-Arbeiter
Stadtführerin

wohl. Dafür mussten dicke, mit Blei und Quecksilber verseuchte Erdschichten abgetragen werden. Nun finden Wildbienen hier ihr Zuhause und am Dach nistet der Turmfalke. Aus dem Munitionsgelände ist ein friedlicher Ort geworden.

Fakten Thun lädt zu kulinarischen und anderen Entdeckungsreisen

Der neue Rundgang auf dem Ruag-Gelände **«Im Westen viel Neues»** findet 2009 am 12. August und am 12. September statt. Preis pro Person: 20 Franken; Gruppen: 300 Franken; Dauer: 1,5 Std. Ebenfalls neu ist **«Kulinarisches Thun»**, nur für Gruppen ab acht Personen. Eine Stadthostess führt durch vier typische Thuner Lokale, wo regio-

nale Speisen und Getränke serviert werden. Dauer: 3 bis 4 Stunden, 105 Franken pro Person. **«Männerräume – Frauenräume»** thematisiert die geschlechterspezifische Gebäude-nutzung, 20 Franken pro Person, Datum: 22. August.

www.thun.ch/tourismus/stadtfuehrungen.html, www.stadtmobilitaet.ch



Heute ein Restaurant, früher eine Zündkapselfabrik.

Johannes Saurel/zvg

Stadtführungen. Luzern, Basel und Baden. Die echte, wenig bekannte Stadt wird in Luzern gezeigt. In Basel taucht man nachts in die Vergangenheit, während Baden diesen Sommer Herz zeigt.

Unbekanntes «Lozärn»

Auf dem Stadtrundgang «Ächt Lozärn» geht man durch Hintergässchen und bekommt viel Unbekanntes zu hören.

CHRISTINE KUNZLER

Die Besammlung zum Stadtrundgang «Ächt Lozärn» ist gleich neben der Kapellbrücke. Doch die Stadtführerin Hanny Felder hat nicht die berühmte Brücke im Fokus, sondern den Rosengart-Platz, jener Platz, wo die Kapellbrücke beginnt oder endet – je nach Sichtweise. «Das ist der erste Platz in Luzern, der einer lebendigen Person gewidmet ist», erzählt Hanny Felder, «der Kunsthändlerin Angela Rosengart». Die Stadtführerin macht ihre Gäste, meist Einheimi-

sche, auf das venezianische Flair Luzerns aufmerksam. Stimmt: Die Augen etwas zugekniffen, den Blick

Fakten Eine Führung für Luzernerkenner

«Ächt Lozärn – Unbekanntes entdecke» findet jeweils samstags zwischen 17.30 und 19.30 Uhr statt. Treffpunkt: Tourist Information am Bahnhof. Preis: 25 Franken. Neben dem klassischen Stadtbummel gibt es auch noch jenen durch **Luzerns Mittelalter** (Juli bis September) sowie **«Unser Stadtbummel»** (Mai bis August). Ab Herbst kann man sich von den **«Nachtgespenstern packen»** lassen (September bis Dezember). Es gibt viele weitere Führungen, die von Gruppen gebucht werden können. ck

www.luzern.com

auf die Reuss gewendet, mit etwas Fantasie ist der Gedanke an die italienische Schwester nicht abwegig. Die Hintergässchen und -gassen Richtung Furrengasse, durch die uns Hanny Felder geleitet, fehlen im Reiseführer meist. Nun stehen wir vor dem Hotel des Alpes. Hier war, bevor die Hotelgäste kamen, die erste Stadtschreiberei Luzerns untergebracht. Von hier rechts ab gehts ins Paradiesgässchen. Ein verwunschenes kleines Strässchen, welches das Haus zum Paradies beherbergt, das grosse Bordell. «Da stand jeweils eine Dame vor der Tür und winkte mit ihrer Laterne», erzählt die Stadtführerin. Und die Männer seien gekommen, «auch Verheiratete und Pfarrer».

Etwas weiter, im Sepp-Ebinger-Gässli, ist das älteste Fenster Luzerns zu entdecken. Ebinger, ein Basler, hatte in Luzern die erste «Guggemusik» gegründet. Wieder auf der Furrengasse: 1965 wurde dort das erste China-Restaurant der Schweiz eröffnet, das «Li Tai Pei», be-



Luzern einmal anders: Blick von der Reussbrücke auf die Altstadt.

nannt nach einem chinesischen Lyriker. Das Restaurant befindet sich in einem historischen Haus der Luzerner Altstadt, das 1734 als Realwirtschaft gebaut worden war. Jeder Eigentümer hat das Recht, dort eine Gastwirtschaft zu betreiben.

Weiter zum Brandgässli, wo 1833 elf Häuser den Flammen zum Opfer fielen. Im Brandgässli ist die erste Zeitung gedruckt worden. Hanny Felder leitet die Gruppe zu «Unter der Egg», zum einzigen der zwölf Schlachtplätze der Stadt, auf dem Schweine geschlachtet werden

durften. Im «Süsswinkel», denkt man, habe mal ein besonders guter Bäcker gewirkt. Ganz und gar nicht: Der «Süsswinkel», weiss Hanny Felder, hat seinen Namen vom «süßlichen Geruch des Kots, den die Esel hinterlassen hatten». Und im «Löwengraben» hausten nie Löwen. Vielmehr bekamen die Handwerker, die ihn zugedeckt hatten, einen «Löwen» Lohn. So hiess die damalige Währung.

Im Gasthaus Rössli auf dem Mühlenplatz fanden die ersten Maskenbälle statt. Die auf die Haus-

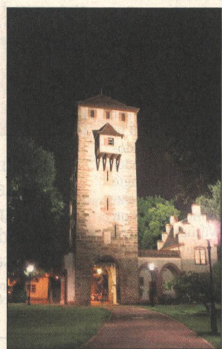
fassade aufgemalte Katze steht für die Luzerner Gastfreundschaft. Ein paar Schritte weiter, «Im Zöpfli», wurden einst Wägen umgeschlagen. Das Haus des Handelskaufmanns Anton Ronca, 1777 erbaut, ist heute in Privatbesitz. Hanny Felder darf mit ihren Gästen in den wunderschönen Festsaal. Weiter gehts durchs Rosengässli, wo die erste Hebamme wohnte, und durchs Münzgässli, wo die ersten Münzen geprägt wurden. Hier spätestens wird klar: Luzern bietet mehr als die Kapellbrücke und das KKL.

Mit dem Nachtwächter durch Basels Gassen

Lässt man sich Basel von Schauspielern zeigen, wird die Stadtführung zur Reise in die Vergangenheit. Und Besucher werden Beobachter.

BARBARA ROELLI

Langsam neigt sich der Tag seinem Ende entgegen, die Mondsichel verkündet die nahe Nacht. Es ist ein warmer Donnerstagsabend, beim Zschokke-Brunnen in Basel wartet eine kleine Menschengruppe. Kaum hat es vom nahen Kirchturm 21 Uhr geschlagen, als eine kräftige Männerstimme ertönt: «Hört ihr



Der nächtliche Rundgang endet beim St.-Alban-Tor.

den Glockenklang – es ist Zeit für einen Frühlingsgang.» Die Stimme gehört einem Herrn mit schwarzer Kutte und Dreizackhut. Die Hose reicht ihm knapp bis zu den Knien, seine Beine stecken in weissen Strümpfen und diese wiederum in schwarzen Schnallenschuhen. Er hält seine Laterne hoch und beäugt misstrauisch die Gruppe. Dann stellt er sich als Nachtwächter Rudolf Streiff vor. Seine Aufgabe sei die des Sittenwächters; für Ruhe und Ordnungsmühsersorgen – hier in der St. Alban Vorstadt. Dann nimmt er die Gruppe mit auf einen Rundgang in vergangene Zeiten.

Rudolf Streiff – alias Schauspieler David Bröckelmann – hält am «Haus zum Sausewind». Dieses wird im 14. Jahrhundert von den Beginen bewohnt. Die Frauen, die in einer religiösen Gemeinschaft

ohne Ordensanschluss leben, werden angefeindet und schliesslich vom Bischof von Basel exkommuniziert. Dann geht das Haus in den Besitz der Barfüsser (Franziskaner) über. Streiff führt die Gruppe zum «Haus zum hohen Dolder». Hier versammelte sich die «Vorstadtgemeinschaft». Bis Ende des 15. Jahrhunderts herrscht nämlich eine Art Röstigraben zwischen den Bewohnern: So gibt es die Obrigkeit, die «Leute auf dem Berg» (St. Alban Vorstadt) und die Gewerbetreibenden, die «Leute unter dem Berg» (St. Alban Tal). In diesem Haus sollen sich die gegnerischen Gruppen also finden.

Auch Helena Hoffmann wohnt hier, die Frau des Emanuel Merian Hoffmann, der als Musiketier in den Diensten der preussischen Armee dient. Streiff gesteht seine unglück-

liche Liebe zu Helena. Worauf Helena – alias Schauspielerin Salomé Jantz – die St. Alban-Kulisse betritt. Sie beklagt sich über ihre Köchin, die sie bevormundet, und ihren Mann, der sie einsam zurücklässt. Auch sie fühle sich zum Nachtwächter hingezogen, doch verbiete es ihr gesellschaftlicher Stand, sich mit einem Mann von so «mehrenhaftem» Beruf abzugeben...

Das Liebesgeflüster von Helena und Rudolf zieht sich als roter Faden durch den szenischen Rundgang «Des Nachts in dunklen Gassen». «Wir verpacken historische Facts in ein Mitternachtstheater», umschreibt Schauspieler David Bröckelmann das Angebot. Die Besucher des Rundgangs schlendern vorbei an Giebelhäusern, erblicken einen Blick in verborgene Innenhöfe und entdecken das «kleine Venedig Ba-

sels». «Die St. Alban Vorstadt ist einer der besterhaltensten Teile Basels», sagt Salomé Jantz.

Fakten Szenische Rundgänge durch Basel

«Des Nachts in dunklen Gassen» findet jeden Donnerstag statt. Von Januar bis April und November bis Dezember um 19 Uhr, von Mai bis Oktober um 21 Uhr. Dauer: ca. 70 Minuten. Kosten: Erwachsene 30, Kinder 20 Franken. Der Rundgang ist auch für Gruppen buchbar. Weitere Rundgänge: «Erdbeben, Pest und Tod» und «Hinter verschlossenen Türen». br

www.basel.com

Tour durch Baden lässt Herzen höherschlagen

Herzerwärmende und herzerreissende Stadtgeschichten bereiten Herzklopfen – und zuweilen Tränen.

SULAMITH EHRENSPERGER

Farbe in die Badener Altstadt bringen diesen Sommer 102 kunterbunte Herzkulpturen. Diese stehen für einen guten Zweck – und sind zugleich Wegweiser für eine emotionale Führung durch 2000 Jahre Stadtgeschichte.

Bei einem Herz in der Bahnhofspassage bleibt Stadtführerin Silvia Hochstrasser stehen: «Zweigeteilt war das Herz von Margrit Fuchs, weil es für zwei Kontinente schlug.

Ihre Reisen nach Afrika begannen vermutlich hier.» Es folgt die Geschichte einer Frau mit grossem Herz: Unermüdlich hat sie sich für arme Kinder in Ruanda eingesetzt.

Ihr Hilfswerk soll denn auch mit der Aktion «Baden zeigt Herz» unterstützt werden: Die 134 Zentimeter hohen Herzen werden im Herbst versteigert – der Erlös kommt dem Hilfswerk zugute. Einen Beitrag von 2 Franken spendet, wer sich ein Ticket für die Herzführung kauft.

Eine herzige Anekdote gibt es auf dem Theaterplatz zu hören: Ende der 60er-Jahre war eine Gemeindeversammlung der Stadt nicht beschlussfähig. Der Grund: Die Badener Bevölkerung sass zu Hause vor dem Fernseher, weil Mäni Weber «Doppelset oder nicht» moderierte. Der Stadtmann schickte Polizisten in Lautsprecherwagen los, um die

Bürger zur Teilnahme zu bewegen. Erfolgrlos, wie sich herausstellte.

Einen weiteren Zwischenhalt legt die Stadtführerin beim goldenen Herz vor dem Blue City Hotel ein. Der Kunstraum vis-à-vis ist Anlass für die Geschichte einer Künstlerin, die das Herz am rechten Fleck hatte: Edith Oppenheim-Jonas, die Schöpferin von Papa Moll. «Wenn sie von der Kunstmalerei müde war, begann Papa Moll in ihr aktiv zu werden», weiss die Stadtführerin, «diese Frau brachte Familie, Kunst und öffentliches Engagement unter einen Hut».

Manche Geschichte ist herzerreissend, wie jene von Schriftsteller Edmund Dorer und seiner treuen Dienstinbotin Caroline Birnstengel. Fast 30 Jahre lang arbeitete sie für ihn und liebte ihn aus vollem Herzen. Doch um ihre Hand angehal-



Badener Stadthaus zeigt Herz.

ten hat er nie. «Er war wohl zu konventionell. Es entsprach nicht den Gepflogenheiten, sich in eine andere Gesellschaftsschicht einzubegeben», bemerkt Hochstrasser, «aber

Fakten Badens Herzgeschichten zum Kennenlernen

«Baden zeigt Herz», eine emotionale Führung mit Erzählungen aus 2000 Jahren Stadtgeschichte. Dauer: 1,5 Stunden. Preis: 10 Franken pro Person, Gruppen 150 Franken. Daten: 5.7., 11 Uhr; 12.8., 18.30 Uhr; 13.9., 11 Uhr. Die Herz-Rundgänge finden nur diesen Sommer statt. se

www.baden.ch

ihre Liebe war selbstlos. Ihr Herr starb. Sie wurde beinahe wahnsinnig.» Als ihr sein Bruder Robert Dorer einen Antrag machte, nannte sie ihn wütend einen «Despoten».

Die Geschichten über gebrochene Herzen in Baden berühren die Besucher oft mehr, als sie zugeben, weiss die Stadtführerin, «zum Beispiel jene der blinden Dichterin Luise Egloff». Sie verliebte sich unsterblich in den Musikprofessor Daniel Elster. Die beiden musizierten leidenschaftlich zusammen. Doch er verliess sie wegen einer früheren Liebe. Ihre Leidenschaft für Musik und Gedichte versiegte und sie starb an gebrochenem Herzen. «Einmal als ich die Geschichte vorgelesen habe, hörte ich plötzlich ein Schluchzen», schildert Hochstrasser, «und tatsächlich hatte ich die Gruppe zu Tränen gerührt.»

Stadtführungen. Winterthur und Zürich. Das Rundgang-Angebot dieser Städte deckt ein breites Interessenspektrum ab. Winterthur bringt neu eine Führung für Architekturfans, Zürich eine für Mutige mit Gleichgewicht.

Winterthurer Villen-Tour

Auf dem Rundgang durch das Winterthurer Quartier der Fabrikanten und Architekten sieht man viele Villen. Und hört amüsante Geschichten rundherum.

RENATE DUBACH

Rote Backsteine, französischer Barock, englischer Landhausstil, Jugendstil, grauer Granit, steile Satteldächer, rundliche Walmdächer und Tudorgotik: Im Winterthurer Quartier zwischen Römer- und St. Gallerstrasse herrscht ein architektonisches Durcheinander der erfrischenden Art.

Die Industrialisierung im 19. Jahrhundert zog nicht nur Arbeiter

in die Stadt, mit ihnen kamen auch Fabrikanten und Kaufleute. Die Architekten der Epoche – Rittmeyer, Jung, Furrer, Bridler, Völki und wie sie alle hiessen – entwarfen private und öffentliche Repräsentationsbauten. Und gönnten sich und ihrer Familie hier selber ein ansehnliches Haus. Denn einige hatten sich mit einer Tochter aus gutem (und vielleicht von ihnen selber gebautes) Hause vermählt und konnten sich nun eine hübsche Villa leisten.

