

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2008)**

Heft 9

PDF erstellt am: **23.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 381 Stellenangeboten**



### Tipps für Berlin

In Berlin wurde kulinarische Aufbauarbeit geleistet. Heute steht die Spitzengastronomie auf einem sehr hohen Niveau.

Seite 13

### Abstimmungen

Von der Unternehmenssteuer bis zur Finanzspritze für die Madrisa-Bahn: Ein Überblick aus touristischer Sicht.

Seite 3

### Essen im All

Der deutsche Spitzenkoch Harald Wohlfahrt hat ein Dosenmenü für Astronauten kreiert.

Seite 17

### Leading Hotels

«Ich habe auch nach all den Jahren noch Visionen und Ideen.»

Seite 5



Jean-Jacques Gauer, Präsident der Leading Hotels of the World.

## Feste ohne Tische?



Manche Veranstalter haben ihre Feste im Juni wegen der Euro 2008 frühzeitig organisiert, für alle anderen kann es eng werden.

### Kommentar

Welt-Tourismus von morgen: Wer wird zuerst wach?



KARL JOSEF VERDING

Das World Travel and Tourism Council WTTC ist der Rat der privaten Tourismus-Wirtschaft. Zu seinen Aufgaben zählt die Trend-Beobachtung. Die Jury des WTTC hat die 12 Finalisten des «Tourism for Tomorrow Awards» gekürt – je drei in vier Kategorien. Ein einziger Finalist stammt aus Europa. Die einzige Schweizer Bewerbung unter 150 aus mehr als 40 Ländern kam nicht bis ins Zwölfer-Finale.

Das WTTC will an einem Global Travel & Tourism Summit im April – wo der Award übergeben wird – eine

«Kontinente, deren Spuren nicht so eingefahren sind wie bei uns, liegen vorn im Rennen.»

Public/Private-Partnerschaft zugunsten einer «Agenda der Verantwortlichkeit» lancieren. Muss man sich bei uns davor verstecken? Oder besser aufwachen und den Wert von globaler Themenführerschaft verstehen? Im letzteren Fall sollte es mehr Schweizer Bewerbungen um diesen Award geben.

Asien und Afrika dominieren mit je drei Finalisten die Zwölfer-Liste, gefolgt von zwei aus Südamerika. Asien, das heisst hier unter anderem die Six Senses Resorts & Spas mit Hauptbüro in Bangkok – nominiert wegen ihrer Politik der Nachhaltigkeit. Die Zertifizierung «Ecotourism Australia» ist Finalist in der Kategorie «Conservation Awards». Wo sind die Schweiz und Europa, die doch eigentlich sensibel für diese Themen sind? Die Kontinente, auf denen die Spuren noch nicht so eingefahren sind wie bei uns, liegen jetzt vorn in diesem Rennen. Man sollte wahrnehmen, dass es läuft.

Seiten 4 und 15

www.htr.ch

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



Wer ein Event im Euro-Juni veranstalten möchte, sollte sich beeilen. Denn die Infrastruktur für Feste wird knapp.

GUDRUN SCHLENCZEK

W er jetzt noch ein Event im Juni plant, der kommt spät, meint der Kommunikationsverantwortliche der Feldschlösschen Getränke AG, Markus Werner. Denn die Euro 2008 bindet alle Kräfte der Zulieferer und Verpfleger. Das stelle das Catering-Geschäft in der ganzen Schweiz vor eine grosse Herausforderung, meint Andreas Boss von

Boss Catering in Bern: «In unserem Geschäft wird kurzfristig geplant.» Für Feste ab 300 Personen könnte es im Juni besonders in Sachen Festbänke, Festzelte und Kühlschränke schwierig werden. «Punkto Infrastruktur wird es auf allen Seiten knapp», bestätigt Andreas Hunziker von der Kadi AG. Der Tiefkühlprodukthersteller aus Langenthal hat für die Zeit der Euro 2008 bereits zahlreiche Friteusen

aus Deutschland für seine Kunden geordert. Das kostet entsprechend mehr. Auch die Euro-Organisatoren selbst müssen sich beeilen. Von den Caterern der Fanmeile erhalten man erst jetzt Offertenfragen, «meistens kombiniert mit dem Wunsch nach Infrastruktur», weiss Andrea Hunziker. In Bern sind die Verpfleger von Stadion und Fanmeile noch nicht mal bestimmt.

Seite 2

### 2007

## Rekordjahr für die Schweizer Hotellerie

Erfreuliche Bilanz: Die Schweizer Hotellerie hat letztes Jahr mit 36,4 Millionen Logiernächten das beste Ergebnis seit 15 Jahren erzielt. Das gab gestern das Bundesamt für Statistik an der Jahresmedienkonferenz von Schweiz Tourismus bekannt. Doch nicht nur die Anzahl der Logiernächte stieg an, auch der Ertrag und die Auslastung nahmen zu. Gemäss inoffiziellen Hochrechnungen von hotellerieuisse bestrugen die Zimmer-Moyenne, also der durchschnittlich realisierte Ertrag pro besetztem Zimmer, rund 166 Franken. Das entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer Zunahme um 6,2 Prozent. Die Zimmerauslastung nahm um 2,7 Prozent zu.

Seite 4

### Drehort Hotel

## Filmstars zu Gast in Hotels und Restaurants

Immer wieder werden Kinofilme – oder einzelne Szenen – in Hotels oder Restaurants gedreht. Auch in der Schweiz. Man denke da nur an die Schnyder-Filme oder an den Bond-Film im Drehrestaurant Piz Gloria. Bei der Suche nach Orten und Lokalitäten ist Schweiz Tourismus (ST) behilflich. «Wir unterstützen die Film-Teams, wie wir auch die Journalisten unterstützen», sagt ST-Vize-Direktor Urs Eberhard. «Wir helfen bei der Suche nach passenden Drehorten, beim Transport, bei der Unterkunft und der Logistik.» Weil für Kinofilme meist professionelle Organisatoren gefragt sind, unterstütze ST vor allem TV-

Produktionen wie «Strasse der Lieder» und «Der Ferienarzt». Eine Ausnahme ist der IMAX-Film «The Alps», den ST mitunterstützt hat. «Wir schickten Leute mit, die aufzeigten, wo schöne Aufnahmen gemacht werden können oder wo der Helikopter am besten durchfliegt.» «The Alps» sei in Europa der erfolgreichste IMAX-Film, so Eberhard. Auch in den USA liege er in der Gunst des Publikums weit vorne.

Dann gibt es auch einfachere Anfragen, die bei ST eintreffen. «Kürzlich fragte ein koreanisches Filmteam nach einem Belle-Epoque-Hotel.» In solchen Fällen setzt sich ST dann mit Tourismus-

organisationen in Verbindung. Bollywood-Filmteams bekommen ein spezielles Package: zusammen mit der Partnerorganisation Film Location Switzerland vergütet ST indischen Filmteams die Rekognoszierungskosten bis zu maximal 5000 Dollar. «Es kommen wieder mehr indische Filmteams in die Schweiz», sagt Eberhard. «Auch die grossen und etablierten Produzenten kommen wieder.» Den Grund dafür sieht er nicht nur in der schönen Landschaft sondern auch im effizienten und unkomplizierten Bewilligungsverfahren, das die Schweiz ermöglicht.

Seite 7 bis 11

**gastroolution**  
Front Office Hotel- und Kassensoftware  
www.fidehotel.ch

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

Stellenvermittlung/  
Kaderberatung  
Stänzlergasse 7 / 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 75  
Beste berufliche Aussichten!  
www.horega.ch

**ADUNO**  
Alles rund ums bargeldlose Zahlen bei:  
www.aduno.ch

«Für expandierende Unternehmen wie uns, ist eine stabile Micros-Gesamtlösung von Check-In Data ideal.»  
**Roni Merz**  
Geschäftsführer  
Merz Bäckerei, Konditorei, Gastrovertriebs AG Chur  
CHECK IN DATA  
In guten Häusern zu Hause



Aus der Region

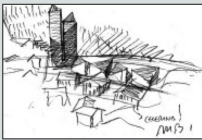
## Graubünden

**Davos Klosters präsentiert das neue Logo**



Seit Dienstag ist es publik: Das Logo der neuen Destination Davos Klosters. Die beiden im Davoser Logo enthaltenen Symbole «Berg» (Dreieck) und «Sonne» (Kreis) werden nun durch das Element Quadrat (Natur) ergänzt und Klosters zugeordnet. Der offizielle Zusammenschluss der beiden Destinationen wird per 1. Mai 2008 vollzogen. kr

## Hotel-Kristall von Mario Botta für Celerina



Auf dem Parkplatz der Talstation der Gondelbahn Celerina-Marguns in Celerina soll ein 17-stöckiges Hotel mit bis zu 300 Gästebetten in Form eines Kristalls entstehen. Die Initiantin, die Bergbahnen Engadin St. Moritz AG, hat den Architekten Mario Botta und die Fanzun AG mit den Projektzeichnungen beauftragt. Die Investitionen werden mit 200 Mio. Franken veranschlagt. Baubeginn ist frühestens im Frühjahr 2011. dst

## Zentralschweiz

### Rigi-Bahnen: Kapital um 1,9 Millionen erhöht

Die erste Tranche der Aktienkapitalerhöhung der Rigi-Bahnen AG um 1,9 Mio. auf 10 Mio. Franken ist abgeschlossen. Wie das Unternehmen mitteilte, ist in der Zeichnungsfrist vom 26. September bis 31. Dezember 2007 Aktienkapital in der Höhe von 1,9 Mio. Franken gezeichnet und einbezahlt worden. Verwaltungsrat und Geschäftsleitung sind mit dem Ergebnis zufrieden. Den Rigi-Bahnen steht es nun offen, das Aktienkapital um eine weitere Million Franken zu erhöhen. Der Verwaltungsrat will bis zur Generalversammlung vom 12. Juni 2008 entscheiden, ob er von dieser Möglichkeit Gebrauch macht. dst/sda

## Tessin

### Rauchverbot auch im Casino gültig

Im Kanton Tessin gilt das Rauchverbot nicht nur für Restaurants und Bars, sondern auch für Casinos. Dies gab das kantonale Gesundheitsdepartement am Dienstag bekannt. Das Bundesgericht lehnte eine Beschwerde der Casino Admiral SA aus Mendrisio ab. Die Spielbank argumentierte, dass das Rauchverbot dem öffentlichen Interesse widerspreche und das Prinzip der Verhältnismässigkeit verletze. Das Bundesgericht sah dies anders, die Urteilsbegründung steht jedoch noch aus. kr/sda

# Engpass für Caterer

**Die Euro 2008 ist ein Mega-Event. Dafür braucht es viel Infrastruktur. Nun droht ein Engpass.**

GUÐRÚN SCHLENCZEK

Veranstalter und deren Zulieferer schauen mit einem lachenden und einem weinenden Auge der Fussball-Europameisterschaft im Juni dieses Jahres entgegen. «Einerseits beschert die Euro 2008 uns ein riesiges Auftragsvolumen, andererseits lässt sie uns an unsere Grenzen stossen», konstatiert Philipp Ginsig, der mit seiner Vertriebsfirma Top Events in Bern national Caterer im Rahmen der Euro 2008 ausstattet. Der Schweizer Mega-Event des Jahres fordert nämlich mehr Infrastruktur als in der Schweiz vorhanden. Und vor allem: Für die Fussball-Europameis-

terschaft mögen Grillstationen und Kühlschränke noch reichen. Doch wie sieht es für andere Catering-Anlässe aus, die zwischen dem 7. Juni und 29. Juni, also im Zeitraum der Euro, stattfinden? «Veranstalter sollten sich ganz schnell melden, wenn sie noch was mieten möchten», warnt Ginsig. Der Inhaber von Top Events sieht vor allem bei Pagoden-Zelten einen Engpass auf die Schweiz zukommen: «Da ist schweizweit ein riesiges Manko in Sicht», befürchtet Ginsig.

Damit er gute Stammkunden, die erst in den nächsten Monaten noch einen Event im Juni planen, nicht vor den Kopf stossen muss, schliesst er in den nächsten zwei Wochen das Auftragsvolumen für die Euro 2008 ab. Das kann für manche Euro-Caterer noch zum Verhängnis werden: So ist beispielsweise in Bern weder der Stadion-Caterer noch der Verpfleger für die Fan-Zone in der Stadt bis

heute definiert. Der angestammte Caterer im Stade de Suisse in Wankdorf, die SV Schweiz AG, hat sich für den Auftrag, auch im Rahmen der Euro das VIP-Catering zu machen, beworben, wartet aber noch auf einen Bescheid.

Bei SV Schweiz teilt man die Einschätzung von Ginsig. «Es wird eng werden», kommentiert etwa die Kommunikationsverantwortliche Stephanie Steinmann. Bei SV Schweiz rechnet man damit, für Veranstaltungen im Juni schliesslich in ganz Europa das Material zusammenmieten zu müssen. «Das ist jedoch eine Frage des Preises», so Steinmann. Wer sich rechtzeitig in der Schweiz eindecken könne, fahre sicher günstiger. Das bestätigt Ginsig von Top Events, der schon mal für den Bezug von Material seine Führer nach Deutschland ausgestreckt hat: Für den Euro-Zeitraum seien manche Mietpreise bereits jetzt 20 Prozent über dem



Wer noch Infrastruktur für ein Fest im Juni braucht, muss eilen.

Vorjahresniveau: «Die grosse Nachfrage drückt die Preise nach oben.» Um das zu umgehen, hat Top Events den eigenen Bestand aufgestockt und Investitionen der kommenden Jahre vorgezogen. Ähnlich verfährt man bei Feldschlösschen. 1200 Kühlschränke

und 750 Durchlaufkühler hat man für die Euro reserviert. Auch bei der Carlsberg-Tochter rechnet man damit, dass man noch Kühlschränke aus dem Ausland zuuliefern muss. Damit das Bier reicht, produziert man 10 bis 15 Prozent mehr als in einem normalen Jahr.

## Hotels nutzen Potenzial nicht

**Corporate Governance ist auch für die Hotellerie ein Erfolgsfaktor. Der Ansatz der professionellen Unternehmensführung ist in der Branche jedoch noch zu wenig verankert.**

DANIEL STAMPELI

Das Bild über die Corporate Governance und deren Umsetzung in der Hotellerie ist tendenziell positiv. Dies ergab eine Studie im Rahmen des Universitätslehrgangs MBA Tourismus- und Freizeitmanagement. Trotzdem spricht Thomas Allemann, Leiter Wirtschafts- und

Sozialpolitik bei hotellerieuisse und Autor der Studie, von «bestehenden Schwachstellen und Lücken». Handlungsbedarf bestehe vor allem im Bereich der Checks and Balances, der Aufgabenteilung zwischen dem strategischen Organ und der Exekutive, der Organisations- und Geschäftsreglemente sowie bei den strategischen Grundlagendokumenten. «Optimierungsmöglichkeiten gibt es auch bei der Besetzung des Verwaltungsrates bezüglich der Kompetenzen und Unabhängigkeit sowie der kontinuierlichen Weiterbildung der einzelnen Mitglieder», so Allemann.

Eine gute Corporate Governance sei insbesondere für den Unternehmenserfolg und das Unter-

nehmensergebnis wichtig. Dabei gebe es aber keinen «One-size-fits-all»-Ansatz. Denn der Grad der Professionalisierung hänge von der Betriebsgrösse, der Betriebsform und der Komplexität der Unternehmung ab.

Um einen auf die Struktur der Hotelbranche und die unterschiedlichen Komplexitätsgrade abgestimmten situativen Corporate-Governance-Ansatz zu entwickeln, wären gemäss Thomas Allemann zusätzliche Fallstudien notwendig. Die Studie biete jedoch bereits einen Ansatz, um den eigenen Corporate-Governance-Ansatz kritisch zu durchleuchten.

Bezug der Studie bei Thomas Allemann (thomas.allemann@hotellerieuisse).

## Die Rezidor Hotel Group präsentiert gute Zahlen für 2007

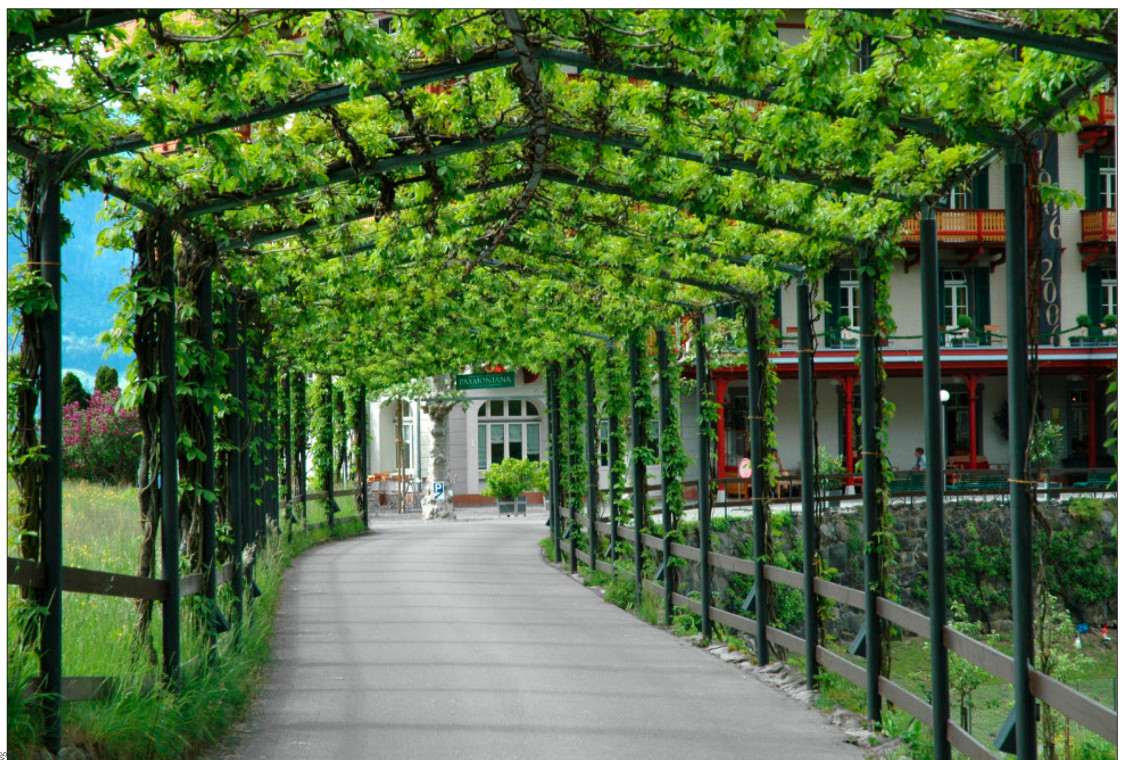
Die Rezidor Hotel Group hat letzte Woche vermeldet, dass sie im Jahr 2007 Verträge mit 53 neuen Hotels abschliessen konnte. Zudem gab Kurt Ritter, Präsident und CEO der Rezidor Hotel Group, eine Steigerung des bereinigten EBITDA von knapp 40 Prozent im Vergleich zum Vorjahr bekannt. So beträgt das bereinigte EBITDA für das vergangene Jahr 83,5 Millionen Euro. Der Gewinn nach Abzug der Steuern stieg 2007 im Vergleich zum Vorjahr um 58 Prozent auf 45,7 Millionen Euro. Bei den Voraussagen für das Jahr 2008 zeigte sich Ritter auf Grund von Unsicherheitsfaktoren in der Weltwirtschaft bedeckt.