Pläne schmieden – revolutionär oder gartentechnisch

Auf dem neuen Rundgang «Quartier der Fabrikanten und Architekten» erfährt man Geschichte und Geschichten, spaziert dazu von Villa zu Villa und darf auch ab und zu die – von den aktuellen Besitzern bewilligte – Abkürzung durch den Garten nehmen.

Ausgearbeitet wurde diese Führung von Susanna Engeler, Paola Bachofen und Sylvia Seibold, die zum elfköpfigen Team der Winterthurer Stadtführer gehören, das jedoch in diesem Sommer vergrössert werden soll.

Fakten Jedes Jahr ein neuer Rundgang im Programm

Winterthur Tourismus führt von Mai bis Oktober öffentliche Führungen zu fünf verschiedenen Themen durch. Gruppenführungen sind ganzjährig buchbar, 15 Themen stehen zur Auswahl. Das Winterthurer Stadtführungsteam bereitet jährlich ein neues Thema als Führung auf. Der neue Rundgang dieses Jahr heisst «Das Quartier der Fabrikanten und Architekten». Er wird bis am 10. Oktober noch sechs Mal jeweils an einem Samstagmorgen durchgeführt und kostet 19 Franken pro Person. rd

www.winterthur-tourismus.ch



Repräsentativ: Das «Haus zur Pflanzschule», im spätklassischen französischen Landhausstil 1771 erbaut.

herstellen, der hier einmal war. Sie hat schon begonnen, sehen Sie.» Tatsächlich sind in einer Ecke ein paar Rosenstöcke eingepflanzt.

Die Liebe des berühmten Kunstmäzens zum Tennis

Es braucht etwas Fantasie, sich vorzustellen, wie diese unkrautübersäte Wiese aussehen wird, wenn sie in ihre vergangene Pracht zurückversetzt



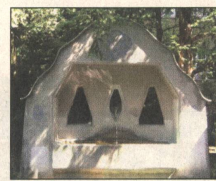
«Es gibt so viele Villen in diesem Quartier. Wir mussten uns stark beschränken.»

Susanna Engeler
Stadtführerin

angelegte Tennisanlage mit dem grosszügigen Clubhaus werfen, die

worden ist. Oder wie der Teich in Form des Vierwaldstättersees aussah, den sich der Besitzer der «Villa Traubengut» anlegen liess.

Gut vorstellen kann man sich hingegen, dass Oskar Reinhart ein grosser Tennisfan gewesen ist. Man muss nur einen Blick auf die nach englischen Vorbild



Hübsch: Palmengarten-Brunnen von Rittmeyer & Furrer.

sich der Winterthurer Kunstmäzen 1922 von Rittmeyer und Furrer bauen liess.

Es gäbe noch viele Geschichten, die Susanna Engeler erzählen könnte, zwei Stunden reichen nie für alle.

Zürcher Er-Fahrung der anderen Art

Auf dem Segway durch Zürich: Wer das Elektro-Vehikel einmal beherrscht, lernt die Stadt im Rollgang kennen. Und wird so selber zur bestaunten Sehenswürdigkeit.

ANDREAS GÜNTERT



Stehend zu Zürichs Sehenswürdigkeiten fahren: auf dem Segway.

Normalerweise steigt man bei einer Stadtführung zu Lande oder zu Wasser in ein Gefährt ein oder folgt dem City Guide per pedes. Bei der jüngsten Zürcher Stadttour ist das komplett anders. Man fährt selber – und muss sich mit einem Gerät vertraut machen, das auf den ersten Blick Züge eines überdimensionierten Rasenmähers trägt.

Der Segway, lernen wir auf dem Übungsgelände im Hafen Zürich-Engel, ist tatsächlich ein spezielles Ding: ein einachsiges Elektrofahrzeug mit 2,5 Pferdestärken, das auf den Strassen im Range eines Motorfahrzeuges unterwegs ist. Bevor wir die Tour antreten, heisst es erst mal Üben. Es dauert ein Weilchen, bis man die Balance findet und sich

mit diversen Eigenheiten zurechtfindet. So hat der Segway etwa weder Gas noch Bremspedal. «Ihr müsst», unterweist uns Tour-Guide Rolf Egg, «mit Körperimpulsen steuern.» Was konkret bedeutet: Gewicht nach vorne lehnen – der Segway surrt los. Gewicht nach hinten – der Segway bremst. Neigung nach rechts oder links – der Segway kurvt. Nach einem Probe-Parcours um ein paar Pylonen herum wird der Mechanismus langsam klar, und es kann losgehen.

Beim Herausfahren in den Ernst des Strassenverkehrs – wir tragen nun alle eine Signalleuchte – macht sich der Tour-Guide an der Elektro-

nik unserer Segways zu schaffen. «Jetzt», sagt Egg, «verdoppeln wird die Maximalgeschwindigkeit.» Was uns allerdings nicht in Formel-1-Sphären bringt. Denn statt der 7 Stundenkilometer, die die Dinger auf dem Übungsgelände hergaben, leisten sie nun einen Top-Speed von 15 Kilometer pro Stunde.

In den nächsten zwei Stunden werden wir an zehn Stationen einen Halt einlegen, lassen uns die Geschichte des Museums Rietbergs erklären, stoppen bei der Kirche Enge, halten auf dem Areal der ehemaligen Brauerei Hürlimann. Danach gehts weiter in die Innen-

stadt. Nun wird der Verkehr dichter, Tramschienen und Kopfsteinpflaster lassen uns vorsichtig fahren. Nationalbank, Tonnhalle, Gartenrestaurant Bauschänzli, Münsterhof – ausgesuchte Sehenswürdigkeiten werden erklärt, nachdem wir unsere Segways auf einen der wenigen freien Parkplatze gestellt haben. Bei der Fahrt über die Münsterbrücke geschieht es: Wir werden selber zur Sehenswür-

Flohmärkte am Bürkliplatz passieren, quält ein Kniprs: «Ich will auch!»

Wer ein Mindestmass an Balance aufweist, kommt gut mit auf dieser Tour. Und wer glaubt, dass sich vor allem Männer gut verstehen mit dem schrägen Rollkörper, der irrit: «Frauen», sagt Tour-Guide Egg, «haben den Segway meist eher im Griff. Weil sie ein besseres Körpergefühl haben und weil sie nicht hektisch drauflosgehen.»



«Frauen haben den Segway meist eher im Griff, sie haben ein besseres Körpergefühl.»

Rolf Egg
Tour-Guide

digkeit. Passanten winken uns zu, erkundigen sich nach dem Mechanismus unserer Geräte. Einer zischt: «So bescheuert»

Doch die positiven Rückmeldungen überwiegen. Als wir den

Fakten Segway- und andere neue Zürich-Touren

Die über Zürich Tourismus buchbaren Segway-Touren finden bei trockenem Wetter zwischen Mai und Oktober immer samstags und sonntags ab 14 Uhr statt. Dauer: zwei Stunden. Preis pro Person: 109 Franken.

Weitere neue Stadtführungen in Zürich: Gartencity-Bummel (Führung entlang der bemalten Pflanzentöpfe in der Innenstadt) und Shopping-Bummel (Führung durch verschiedene Stadtquartiere, Hintergründe zur Shopping-Historie). ag

www.zuerich.com/de/page.cfm/ausfluege/ausfluege_x.

Bern sehen durch das Glasdach im Reisebus

Seit diesem Frühling kann man sich bequem durch Berns Gassen kutschieren lassen und hat dabei immer den vollen Rundumblick. Einhalb Stunden dauert die Fahrt im Spezialfahrzeug mit Glasdach, die zu neueren Errungenschaften wie dem Zentrum Paul Klee und Westside führt. Abfahrt ist täglich vor dem Stadttheater, die Reise kostet 33 Franken pro Person und die Informationen bekommt man in sieben Sprachen.

www.vistatour.ch

Per Schnitzeljagd durch fünf Schweizer Städte

«Foxtrail» nennt sich die Art moderne Schnitzeljagd, auf der man eine Stadt – zurzeit machen Luzern, St. Gallen, Thun, Zürich und Basel mit – auf abenteuerliche Weise kennenlernen kann. Man muss dabei eine Spur aufnehmen, versteckten Botschaften folgen und witzige Knobelreize lösen. «Foxtrail» ist täglich buchbar in zwei Varianten (2 oder 4 Stunden, 29 oder 39 Franken pro Person) für Gruppen von 2 bis 200 Personen.

www.foxtrail.ch

Kulinarische Fischertour in Schaffhausen

Seit Kurzem ist die Ostschweizer Stadt um eine Führung reicher: Zwei Fischer gehen mit den Gästen kulinarischen Köstlichkeiten nach. Im Mittelpunkt stehen Anekdoten über das Essen und Trinken im alten Schaffhausen – hier und da wird ein kleiner Halt eingelegt, um sich ein Verstecktes einer Spezialität zu genehmigen. Führungen kosten 15 Franken pro Person und finden ab Juli am ersten Wochenende des Monats statt. Gruppen auf Anfrage.

www.schaffhauserland.ch

Chur führt zu seinen zwanzig Brunnen

Die jüngste Churer Stadtführung führt zu den rund 20 Brunnen, welche die Altstadt schmücken. Jede davon hat eine eigene Geschichte oder er besticht durch seine künstlerische Gestaltung. Die Führungen finden bis Oktober an vier Samstagen um 16 Uhr statt und kosten 12 Franken. Reservation bei Chur Tourismus ist erforderlich.

www.churtourismus.ch/stadtfuehrung.cfm

Neue Führung für Literaturlandschaften in Rheinfelden

Trinkende und badende Autoren sitzen in Rheinfelden an der Quelle: Feldschlösschen und das Solbad gehören zur Stadt wie das Inseli und der Rhein. Der Ort inspirierte Krimischreiber, liess Theaterverrückte eine Kirche zum Stadttheater umbauen und bietet bis heute Nährboden für Texte und Träume. Die erste Literaturlandschaft findet nächsten Samstag um 16 Uhr statt und kostet 25 Franken. Weitere: 17.9. um 18 Uhr; 24.10. um 15 Uhr. rd

www.literaturspur.ch

Das Wallis als Genussland

Wallis Tourismus will seinen Alpenkanton vermehrt als «Genussland» positionieren. Mit Spitzenköchen, Spitzenwinzern und viel Natur drumherum.

ELSBETH HOBMEIER

Muss es immer das Piemont oder die Toskana sein, wenn man sich was Gutes tun und Leben, Essen und Wein geniessen will? «Man braucht gar nicht so weit zu reisen», sagt Urs Zenhäusern sehr überzeugt. Der Direktor von Wallis Tourismus weiss um die Vorzüge seines Kantons und will diese allen Genussmenschen näherbringen: «Das Wallis hat so viel zu bieten: super Wein, tolle Spitzenköche, besten Käse und das einzige Trockenfleisch aus Schweizer Produktion. Und dazu eine einmalige Natur.» Zenhäusern setzt für den Sommer deshalb auf die Marke Genuss – als Gegengewicht zum Winter, wo wir als schneesicherste Region schon sehr gut positioniert sind. Dabei kann er sich auf eine Reihe von Spitzenwinzern und -köchen stützen. Quasi als Auftakt lud Diego Mathier, der «Winzer des Jahres 2007», letzte Woche in seinen Keller nach Salgesch. Dort komponierten sechs grosse Köche gemeinsam ein Menu, das die ganze Vielfalt ihres



Improvisation ist kein Problem: Anrichten auf engstem Raum.

Könnens, aber auch der hochwertigen Walliser Grundprodukte bewies. Spontan arbeiteten sie Hand in Hand, die Berufskollegen Markus Neff (Fletschhorn Saas Fee), Alain



Franz Schwery (l.) und Diego Mathier mit einem Fass «Folissimo».

Kuster (Mirabeau Zermatt), Franz Schwery (Findlerhof Zermatt), Jörg Walter (FerienArt Saas Fee), Urs Biner (Chez Heini Zermatt) und Heinz Ruffbach (Alpenhof Zermatt).

Maskottchen für diese «etwas verrückte Zusammenarbeit», so Diego Mathier, ist sein neuester Wein Folissimo, eine harmonische Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Humagne rouge und Pinot noir. Weitere Events sind geplant.

www.wallis.ch; www.mathier.com



Hier sind 71 Gault-Millau-Punkte versammelt: Diese Spitzenköche und ihre Teams realisieren mit Diego Mathier das Projekt «Folissimo».

Walliser Weinhandel: Rouvinez übernimmt Bonvin

Das älteste Walliser Weinhandels- haus, **Charles Bonvin & Fils S.A.** in Sion, ist von Rouvinez Vins S.A. aufgekauft worden. Bonvin hatte keinen Nachfolger innerhalb der Familie finden können. Die Brüder Dominique und Jean-Bernard Rouvinez übernehmen die rund 20 Hektaren Bonvin-Weinberge und kommen damit auf eine Reb-

fläche von 110 Hektaren. Sie werden – nach ihrem Kauf von Orsat in Martigny 1998 und Imesch in Sierre 2008 – zum grössten privaten Walliser Weinhandelshaus. Laut Walliser Medien soll der Kaufpreis um 10 Mio. Franken betragen haben. **siehe Seite 22**

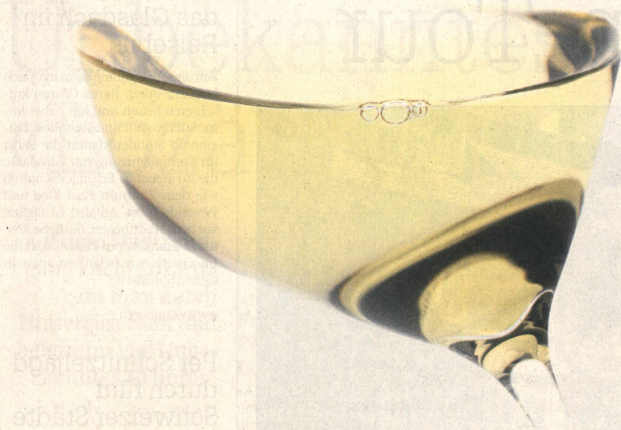
KünzlerBachmann kauft das Weinmagazin «Vinum»

Nach langen Verhandlungen hat das mehrsprachige Weinheft «Vinum» laut dem Klein Report wieder einen Schweizer Verleger: Die KünzlerBachmann Medien AG in St. Gallen hat das Heft mit einer Auflage von über 85.000 Exemplaren vom deutschen Landwirtschaftsverlag in Münster gekauft. Verleger Roland Köhler, der bereits Magazine wie «Schweizerische Weinzeitung», «Marketing & Kommunikati-

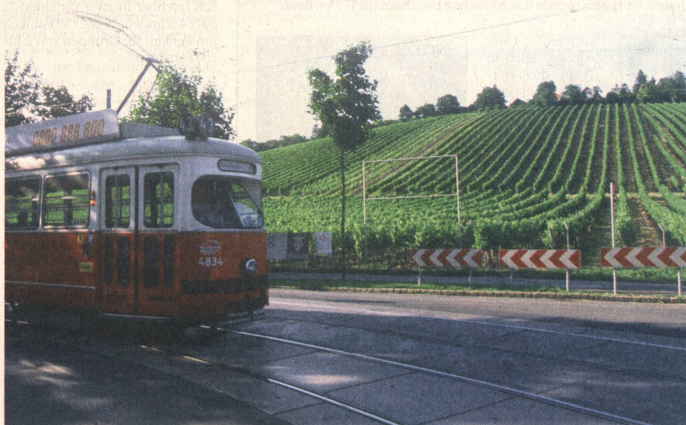
on», «Alpen» sowie diverse Jahrbücher herausgibt, gibt den Kaufpreis nicht bekannt. «Vinum» unterhält Redaktionsbüros in der Schweiz, in Deutschland/Österreich, Spanien, Italien und Frankreich. Das Heft stand seit Beginn dieses Jahres zum Verkauf, wobei zuerst ein Management-Buyout im Vordergrund gestanden hatte.