Erist aber zuversichtlich, dass die Hotelgruppe zwischen 2007 und Ende 2009 ihr Ziel erreicht und 20.000 neue Zimmer in Betrieb nehmen kann. kr

## Internationale Hotelvereinigung zieht nach Genf

Die Internationale Vereinigung der Hoteliers und Restaurants (IHRA) hat ihren Hauptsitz von Paris nach Genf verlegt. Dies hauptsächlich wegen der zentralen Lage Genfs im Herzen Europas. Des Weiteren schätzt die IHRA aber auch die Nähe zum UNO-Sitz. Zudem bewertet die Vereinigung das Arbeitsklima und das multikulturelle Umfeld in Genf als sehr positiv. kr/sda

## Entrée: Historisches Jugendstilhotel Paxmontana in Flüeli Ranft.





# Gewinnsteuer gebremst

**Nach der äusserst knappen Annahme der Unternehmenssteuerreform II trifft die angestrebte Senkung der Gewinnsteuer für Unternehmen auf Gegenwind.**

DANIEL STAMPF

Die Schweizer Wirtschaft sollte in den Genuss weiterer Steuererleichterungen kommen. Im letzten Herbst hatte der

Nationalrat Motionen von SVP und FDP gutgeheissen, die eine Senkung des Gewinnersatzes von 8,5 auf 5 Prozent vorsehen. Nach der hauchdünnen Annahme am vergangenen Wochenende (Differenz von knapp 20000 Stimmen) erwächst diesem Anliegen nun von verschiedenster Seite Widerstand. Für CVP und SP haben nun in der Steuerpolitik Familienoberste und nicht die Unternehmen. Auch die Kantone ziehen eine steuerliche Entlastung der Familien jener der Unternehmen vor. Economiesuisse schreibt in einer Medienmitteilung, in welchem der Wirtschafts-

**«Es kommt immer darauf an, wie man die Resultate der Abstimmung interpretiert.»**

Thomas Allemann  
Wirtschaftspolitik hotellerieuisse

Gewinnsteuern relativiert Economiesuisse-Präsident im «Tages-Anzeiger» jedoch, diese müsse mehrheitsfähig sein, weshalb eine drastische Reduktion wohl nicht in Frage komme. Der Wirtschafts-

dachverband unterstütze aber auch eine Entlastung von Familien mit Kindern, wobei über den Umfang diskutiert werden müsse.

In die ähnliche Richtung gehen die Ansichten von hotellerieuisse. «Weitere Forderungen in Zusammenhang mit steuerlichen Erleichterungen vor allem im Hinblick auf eine Attraktivitätssteigerung des Unternehmensstandorts Schweiz, wie etwa die Reduktion des Gewinnersatzes, werden folgen», sagt Thomas Allemann, Leiter Wirtschafts- und Sozialpolitik bei hotellerieuisse. Allemann räumt dabei aber ein, dass nun die Reduktion des Gewinnersatzes schwierig werde, «wobei es immer darauf ankommt, wie man die Resultate vom vergangenen Wochenende interpretiert». hotellerieuisse unterstütze dieses Anliegen im

Rahmen der wirtschafts- und tourismuspolitischen Schwerpunktthematik «unternehmensfreundliche Wirtschafts- und Steuerpolitik». In nächster Zeit liege jedoch der Fokus klar auf der Reform der Mehrwertsteuer. Gegen eine steuerliche Entlastung von Familien spreche sich hotellerieuisse zwar nicht aus, «dies ist aber nicht unser Hauptanliegen», so Allemann. «Den Wählerwillen dahingehend interpretieren wir nicht gleich krass wie die linken Kreise.»

Über das Ja zur KMU-Steuerreform zeigt sich hotellerieuisse erfreut. Es sei ein weiterer Meilenstein im notwendigen Optimierungsprozess des schweizerischen Steuersystems, so Allemann. Auch Gastrosuisse begrüsst die Annahme der Unternehmenssteuerreform II.

# Fluglärm Tourismusregionen hoffen nun auf neues Stationierungskonzept

Das Resultat am Wochenende fiel klar aus: 68,1 Prozent der Schweizer Stimmberechtigten lehnten die Volksinitiative «Gegen Kampflärm in Tourismusgebieten» ab. Doch damit ist das Thema nicht einfach erledigt. Die betroffenen Gemeinden taten ihre Meinung nämlich ebenso deutlich kund – allerdings mit umgekehrten Vorzeichen. In Brienzwiler stimmten 71 Prozent für die Initiative von Umweltschützer Franz Weber, in Brienz 68 Prozent und in Meiringen 52 Prozent. Auch Sitten sprach sich mit 56 Prozent klar für die Initiative und damit gegen den Fluglärm der Kampffjets aus.

«Ich hoffe, dass das Militär nun vom hohen Ross heruntersteigt und uns entgegenkommt», hält Hansjörg Imhof, Präsident des Brienzener Hotellervereins, fest. «Wir wollen nicht eine Abschaffung der Luftwaffe, sondern einen touristisch verträglichen Flugbetrieb.» Wie dieser aussehen könnte, haben die Interessensvertreter aus dem Berner Oberland bereits skizziert. Sie fordern vom Verteidigungsdepartement eine viermonatige Flugpause während der touristischen Hochsaison und eine Reduktion der Flugbewegungen von 5000 auf 2500 pro Jahr. «Da das VBS die Hälfte der Flugbewegungen wohl nicht einfach ersatzlos streichen kann, müssen ein oder zwei Militärflughäfen wieder



Luftwaffe im Einsatz: Zwei Schweizer Kampffjets im Steigflug.

Schweizer Luftwaffe

in Betrieb genommen werden, um den Lärm besser zu verteilen», führt Imhof aus.

Genau in diese Richtung zielt eine Motion des Berner Nationalrats Adrian Amstutz. Er verlangt darin, dass das Stationierungskonzept der Luftwaffe überprüft wird. Die Konzentration auf die drei Flughäfen Meiringen, Sitten und Payerne sei zu überdenken. Es brauche mindestens einen zusätzlichen Flughafen, so Amstutz.

Der Bundesrat lehnt die Motion zwar ab. Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismusverbands, kann sich aber gut vorstellen, dass sich das Blatt im Parlament noch wendet. «Wir haben nächsten September mit der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und werden das Problem erörtern», erzählt er. «Das Stationierungskonzept der Luftwaffe muss neu beurteilt werden. Bei der Suche nach Lösungen zur Entlastung der Be-

völkerung und bei der Neuan-schaffung von Kampffjets muss dem Faktor Lärm ein höherer Stellenwert eingeräumt werden.» Lütolf setzt voll auf den Verhandlungsweg, die Initiative ging ihm zu weit. Trotzdem kann er dem Abstimmungskampf Positives abgewinnen: «Die Diskussion über die Kampffjets hat sicher zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit beigetragen, dass sich Tourismus und Lärm nicht vertragen.» tl

# Genf Rauchen nur noch im Gefängnis und beim Tabakhändler erlaubt, nicht aber in Restaurants, Bars und Discotheken

Der Kanton Genf führt ein Rauchverbot ein. In den Restaurants, Bars, Discotheken und der Verwaltung dürfen die Glimmstängel künftig nicht mehr angezündet werden. Die Stimmberechtigten stimmten der Initiative «Passivrauchen und Gesundheit» mit 79,2 Prozent zu. Die Stimmbeteiligung lag bei 61,55 Prozent, für Genfer Verhältnisse



Zigaretten unerwünscht.

foloia

sehr hoch. Vom Rauchverbot ausgenommen sind einzig Strafanstalten, Tabakwarengeschäfte sowie gewisse Pflegeeinrichtungen, in denen ein Tabak-Entzug zu Problemen führen könnte. Der Genfer Grosse Rat muss nun ein entsprechendes Gesetz ausarbeiten. Eine provisorische Übergangslösung könnte bereits in einigen Wochen in Kraft treten.

Mit Genf schränken inzwischen sechs Kantone das Rauchen in der Öffentlichkeit ein. Die Kantone Tessin, Solothurn, Graubünden und Appenzel Aussersideren verfügen bereits über entsprechende Gesetze. Im Kanton Valais wurde das Rauchverbot vor zwei Wochen im Gesundheitsgesetz festgeschrieben. tl/sda

Siehe auch CF, Seite 19

# Klosters Finanzspritze von 4,5 Millionen Franken bewilligt – damit sind die Madrisa-Bahnen schon fast über den Berg

Die Klosters-Madrisa Bergbahnen AG erhält von der Standortgemeinde 4,5 Millionen Franken. Die Klosters Stimmberechtigten haben den Kredit zur Sanierung des Unternehmens bei einer Stimmbeteiligung von 53 Prozent mit 1042 zu 409 Stimmen genehmigt. Der Sanierungsplan sieht zudem Beiträge der Muttergesell-

schaft Davos Klosters Bergbahnen AG von 2,2 Millionen Franken vor. Ausserdem soll die Nachbargemeinde Saas 450 000 Franken beisteuern. Die Saaser Gemeindeversammlung entscheidet morgen Freitag über diesen Kredit. Die Mittel sollen durch den Erlass von Liegenschaftssteuern, Baurechtszinsen und Wassergebühren bereitgestellt werden. Lehnt Saas ab,

wird die Sanierungsvereinbarung hinfällig, und die Madrisa-Bahnen müssten den Betrieb nach der Wintersaison einstellen. Die Gemeinde erklärte, es sei davon auszugehen, dass die Madrisa-Bahnen auch nach dieser Sanierung auf die Hilfe der öffentlichen Hand angewiesen sein werden. Es würden weitere Ersatzinvestitionen notwendig. tl/sda



Die Gondelbahn Madrisa.

zvg

## Aus der Region

### Berner Oberland

#### Sieben Millionen für Interlaken neuer Kursaal



Die Casino Kursaal AG in Interlaken plant einen neuen Saal zur Erweiterung der bestehenden Anlage. Der Kanton Bern unterstützt dieses Vorhaben nun mit einer einmaligen Zahlung von 7 Millionen Franken. Der neue Kongresssaal mit grossem Foyer und Ausstellungsflächen mit moderner Infrastruktur soll das bestehende Angebot ergänzen und verbessern. Die Investition von gesamt 25 Millionen Franken soll die Konkurrenzfähigkeit Interlakens im umkämpften Markt sichern. kr

### Arosa Ja zu mehr Schneekanonen

Die Fläche der künstlich beschneiten Pisten der Arosa Bergbahnen AG kann von 23 auf 53 Hektaren erweitert werden. Die Stimmberechtigten der Gemeinde Arosa haben dem notwendigen Erschliessungsplan deutlich zugestimmt. Der Entscheid fiel bei einer Beteiligung von 36,3 Prozent mit 453 zu 87 Stimmen. Der für den Ausbau der Beschneidung notwendige Speichersee ist im Gebiet Hintere Hütte vorgesehen. Die Bauarbeiten sollen im Frühjahr starten. Ebenfalls klargeworden wurde die Aufhebung der Gewässerabstandslinien am Ober- und Untersee. Damit kann die Bürgergemeinde beim Strandbad Untersee ein neues Restaurant errichten. Am Ufer des Obersees will Arosa Tourismus Sitzstufen anlegen. tl/sda

### St. Moritz Nein zu Hallenbad

Das Hallenbad in St. Moritz kann vorerst nicht saniert werden. Die Stimmberechtigten lehnten den dazu notwendigen Kredit von 17,5 Millionen Franken mit 813 zu 543 Stimmen ab. Die Stimmbeteiligung erreichte 48,9 Prozent. Seit letzten Oktober ist das Hallenbad der Tourismusmetropole nach 12 Jahren in privater Hand wieder im Besitz der Gemeinde. Die Behörden hatten geplant, die Anlage nach den Umbauarbeiten im kommenden Dezember wieder zu eröffnen. Der Gemeinderat verabschiedete die Vorlage mit 15 zu 2 Stimmen zu Gunsten der Volksabstimmung. Im Vorfeld kritisiert wurden insbesondere die hohen Kosten. tl/sda

### Auftrieb für die Gesundheitsoase Berner Oberland

Das Projekt «Gesundheitsoase Berner Oberland» (GeO BeO) hat einen Trägerverein und eine GmbH gegründet. Rund um die Säulen Bewegung, gesunde Ernährung, Beauty und Entspannung sollen Angebote geschaffen und unter einem gemeinsamen Label vermarktet werden. Die operative Umsetzung der geschiedenen Pläne erfolgt durch die GmbH. Der Trägerverein dient als Innovations-, Ideen- und Netzwerkplattform. kr

### Kongresshotel Spiez schafft die erste Hürde

Das Spiezener Gemeindeparlament hat am Montag dem Landverkauf Schoneggpark knapp zugestimmt, wie der «Berner Oberländer» berichtet. Käufer ist die W. Hauenstein AG, welche auf dem Gelände einen 44 Millionen Franken teuren Hotelkomplex plant. Vorgesehen sind 70 Zimmer und unter anderem auch ein Kongresssaal für bis zu 800 Personen. Für Unruhe in Spiez sorgte der Landpreis: Die Gemeinde verlangte ursprünglich 1,75 Millionen Franken, verkauft wird nun für 1,05 Millionen. kr

### Ostschweiz

#### Fortschritt für die Heildland Tourismus AG



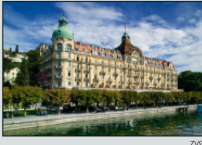
Max Schmid

Die touristischen Leistungsträger rund um den Walensee haben vergangene Woche den Tourismusverein Walensee gegründet. Der Verein wird das Bindeglied zwischen seinen Mitgliedern und der Heildland Tourismus AG. Walensee Tourismus wird den Leistungsauftrag der Heildland Tourismus AG erteilen, diesen kontrollieren und die Finanzierung sicherstellen. Die touristische Reorganisation der Region Heildland ist seit 2007 im Gange, die Heildland Tourismus AG wird diesen Frühling gegründet. kr



## Schweiz

### Victoria-Jungfrau Collection mit gutem Ergebnis

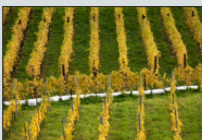


Die Victoria-Jungfrau Collection AG verzeichnet im Geschäftsjahr 2007 eine Steigerung von Logiernächten, Umsatz und Gewinn. Der Gesamterlös der Gruppe beträgt 94,5 Mio. Franken, was einer Steigerung von 40,6% entspricht. Der Konzerngewinn vor Steuern und Abschreibungen stieg um 25,6% auf 16,2 Mio. Franken. Die Zahl der Übernachtungen nahm um 33,4% auf 181 829 zu. Die Zahlen sind nicht direkt mit den vorherigen vergleichbar, da 2007 neu das «Bellevue Palace» in Bern zur Gruppe kam. dst

### Bund plant eine neue Taxe für Feriendörfer

In vielen Tourismusorten sind die Wohnungsmieten so hoch, dass die Saisonarbeiter diese kaum zu zahlen vermögen. Eine Arbeitsgruppe des Bundesamts für Wohnungswesen schlägt nun vor, eine einprozentige Handänderungssteuer sowie eine Taxe auf Zweitwohnungen zu erheben, wie die «Sonntagszeitung» berichtet. Die Erträge sollen in einen Fonds für Personalwohnraum fliessen. Neben den Steuern soll zudem eine Vermittlungsstelle geschaffen werden, welche die Besitzer leer stehender Wohnungen und Saisoniers vernetzt. kr

### Die neue Rebsorte C41 ist bereit zum Anbau



Alexis D. Bollat

Ab diesem Frühling steht neu die Rebsorte C41 im Angebot. Sie ist eine Kreuzung aus Gamay- und Reichsteiner-Trauben und wurde von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil gezüchtet. Aus der C41-Kreuzung könne ein kräftiger und farbiger Wein mit starken Tanninen gekeltert werden, teilte die ACW mit. Der Anbau von C41 sei einfach, für heisse Gebiete aber nicht geeignet. 2009 wird die Rebsorte noch einen Namen erhalten. kr/sda

### Aus dem cahier français

### Crans-Montana wieder Gastgeber des Ski-Weltcups

Nächste Woche ist Crans-Montana nach zehn Jahren erstmals wieder Gastgeber des Weltcup-Skizirkus. Die Fernsehbilder, die um die Welt gehen werden, werden sich aus touristischer Sicht positiv auf das Image des Walliser Ferienortes auswirken. Aber auch während der Rennen werden zahlreiche Gäste erwartet. Vergünstigte Skitagesspässe sollen junge Skifahrer mit ihren Eltern ins Skigebiet locken. dst

Seite 22

# Tourismus für morgen

Er soll Trends früh erkennen helfen: der Rat der Tourismus-Privatwirtschaft, WTTC. Seinen «Tourism for Tomorrow Award» vergibt er im April. Jetzt kennen wir die Finalisten.

KARL JOSEF VERDING

Es sind klare Zeichen, welche das World Travel and Tourism Council WTTC in diesem Jahr aussendet. Sie gehen in Richtung der Nachhaltigkeit und eines Tourismus, der seine Verantwortung wahrnimmt. Dem Executive Committee des WTTC gehört – seit dem 1. Januar 2007 – unter anderem Armin Meier, der Vorsitzende der Konzernleitung der Kuoni-Gruppe an. Die WTTC-Ankündigung des Global Travel & Tourism Summit vom 20. bis 22. April in Dubai enthält das Versprechen einer weltweiten «public/private partnership» mit dem Ziel, «die Agenda der Verantwortlichkeit voranzutreiben und die Schlüsselrolle wahrzunehmen, die Reisewirtschaft und Tourismus spielen». Am Summit wird der «Tourism for Tomorrow Award 2008» übergeben.

### Schweizer Bewerber «Whitepod» kam nicht bis ins Zweifler-Finale

Unter den 150 Bewerbern aus mehr als 40 Ländern am international ausgeschriebenen Award des WTTC war eine einzige Schweizer Bewerbung, und zwar diejenige der Whitepod Concept SA aus Les Giettes ob Monthey VS. «Whitepod» ist eine Berg-Unterkunft nach speziellem Konzept mit ökologischen Kriterien – neun Pods (Igluzelte) und ein Haupthaus, für maximal 24 Gäste (www.whitepod.com). Es war «First Choice» beim «Responsible Tourism Award 2005» und ist Mitglied der «Luxury Camps and Lodges of the World», aber hier beim «Tourism for Tomorrow Award» des WTTC kam Whitepod nicht unter die 12 Finalisten.