Zürcher «Carlton» neu Mitglied bei den «Rôtisseurs»

Letzten Montag ist das Carlton Restaurant Zürich offiziell als Mitglied der Chaîne aufgenommen worden. Die «Chaîne des Rôtisseurs» ist die grösste weltweit tätige Vereinigung von Feinschmeckern. Über 22.000 Mitglieder – Gastronomen und Gourmets in 72 Ländern – haben sich in dieser Confrérie zusammengeslossen. **rd**



WIEN KOSTBARE KULTUR



Wussten Sie, dass Wien die einzige Welthauptstadt ist, die bedeutenden Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen betreibt? Und nicht nur das: Der Wein gehört zur Stadt wie der Stephansdom oder der berühmte Prater. In den äusseren Wiener Gemeindebezirken wachsen auf bekannten Lagen wie zum Beispiel dem Nussberg oder dem Kahlenberg im Norden, aber auch im Süden von Wien einzigartige Rieslinge, Weissburgunder, Chardonnay und beste Trauben für einmalige Rotweine. Eine besondere Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte, ist der Gemischte Satz, bei dem im Weingarten verschiedene Rebsorten gemeinsam ausgepflanzt sind und auch gemeinsam geerntet und verarbeitet werden.



Das Haus Hiltl und Wien

„Besonders gerne empfehlen wir eine rote Cuvée von Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot aus Wien zu unserem Pilz-Stroganoff mit Sauerrahm und knuspriger Röstli.“

Rolf Engeler (verantwortlich für die Weinauswahl) und Sandra Strasser (verantwortlich für den Service) sind zwei Team-Mitglieder im 1898 gegründeten Haus Hiltl in Zürich, das heute in vierter Generation von Rolf Hiltl geleitet wird. www.hiltl.ch

Mehr über österreichischen Wein unter www.österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN



Zu Weders in den «Sternen»

Das besondere Paar
Beide fanden erst auf dem zweiten Bildungsweg in die Gastronomie: René und Christine Weder vom Restaurant Sternen in Walchwil.

FRANZISKA EGLI

Er hätte sicher auch Sportler werden können, der Biker, Inlineskater, Jogger und ehemalige Skilehrer René Weder, und er wurde Tiefbauzeichner. Und sie, Christine Weder, ist von Haus aus Verkäuferin. Aber beide, betonen sie unabhängig voneinander, beide wollten eigentlich nur eines: in die Gastronomie. Sie sucht nach Worten, die diese Faszination erklären: «Wegen des persönlichen Gästekontakts», sinniert sie, «wegen der grossen, weiten Welt, die in dieser Branche ruft».

Und doch hat sich Christine Weder erst mal dem mütterlichen Wunsch, sie möge doch bitte etwas

weniger Stressiges, Strenges ausüben, gefügt, und auch die Eltern von René Weder hatten für ihren Sprössling anderes, «etwas Anständigeres», im Sinn, was ihm insofern nicht ganz unrecht war, weil er so an den Wochenenden an Sportturnieren teilnehmen konnte.

Sie ging nach Neuenburg und London, er bereiste die Welt

Nun, verblüffend an dieser Geschichte ist, dass die beiden, obwohl sie sich damals nicht kannten – er wuchs in Basel auf, sie im Aargau – verblüffend ähnliche Lebenswege haben:

Man schrieb das Ende der 60er-Jahre, und beide begannen bald nach ihrer Lehre in der Freizeit in Gastrobetrieben von Freunden und Verwandten auszuhelfen. Gekocht, erzählt der Autodidakt, das habe er schon immer gerne. Und während Christine Weder nach Neuenburg und England ging, zog es den jungen Weder in die weite Welt. Es zog ihn nach Indien, nach Nepal, nach Südamerika, und auch auf diesen

René Weder ist überzeugt, dass man nicht nur zum Gast, sondern auch zu sich selber Sorge tragen muss.

Reisen war das, was ihn interessierte, meist kulinarischer Natur, und mitgebracht hat er diese Philosophie der Frische, diese ganz persönliche Beziehung zum Produkt. Es sei schon etwas anderes, «wenn man Fisch direkt aus dem Meer bekommt oder mitten in einem Reisfeld steht», zeigt er sich heute noch beeindruckt.

Zurück in der Schweiz, krepelte er sein Leben um und schrieb sich an der Hotelfachschule in Luzern ein. Dort traf er auf Christine, die wie er bereits eine berufliche Vorgeschichte mitbrachte und sich den zweiten Bildungsweg ebenfalls aus dem eigenen Sack finanzierte.

Und während es bei manchen danach erst richtig losgeht mit ruhelosen Wanderjahren, schlugen Weders den direkten und gemächlichen Weg ein: Nach der Hotelfachschule führten sie für befristete zwei Jahre das kleine Hotel Hirschen in Grindelwald, sie waren 15 Jahre lang im Restaurant Kreuz in Dallenwil, wo sie sich einen Michelin-



Rund vierzig Gäste haben bei ihnen Platz: Christine und René Weder vom Restaurant Sternen in Walchwil.

Stern und 16 Gault-Millau-Punkte holten, und sie sind nun seit 13 Jahren im Restaurant Sternen in Walchwil. That's it. Aber sie wussten auch seit je ganz genau, was sie wollten: «keine Beiz, sondern ein exklusives Speiserestaurant». Und dass man heute in Walchwil nicht einfach in den «Sternen», sondern «zu Weders» geht, kommt auch nicht von ungefähr. «Man kann nicht einfach auf dem «Stüeli» sitzen», nennt es René Weder und meint damit nicht nur, dass man zum Gast, sondern auch zu sich selber Sorge tragen muss. Noch heute

ist ihm Sport ganz wichtig, und dass er jeden Tag, bei jedem Wind und Wetter in den Zugersee steigt, ist auch nicht ohne Grund: Seither sei er nie mehr krank gewesen. «Ein absoluter Wasserfreak», bestätigt sie.

Wenn sie nicht die Gäste verwöhnen, dann verwöhnen sie einander

Dies mag mit ein Grund gewesen sein, dass sie 1996 beschlossen – «kurz vor fünfzig, in einem Alter, in dem man nochmals wechseln kann», findet er – vom nidwaldnerischen Dallenwil an den Zugersee zogen, in den historischen «Ster-

nen» mit heimeligem Interieur aus dem Jahre 1830. Denn es ist eine dieser Ecken der Schweiz, wo Berg auf See trifft, was ihnen mehr als behagt. Sie schwärmt, wenn sie von der Umgebung erzählt. Und wenn sie nicht gerade die Gäste in familiärer Atmosphäre verwöhnen, dann verwöhnen sie einander: Er kocht, erzählt sie und lacht, sie, ganz Gastgeberin, mache den Tisch schön, wähle einen feinen Wein aus. Dann zelebrieren sie für sich, was sie sonst für ihre Gäste machen. Das sei ihre «Kultur», sagt er: Was sie arbeiten, das leben sie selber auch.

Kaviar der Sarden



Arne's

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

In aller Herrgottsfrühe, an einem wunderbaren Sommertag, das Morgengrauen begann sich erst schemenhaft am Horizont über den Bergen von San Pantaleo abzuzeichnen, sind mein Nachbar Massimo und ich losgefahren: in der Campagna, im Norden der weiten, stillen Gallura Sardiniens, um der grossen Hitze etwas auszuweichen. Am späteren Vormittag sind wir, inzwischen espressogestärkt, in Cabras am Golf von Oristano eingetroffen. Um den einzigartigen «Vernaccia di Oristano», einen sherryähnlichen, bernsteingelb-farbenen Weisswein, ausführlich zu degustieren. Mit seinem zartbitteren, an Mandeln erinnernden Geschmack, kann er als einziger Wein neben einer «Bottarga di Muggine», dem delikaten Roggen der Meeräschen, dem eigentlichen Ziel unseres Ausfluges, voll und ganz bestehen.

«Ich kann mich nicht erinnern, je etwas Besseres gegessen zu haben», stellt um die Mitte des 15. Jahrhunderts Bartolomeo Platina in seinem Buch «Il piacere onesto e della buona salute» fest. Diese aussergewöhnliche Feststellung der «ehrbaren Lust» des Buchtitels bezog sich in diesem Falle auf die Bottarga di Muggine aus dem fischreichen Stagno di Cabras am Golfo di Oristano.

In Cabras, der Geburtsstätte des einzig authentischen Bottargas Sardiniens, werden die Roggensäcke ausschliesslich aus frisch gefischten Meeräschen verarbeitet. Sein Bauch wird dazu mit einem scharfen Spezialmesser ganz vorsichtig geöffnet, denn höchste Präzision ist geboten, damit die Hautbeutel mit den begehrten Roggen nicht verletzt werden. Am Ende der sofort entnommenen Doppelseiersäcke wird als charakteristisches Zeichen für den Bottarga aus Cabras noch ein Stückchen Fleisch belassen, was sein erleichtertes Erkennen besser ermöglicht. Nun wird der Roggen sauber gereinigt und sofort in nicht zu feinkörniges Meersalz eingelegt. Bei dieser traditionellen Methode, die im handwerkli-

chen Betrieb immer noch angewendet wird, kommt keine Salzlake zum Einsatz, obwohl diese das Verfahren vereinfachen würde. Über dem Geschmack steht die Frage des Fingerspitzengefühls im Vordergrund, denn bei der aufwendigen Trockensalzung entscheidet der richtige Zeitpunkt, um den Salzvorgang zu beenden. Da zu Beginn der weiche Eiersack unter dem Salz langsam härter und salziger wird, kann nur durch ständiges Tasten festgestellt werden, wann jede einzelne Bottarga reif genug ist, um haltbar zu sein und dabei den zart bitteren Mandelgeschmack aufzuweisen. Um den vollkommenen Geschmack zu erreichen, bringen die im August und September gefangenen Fische die besten Eier mit der idealen Reife, die eine bestimmte Konsistenz aufweisen und nicht zu fett sind, um die erste Qualität zu liefern. Nach dem Salzen wird die Bottarga zwei bis drei Tage lang zum Trocknen aufgehängt und anschliessend zwischen beschwerten Holzbrettern gepresst, um zu verhindern, dass sich noch Luft im Innern befindet.

Heimgekehrt, in der Campagna der Gallura, konnten wir der Versuchung nicht widerstehen, unsere mitgebrachten Köstlichkeiten aus Cabras auf dem bereits gedeckten Tisch unter dem riesigen Olivenbaum zu verköstigen. Als ganz raffinierte Geniesser wissen wir, wie man die fein wie Hobelspäne aufgeschnittene Bottarga di Muggine mit einem frischen, sahnig schmeckenden Ziegenkäse und einem «Filo d'Olio», einem «Faden» von einem fruchtigen Olivenöl, zu würdigen hat. Begleitet mit sehr fein geschnittenem Stangensellerie, der nur mit einigen Spritzern Zitronensaft, etwas Olivenöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt wurde. Das obligate «Pane Carasau», knuspriges, hauchdünnes Fladenbrot, rundete die traditionelle Leibespeise der Sarden ab. Die Krönung unserer bezaubernden «Tavolata di Bottarga» floss als eleganter Nektar, ein vollmundiger «Vernaccia di Oristano», aus einer Flasche von 1998.

ANZEIGE

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT
MÖVENPICK ICE CREAM,
KREIERT AUS DEM BESTEN DER NATUR!

WWW.MOEVENPICK-ICECREAM.CH/GASTRONOMY



"TIEF ROTER RIOJA"
Philippe Lardy, Schweiz. 2009

PHILIPPE LARDY, VOM RIOJA BERÜHRT

Dank unserer 900-jährigen Erfahrung in der Weinherstellung haben wir nun die Vollendung des Geschmacks erreicht. Mehrmals sogar. Aber noch nicht oft genug, um es dabei zu belassen. Unsere Aufgabe ist es nicht nur, den besten Wein herzustellen, sondern unsere Leidenschaft mit anderen zu teilen. Jederzeit und mit jedermann.

Ein Rioja existiert erst nach dem Probieren.


RIOJA

Denominación de Origen Calificada

cahier français

htr hotel revue No 26 / 25 juin 2009



Interdiction de fumer

Dès le 1er juillet, il ne sera plus permis de fumer dans les établissements publics valaisans.

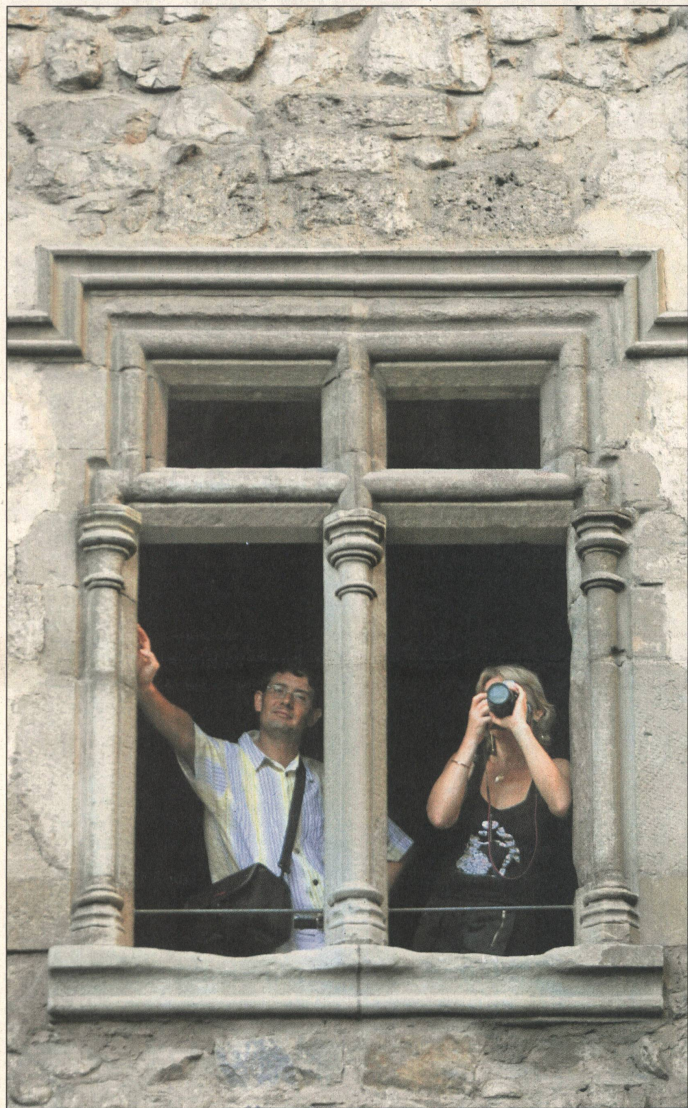
Page 21



Visites guidées

Quid des visites en ville cet été? Le point à Genève, Neuchâtel et Lausanne.

Page 23



Au château de Chillon, les premiers pointages indiquent une hausse de la clientèle helvétique.

Swiss-Image

Le tourisme journalier en verve

La crise met un frein aux désirs d'évasion des Suisses et fait tousser l'industrie touristique. Les chiffres du Secrétariat d'Etat à l'économie sont sans équivoque: cet été, le nombre de nuitées devrait chuter de 7,2% dans notre pays, soit le plus fort recul depuis 27 ans.