Es sind je drei in den vier Kategorien: Destination Award, Conservation Award, Investor in People



Gästeführer eines privaten Wild-Reservats, unterstützt von Fair Trade in Tourism South Africa.

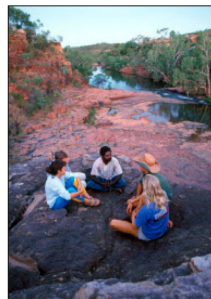


Reinwohnerinnen kochen für die «Rainforest Expeditions».



Die Industrie-Schmutzrinne wird Spass-Wasser: Blackstone River.

Award und Global Tourism Business Award. (Siehe Box. Ausführliche Begründungen aller 12 Nominierungen auf [www.tourismfortomorrow.com](http://www.tourismfortomorrow.com)). Preiswürdige Destinationen – egal welcher Grösse – sollen ein Commitment zur verantwortlichen Tourismus-Entwicklung zeigen. Der Conservation



Man findet sich dank «EcoGuide Australia Certification Program».

### Fakten «Tourism for Tomorrow Awards» – die 12 Finalisten

**Destination Award**  
Blackstone Valley, USA, [www.blackstonevalleytourismcouncil.com](http://www.blackstonevalleytourismcouncil.com)

Rinjani Trek Ecotourism Programme, Indonesien, [www.lombokrinjanitrek.org](http://www.lombokrinjanitrek.org)  
Town of Bouctouche, Kanada, [www.ville.bouctouche.nb.ca](http://www.ville.bouctouche.nb.ca)

**Conservation Award**  
Ecotourism, Australien, [www.ecotourism.org.au](http://www.ecotourism.org.au)  
Grootbos Nature Reserve, Südafrika, [www.grootbos.com](http://www.grootbos.com)  
Turtle Conservation Project, Sri Lanka, [www.tcpsrilanka.org](http://www.tcpsrilanka.org)

**Investor in People Award**  
Fair Trade in Tourism, Südafrika, [www.fairtourism.co.za](http://www.fairtourism.co.za)  
FARE / La Ruta Moskitia, Honduras, [www.larutamoskitia.com](http://www.larutamoskitia.com)  
Rainforest Expeditions, Peru, [www.perunature.com](http://www.perunature.com)

**Global Tourism Business Award**  
Scandic Hotels, Schweden & Global, [www.scandic-hotels.com](http://www.scandic-hotels.com)  
Serena Hotels and Lodges, Kenia & Global, [www.serenahotels.com](http://www.serenahotels.com)  
Six Senses Resorts & Spas, Thailand & Global, [www.sixsenses.com](http://www.sixsenses.com)

Award geht an Tourismus-Organisationen, die sich der Bewahrung des Naturerbes widmen. Beim Investor in People Award wird das Commitment zur Entwicklung und Fortbildung menschlicher Ressourcen, sowie der Einbezug lokaler Communities gewürdigt.

### «Die Agenda der Verantwortlichkeit und der Rolle des Tourismus treiben wir voran.»

Executive Committee  
World Travel & Tourism Council

Der Global Tourism Business Award schliesslich soll ein Tourismus-Unternehmen von mindestens 200 Mitarbeitern verliehen werden, das in mehr als einer Destination operativ tätig ist und verantwortliche Tourismus-Praktiken demonstriert. Hier, beim letzteren Award, gehören die Six Senses Resorts & Spas – siehe Seite 15 dieser htr – zu den Finalisten.

### Faires und obendrein auch noch profitables Tourismus-Geschäft

Äusserst divers sind Ambiente und Vorgeschichte der Finalisten. Als einstiger Umwelt-Friedhof und Geburtsstätte der US-amerikanischen industriellen Revolution ist das Blackstone River Valley, auf Rhode Island an der Ostküste, mit dabei. Heute hat das Tal ein Planungs-Laboratorium für nachhaltige Tourismus-Entwicklung. Es tritt geläutert und lehrreich in den Tourismus für morgen ein, nominieren für den Destination Award.

Fair Trade in Tourism South Africa (FTTSA) ist eine Non-Profit-Organisation, die einen gerechten und nachhaltigen Tourismus propagiert. Dies geschieht durch Bewusstseinsbildung, fachliche Weiterbildung und die Lancierung des ersten Fair-Trade-Zertifikats der Welt für Tourismus. In der gleichen Kategorie wie FTTSA, nämlich «Investor in People Award», sind die Rainforest Expeditions, Posada Amazonas, im Urwald der peruanischen Provinz Madre de Dios nominiert. Dieses Unternehmen demonstriert gemäss der Jury, dass ein Joint-Venture zwischen Business und lokaler Community die Letztere durch «Empowerment» aufwertet, natürliche Ressourcen schützt und obendrein ein gutes Geschäft ist.

## Gute Zahlen für 2007

Die Schweizer Hotellerie ist auf Erfolgskurs: Im letzten Jahr wurden insgesamt 36,4 Millionen Logiernächte gezählt. Das sind 4,4 Prozent mehr als im Vorjahr.

THERES LAGLER

Der Anstieg der Logiernächte in Schweizer Hotels im Jahr 2007 ist vor allem auf ausländische Gäste zurückzuführen. Das gab das Bundesamt für Statistik gestern bekannt. Die Nachfrage aus dem Ausland stieg im Vergleich zum Vorjahr um 6,5 Prozent, die Nachfrage aus dem Inland um 1,6 Prozent. Insgesamt gingen 58 Prozent aller Übernachtungen auf das Konto der ausländischen Gäste. Diese stammten hauptsächlich aus Deutschland, Grossbritannien, den Vereinigten Staaten, Frankreich und Italien. Hohe Zuwachsraten verzeichneten aber auch die Schwellenländer, insbe-

sondere die so genannten BRIC-Länder (Brasilien +12%, Russland +22%, Indien +19%, China ohne Hongkong +12%). Die 36,4 Millionen Logiernächte, die im letzten Jahr insgesamt gezählt wurden, entsprachen 15,6 Millionen Ankünften. Die Aufenthaltsdauer ging somit leicht zurück – von 2,4 auf 2,3 Übernachtungen pro Gast.

### Urbane und alpine Destinationen sind bei den Gästen beliebt

Am besten besucht wurden im Jahr 2007 die Tourismusregionen Graubünden (5,9 Mio. Logiernächte), Zürich (4,6 Mio.), Wallis (4,4 Mio.), Berner Oberland (3,8 Mio.) und Zentralschweiz (3,7 Mio.). Sie vereinen zusammen rund 62 Prozent aller erzielten Logiernächte auf sich. Was die Frequentierung der Destinationen angeht, so teilen sich urbane und alpine Gemeinden die Spitze des Klammens. Wie bereits 2006 lagen auch 2007 die Städte Zürich und Genf mit 2,6 respektive 2 Millionen Übernachtungen in

Führung. Es folgen Zermatt mit 1,3 Millionen sowie Luzern mit 1 Million Logiernächten. Dicht dahinter finden sich Basel, Davos und St. Moritz.

### Bessere Auslastung und mehr Ertrag in klassierten Hotels

Hotellerieessuisse reagierte hoch erfreut auf die Ergebnisse der Betriebsstatistik und wies darauf hin, dass deren genaue Auswertung aufzeige, dass grosse Unterschiede zwischen klassierten und nicht klassierten Hotels vorhanden seien. So generierten die 2300 Betriebe, die mit Hotelsternen ausgezeichnet sind, 76 Prozent aller Logiernächte. Zudem verzeichneten sie mit 51 Prozent eine deutlich bessere Zimmerauslastung als die nicht klassierten Betriebe, die eine Auslastung von 31 Prozent erreichten. Der durchschnittliche Zimmerpreis war bei den klassierten Betrieben mit 200 Franken ebenfalls höher.

[www.statistik.admin.ch](http://www.statistik.admin.ch)

### Die Design & Lifestyle Hotels in der Schweiz im Rampenlicht

Schweiz Tourismus und hotellerieessuisse haben gestern eine Broschüre für designorientierte Gäste lanciert.

Die Lifestyle-Bar im Hotel Eden Roc in Ascona, das Hamam im Hotel Castell in Zuoz und das denkmalgeschützte Hotel du Théâtre in Zürich haben eines gemeinsam: Sie alle sind Teil der neuen Broschüre «Design & Lifestyle Hotels», die Schweiz Tourismus und hotellerieessuisse gemeinsam erarbeitet haben. Ausgegeben werden in der Broschüre 31 Hotels vorgestellt, die sich durch ihr Design und ihre Architektur hervorheben. Stimmen müssen aber auch Gastrokonzept und Dienstleistung. 19 dieser Hotels befinden sich in der Stadt, 12 in den Bergen. Erklärtes Ziel ist, bis 2010 die Anzahl der Design & Lifestyle Hotels auf 45 zu erhöhen.

Schweiz Tourismus ist überzeugt, dass die Design & Lifestyle Hotels, die sich in der 3- bis 5-Sterne-Kategorie bewegen, sowohl ein junges, urbanes Publikum wie auch qualitätsbewusste Geniesser anziehen. Für die Promotion stehen insgesamt 130 000 Broschüren

zur Verfügung. Der Fokus der Kampagne ist hauptsächlich auf die Schweiz, Frankreich und Italien gerichtet. Zudem wird die Broschüre in die Hauptkampagnen von Schweiz Tourismus integriert, wie etwa in die Städte- und Sommerkampagne.

Letztere hat Schweiz Tourismus ebenfalls gestern lanciert. Der Sommer steht in diesem Jahr ganz im Zeichen der Fussball-Europameisterschaft. Schweiz Tourismus hat auf [myswitzerland.com](http://myswitzerland.com) 70 Verlängerungsangebote zusammengestellt, die die Besucher der Euro 2008 zu einem längeren Aufenthalt in der Schweiz verführen sollen. Parallel dazu erscheint die neue «Bergsommer»-Broschüre mit 42 Schweiz-Erlebnissen. Das Budget für die Sommerkampagne beträgt rund 29 Millionen Franken. Hauptmarkt sind nebst der Schweiz, Deutschland, Frankreich und Italien, Spanien, Belgien, Grossbritannien, die USA und Russland. tl



## Neue Ära bei den «Leading Hotels»

Jean-Jacques Gauer ist seit 18 Jahren Präsident der Leading Hotels of the World. Zurzeit sucht er einen Nachfolger für den CEO, und dann will auch er gehen. Ein guter Moment: «Leading» ist sehr erfolgreich.

SIMONE LEITNER



Jean-Jacques Gauer wird vielleicht schon in diesem Jahr als Chairman der Leading Hotels of the World zurücktreten.

**Herr Gauer, Sie sind bereits 20 Jahre Chairman von The Leading Hotels of the World, haben Sie noch Visionen?**  
Oh ja, ich habe auch nach all den Jahren noch Visionen und Ideen. The Leading Hotels of the World sind in den letzten Jahren ein innovatives und sehr erfolgreiches Unternehmen geworden.

**Stehen wichtige Änderungen an?**  
Wir sind immer in Bewegung und haben uns dem globalen Zeitgeist angepasst und uns verändert. In diesem Jahr aber wird der CEO, Paul M. McManus, das Unternehmen altershalber verlassen. Ich werde noch einen Nachfolger mitbestimmen, mein Know-how weiter-

geben und mich dann auch verabschieden.

**Das heisst, Sie treten als Chairman zurück?**

Ja. Das kann in diesem Jahr oder auch erst in zwei Jahren sein. Mein Ziel ist es, eine gute, solide und der Zeit angepasste Nachfolgeregelung zu finden. Zuerst aber auf operativer Ebene. Wir müssen das Team auf die nächsten erfolgreichen Jahre gut vorbereiten.

**«Leading Hotels of the World» steht für einen starken und globalen Brand. Dennoch gibt es Luxushotels, die aus der Vereinigung austreten. Warum?**

Es gibt Fälle, in denen wir uns von einem Betrieb verabschieden, weil er die Anforderungen nicht mehr erfüllt. Und dann gibt es Hotelgruppen, die in den letzten Jahren selber einen starken Namen gebrandet haben und «Leading» nicht mehr brauchen. Es ist natürlich schade, wenn beispielsweise eine Peninsula-Gruppe austritt, aber ein üblicher Business-Prozess. Dafür kommen neue Hotelgruppen wie The Rocco Forte Collection dazu.

**In St. Moritz kam ein zusätzliches Leading Hotel dazu. Nun sind es vier Häuser. Wer bestimmt, wann genug ist?**

Im Fall des Carlton Hotel war es so, dass wir wussten, dieses Hotel wird nach dem Umbau Akzente setzen. Wir sind unkompliziert vorgegangen und haben mit den Direktoren der anderen Leading Hotels in St. Moritz Kontakt aufgenommen.

**Also kein Hahnenkampf um die Aufnahme bei Leading?**

Nein, wir arbeiten alle mehr oder weniger mit derselben Kundschaft und schlussendlich entscheidet der Gast, wohin er möchte. Den Hoteldirektoren ist klar, dass Synergien genutzt werden können und auch müssen. Das heisst aber nicht, dass es keine Nervositäten gibt, bevor ein Hotel ausgezeichnet wird.

**Planen Sie auch neue Kategorien?**

Ja, wir überlegen uns, ob wir das Label «Leading Resort» kreieren sollten. Diese Diversifizierung würde die Benennung gemeinsamer Standards vereinfachen. Und würde dem modernen Lifestyle entsprechen.

**«Leading» ist ein erfolgreiches Unternehmen. Wo wird überall Umsatz generiert?**

1999 stellte «Leading» seine erste Markenerweiterung vor: The Leading Small Hotels of the World. Ausserdem wurden verschiedene Joint-Venture-Unternehmen gegründet wie Leading Group Sales, Leading Quality Assurance, Leading Financial Services, Leading Interactive Reservations oder auch The Leading Hotel Schools of the World. Als Gesamtunternehmen setzen wir heute eine Milliarde Franken um.

**Es scheint ein guter Moment zu sein, das Unternehmen zu verlassen? Ich bin überzeugt, dass «Leading» mit der neuen Generation weiterhin viel bewegen kann und wird.**

**Welche Märkte sind neu zu bearbeiten oder neu dazukommen?**

Die Osteuropäischen Länder, China und Südamerika. Es zeigt sich, dass auch der Anspruch an Luxus globaler wird...

**... und dass die Globalisierung einen Einheitsbrei in die Luxushotellerie bringen könnte?**

Nein, «Leading» managt keine Hotels und konfektioniert daher auch nicht.

**Gibt es ökologische Auflagen?**

Ökologie ist ein wichtiges Thema und wird intensiv diskutiert. Wir stellen keine operativen Regeln auf, sondern stehen für einen globalen Brand.

### Zur Person Ein Schweizer an der Spitze der Hotelvereinigung

Der 53-jährige Jean-Jacques Gauer ist General Manager des Lausanne Palace & Spa und führt seit über 18 Jahren die Hotelvereinigung The Leading Hotels of the World. Als Chairman hat er den renommierten Zusammenschluss von 430 der besten Hotels, Resorts und Spas der Welt mitgeprägt. Das Unternehmen mit Hauptsitz in New York unterhält ein Netzwerk von 24 Niederlassungen rund um den Globus.

### Standpunkt

## Die Entwicklung und das Lernen von Organisationen



RAPHAEL SERMET

Der Aufbau eines integrierten Managementsystems kann als Organisationsentwicklung (OE) identifiziert werden.

Unter Organisationsentwicklung versteht man einen längerfristigen, organisationsumfassenden Entwicklungs- und Veränderungsprozess von Organisationen und der in ihr tätigen Menschen. Der Prozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen durch direkte Mitwirkung und praktische Erfahrung. Ziel ist die gleichzeitige Verbesserung der

**«Zentral für den Erfolg eines OE-Projektes ist der Einbezug aller betroffenen Bereiche.»**

Leistungsfähigkeit der Organisation und der Qualität des Arbeitslebens.

Die vorgegebenen Strukturen einer Organisation können Veränderungsprozesse unterstützen oder behindern. Zentral für den Erfolg eines OE-Projektes ist der Einbezug aller betroffenen Bereiche. Es liegt an der Führung bzw. Geschäftsleitung, das interne Umfeld zu schaffen und zu erhalten, damit Veränderung unter Miteinbezug der Mitarbeiter geschehen kann.

Die ISO-Norm oder das Total Quality Management gehen von einem stetigen Verbesserungsprozess der Organisationen aus. Wichtig ist die Kundenorientierung, das Denken in Prozessen soll helfen, der Organisation Qualität und Wertschöpfung zu sichern. Um die Zufriedenheit der Kunden sicherzustellen, werden periodisch einzelne Abläufe und Tätigkeiten überprüft. Der systemorientierte Managementansatz berücksichtigt dabei die Wechselwirkung aller beteiligten Prozesse und Akteure.

Der Entwicklungs- und Veränderungsprozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen. Individuelles Lernen ist jedoch keine Garantie für das Lernen der Organisation, aber ohne individuelles Lernen gibt es keine lernende Organisation. Die Führung muss das individuelle Lernen ermöglichen und dieses Engagement sollte in die Kultur bzw. Unternehmensphilosophie passen.

Raphael Sermet ist Coach, Supervisor und Leitender Auditor für Qualitäts- und Umweltmanagement bei der Zertifizierungsstelle ProCert.

## Unfälle und «Verbrechen» in gehobenen Lokalen



ELSBETH HOBMEIER  
CHEFREDAKTORIN

### Zum Thema Berufsrisiko

Ein Restaurantbesuch ist Glückssache. Glück hat, wer nett bedient und gut gepflegt wird. Pech, wer das Lokal mit kaputtem Bein oder ohne Mantel verlässt. Ich hatte Pech. Innert wenigen Wochen gerade doppelt.

Erster Schauplatz: «Arts» im Schloss Schadau Thun. Beim Betreten des eleganten Lokals wird mir der Mantel gentlemanlike abgenommen. Nach feinem Mahl und angeregten Gesprächen will ich heim.

Doch wo ist der Mantel? Verschwunden! Man rufe mich sofort an, wenn ein Gast die Verwechslung meldet. Friedend stehe ich in der Winternacht, ohne das gute Stück aus edlem Kaschmir, gekauft mit der Idee «teuer, aber eine Anschaffung fürs Leben».