Désormais plus fournis que cigales, les Suisses comptent leurs sous. Contraints de composer avec un budget qui se réduit comme peau de chagrin, ils (re)découvrent les charmes de leur pays en optant pour des séjours brefs. Les sites naturels et culturels, tout comme les parcs d'attractions, profitent de l'aubaine et enregistrent pour la plupart une hausse sensible de leur fréquentation.

Une augmentation «spectaculaire» des Suisses à Swissminiatur

C'est à Swissminiatur, au Tessin, que l'essor du tourisme journalier semble le plus palpable. Dominique Vuignier, le directeur de ce parc d'attractions qui présente plus de 120 modèles réduits de symboles nationaux, jubile: «A Pâques, à Pentecôte et à l'Ascension, notre site a connu une augmentation spectaculaire de 60% du nombre de visiteurs helvétiques. Les touristes étrangers, notamment russes et indiens, ont aussi augmenté.» Dominique Vuignier s'attend à voir déferler 250 000 visiteurs cette année, contre 220 000 en 2008.

Au château de Chillon, qui est le monument historique le plus fréquenté du pays avec 337 000 visiteurs en 2008, les premiers pointages indiquent également une hausse de la clientèle helvétique. «Pour l'heure, nous ne disposons

Crise oblige, les Suisses délient moins les cordons de la bourse pour partir à l'étranger. Le tourisme journalier profite de ce repli national.

EUGENIO D'ALESSIO

pas de chiffres précis, mais la tendance du premier semestre montre clairement que les touristes suisses sont un peu plus nombreux qu'en 2008. Et il devrait en être ainsi pour toute l'année 2009. Les offres journalières RailAway connaissent en tout cas un succès croissant. Ce

«La hausse sensible des touristes indigènes compense le recul des Asiatiques.»

Hans Zurbuchen

Resp. des médias des Jungfrau-bahnen

phénomène doit toutefois être relativisé car nous avons redynamisé le site en proposant des manifestations culturelles telles que concerts, spectacles et expositions», explique Janine Dittes, la responsable du marketing.

Les statistiques de Bâle-Ville couvrant la période de janvier à mai 2009 permettent pour leur part de prendre toute la mesure de l'essor du tourisme journalier. Le demi-

canton est en effet frappé par un effritement accéléré de ses nuitées hôtelières: -9,9% pour la clientèle helvétique et -4,8% pour les hôtes étrangers. Dans le même temps, l'exposition que le Kunstmuseum consacre depuis le 26 avril à Van Gogh attire une foule gigantesque. «A fin mai, nous avons dépassé la barre des 100 000 entrées. Les visiteurs suisses affluent des quatre coins du pays. C'est un fait: il y a davantage de monde que d'habitude. Nous sommes dans un trend très positif. Et la saison estivale ne fait que commencer», s'enthousiasme Christian Selz, le responsable de presse du Kunstmuseum.

Au Jungfrauoj, les Suisses se pressent au portillon

A Bâle Tourisme, l'heure est à l'euphorie: «Notre forfait spécial Van Gogh avec une nuitée dans un hôtel à choix avec petit-déjeuner, l'utilisation gratuite des transports publics et le billet d'entrée pour l'exposition, fait des étincelles. A la mi-juin, nous en avions déjà vendu un millier. D'ici la fin de la manifestation, le 27 septembre, nous prévoyons d'en vendre près de 3000», se réjouit Christine Wälti, la responsable des relations publiques.

Sur les hauteurs du Jungfrauoj, les visiteurs helvétiques se pressent là aussi au portillon. «Depuis début 2009, nous constatons une hausse sensible des touristes indigènes qui viennent compenser le recul des réservations en provenance d'Asie. Ce résultat est le fruit d'une campagne promotionnelle lancée en Valais, en Suisse centrale et dans les cantons de Berne et Zurich», estime Hans Zurbuchen, le responsable des médias des Jungfrau-bahnen.

Enfin un guide qui recense les richesses du Valais

Le canton du Valais vient de se doter d'un guide culturel et touristique. Cet ouvrage de référence comble un vide de septante ans.

GENEVIÈVE ZUBER

Le dernier ouvrage du genre datait... d'un siècle. Publié en 1910, le Guide illustré du Valais de Jules Monod avait par la suite été réédité 14 fois, jusque dans les années trente. Puis plus rien, «un grand trou, le vide absolu, qui s'explique en partie par le fait que dès les

années septante, on a misé sur les prospectus et autres brochures touristiques», explique Vincent Bornet, directeur-adjoint de Valais Tourisme.

Répondre aux attentes des touristes d'aujourd'hui

Toutefois, en complément de cette myriade de documents éparés, se faisait sentir le besoin d'un véritable guide offrant une vision synthétique, cohérente et pratique des richesses du canton. Car les touristes d'aujourd'hui, curieux et demandeurs d'expériences multiples, bougent, de la plaine à la montagne, des sentiers valaisans aux musées et

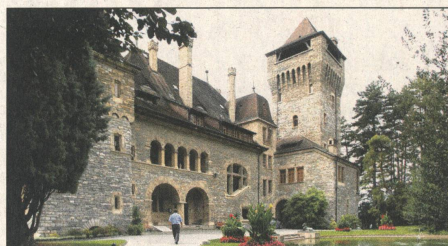
autres expositions. A première vue, le nouveau Guide du Valais, 340 pages, qu'on peut glisser dans sa poche ou dans son sac à dos, a tout ce qu'il faut pour répondre aux attentes contemporaines: son format pratique, une mise en page aérée, des textes courts mais denses, se voulant neutres et sans adjectifs racoleurs, de nombreuses cartes, des infos pratiques et une foison d'images à couper le souffle.

Son contenu s'articule en trois grands chapitres. Le premier est dédié à la présentation générale du Valais: géologie, faune et flore, histoire, traditions et coutumes, vins et gastronomie, etc. Le deuxième pro-

pose des parcours par région ainsi qu'une dizaine de circuits à thème: barrages, sports et loisirs, bains thermaux, réserves naturelles, hôtels historiques, monuments... Enfin, la troisième partie regroupe des renseignements pratiques: adresses, horaires, accès, etc.

«Un souffle nouveau pour la culture et le tourisme»

Pourquoi ce lien entre culture et tourisme? «L'intérêt de nos hôtes pour tout ce qui est culturel est bel et bien là», estime Vincent Bornet, «mais notre potentiel doit être valorisé. Tel est le but de ce guide qui donnera, espérons-le, un souffle



Alain D. Bollat

Le nouveau guide culturel et touristique du Valais passe en revue différents bâtiments historiques, ici le château Mercier à Sierre.

nouveau tant à la culture qu'au tourisme valaisan.»

Edité à 10 000 exemplaires, en français, en allemand et en anglais, ce guide représente «un immense chantier de sept ans» ayant impliqué 30 auteurs, plusieurs photographes, des dizaines de fournisseurs d'images, des traducteurs, ainsi que quatre coéditeurs à savoir

le Service de la culture et les Musées cantonaux du Valais, le Service cantonal du développement économique, Valais Tourisme et Rotten Verlag.

Coût de l'opération: 420 000 francs, financés en grande partie par l'Etat du Valais et la Loterie romande. Le Guide du Valais est disponible en librairie notamment.

Transparent & glaubwürdig!

htr – Ihr Werbepartner.

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

Diese Aussage stützt sich auf die Resultate unserer qualitativen Leserbefragung im Mai 2009.

htr hotel revue



Les hôteliers regrettent le délai «trop court» entre la publication de l'ordonnance réglant les modalités de l'interdiction de fumer et celles relatives à l'aménagement d'un fumoir.

Fini la fumée, oui mais...

Dès le 1er juillet, la fumer sera bannie des établissements publics valaisans. Une entrée en vigueur qui pose question.

GENEVÈVE ZUBER

En novembre dernier, les citoyens valaisans avaient plébiscité, à 75%, l'interdiction de fumer dans les établissements publics. Une cause entendue donc. Reste qu'aujourd'hui, les modalités de ce changement de régime suscitent des interrogations.

«La santé des patrons aurait-elle moins de valeur?»

Entre la publication de l'ordonnance réglant ces modalités, notamment celles relatives à l'aménagement d'un fumoir fermé, et la date butoir du 1er juillet, il n'y a que deux mois. Pour Patrick Béro, directeur de l'Association hôtelière

du Valais, «c'est trop court pour se retourner, entre les travaux à réaliser et les éventuelles autorisations de construire à obtenir». L'AHV a demandé au canton de faire preuve de souplesse et de surseoir pendant une année aux contrôles et aux amendes, le temps de pouvoir aménager ces fumoirs. Le Département cantonal de la santé n'est pas entré en matière.

Il faut préciser que très peu d'établissements valaisans sont pour l'instant intéressés à aménager un fumoir. La commission consultative «fumée passive» à laquelle doivent être annoncés les projets de fumoir, n'a reçu jusqu'à présent qu'une dizaine de dossiers. A ce stade, il y a de quoi être dans l'expectative. Comme le dit Didier de Courten à Sierre, «il n'est de loin

pas sûr que les bistrots perdent des clients et de l'argent après le 1er juillet. La crise actuelle est autrement plus préoccupante». De plus, la législation fédérale, annoncée pour l'an prochain, pourrait

bien prévoir des dispositions nettement plus strictes que celles de l'ordonnance cantonale, concernant le système de ventilation exigé pour les fumoirs par exemple. Dans ces conditions, les aménagements entrepris aujourd'hui ne seraient plus conformes.

Autre préoccupation de l'AHV: le personnel ne

peut pas servir les clients dans le fumoir, mais le patron oui. «Sa santé aurait-elle moins de valeur? Sérieusement, vous le voyez passer son temps à assurer le service dans le fumoir? Il est facile de contour-

ner l'ordonnance, en créant une SARL avec des parts pour les collaborateurs qui font d'eux des patrons...», estime Patrick Béro qui a demandé, en vain, d'abroger la possibilité laissée aux patrons d'assurer ce service.

«Nous ne voulons pas de répression musclée»

Enfin, une question revient régulièrement: qu'en sera-t-il des contrôles? Les différents services concernés auront-ils les moyens de les assurer? Qui appeler en cas d'infraction, la police? Selon Patrick

Béro, certains corps municipaux ont déjà annoncé ne pas avoir les moyens d'intervenir. Le médecin cantonal répond que la loi ne devrait pas créer beaucoup d'incidents, comme il n'y en a guère eu dans les régions et pays ayant déjà fait le pas car les mentalités changent: «De toute façon, il ne s'agit pas de faire de la répression musclée, mais des contrôles de routine, de privilégier le dialogue, en tous cas dans un premier temps. Pour tout problème, les patrons peuvent prendre contact avec la commission consultative.»

Plus de cigares chez de Courten

Comme d'autres restaurateurs en Valais, Didier de Courten, à Sierre, n'a pas attendu le 1er juillet pour inviter ses clients à ne plus fumer, au restaurant gastronomique tout au moins. «Fumer, ce n'est plus dans les mœurs dans ce type d'endroit.»

En ce qui concerne la brasserie, «le 1er juillet, j'enlève tous les cendriers, ainsi, il n'y aura plus ma-

tière à tension entre clients.» Il n'aménagera pas en fumoir fermé son petit salon fumeur, «puisqu'on ne peut y assurer le service. Dommage pour les clients qui devront aller à l'extérieur entre deux plats.» De même, il a cessé de réapprovisionner son stock de cigares: «De toute façon, les vrais fumeurs de cigares ont leurs propres réserves avec eux.» gz

Voici les «Alps Hotels Switzerland»

Christian Rey s'est associé à des partenaires émiratis pour lancer une nouvelle chaîne d'hôtels franchisés de moyenne gamme

ALEXANDRE NICOLIN

Fondée à la fin 2007 par Christian Rey, l'ancien président d'hotellerie suisse, la société Swiss Hospitality Holding (SHH) a dévoilé la semaine passée ses intentions. Force est d'admettre que le projet ne manque pas d'ambition. L'hôtelier genevois Christian Rey en est certain: tous les signaux sont au vert. Le projet s'appuie en outre sur une longue et minutieuse étude de marché de laquelle est ressorti un postulat fondamental: «D'ici cinq ans, le parc des hôtels trois-étoiles de la péninsule arabique, qui ne

constitue que 2% de l'offre en chambres, devrait quintupler», note Christian Rey.

Rey Hôtels s'est associé à la famille régnante de Ras Al-Khaimah

Pour voir grand, l'actionnaire Rey Hôtels et Résidences SA s'est associé à la famille régnante de l'émirat de Ras Al-Khaimah en paraphant le 12 mai dernier un important accord avec le sheikh Tariq Al Qassimi. SHH compte construire dans les cinq prochaines années quinze hôtels dans divers pays du Moyen-Orient et du Maghreb. Montant total de l'investissement: 100 millions de dollars. Les travaux seront entamés dès cet automne et le premier Alps Hotel Switzerland devrait voir le jour en 2011 à Ras Al-Khaimah.

Quant aux futurs apports de fonds, Christian Rey est confiant dans la convergence de deux mou-

vements. D'une part, beaucoup d'investisseurs, échaudés par des montages purement financiers, seraient enclins à placer leur argent dans des projets concrets. D'autre part, SHH a reçu de nombreuses offres de propriétaires de terrains susceptibles de devenir actionnaires.

Les Alps Hotels Switzerland seront situés essentiellement dans des centres urbains. Il s'agira de trois-étoiles de 80

à 150 chambres au maximum afin de privilégier une relation de proximité avec la clientèle. «Nous tenons

absolument à ce que nos employés connaissent les noms des clients» relève Christian Rey.



«D'ici cinq ans, le parc d'hôtels trois étoiles de la péninsule arabique devrait quintupler.»

Christian Rey
Fondateur de Swiss Hospitality Holding

déré ou le monde académique. Pour rappel, l'EPFL a justement choisi de construire son premier

campus hors-sol à Ras Al-Khaimah. Avec le nom même de la chaîne, «Alps Hotels Switzerland», SHH entend jouer à fond la carte «du label de qualité suisse».

Les Swiss Alps Hotels pourraient s'étendre en Bulgarie et en Ukraine

«Nous désirons que ces hôtels soient gérés selon une «swiss PME attitude», précise Christian Rey. Pour prolonger cette «swiss PME attitude», le personnel sera impérativement encadré par des responsables ayant suivi une formation au sein d'écoles hôtelières suisses ou affiliées. SHH n'envisage pas de se restreindre aux seuls pays du Maghreb et du Moyen-Orient. Elle a déjà brossé le portrait de ses développements qui devraient s'articuler autour de cinq centres névralgiques: Bulgarie et Ukraine, Kazakhstan, Sibérie, Ethiopie et Djibouti, ainsi que l'Inde.