Zweiter Schauplatz: «Heimberg» Zermatt. Im «In»-Lokal ergattert wir den letzten freien Tisch. Die Geschäftsführerin bittet in den oberen Stock. «Vorsicht», sagt sie an der schummrigen Treppe. Vor-

**«Pech hat, wer ein Restaurant mit kaputtem Bein oder ohne Mantel verlassen muss.»**

sicht? In diesem Moment tappe ich ins Bodenlose. Ein stechender Schmerz im Bein, das Blut tropft. In der Treppe fehlt ein Tritt, statt der Glasplatte ist da nur noch ein rechteckiges Loch mit Metallrahmen. Ohne Absperrung, ohne Kennzeichnung! Gut für

mich, dass nichts gebrochen ist, aber das Schienbein ist bis auf den Knochen verletzt. Und gut für das Lokal, dass ich nur Schweizerin bin. «Ui, bei einer Amerikanerin hätten wir eine Klage am Hals», entfährt es der Frau beim notfallmässigen Verbinden der Wunde. Bleich löfle ich eine Suppe – dann ist Bettruhe statt Nachleben, baldige Heimreise statt Skifahren angesagt.

Zweimal Pech, zweimal geschädigt: Das Bein sieht

schlimm aus, der Arzt behandelt die drohende Blutvergiftung. Beim Mantel schmerzt nur der Selbstbehalt von 1000 Franken. Trotzdem ärgert mich die Mantelstory mehr. Die Direktion des «Arts» in Thun reagiert weder auf Mail noch Telefon. Das «Heimberg» dagegen erkundigt sich mehrmals nach meinem Ergehen. Die Lehren daraus: Ich werde das Schloss Schadau in Zukunft meiden. Und künftig auch einen grossen Bogen um unbewachte Garderoben und Glastreppen machen.





«Ich finde St. Moritz so toll, dass ich meine Kinder in den nächsten Ferien herschleppe.»

Dana Schweiger Ex-Frau von Till Schweiger

## An der Spitze ist es eng

Finalkochen für den Lehrlings-Kochwettbewerb «gusto 08»: So eng war's noch nie. Innerhalb eines Punktes sind die drei Erstplatzierten rangiert.

KARL JOSEF VERDING

Die Aufgabe bestand darin, zwei Tellergerichte zu kreieren, bestehend aus einem Hauptgang und einer Süssspeise. Beim Hauptgang war eine Kombination von Kalbfleisch und Lammcarré verlangt, bei der Süssspeise mindestens eine gefrorene und eine gebackene Komponente.

Die hohe Qualitätsdichte der neun Finalisten hat die Jury begeistert. An der abendlichen Gala-Veranstaltung im Swissôtel Zürich-Oerlikon standen die begabten Jungköche im Mittelpunkt. Fiona Hefti moderierte mit viel Feingefühl das Koch-Event der Schweizer Kochjugend.

Gewonnen wurde der nationale Lehrlingskochwettbewerb, der dieses Jahr bereits zum vierten Mal stattgefunden hat, von Flurina Maissen vom Hotel Saratz in Pontresina. Ihr war die Freude über den Sieg anzusehen. Zur Belohnung reist sie nach Cape Town zu Billy Gallagher ins «Southern Sun The Cullinan», ein Hotel der internationalen Spitzenklasse. Die Zweitplat-



Kochen auf höchstem Niveau: Beim Hauptgang war eine Kombination von Kalbfleisch und Lammcarré...

zierte Danielle Rothe kocht im Hotel Seedamm Plaza in Pfäfers und war nur einen Wimpernschlag dahinter platziert. Auf sie warten zwei Wochen Stage in Südtirol beim renommierten Küchenchef Herbert Hintner im Restaurant «zur Rose» in Eppan. Flurina Maissen und Danielle Rothen werden die Schweiz am 18. und 19. April 2008 am «European Cooking Cup» in Salzburg vertreten. Sie haben eine hohe Vorgabe. Die letztjährige Siegerin von «gusto», Daniela Manser,

siegte auch in der europäischen Ausmarchung.

Der Drittplatzierte Gede Sudarta aus dem Alters- und Pflegeheim Schenkenbergtal in Schinznach-Dorf hatte keinen ganzen Punkt Rückstand. Er darf sich auf zwei spannende Wochen bei Peter Wyss im Hotel Gstaad Palace in Gstaad freuen.

Auch die Viertplatzierten, die ebenfalls hervorragende Arbeiten abliefern, verdienen sich attraktive Preise: Ein qualitativ hochwertiges Messer sowie die Aussicht auf ein von allen Finalisten ge-



Das Siegerfoto mit den Preissponsoren (v.l.): René Buschacher, Romer's Hausbäckerei, Flurina Maissen, 1. Platz, Heinz Nussbaumer, Howeg, Danielle Rothe, 2. Platz, Urs Züttel, Hero, Gede Sudarta, 3. Platz, Claudine Rüeeggger, Unilever, Georges Knecht, Präsident Schweizer Kochverband.

meinsam mit der Jugendkochenationalmannschaft kreierte Kochbuch nahmen sie mit nach Hause.

Jurypräsident Franz Jonke lobte die 9 Finalistinnen und Finalisten: «Wir stellen mit grosser Freude fest, dass die Leistungsdichte der Schweizer Kochlehrlinge sehr eng ist.» Punktabzüge waren vor allem im Bereich der Arbeitsplanung und -organisation zu finden.

Auch die anderen Jurymitglieder äusserten sich begeistert von der Qualität des Gezeigten. «gusto» richtet sich an alle Lernenden im 2. und 3. Lehrjahr in der Schweiz. Es gilt, eine Aufgabe zu entwickeln, einzureichen und bewerten zu lassen. Die neun besten Einsendungen kochen ihre Kreationen am nationalen Finale.

### Fakten «gusto»: Rangliste und nächste Chance

Die Rangliste 1. Flurina Maissen, 3. Lehrjahr, Hotel Saratz. 2. Danielle Rothe, 2. Lehrjahr, Hotel Seedamm Plaza. 3. Sudarta Gede, 3. Lehrjahr, Alters- und Pflegeheim Schenkenbergtal. 4. Pascal Hurri, 2. Lehrjahr, und Livia Plozza, 3. Lehrjahr, beide Hotel Kastanienbaum; Monika Reichlin, 3. Lehrjahr, Gasthaus Kaiserstock; Pascal Schwarz, 3. Lehrjahr, Hotel Wordenbad; Katharina Weber, 2. Lehrjahr, Klinik Linde; Denise Weniger, 2. Lehrjahr, Hotel Krone. – Ab Mitte Juli aufgeschaltet: [www.gusto09.ch](http://www.gusto09.ch)



Final-Siegerin Flurina Maissen.



... bei der Süssspeise mindestens eine gefrorene und eine gebackene Komponente verlangt.

### Sesselrücken

#### Ein neuer Marketingleiter bei den Jungfraubahnen

Der 45-jährige **Eduardo Zwysig** wird per Mitte Juni neuer Marketingleiter der Jungfraubahnen AG. Er arbeitet seit zehn Jahren als Leiter Marketing und PR bei Gstaad Saanenland Tourismus und war unter anderem für das Destinationsmarketing zuständig. Er ist Mitglied der Geschäftsleitung. Zwysig löst **Urs Kessler** ab, welcher ab September als Geschäftsleiter der Jungfraubahnen tätig sein wird.

Bachnofer ist bis dahin noch als Verkaufsleiter der Jungfraubahnen Management AG tätig.

#### Kuoni mit neuem Leiter der Konzernkommunikation

**Peter Brun** ist seit Mitte 2005 Leiter der Kommunikation von Kuoni Schweiz. Nun übernimmt der 39-jährige interimistisch die Konzernkommunikation, dies bis zur Ernennung eines neuen CEO der Gruppe. Dadurch dass Brun nun zusätzlich die Corporate Communications übernimmt, bleibt die Kommunikation der Kuoni Gruppe wie auch von Kuoni Schweiz einheitlich organisiert.

#### Nun sind es andere fünf bei der Zürcher Five AG

Das Zürcher Restaurant-Entwicklungsunternehmen hat einige personelle Änderungen zu vermelden. So verliess **Ursin Mirer**, der sich vor allem um die «Gieslerei» in Oerlikon kümmerte, die Five AG, um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Als neuer fünfter Mann dazugekommen ist nun **Thomas Sterchi**.

#### Die erste Sales-Managerin fürs Waldhaus

Seit Februar 2008 hat das Park Hotel Waldhaus in Flims eine neue



Sales Managerin. Es ist **Tamara Jäger**, welche zuvor fünf Jahre lang bei den Sunstar Hotels in dieser Position arbeitete. Nun hat sie den neu geschaffenen Posten im Waldhotel übernommen.

#### Ein neues Gesicht im Verkauf von Thun Tourismus

Der Tourismusexperte **Daniel Bachofner** wird per 1. April 2008 neuer Verkaufsleiter von Thun und Thunersee Tourismus.

## Eiskletterer: Cup im Parkhaus



Urs Zenhäusern.

Eisige 40 Meter lang, versehen mit zwei freihängenden Eissäulen, war die Finalroute. Das Parkhaus von Saas-Fee war zum neunten Mal Treffpunkt der Eiskletter-Elite. Über 2000 Zuschauer und 102 Athleten aus 20 Nationen waren begeistert von der Atmosphäre und spektakulären Kulisse. Es gab Silber und Gold für die Schweiz beim Eiskletter-World-Cup. Der Zermatter Simon Anthamatten sicherte sich mit seinem Sieg in Saas-Fee den Gesamt-Worldcup und den Sieg im Swiss Masters. Auf der Galerie: Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus.



Beim Open Men Finale.

## Leo Jeker zieht sich aus dem Operativen zurück

Der visionäre Vollbluttouristiker **Leo Jeker** (65) legt die operative Führung der Savognin Bergbahnen in jüngere Hände: der Savogniner Tourismusdirektor **Vendelin Coray** übernimmt ab dem 1. November 2008 die kaufmännische Leitung und den Vorsitz der Geschäftsleitung der Savognin Bergbahnen AG.