En bref

Suisse

Nette hausse des dépenses des hôtes étrangers

La Suisse a été une destination particulièrement prisée l'an passé. Ainsi, les hôtes étrangers ont dépensé dans notre pays 15,6 milliards de francs, soit une hausse de 6,7% par rapport à 2007. Les dépenses pour les séjours dans les hôtels et dans les établissements parahôtelières ont atteint 8,3 milliards de francs (+7,6%). Les recettes provenant des séjours d'études et des séjours à l'hôpital ont progressé encore plus fortement: +8,5% à 2,3 milliards de francs. Les touristes suisses ont, quant à eux, réduit leurs dépenses à l'étranger de 2,3%, portant celles-ci à 11,8 milliards. mh

«Succès» de la légalisation de l'absinthe suisse



Musée de l'Absinthe

La légalisation de l'absinthe en Suisse s'est révélée favorable pour les distilleries. La Régie fédérale des alcools parle même de «succès». Après un recul en 2006, la production suisse d'absinthe a fortement augmenté en 2007 et 2008. Depuis la levée de l'interdiction en mars 2005 jusqu'à fin 2008, 332 000 litres ont été produits et commercialisés. L'an passé, 135 006 litres d'absinthe ont été fabriqués et 82 403 litres ont été exportés, notamment aux Etats-Unis où l'intérêt pour ce produit est «particulièrement vif». mh

Le portefeuille suisse de Best Western s'étoffe

Best Western Swiss Hotels, qui avait dû faire face ces dernières années à un recul du nombre de ses membres, semble bénéficier d'un regain d'intérêt auprès des établissements du pays. Le groupement a enregistré l'arrivée de trois nouveaux membres, dont l'Hôtel Bristol, à Montreux-Terriettes, ce qui porte son portefeuille à quarante-trois membres. «Deux à trois» nouveaux membres devraient, par ailleurs, rejoindre le groupement cette année. Le directeur Peter Michel se dit «optimiste» quant à la conclusion de ces contrats d'adhésion. mh

Arc alpin

Convention des Alpes: accord avec Alpine Pearls

Alpine Pearls, le groupement de destinations alpines, parmi lesquelles figurent, en Suisse, Arosa et Interlaken, a signé une lettre d'intention avec la Convention des Alpes. Ces deux entités envisagent de collaborer dans le domaine du développement durable et, en particulier, dans celui de la mobilité douce. Il est question d'échanger des informations et d'œuvrer à la mise en application de mesures favorables au développement durable. Des points d'information consacrés à la Convention des Alpes seront mis en place dans les destinations membres d'Alpine Pearls, actuellement au nombre de vingt-et-un. mh

Rouvinez a racheté Bonvin

En rachetant la cave Bonvin, Rouvinez a annexé de beaux domaines viticoles sésunois. Qu'elle a l'intention de mettre en valeur.

PIERRE THOMAS

Quand Jacques Guhl, âgé de 88 ans, s'est adressé à nous, nous n'étions pas forcément intéressés. Mais quand on a vu les vignes, tel ce domaine de Clavoz de 12,5 hectares d'un seul tenant, on s'est dit qu'il fallait entrer en matière. De belles vignes dans un beau terroir, pour du raisin de qualité dans des conditions viticoles avantageuses, cela reste une valeur sûre à long terme», confie Jean-Bernard Rouvinez. Et si Rouvinez Vins, avec Orsat et Imesch, affiche un chiffre d'affaires de 40 millions de francs, la

cave sésunoise est plus modeste (un huitième, dit-on). Elle permet surtout d'ajouter au 90 hectares de domaines répartis dans tout le Valais, 20 hectares à Sion et à Saint-Léonard et faire de Rouvinez, avec 110 hectares, le plus grand propriétaire de vignes du Valais.

Des relais tout au long du Valais

Reste à mettre en valeur ce patrimoine... Jusqu'ici, malgré les déclarations du conseiller d'Etat Jean-Michel Cina - «Le vin doit devenir un produit touristique fort et pleinement intégré à la promotion valaisanne globale» -, les offres sont encore relativement discrètes. Jean-Bernard Rouvinez esquisse des projets: «Nous n'avons pas de plans déposés. Mais dans les deux ans, nous devrions pouvoir accueillir des hôtes sur les domaines de Montbéliard, à Leytron, et de Ravannay, à Chamoson. De Martigny jusqu'à Loèche, nous pourrions aménager dans tous nos domaines des chambres d'hôtes avec petit-déjeuner et de petits restaurants,



Rouvinez est désormais le plus grand propriétaire de vignes dans le canton du Valais.

Alain D. Bollat

servant nos vins, comme en Italie. Le Clos du Château à Sion, la Colline de Gérone, à Sierre et le Château Lichten, près de Loèche, s'y prêtent. Ainsi, nos hôtes, qu'il faut pouvoir mieux accueillir, pourraient parcourir le Chemin viticole du Valais par étapes, sur quatre jours. Ou sur un week-end.»

La maison Charles Bonvin Fils SA a déjà montré la voie, avec la reconstruction à l'identique de mazots sur son Domaine du Château. On y voit le regard des collines de Valère et de Tourbillon, face à un paysage époustouflant. Juste en dessous, il y avait déjà la Guérille de Brûler. «Nous allons aménager un sentier viticole didactique de la guérille, près du bisse de Clavoz, aux mazots du Clos du Château et

abriter la terrasse», explique Jean-Bernard Rouvinez. Ce lieu magique restera estampillé Bonvin: «Les

deux entreprises restent indépendantes». En Valais, la concurrence ne manque pas. Provins, qui a pu-

blié des chiffres 2008 au beau fixe (chiffres d'affaires en légère hausse à 65 millions de francs), vient d'aménager en espace avec cuisine et locaux de dégustation son siège de Sion, où le chantier de la réception centralisée de la vendange va bon train, mais aussi ses bâtiments de Sierre et de Leytron.

Les vitrines des grandes caves

Quant à Giroud Vins, à Sion, il mise sur l'œnotourisme, avec sa cave futuriste, ouverte il y a un peu plus d'un an. Des salles de dégustations, mais aussi de conférences, et une cuisine de finition pour des réceptions et des mariages (jusqu'à 300 personnes, sur deux niveaux) accueillent déjà des groupes, avant tout le week-end.

«On propose également des offres VIP sur deux jours, même si nous n'avons pas de chambres d'hôte», explique Claude Dizerens, directeur commercial de Giroud Vins. Outre les vins, la cave sésunoise abrite aussi un local d'affinage de 900 fromages d'alpage et des fûts d'élevage de vinaigre balsamique.

Une chaîne de magasins-bars

Claude Dizerens, le directeur commercial de Giroud Vins, est aussi patron de Wine Universe, un concept de magasins de vins avec possibilité de dégustation. Le troisième maillon vient d'être ouvert, il y a dix jours, à deux pas de la place Saint-François, au cœur de Lausanne. 800 références de vins y sont proposées. «Les locaux représentent deux tiers en magasin et un

tiers en bar à vins avec crus au verre», détaille Claude Dizerens.

Il y a un peu plus d'un an, la société a repris de Caviar House son magasin de vins à la galerie marchande de Genève-Aéroport, agrandi, avec un coin dégustation. Puis, un espace plus petit a été ouvert dans le centre commercial Migros de Martigny. Et, le 11 août, s'inaugurera le point de vente de Singapour. «Ce sont les projets de

cette année. Ensuite, on analysera ces quatre modules de base. Nous visons les grandes villes suisses, Zurich, Bâle et Berne, et les pays comme la Chine, à Hong Kong et à Shanghai, le Japon et les pays européens non-producteurs», explique la cheville ouvrière de Wine Universe. «Celle-ci a des accords logistiques» avec Giroud Vins, «mais nous ne vendons pas que leurs vins», ajoute-t-il. pt

Les vertus du «face to face»

Le Novotel de Genève a accueilli mardi passé le 2e Emotions Road Show, une action marketing d'Accor qui privilégie les contacts.

ALEXANDRE NICOLINI

«Le but d'un tel événement est d'apporter toute la diversité du monde Accor à notre clientèle», résume Isabelle Dekimpe, Key Account Manager d'Accor pour la Suisse. Le principe de l'Emotions Road Show est simple: faire se rencontrer des clients potentiels. Avec cependant une particularité: tout le monde fait

déjà un peu partie de la famille Accor. En effet, on trouve d'un côté les représentants de diverses enseignes ou d'hôtels, souvent de l'étranger, affiliés au groupe, et de l'autre, des agences de Genève qui travaillent depuis longtemps avec Accor. Les premiers ont monté de petits stands à travers desquels déboulent les seconds. But du jeu: mettre l'eau à la bouche de ces derniers. «Ce sont des conditions idéales pour présenter à nos clients des produits Accor avec lesquels ils ne travaillent pas encore», note Isabelle Dekimpe.

Cela semble fonctionner à merveille. A Genève mardi passé, avant Lausanne et Zurich le lendemain,

l'Emotions Road Show a fait salle comble à la satisfaction d'Isabelle Dekimpe: «Nous tablions sur 80 participants et il y en a plus de cent!»

Si la soirée se déroule dans une ambiance bon enfant, avec apéritif dinatoire et tombola à la clé, les journées, elles, sont studieuses. En effet, Walter Zuëck, directeur des ventes d'Hôtellerie Accor Suisse et son équipe, ont concocté pour chacun un dense programme de rencontres avec les agences de voyages ou «travel ma-

nagers» locaux. Ainsi, Elodie Lacroix, Corporate Sales Manager pour le Luxembourg, venue pour promouvoir le Sofitel Luxembourg

«Evoquer son hôtel face à face permet d'en faire une présentation plus personnelle.»

Isabelle Dekimpe
Key Account Manager d'Accor Suisse

toutes les bouches ce soir. En effet, toute la philosophie de l'Emotions Road Show réside dans ces termes. «Le face to face», la rencontre, est au

cœur de nos métiers. Bien sûr que je pourrais présenter moi-même le Sofitel de Luxembourg ou celui de Cannes ou un Pullman. Mais un collègue, qui travaille toute l'année

Europe, affichait une mine réjouie: «Accor Suisse m'a organisé cinq rendez-vous avec des clients potentiels face to face. C'est très intéressant pour nous.»

«Facetoface»: une expression dans toutes les langues. En effet, toute la philosophie de l'Emotions Road Show réside dans ces termes. «Le face to face», la rencontre, est au



Le «face to face» serait garant de davantage d'efficacité.

Forisla



RENOVOTEL
Fournitures hôtelières - Renovation - Décoration

OFFRE EXCLUSIVE RESERVEE AUX HOTELIERS & GROSSISTES

MATELAS à RESSORTS 4-5*		COUVERTES/DUVETS SPECIAL HOTEL	
Longueur 190 ou 200 cm, épaisseur 21 cm		50% Coton, 50% polyester	
2 faces été/hiver, anti-acariens		Traitement anti-bactériens, allergique	
100% polyester, Garantie 10 années		Garantie jusqu'à 15 lavages	
Largeur 90cm >	Fr. 199.-	155 x 230 cm >	Fr. 109.-
Largeur 120cm >	Fr. 239.-	195 x 230 cm >	Fr. 149.-
Largeur 140 cm >	Fr. 289.-	235 x 250 cm >	Fr. 189.-
Largeur 160 cm >	Fr. 349.-		
Largeur 180 cm >	Fr. 399.-		
Largeur 200 cm >	Fr. 469.-		

OREILLERS
58 x 88 cm > Fr. 23.-

Commande min. 10 pièces, délai env. 21 jours, tarif net HT, livraison OFFERTE en Suisse
Acompte 50%, possibilité de financement de 24 à 36 mois, 0% intérêt, dès Fr. 15.000.- d'achats

Commande ou demande d'information: commercial@renovotel.ch ou par fax. 021 906.66.91
c/o Claritex, route de Renens 1C, 1030 Bussigny/Lausanne. Tél. 021 906.66.90

Contact groups.ch séduit les hôtels pour séminaires

La plate-forme pour la recherche d'hébergement pour les groupes, Contact groups.ch, recense depuis peu des adresses d'établissements de formation et d'hôtels pour séminaires. Cette nouvelle offre séduit les entreprises spécialisées dans ce créneau. Ainsi, entre janvier et juin, leur nombre a passé de 23 à 43, a indiqué Contact groups.ch. mh

Dormir dans un champ de maïs: l'idée se propage

Dormir dans un campement installé au milieu dans un champ de maïs est une formule d'hébergement alternative qui plaît. Lancée en 2007 à Nennigkofen (SO), sous le nom de Cornfield Openairhotel, cette formule vient, en effet, d'être étendue à deux nouveaux sites, dont un en Suisse romande. Les

touristes à la recherche d'inédit peuvent désormais séjourner aussi à Sutz (BE), au bord du lac de Bière, et à Estavayer-le-Lac, dans le canton de Fribourg. Ce dernier



campement, ouvert depuis le week-end dernier, propose notamment sept chambres avec un lit double et une suite avec deux chambres. mh

Un livre analyse la productivité dans un hôtel de luxe

Comment améliorer la rentabilité des hôtels de luxe? C'est la question à laquelle ont cherché à répondre deux professeurs de l'Ecole hôte-

lière de Lausanne, Ray Iunius et Stefan Fraenkel, dans un ouvrage présenté lundi. Paru aux éditions de Boeck dans la collection «Les métiers du tourisme», cet ouvrage, intitulé «Hôtellerie de luxe», analyse en particulier la rentabilité, au travers de l'exemple du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève. Pour les auteurs de l'étude, la rentabilité finale d'un hôtel est la somme de la qualité et de la productivité. mh

Le Grand Hôtel du Lac est membre des Swiss Deluxe Hotels

Lors de son assemblée générale, qui s'est tenue à mi-juin à Weggis (LU), l'association des Swiss Deluxe Hotels (SDH) a admis, en qualité de nouveau membre, le Grand Hôtel du Lac à Vevey. Construit en 1868, cet établissement avait ouvert ses portes en janvier 2007 après deux ans environ de rénovation. SDH groupe actuellement 39 hôtels cinq étoiles qui totalisent 4500 chambres et suites et quelque 9200 lits. mh

Sur les traces de Calvin

Genève Tourisme étoffe son offre de visites à l'occasion des 500 ans de Calvin.

ALEXANDRE NICOLIN.

L'heure du rendez-vous est déjà passée lorsqu'un «dernier retardataire» déboule au bureau de Genève Tourisme. Le groupe désormais au complet peut enfin s'élan- cer à l'assaut des ruelles de la vieille-

ville. Thème de la visite: «Sur les traces de Calvin». Une manière de marquer le 500e anniversaire de la naissance du réformateur.

Un groupe de visiteurs, c'est le miroir de la vie. Il y a le bon élève, qu'on reconnaît puisqu'il serre la guide de près et la harcèle de questions. Il y a aussi celui qui fait la moue car une explication lui a échappé et ceux qui se demandent si l'idée de s'inscrire était finalement si riche que cela. Et, il y a les autres aussi.

Uta Blechschmidt, notre guide en la circonstance, entraîne son petit groupe dans le dédale des ruelles. Tout est méthodiquement passé en revue. En bonne et due (ré)forme. La maison de Calvin, la place où Calvin prêchait, le collège Calvin, le Mur des réformateurs... Impossible d'oublier le thème de la visite! Cette visite du 500e anniversaire draine-t-elle les foules? «Pas vraiment», regrette Uta Blechschmidt. En grande professionnelle, elle truffe son récit de petites anec-



«La visite guidée sur les traces de Calvin devrait attirer davantage de monde.»

Uta Blechschmidt
Guide touristique

dotes, d'histoires truculentes et drôles qui permettent de donner du relief à la Grande Histoire. La Prestigieuse. La Vraie. En l'occurrence celle un peu austère de la grande période calviniste de Genève. Exemple: «Un groupe d'amis avaient organisé un repas, puis s'étaient mis à danser. Ils furent

incarcérés le lendemain matin», raconte Uta Blechschmidt. Pour sûr, Genève au temps de Calvin, ça ne rigolait pas trop.

Quant aux anecdotes, pas de doute possible, la palme revient à celles un peu salaces. Pour preuve, mon compagnon de visite sourit à belles dents lorsqu'il apprend qu'il est planté au milieu de la rue où les filles de joie de l'époque alpaguaient les passants. Mais gare, sa femme guette et d'un regard le remet à l'ordre. Et lui, de remettre son sourire dans sa poche. Jean Calvin, décidément, toujours vivant. Cela valait bien une visite!

Lire aussi les pages 13 à 15



Le Mur des réformateurs est l'un des passages obligés de la visite guidée du 500e anniversaire de Calvin.

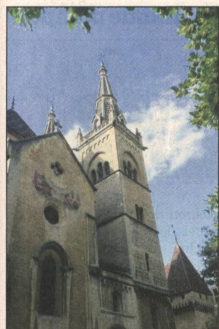
Des audio-guides aussi en russe, en coréen et en arabe

Tarifs: visites guidées sur le 500e anniversaire de Jean Calvin, sur l'Escalade, tour de ville culturel de deux heures... Le tour de ville coûte 15 francs.

Langues: français, anglais et allemand. Audio-guides en français, anglais allemand, italien, espagnol, russe, chinois, arabe, japonais et coréen.

Horaires: selon la saison.
www.geneve-tourisme.ch

Quand Neuchâtel remonte le temps



Les visites guidées se terminent à la Collégiale.

La ville de Neuchâtel propose pour la première fois des visites du vieux bourg avec deux guides en costume d'époque.

HELENE KOCH

Avec sa longue robe de bourgeoise neuchâteloise du 18e siècle, on repère facilement Monique Chevalley parmi les passants de ce début d'été. Avec une autre guide, elle fait découvrir la vieille-ville de Neuchâtel, dans le cadre d'une nouvelle balade créée cette année. «Ce sont des visites interactives où les gens participent. Par exemple, je les fais chanter», souligne Monique Chevalley. La guide distribue ainsi aux

visiteurs une photo montrant un détail de la vieille-ville. A chacun ensuite de retrouver ce détail lorsque le groupe passe devant.

Le parcours dure en principe deux heures. Il est cependant modulable en fonction du public. Monique Chevalley a eu ainsi une classe venue de Suisse allemande pour laquelle elle a effectué une visite un peu plus courte.

A chaque pas, où presque, on découvre un élément qui permet de visualiser la petite et la grande histoire. Par exemple l'aigle sur une fontaine qui rappelle l'époque où Neuchâtel appartenait à la Prusse. Et juste de l'autre côté de la rue du Seyon, cette maison aux volets bleus qui abrite une boulangerie depuis déjà plusieurs siècles. Et beaucoup plus récemment, Neu-

châtel à fait œuvre de pionnier en créant une zone piétonne dans la vieille-ville, la première de Suisse.

C'est aussi l'occasion de s'aventurer dans des cours intérieures, de jeter un coup d'œil à un magnifique escalier en colimaçon. C'est aussi une spirale de plus en plus resserrée que Monique Chevalley parcourt avec ses visiteurs en terminant au centre par le Château et la Collégiale qui dominent la ville du



«Il s'agit de visites interactives où les gens participent, par exemple en chantant.»

Monique Chevalley
Guide touristique

haut de la colline. «La ville s'est un peu développée comme un escargot autour du Château, dès le 11e siècle», imagine la guide.

Et pourquoi un costume du 18e siècle? Parce que c'est durant ce siècle que Neuchâtel a eu sa période de gloire. Beaucoup de personnes ont fait fortune à ce moment-là et une bonne partie des belles maisons patriciennes encore visibles aujourd'hui datent de cette époque.

Des visites guidées insolites qui ont lieu à des dates précises

Tarifs: individuels: 18 francs par personne, 12 francs pour les moins de 16 ans (visite assurée à partir de sept participants). Groupes: (20 personnes au maximum) 130 francs.

Dates: les samedis après-midi, 27 juin, 29 août, 5 septembre, 10 et 24 octobre, 14 novembre et 19 décembre. Départ à 14h30 à la Place Pury. Inscription requise. Autres dates sur demande pour les groupes.

Langues: français, all. et italien.

Contacts: 079/787 24 60 ou 079/238 89 45. Courriel: nicaise.marcacci@net2000.ch ou monique.chevalley@gmx.ch hk

Lausanne mise sur les jardins

Dans la capitale olympique, il est désormais possible d'effectuer des visites guidées de la ville en se baladant d'un jardin à l'autre.

MICHEL BLOCH

La quatrième édition de la manifestation Lausanne Jardins, intitulée «Jardins dessus dessous» présente 35 jardins contemporains conçus par des architectes paysagistes venus du monde entier.

Ces créations, liées au trajet du métro lausannois M2, se répartissent entre Epalinges et Ouchy. Les itinéraires proposés constituent

autant d'invitations à découvrir la ville de Lausanne sous un angle nouveau et à ouvrir les yeux sur des lieux à la beauté simple. Ils incitent aussi à savourer les choses de la vie.

Les créations sont variées, originales, revigorantes. Le jardin suspendu de la gare CFF pourrait passer inaperçu tellement il est discret. Pourtant nous avons vu des passagers em-



«Nos visites interpellent le promeneur et l'intriguent.»

Christine Seuret-Dubuis
Guide touristique, membre de l'ALGT

pant d'une fontaine. Il se dégage de ce lieu unique un calme et une

serénité reposante. Et que penser de «La revanche de la Fresa» où, au cœur de Lausanne, des fraises poussent dans un superbe jardin adossé à un bâtiment abritant une bibliothèque?

Pour rendre encore plus instructive la découverte, un «carnet de route» a été édité. Des visites guidées sont également possibles. Notre guide, Christine Seuret-Dubuis, membre de l'ALGT, l'Association lausannoise de guides touristiques, a su nous faire apprécier chacun des moments de notre promenade enchantée, nous fournissant des informations passionnantes sur la conception et l'objectif de chacun des jardins avec un enthousiasme communicatif.

«Lausanne Jardins, un musée éphémère à ciel ouvert»

Visites et tarifs: l'Association Jardin urbain propose des visites guidées de «Lausanne Jardins, un musée éphémère à ciel ouvert» en français. Tarif normal: 10 francs. Tarif réduit (étudiants, AVS): 5 francs. Gratuit pour les moins de 16 ans.

Langues: visites en français; sur demande en allemand, anglais, italien et espagnol.

Contacts: www.lausannejardins.ch. Tél. 021 691 37 53. lm



Des visites qui permettent de voir ce que l'on ne voit pas d'habitude.

Presque bicentenaire



Construit en 1829, l'Hôtel Pension Masson est un témoin du tourisme des premières heures.

L'Hôtel Pension Masson, à Veytaux (VD), fête cette année ses 180 ans. Un livre lui a été consacré.

MIROSLAW HALABA

Il a accueilli dans ses murs l'historien Jules Michelet, le philosophe Edgar Quinet ou encore l'illustre écrivain Victor Hugo. L'Hôtel Pension Masson à Veytaux, près de Montreux, a un riche passé. Cette année,



Un salon qui reflète le caractère de la maison.



L'hôtel est membre des Swiss Historic Hotels. Et pour cause...

en effet, cet établissement trois étoiles, de 31 chambres, fête ses 180 ans. Un livre, dont le vernissage, a eu lieu mercredi soir, lui a été consacré pour l'occasion.

«Cet hôtel est une exception. Il est né avec le tourisme et il a toujours été en activité», note Evelyn Luthi Graf, directrice des Archives hôtelières suisses et cheville ouvrière de l'ouvrage «Hôtel Pension Masson». Un travail considérable. L'hôtel n'ayant pas d'archives, il a

fallu recourir à celles de la commune pour reconstituer son parcours historique.

Construit par Jean-François Masson en 1829, l'établissement est devenu une pension en 1855, avant de devenir un hôtel, grâce à Elise Masson qui l'a dirigé jusqu'en 1898. Une nouvelle tradition familiale s'instaure en 1947 avec la reprise de l'établissement par René Jaquier. En 1985, ce dernier remet sa direction à sa fille, Anne-Marie

Sèvegrand-Jaquier, diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Diverses distinctions ont honoré le travail de conservation effectué à l'Hôtel Masson durant ses presque deux siècles d'existence. En 1999, l'hôtel obtient une mention spéciale d'Icomos, le Conseil international des monuments et des sites, et en 2006, il reçoit le Sésame de l'accueil. Il est membre des Swiss Historic Hotels. Les hôtes étrangers – Anglais et Allemands

principalement – sont largement majoritaires à l'Hôtel Masson.

«Les clients suisses ne représentent que deux pour cent du total», indique Anne-Marie Sèvegrand-Jaquier. Elle ne cache pas que la clientèle est vieillissante. Elle ajoute cependant: «Cette clientèle est toujours là et elle est remplacée, petit à petit, par des amoureux de ce genre d'hôtels.»

* ISBN: 978-2-8399-0544-2



Anne-Marie Sèvegrand-Jaquier et son époux, Philippe Jaquier.

Val d'Anniviers: le Grand Hôtel Bella-Tola de St-Luc a fêté ses 150 ans

Sacré «Hôtel historique de l'année» en 2001, le «Bella-Tola» est l'un des principaux fleurons de l'hôtellerie valaisanne.

Le Grand Hôtel Bella-Tola a soufflé 150 bougies dimanche dernier. Ces festivités, les patrons, Anne-Françoise et Claude Buchs, les ont voulues sous le signe de l'émotion et de l'hospitalité alpestre. «Ce sont en effet des valeurs essentielles pour l'avenir de l'hôtellerie de montagne», explique Claude Buchs qui précise que si les souvenirs et la nostalgie étaient au rendez-vous, cette manifestation a aussi été l'occasion de réfléchir au futur.

Ces valeurs, chères aux époux Buchs, contribuent sans aucun doute beaucoup au succès du Bella-Tola, souvent présenté comme exemplaire dans les Alpes. Rappelons que cette maison annivariarde avait été élue «Hôtel historique de l'année» en 2001 et qu'Anne-Fran-



Le «Bella-Tola» a fêté dimanche son 150e anniversaire.

Un Biennois «gagne» un hôtel

Le concours «Win a hotel» a souri à un Biennois qui a gagné un séjour au Best Western Eurotel Riviera.

JEAN-JACQUES ETHENOX

«Nous étions dans un hôtel à Lucerne et, en patientant alors que ma compagne se préparait, j'ai rempli le formulaire du concours Win a hotel, sans trop d'illusions.» Et pourtant, trois mois plus tard, le Biennois (il vit à Ipsach) Nicola Elmer recevait un courrier de Best Western l'informant qu'il avait gagné un hôtel. Entendez la possibilité de passer gratuitement une nuit dans l'un des établissements suisses de la chaîne avec apéritif de bienvenue et repas du soir avec le nombre de personnes

qu'il souhaitait. Entre grands-parents, autres proches et amis, ils étaient une quarantaine à se retrouver à Montreux, reçus samedi par Jacques Bettex, directeur du Best Western Eurotel Riviera de Montreux, puisque c'est cet éta-

blissement que Nicola Elmer avait choisi. «Un séjour de proximité idéal pour un week-end et un endroit parfait au bord du lac», expliquait-il alors qu'il aurait pu choisir Zermatt, Lugano ou Lucerne.



Friederike Müller et Jacques Bettex, respectivement directrice-adjointe et directeur du Best Western Eurotel Riviera, entourent le couple gagnant.

D'une langue à l'autre

Ne pas céder à la panique avec la pandémie grippale

La phase 6 d'alerte pandémie décrétée le 11 juin par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a conduit le Conseil fédéral à décider que cette phase était également valable pour la Suisse. Ce virus, appelé communément grippe porcine, n'est pas sans conséquences pour la restauration et l'hôtellerie. Il n'y a cependant pas de raisons de céder à la panique. La réglementation en matière d'hygiène est en effet d'ores et déjà très sévère en Suisse. Ce qu'il faut, c'est bien communiquer, estime un professionnel de la restauration collective. **lm**

Page 3

Pas de recul des nuitées chez les Romantik Hotels

Les Romantik Hotels, chaîne volontaire qui regroupe quelque 200 établissements en Europe dont 24 en Suisse, ne connaissent pas la crise. Le premier semestre 2009 n'aurait ainsi pas donné lieu à un recul des nuitées. Celles-ci auraient même augmenté. Il en va de même pour les réservations pour cet été, ont annoncé la semaine passée les Romantik Hotels. Ces derniers comptent cinq hôtels en Suisse romande: l'Auberge d'Hermance à Genève, le Bella-Tola à St-Luc, le Mont-Blanc au Lac à Morges, l'Ours à Sugiez et le Sauvage à Fribourg. **lm**

Page 4

Les 120 ans du «St. Gotthard» fêtés en grande pompe



Elisabeth Hübner

Fleuron du groupe Manz Privacy Hotels, le St. Gotthard de Zurich a célébré jeudi ses 120 ans en présence d'un grand nombre d'invités. Caspar Manz, son épouse Ljuba et Martin Santschi (à g.), le directeur de l'Hôtel St. Gotthard, avaient également convié Daniel Fankhauser (au milieu) et Yannick Gerassimidis (à dr.), directeurs respectivement de l'Euler de Bâle et du Continental de Lausanne, deux autres hôtels du groupe Manz. **lm**

Page 6

Les gens

Paola Masciulli à la tête du «Le Crans Hôtel & Spa»

Paola Masciulli effectue son retour sur la scène hôtelière de Crans-Montana. Elle a en effet succédé à Carlos Mirza à la direction du «Le Crans Hôtel & Spa», ouvert depuis le début de cette année. Paola Masciulli passe ainsi d'une cinq-étoiles à l'autre: durant ces quatre dernières années, elle avait codirigé Les Sources des Alpes à Loèche-les-Bains. Auparavant, elle avait été directrice-adjointe et responsable du marketing du Crans-Ambassador. Changement de chef de cuisine également pour Le Crans Hôtel & Spa: Pierre Crepaud remplace Nicolas Bergeat. **gz**

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotelrevue Nr. 26 / 25. Juni 2009

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de l'emploi de la branche
Doppelnummer Nr. 27/28
erscheint am Do. 2. Juli 2009
Anzeigenschluss Mo. 29. 6. 09, 12.00 Uhr

Hoteldirektorin gefunden htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotelrevue

JOBSERVICE
GASTRO/SUISSE
SUCHEN · VERMITTELN · FÖRDERN!
WIR SUCHEN?
Fachprofis für
Service und Küche
Führungspersönlichkeiten
in Küche und Service
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail jobservice@gastrouisse.ch
www.gastrouisse-jobservice.ch

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	6
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	-
Marché international	-
Aus- und Weiterbildung	6

In Privat-Eigentümerschaft eines bekannten Gasthauses an verkehrsgünstiger Lage im regionalen Umkreis von Neuhausen am Rheinfall (Kt. ZH), suchen wir per 1. August 2009 oder nach Vereinbarung zur Übernahme in

Miete

ein jüngeres, qualifiziertes **Geschäftsführer-(Ehe-)Paar**. Während den letzten 10 Jahren führten die abtretenden Mieter und ihr Team (Er für die Küche zuständig; Sie Front), mehrheitlich ein auf **Frischfleisch-Spezialitäten** ausgerichtetes Verkaufsangebot mit aussergewöhnlichen Weinen sowie Spirituosen.

Das räumlich unterteilbare Platzangebot beläuft sich auf ca. 70 Personen. Zudem sind im Sommer als Alternativgeschäft in der Gartenwirtschaft 20; auf der Terrasse ca. 60 Plätze gegeben. Der gesamte Restaurations- und Küchenbereich befindet sich auf gleicher Ebene. Im Hause steht eine 4(5)-Zimmer-Wirtshaus zur Verfügung. Momentan bestehen pro Woche 2 Wirtsonnstage sowie Betriebsferien. Ausreichende Pkw-Parkplätze sind vorhanden.

Konkret werden umfassende Renovationen in den Bereichen Front & Terrasse, Küche neuer Herd und ..., in den Lagerräumlichkeiten, in der Wirtshaus, WC's u.a.m., ausgeführt. Es würde uns freuen, Sie mitbestimmen zu lassen.

Geboten wird engagierten Gastgebern ein optimaler Einstieg in ein bewährtes Wirkungsfeld. Die Miet- sowie Konditionenbedingungen sind sehr fair. Eigenkapital zur Übernahme des Kaufinventars sind im Rahmen von ca. Fr. 60'000.- erforderlich.

Interessiert? Für vorgängige gegenseitige Abklärungen erreichen Sie uns unter Telefon 044 201 14 75.

Wir suchen nach Vereinbarung

Koch/Cuoco und jungen Pizzaiolo m/w

per il nostro Ristorante italiano

für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice. Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung (Bedingung) in der markttypischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglich frischen Fisch verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario
(Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
resaurantedario@vtxmail.ch

«Die Ärmel hochkrempeln...»

ist genauso Teil der Aufgabe wie «Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren». Ziel der Stelle im Umfeld eines äusserst komfortablen, grösseren Betriebes im Erstklass-Superior-Segment: Die Verantwortung für mehrere Restaurants, diverse F & B-Outlets, Banqueting und Non-Food-Einkauf übernehmen in enger Zusammenarbeit mit den anderen Department Heads. Willkommen bei unserem Auftraggeber - einem Blue Chip der Branche.

Hoch motivierte Mitarbeitende, im Hotel spürbarer Spirit und ein ausgewogener Angebotsmix charakterisieren das Besondere des Hauses. Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beeinflussen durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer rund 40 Mitarbeitenden und einem guten Auge für's Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermaßen.

Restaurantleiter/in mit F & B-Verantwortung für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie

Die attraktive Stelle ist ausbaufähig: Nach einer angemessenen Betriebszugehörigkeit und bei vorhandenem Potential besteht die Chance in die erweiterte Geschäftsführung aufgenommen zu werden. Solide Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F & B-Bereich setzen wir voraus. Direkt am Gast fühlen Sie sich am wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: I ist ein Must; D/E bringen Sie mit, F von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt. Der Eintrittstermin Oktober bzw. vorher/nachher nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. - Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand kommt Ihnen vertraut vor? Bereit die Ärmel hoch zu krempeln? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00 - Freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

AUF SIE HABEN WIR SCHON LANGE EIN AUGE GEWORFEN!!!!

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketräume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

Wir haben uns auf das Tagesseminargeschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser beliebtes Seminarhotel auch kulinarisch weiterzubringen, suchen wir eine(n) versierte(n), engagierte(n)

KÜCHENCHEF/ KÜCHENCHEFIN

Wir bieten: geregelte, familienfreundliche Arbeitszeit
kleines, motiviertes Team
leistungsorientierte Entlohnung, Erfolgsbeteiligung
Weiterbildungsmöglichkeiten
top eingerichtete/r Küche / Arbeitsplatz
langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten: gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
Gastronomiekoch, Gastronomieköchin oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
versiert in saisonaler, leichter, frischer und neuzeitlicher Ernährungslehre
kostenbewusst, detailorientiert und mit Flair für die Organisation
belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
PC-Kenntnisse in Word und Excel

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügen und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 3261//
Mail: direktion@congresshoteloelten.ch // www.congresshoteloelten.ch

Die Chance, Ihre frischen Ideen zu realisieren!

Für das Restaurant Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächter/in oder Pächterpaar mit Ambitionen.

Das Restaurant in historischem Gebäude verfügt über ca. 50 Gästeplätze. Erweiterung mit kleinem Saal ist möglich. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb, mit langjähriger erfolgreicher Vorgängern, suchen wir Persönlichkeiten mit Ideen, Freude und Motivation. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen und sich im Umfeld abheben. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen?
Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Bentom AG

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch www.bentom.ch

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen, lebhaften Landgasthof

1 Servicemitarbeiterin (w) u. 1 Buffettochter (w/m) per 10. August 2009 oder nach Vereinbarung

Sie sind:

- kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
- arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
- dann sind Sie unsere neuen Mitarbeiter.

Wir bieten:

- 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
- marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien
- auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich Peter Tschannen,

Telefon 031 829 1100.

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich ist ein Betrieb mit vielen Besonderheiten. Von den herrlichen Friandises bis zur Hochzeitstorte, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet, bei uns wird von der Cremeschnecke bis zur Charlotte royale alles aus Frischprodukten hergestellt. Für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Per sofort suchen wir eine/n:

Pâtissier

Ihre Kreativität ist gefragt und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Neben den traditionellen und begehrten Hausrezepten sind Sie für das gesamte Dessertangebot verantwortlich.

In unserer Pâtisserie werden Sie von Studierenden unserer Schule und unseren Lehrlingen unterstützt, welche von Ihnen im Bereich Pâtisserie geschult werden.

Wenn Sie eine Ausbildung als Konditor/Confiseur oder Bäcker/Konditor und/oder Koch mitbringen, dann freuen wir uns auf Sie.

Sonntag und Montag haben Sie jeweils frei, das Thema Weiterbildung wird in unserem Haus nicht nur angesprochen, sondern auch umgesetzt und der 13. Monatslohn ist für uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Dolores Herzog, Leiterin Human Resources
Tel. 044 286 88 15
Seestrasse 141
8002 Zürich



Mach ich. Beim Kanton Bern.

Die Schule für Gestaltung Bern und Biel sucht:

Betriebsleiterin / -leiter Restaurant 2B

Sie führen das öffentliche Selbstbedienungsrestaurant mit Flair, nach unternehmerischen Kriterien und sind verantwortlich für die gesamte Organisation von Küche und Service. Interessiert Sie diese Herausforderung? Nähere Informationen finden Sie unter www.be.ch/stellen (Referenznummer 021901) oder Telefon 031 337 03 37 (Frau Angela Thomi).

Das Congress Hotel Olten ist ein 3-Sterne-Seminar- und Kongresshotel mit 32 Business-Hotelzimmern. Im Erdgeschoss befindet sich unsere Brasserie mit 80 Innen- und 100 Aussen-Sitzplätzen. Im 1. Stock sind unsere neuen multifunktionalen Seminar- und Banketräume. Total verfügen wir über 6 Plenarsäle für bis zu 200 Personen und 9 Gruppenräume für bis zu je 20 Personen.

Wir haben uns auf das Tagesseminar-geschäft spezialisiert und verwöhnen über Mittag und auf Vorbestellung täglich 80 bis 120 Seminargäste.

Um unser Serviceteam zu verstärken und unser beliebtes Seminarhotel auch im Service weiterzubringen, suchen wir eine/n versierte/n, engagierte/n

Restaurant-Leiter/in

Wir bieten:

- geregelte, familienfreundliche Arbeitszeiten
- kleines, motiviertes Team, selbstständiges Arbeiten
- leistungsorientierte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- top eingerichteter Arbeitsplatz
- langjähriges Engagement mit Aufstiegsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- gut ausgebildete Persönlichkeit, Teamplayer mit Sozialkompetenz
- abgeschlossene Servicefachlehre oder ähnliche Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
- gute Umgangsformen, gästerorientiert und sprachgewandt
- detailorientiert und mit Flair für die Organisation
- belastbar und der deutschen Sprache in Wort und Schrift mächtig
- PC-Kenntnisse

Suchen Sie eine neue Herausforderung oder wollen Sie mehr über diese einmalige Stelle wissen? Anruf oder Mail genügt und Sie haben einen wichtigen Schritt für Ihre berufliche Neuorientierung getan.

Congress Hotel Olten
Esther Mattenberger, Direktorin, Tel. 062 287 32 61//
E-Mail: direktion@congresshotelolten.ch // www.congresshotelolten.ch



Tagung/Nacht.

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Je nach Erfahrungsrucksack bieten sich interessante Möglichkeiten in folgenden Positionen an. Arbeitsorte Region Zürich/ AG und Wallis.

Chef de Service

(trendiges Stadtkonzept; in ein junges Team suche ich einen fachlich versierten, führungsstarken CH-Gastgeber)

Küchenchef im Wallis

(Berufs- und Führungserfahrung in der 5* Luxus-Hotellerie od. Gastronomie, Sie übernehmen die Küchenverantwortung in einem kleinen Team)

Küchenchef in der Nähe zum Säuliamt

(Vielseitiger Aufgabenbereich in einem Landgasthof mit à la carte und Anlagengeschäft. Sie sind ein junger dynamischer Profi mit Führungserfahrung. Sie stehen mit Leidenschaft gerne auch selbst am Herd)

Sous-chef

(Seminarhotels mit vielseitigem Angebot, verlangt nebst guten Führungserfahrungen, Fachkenntnis im gehobenen à la carte- und Bankett-Bereich)

Chef de Partie

& Commis oder Demi Chef

(geübte, kreative Regionalküche bis Gourmet oder internationale Küche: à la carte & Bankett)

Demi Chef Pâtisserie

(Konditor mit Hotelerfahrung oder Pâtissier mit Erfahrung in der Grosshotellerie)

Service MitarbeiterIn

(4* Hotellerie; gepflegter à la carte Service, Idealalter 20 bis 25 J, gute Sprach-K, D, E, F)

RéceptionsmitarbeiterIn

(4* Hotellerie; ein, zwei Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie sowie gute Sprach-K; D, E, F)

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf auf 044 201 24 66 oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, www.newchallenge.ch



Zugerstrasse 1, 6340 Stihlbrugg
Telefon 041 761 10 35
m.schierling@loewen-stihlbrugg.ch
www.loewen-stihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin (18 - 30-jährig)

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor. Sie beherrschen die deutsche Sprache und verstehen es, unsere Kundschaft herzlich und kompetent zu bewirten.

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie und Front-erfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron
Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel
wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch



Das Hotel Uzwil befindet sich zwischen Wil und St. Gallen (Schweiz). Unser Angebot umfasst 38 moderne Hotelzimmer, 43 Serviced Apartments, eine neue Brasserie mit 60 Sitzplätzen und Banketräumlichkeiten, das externe coffee&more mit 40 Sitzplätzen sowie die Tabasco Bar & Lounge.

Als Unterstützung suchen wir per August 2009 oder nach Vereinbarung eine/n

F & B-Koordinator/in

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und begeistern unsere Gäste mit Ihrer Kommunikationsfähigkeit in Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil). Ihr Organisations Talent und Ihr Engagement stellen Sie bei uns in einem anspruchsvollen internationalen, aber auch lokalen Umfeld täglich unter Beweis. Sie führen ein junges Team, welches Sie mit Ihrer Freude an der Arbeit in der Gastronomie und mit Ihrer Motivation und mit Ihren neuen Ideen zu Höchstleistungen anspornen.

Als ideale/r Kandidat/in bringen Sie ein Diplom der Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung mit Erfahrung im F & B-Bereich mit sowie eine sehr zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise. Sie sind kreativ und verfügen über Kenntnisse der Abläufe in einer Brasserie, im Bankettgeschäft und im Take-away-Business. Sind Sie belastbar, bereit, Verantwortung zu übernehmen und sich einer neuen Herausforderung zu stellen? – dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Neben guten Sozialleistungen finden Sie bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem dynamischen Umfeld.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Tamara Hörler, Leiterin Personal
UZE AG, Bahnhofstrasse 114, 9240 Uzwil

Für Fachfragen steht Ihnen Herr Martin Stierli, Geschäftsführer Hotel Uzwil gerne per Telefon +41 71 955 70 70 oder E-Mail martin.stierli@hotel-uzwil.ch zur Verfügung.



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche, aufgestellte und gepflegte

Servicefachkraft m/w,

die mit kompetentem Fachwissen und Liebe zum Detail unsere Gäste begeistert.

Gerne begrüssen wir Sie zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz, Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

In der von uns im Auftrag geführten

Gastronomie im Parlamentsgebäude

Parlamentsgebäude, 3003 Bern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: Sie sind für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, die Menüplanung, das Bestell- und Inventarwesen, das Kalkulieren der Speisen, das Ausrechnen der Küchenrendite, die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeiter, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie die Warenbewirtschaftung und alle anfallenden administrativen Aufgaben zuständig. Zudem gehören die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene-richtlinien ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in ähnlicher Funktion mit und sind sich eine selbstständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen ausserhalb der üblichen Arbeitszeit (zwischen Montag und Freitag von 7 – 17 Uhr) einsatzbereit. Zudem erwarten wir während den Sessionszeiten grosse Flexibilität.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



Eine einzigartige Herausforderung im führenden Kultur- und Seminarzentrum

Im April wurde die Kartause Ittingen nach sechsmonatiger Umbauzeit wiedereröffnet. Ein topaktuelles und äusserst attraktives Raum- und Dienstleistungsangebot steht unseren Besuchern zur Verfügung. Dazu zählen Ausflugs-, Kultur- und Restaurationsgäste und insbesondere Firmenkunden bis hin zu den Spitzen aus Wirtschaft und Politik.

In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

eine/n **LeiterIn Reservation und Verkauf** und

eine/n **RéceptionistIn**

Weitere Informationen zu diesen spannenden Herausforderungen erhalten Sie auf www.kartause.ch – Über uns – Offene Stellen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Thomas Jann, Hoteldirektor oder Peter Möttel, Personalchef.

Stiftung Kartause Ittingen
CH 8532 Warth
peter.moettel@kartause.ch
Telefon 052 748 44 11





GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m ü. M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort folgende/n Mitarbeiter/in

Koch/Chef de Partie m/w

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufserfahrung und wollen «noch höher hinauf».

Wir bieten Ihnen einiges, wie Berge, Sonne und viele Wanderwege im Wandergebiet Grindelwald-First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Frau Miriam und Herr Daniel Kaufmann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Tel. 033 853 12 84

26/9-10/09



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, à la carte Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:
einen Koch

ein/e Receptionist/in (D/F/E) (auch Praktikum möglich)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Eva & Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

26/9-10/09



Wir suchen DICH!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel und St. Gallen. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritazza, Upper Crust und Montreux Jazz Coffee sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unsere moderne, bediente **Center Bar im Airside Center am Flughafen Zürich** suchen wir nach Vereinbarung:

gelernte Servicefachangestellte m/w & einen Betriebsleiterassistenten m/w

Für diese spannenden Funktionen erwarten wir:

- einige Jahre Berufserfahrung beziehungsweise Führungserfahrung in der jeweiligen Position
- eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage Woche)
- das Beherrschen der Deutschen Sprache sowie gute Kenntnisse in Englisch sind unerlässlich

Wir bieten:

- eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- mehrheitlich Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- zeitgemässe Entlohnung (13. Monatslohn ab dem 1. Tag)

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Angelika Baumann, Postfach 2472, CH - 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84 angelika.baumann@ssp-ch.com

26/9-10/09



Neue «Waldhaus Arena» für Curling & Events

Mit der Eröffnung der neuen Waldhaus Arena erhält Flims eine der modernsten Curlinghallen Europas mit 6 Rinks und Seminarräumen sowie einem Curl Restaurant & Pub mit 130 Sitzplätzen. Umgeben von der 5-Stern Grandezza des Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa wird jedes Turnier und jeder Event zu einem speziellen Ereignis.

Ab Mitte September 2009 suchen:

RestaurantleiterIn

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und motiviert bei der Neueröffnung des Curler Restaurants dabei zu sein. Als selbstbewusste, kommunikative Persönlichkeit in D/E (evtl. F/I) haben Sie bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt. Mit Freude stellen Sie Ihre Fachkompetenz, Flexibilität und Selbstständigkeit unter Beweis.

Küchenchef (w/m)

Mit Engagement und Erfahrung unterstützen Sie die Neueröffnung des Curler Restaurants. In einem kleineren Team sind Sie für die Vor- und Zubereitung unserer Spezialitäten aus der Schweiz zuständig. Organisationstalent, Flexibilität und Selbstständigkeit zählen zu Ihren Stärken.

Chef de rang (w/m)

Mit Flair und Charme begeistern Sie unsere Gäste mit ausgezeichnetem Service. Sie sind sich gewohnt speditiv, flexibel und selbstständig zu arbeiten.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del Parc | 7018 Flims (Schweiz)
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



26/9-10/09

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Stadion Letzigrund

Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind mitverantwortlich für die Vorbereitung und Produktion der Menüs für den Mittagsservice im Restaurant Oval, helfen bei Grossbanketten mit und führen kleinere Anlässe selbstständig durch. Zudem gehört die Produktion der Menüs für die Logen während den Fussballspielen oder Gestaltung von Buffets zu Ihren Aufgabenbereichen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind teamfähig und engagiert und sich selbständiges Arbeiten gewohnt. Zudem sind Sie versiert in der modernen und variantenreichen französischen Küche und kochen gerne mit frischen Produkten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 3 Schichten von 8.00 bis 17.00, 10.00 bis 19.00 oder 14.00 bis 23.00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass die Ferien in den Zeiten zwischen den Fussballsaisons zu beziehen sind.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

Fiellstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

26/9-10/09

schweizer relocation

Suchen Sie die etwas andere Herausforderung?

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeiter und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe einen

Relocation Consultant (w)

Sie sind eine flexible, kontaktfreudige und kundenorientierte Persönlichkeit. Ausserdem sind Sie sprachgewandt, verfügen über EDV-Erfahrung (Windows) sowie einen Führerschein. Vorzugsweise haben Sie im Ausland gearbeitet und bringen ein hohes Mass an Eigenverantwortung sowie Geschäftssinn mit.

Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind und Zürich Ihnen vertraut ist, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohlendorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstr. 30, 8048 Zürich
Tel. +41 (0)43 243 70 70 – Fax +41 (0)43 243 70 72
astrid.ohlendorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch

26/9-10/09

Gesucht per sofort

Jungkoch m/w

Dauerstelle in Ausflugsrestaurant 1400m ü. M. in der Innerschweiz mit bürgerlicher Küche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung. Kost und Logis im Hause.

Abgeschlossene Lehre als Koch mit Berufserfahrung Einsatzfreudig und belastbar Schweizer bevorzugt

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung

Anna + Paul Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergeregg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

26/9-10/09



SPAGO

RESTAURANT & BAR

Das komplett neu konzipierte Restaurant in Zug bietet eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt, welche sich der zentral-amerikanischen Küche verschrieben hat.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Küchenchef

(ca. 25 - 35-jährig)

Für diese Schlüsselposition stellen wir uns eine zupackende und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, die gesteckten Ziele in die Tat umzusetzen und die Küchenbrigade kompetent zu führen. Eine fachliche Grundausbildung, Führungserfahrung und Konzepttreue sind für uns ein Muss.

Koch

(ca. 18 - 30-jährig)

Du bist motiviert, einsatzfreudig, sprichst gut deutsch und arbeitest gerne in einem trendigen Betrieb. Auch in hektischen Zeiten behältst du den Überblick und einen kühlen Kopf. Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus.

Servicefachangestellte

(ca. 18 - 25-jährig)

Zur Ergänzung unseres jungen Serviceteams suchen wir eine motivierte, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit. Du beherrschst die deutsche Sprache, bist ein Teamplayer und flexibel.

Auf deine schriftliche Bewerbung freut sich:

Fabian Weigelt,
Geschäftsführer, Restaurant Spago,
Bahnhofstrasse 12, 6300 Zug

26/9-10/09

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 27, inserate@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
Direktionsassistent Rooms (w/m) - St. Moritz	Region Graubünden	J2896
Pächterpaar	Region Zürich/Schaffhausen	J2803
Filialleiter/in einer äusserst charmanten Pâtisserie-Boutique in Zürich-City	Region Zürich/Schaffhausen	J2696
Restaurant Manager (m/w)	Region Basel	J2772
Selbständiger Geschäftsführer	Region Bern	J2684
Geschäftsführer für modernes Gastrokonzept	Region Bern	J2796
yes, you can!	Region Basel	J2676
Direktionsassistentin für 4*Designhotel (Kleinod) im Oberengadin	Region Graubünden	J2876
Hoteldirektor (m/w)	Region Oberwallis	J2677

Verkauf/Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Marketing & Sales Assistant	Region Basel	J2808
Versicherungsfachleute gesucht	Region Basel	J2806
Assistentin Administration	Region Zürich/Schaffhausen	J2801
Sales Manager Hotel (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2775

Kaufmännisch/Finanzen/HR/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controller/Buchhalter Bern Controller/Buchhalter Bern	Region Bern	J2674
Leiter/in Finanzen / Controlling	Region Basel	J2683
Controller/Buchhalter Zürich	Region Zürich/Schaffhausen	J2673
Fachverantwortliche/r Buchhaltung	Region Basel	J2781
Personalfachfrau/mann	Region Zürich/Schaffhausen	J2811
Assistent Personal Managerin	Region Zürich/Schaffhausen	J2802

Réception/Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Tournante für Réception & Service	Region Bern	J2794
Night Auditor (m) 40%	Region Ostschweiz	J2679
Réceptionistin	Region Bern	J2701
Front Office Manager	Region Bern	J2752
Mitarbeiter/in Empfang (Dauerstelle 80-100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2774
Receptionist/in Jahresstelle (Riederalp)	Region Oberwallis	J2895

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w (Saanen 16 GM)	Region Bern	J2894

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B-Verantwortlicher für ein echtes Highlight der Tessiner Hotellerie	Tessin	J2795
F&B Manager	Region Mittelland (SO, AG)	J2760

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Bern	J2690
Jungkoch (w/m) 100%	Region Bern	J2681
Jungkoch	Region Bern	J2764
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J2694
Chef de Partie Wintersaison	Region Oberwallis	J2686
Chef de Partie	Region Bern	J2693
Chef Entremetier	Region Zürich/Schaffhausen	J2758
Sous Chef	Region Bern	J2759
Sous Chef	Region Basel	J2761
Chef de Partie / Souschef	Region Basel	J2688
Commis de Cuisine	Region Bern	J2691
Junior Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2798
Thaiko	Region Zürich/Schaffhausen	J2700
Chef Pâtissier w/m	Region Zürich/Schaffhausen	J2697
Küchenchef	Region Basel	J2747
Sous Chef	Region Graubünden	J2883
Küchenchef à la carte Restaurant	Region Zürich/Schaffhausen	J2887
Wir suchen einen Koch/Köchin für unsere Kindertagesstätte	Region Basel	J2753
Kreativer Sous Chef	Region Basel	J2888
Motivierter Jungkoch	Region Basel	J2889
Chef Pâtissier (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2892
Officemitarbeiter	Region Zürich/Schaffhausen	J2766
Chef de partie 100% (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2762
Küchenchef/in	Region Basel	J2765
Koch (m/w) fürs Frontcooking	Region Basel	J2768
Küchenchef (m/w)	Region Basel	J2771
Koch / Sous Chef (100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2778
Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2809
Küchen-Chef	Region Mittelland (SO, AG)	J2793
Küchenchef	Region Zürich/Schaffhausen	J2804
Chef pâtissier m/w nahe Zürich in fahrsstellung	Region Zürich/Schaffhausen	J2816
Küchenchef m/w	Region Bern	J2869

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Alleinkoch	Region Bern	J2870
Commis de Cuisine / Demi Chef de partie 100% (w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2872
Chef Pâtissier m/w	Region Zürich/Schaffhausen	J2879
Commis de Cuisine 100% (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2875

Service/Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service-Mitarbeiter (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2882
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J2782
Servicefachangestellte	Region Bern	J2780
Service-Mitarbeiter/in mit Charme	Region Bern	J2776
Servicefachangestellte (w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2675
Chef de Service	Region Zürich/Schaffhausen	J2800
Restaurant Manager (w/m) 100%	Region Bern	J2813
F&B Assistent/Chef de Service	Tessin	J2790
Servicefachangestellte	Region Zürich/Schaffhausen	J2792
Service-Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich/Schaffhausen	J2880
Schweidinnen als Empfangsdame	Region Zürich/Schaffhausen	J2884
Serviceangestellte/r	Region Basel	J2769
Serviceaufhülle auf Abruf	Region Bern	J2695
Servicefachkräfte 100% (m/w) Saison und Festanstellung	Region Zürich/Schaffhausen	J2868
Serviceangestellte/r 50%	Region Basel	J2814
Restaurantassistentin	Region Zürich/Schaffhausen	J2807
Leiter/in Restauration 100%	Region Bern	J2682
Chef de rang	Region Zürich/Schaffhausen	J2810
Fachkraft Service - Verkauf-Service	Region Bern	J2878
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich/Schaffhausen	J2867
Service-Mitarbeiter/in	Region Waadt/Unterwallis	J2874
Chef de rang (m/w)	Region Basel	J2773
Chef de Service	Region Basel	J2770
Betriebsleiter/in	Region Basel	J2767
Chef de rang (Dauerstelle 100%)	Region Zürich/Schaffhausen	J2893

Kinder/Jugendbetreuung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantsfachkraft m/w (REFA) BG 80-100%	Region Bern	J2812

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkäufer/in für Zürich und Luzern	Region Zürich/Schaffhausen	J2788
Verkäufer/in	Region Zentralschweiz	J2689
Lagermitarbeiter 100%	Region Zürich/Schaffhausen	J2890

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B331	Administration, Réception, F&B	29	CH	per sofort	D F E ES
B348	Buffet, Küche, Zimmer	30	PT	per sofort	D I PT
B27	Chef de rang	45	I	per sofort	D F E E
B287	Chef de rang oder Stv. Chef de Service	22	CH	per sofort	D F E
B332	Chef de Service, Betriebsassistent	29	CH	per sofort	
B337	Empfang/Réception/Administration	31	CH	per sofort	D F
B362	Event/Bankett/Administration	49	CH	per sofort	D F E HU
B32	F&B, FO	41	I	per sofort	D F E E
B346	Geschäftsführung/Administration	29	CH	per sofort	D F E ETW ES
B165	Hoteldirektion/Geschäftsführung/Management	53	CH	per sofort	D F E E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	44	CH	per sofort	D F E E
B29	Hotelfachmann	28	D	ab sofort	D E F
B310	Kellner	27	F	per sofort	D F E
B347	Kellner	31	AT	per sofort	D I E PT
B308	Koch	40	E	per sofort	D F E
B350	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F I
B334	Küchenchef	52	CH	per sofort	D
B312	Küchenchef	41	CH	per sofort	D F E
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	43	D	per sofort	D E
B313	Praktikum als Koch	22	CH	per sofort	D
B246	Réceptionistin	21	CH	per sofort	D F E ES
B134	Reservierung	27	CH	ab sofort	D E F I
B103	Restaurantfachfrau	29	D	per sofort	D F E
B157	Restaurantleiter/Chef de Service/Betriebsassistent	31	D	per sofort	D E S RU
B319	Rezeption/Administration/Assistenz Geschäftsleitung/HR	27	CH	per sofort	D F E
B344	Rezeption/Administration/Direktionsassistent	58	NL	per sofort	D F E NL
B338	Rezeptionistin, Empfangsdame oder Hostess	33	UKR	per sofort	D E RU
B335	Sales, Marketing, Front- & Backoffice im Tourismus oder Hotellerie	28	CH	per sofort	D F E
B351	Service	25	CH	per sofort	D
B354	Serviceangestellte	23	D	per sofort	D F E TR
B64	Servicefachfrau	27	D	per sofort	D E
B341	Service oder Küche	41		per sofort	D

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 22.06.09. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

dolce vita – wo Genuss Grossgeschrieben wird 10 Wochen lang für CHF 25.00

Geniessen Sie das dolce vita 10 Wochen lang
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

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Für unser Berghaus Diavolezza auf 3000 m ü. M. suchen wir nach Vereinbarung in Jahrestelle einen

KÜCHENCHEF

Wenn Sie gerne in einem innovativen Team arbeiten, engagiert sind, Ihr Fach verstehen, über gute Deutsch- und Italienischkenntnisse verfügen, Führungsqualitäten besitzen und unter positivem Stress zusammen mit dem Team zu Höchstleistungen auflaufen können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Berghaus Diavolezza, Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Valentino Besseghini, 7504 Pontresina, Tel. 081 839 39 00, berghaus.diavolezza@best.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA
MUOTTAS MURAGL



2397-1528

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir eine/n

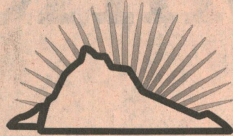
Geranten/Gerantin evtl. zur späteren Pacht

- Restaurant mit Sali, ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer, ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek, 75 m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Tel. 032 391 99 81

2083-1457

Svizzera italiana



CONTINENTAL PARKHOTEL

Für die Sommersaison
ab sofort
bieten wir eine Stelle als

SERVICE MITARBEITER/IN

mit Berufserfahrung an

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CONTINENTAL PARKHOTEL

Edgar Fassbind
Via Badile 28
CH-6900 Lugano

www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

2085-1538

Aus- und Weiterbildung

**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**

**MIT AUSBILDUNGS-CHECKS
NOCH BIS 31. DEZEMBER 2009**

Profitieren Sie von der Seminarvergünstigung* von Fr. 500.- für G2 und von Fr. 700.- für G3 und bestellen Sie heute noch die detaillierten Unterlagen

*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt durch das Staatssekretariat für Wirtschaft seco

GASTRO SUISSE
Gastro-Unternehmensausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
weiterbildung@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse.ch

2087-1521



Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges, dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir einen Teamplayer als

Pâtissier

Kreative Dessertträume und süsse Köstlichkeiten aller Art sind für Sie nicht bloss Beruf, sondern Leidenschaft?

Sie besitzen raffinierte und pfiffige Ideen, sind kreativ und möchten Ihre bisherigen Erfahrungen unter Beweis stellen und weiterentwickeln?

Wünschenswert ist eine Ausbildung als Pâtissier oder Konditor/Confiseur. Eine gepflegte Erscheinung ist für Sie selbstverständlich.

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering AG!

Bei uns erhalten Sie die Möglichkeit, Anlässe in und ausser Haus für bis zu 2000 Personen hautnah kulinarisch mitgestalten zu können.

Unser Pâtisserie-Angebot ist von höchster Qualität und Kreativität geprägt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Frau Claudia Kretsch
St. Jakobsstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061 375 11 63

2389-1525

Stellenvermittlungen

DOMINO GASTRO
Personal - Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

404-305

Stellengesuche

Stellengesuch als Koch

Stelle als: Chef de Partie
Ort: Wallis, Waadt, Genf
Zenhäusern Philippe
Hotel Walliserhof
3944 Unterbach
Tel. 079 244 74 88

2089-1534

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

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

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

hoteljob.ch

IMPRESSUM

htr stellenrevue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerie-suisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Della Piscopo, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserate@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- | | |
|---|---|
| - Frontseite / Première page: | Fr. 1.70 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Direktion / Direction | Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus | Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Stellenangebote / Offres d'emploi: | Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Stellengesuche / Demandes d'emploi: | Fr. 1.50 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Zuschlag Aufschaltung Internet: | 1 Wo. Fr. 50.-, 2 Wo. Fr. 70.-, 1 Mt. Fr. 100.- (pro Anzeige) |
| - 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich - weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.- | |

Termine:

- Ausgabe

- Erscheint

- Anzeigenschluss Mo. 12.00 Uhr

Doppelnummer

Nr. 27/28/2009

2.7.2009

29.6.2009

Doppelnummer

Nr. 29/30/2009

16.7.2009

13.7.2009

Nr. 31/2009

30.7.2009

27.7.2009

Nr. 32/2009

6.8.2009

3.8.2009

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289
(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.