Leo Jeker: neu strategisch tätig.

Er ist seit Sommer 2003 als Tourismusdirektor für die Region Savognin Surses und Albulas tätig. Leo Jeker bleibt im Verwaltungsrat der Savognin Bergbahnen und leitet und koordiniert die Projekte.

Wechsel auch in der technischen Leitung der Savognin Bergbahnen: Ab 1. Juni 2008 übernimmt **Gerhard Marti** (40) die technische Leitung von **Teias Wasescha** (65). Marti ist derzeit Betriebschef und technischer Leiter bei der Saanersloch Gondelbahn in Gstaad.

## Schüler proben den Ernstfall



Diese sechs Studierenden zeigten ihr Können.

«Milledestinations – 1000 Genüsse rund um die Welt.» Unter diesem Thema präsentierten sechs Studierende der Hotelfachschule Thun ein Food-Festival und bewiesen damit, dass sie die gelernte Theorie über Konzepte und Aktionen im Gastronomie-Alltag auch in der Praxis umsetzen können. Diese Präsentation fand anlässlich des halbjährlich stattfindenden Kontakttages der Hotelfachschule Thun statt. Er ermöglicht interessierten künftigen Absolventen einen Einblick in den Schulalltag. Rund 100 Personen liessen sich über das schulische Angebot informieren.

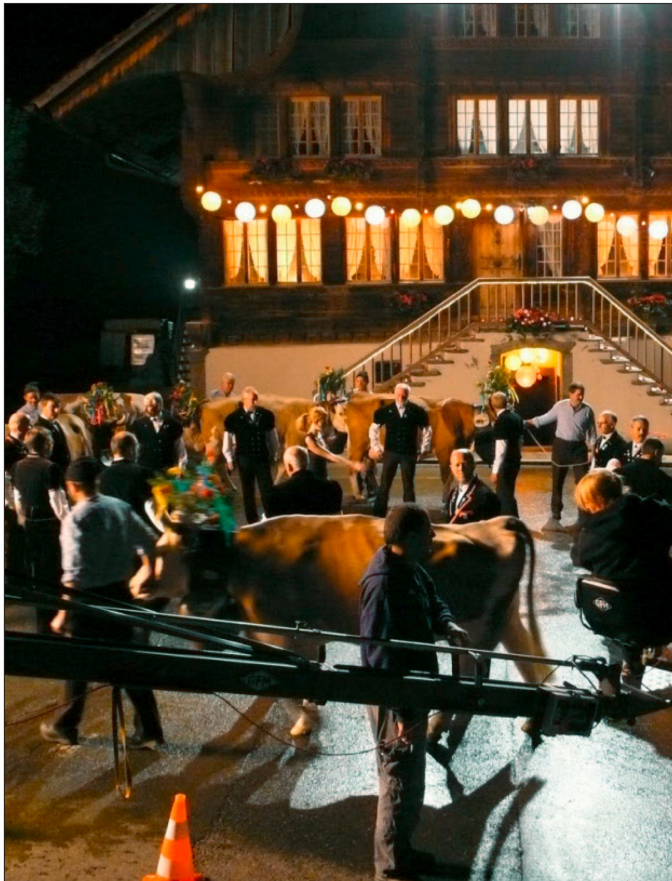


Es muss doch **nicht** alles so kompliziert sein.

rebagdata  
hotel management solutions  
0813 Horgen • Phone +41 84 711 76 10 • www.rebag.ch

protel

**Drehort Hotel. Was braucht's?** Sind die Räume hoch genug, damit gefilmt werden kann? Liegt das Hotel ruhig? Manchmal kann der Realität auch etwas nachgeholfen werden. Zum Beispiel, wenn die Aussicht nicht passt.



Eine Szene aus dem Film «Tandoori Love», dem ersten eidgenössischen Bollywood-Film, der im September in die Kinos kommt. Im Zentrum der Liebeskomödie steht die (indische) Küche und der Gasthof Zum Hirschen.

## «Zwischensaison» Flims liegt auch in Portugal

Der 2006 verstorbene Schweizer Filmemacher Daniel Schmid (sein richtiger Name war Schmidt) hat in seinem Film «Zwischensaison» (1992) seine Erinnerungen an das grosseltherliche Flims Hotel Schweizerhof aufgearbeitet. Gedreht worden sind die Szenen aber nicht im Flims Hotel, wo Daniel Schmid aufgewachsen war, sondern im Palace Hotel in Curia (Portugal). «Der Schweizerhof war bereits umgebaut», sagt seine Schwägerin Therese Schmidt, die das Hotel heute führt. Im Film war das portugiesische Hotel ein stillgelegtes, heruntergekommenes

Hotel in den Schweizer Bergen, das Schmid's Grosseltern gehört hatte. Alle Innenaufnahmen wurden in Portugal gedreht, die Aussenaufnahmen entstanden in Flims. Inzwischen gibt das «Palace» diese Kulisse nicht mehr ab: das Hotel wurde letztes Jahr renoviert.

In einem anderen Film war der «Schweizerhof» indes Drehort: 1972 drehte Schmid dort Szenen für seinen ersten Spielfilm «Heute Nacht oder nie». «Nachts», erinnert sich Therese Schmidt. «Das Hotel war damals geschlossen». Renato Berta, Kameramann in Schmid's Kinofilmen, schrieb in einer Würdigung nach Schmid's

Tod: «Er (Schmid) sagte mir: Ich habe 20'000 Franken zur Verfügung, ich habe Freunde in der Schauspielbranche (...), ich habe Kostüme (...), ich habe ein Hotel in Graubünden. Bist du einverstanden, einige Nächte dort oben zu verbringen, um einen Film mit uns zu machen? Und so drehten wir «Heute Nacht oder nie» in neun Nächten! Das war phantastisch.»

Als Filmhotel vermarktet wird der «Schweizerhof» nicht. «Wir zeigen unseren Gästen jede Woche einen Film von Daniel Schmid», so Therese Schmidt. Filmplakate an den Wänden des Hotels erinnern an die familiäre Verbundenheit. ck

# Aussen «Hirschen», innen «Bären»

**Valerie Fischer, welches ist Ihr Lieblingshotel?**  
Im Moment ist das wohl das Hotel Mattenhof bei Interlaken. Für unsere Komödie «Tandoori Love» mit Bollywood-Elementen, der im Herbst in die Kinos kommt, haben wir drei Monate im «Mattenhof» logiert. Es war sehr gut.

**Inwiefern?**  
Zum einen ist es ein wunderschönes Jugendstil-Haus. Vor allem aber hat man uns – einer Equipe von rund 50 Leuten, die einem Hotel ja über Wochen hinweg viel Unruhe und Stress beschert – eine rundum gute Zeit geboten. So haben sie oft nachts nach einem Dreh nur für uns die Bar nochmals geöffnet. Oder bis in den späten Nachmittag das Morgenessen serviert. Kurz: Sie haben sich unserem Rhythmus angepasst, und das ist für eine Filmcrew wichtig.

**Nun haben Sie für «Tandoori Love» aber auch in Restaurants gedreht, vorab im «Hirschen» in Diemtigen. Warum ausgerechnet in diesem «Hirschen»?**  
Wir haben diverse Restaurants rund um Interlaken, Grindelwald und Diemtigen angeschaut. Uns schwebte ein klassischer «Hirschen» vor. Und dieser in Diemtigen sah genau so aus, so putzig und schön, wie man sich einen «Hirschen» im Berner Oberland halt vorstellt.

**Gedreht haben Sie aber nicht alles im «Hirschen»?**  
Nein. Geplant war es, doch sie hatten bereits Termine, die sie nicht mehr schieben konnten. Also haben wir umdisponiert und drehten lediglich die Aussenaufnahmen im «Hirschen». Die Restaurant-Innenaufnahmen machten wir dann im stillgelegten «Bären» in Oey, und für die Küchenaufnahmen haben wir das Park-Hotel in Goldwies gemietet, dessen Küche genau unseren Vorstellungen entsprach.

**Und was passiert mit dem jeweils vorhandenen Interieur?**  
Das passen wir je nach Film an. Im «Bären» beispielsweise war

**Das Erscheinungsbild, die Raumhöhe, die Ausstattung: Vieles muss stimmen, damit ein Gastrobetrieb für einen Film in Frage kommt, sagt Valerie Fischer von Cobra Film, Zürich.**

FRANZISKA EGLI



**Drehen wir im Originalton, geht es nicht, wenn draussen Camions vorbeidonnern?**

Valerie Fischer  
Filmproduzentin

alles, das Mobiliär, das Buffet, genau so, wie wir es uns vorgestellt haben. Da haben wir nur umdekoriert. In der Küche im «Parkhotel» veränderten wir hingegen die Sicht aus dem Fenster: Statt den nicht sehr passenden Ausblick auf eine Baustelle gab's den auf eine idyllische Wiese.

**Ganz generell: Wie gehen Sie vor, wenn Sie ein passendes Restaurant suchen?**

Oft hat die Regie eine Vorstellung, welcher Location-Scouts gerecht zu werden versuchen. Die wissen genau, wo es welche Häuser oder Räumlichkeiten gibt. Zumal es ja nicht nur auf das äussere Erscheinungsbild ankommt. Ausschlaggebend sind auch Punkte wie: Sind die Räume hoch und gross genug, damit man auch drehen kann? Hat's rund um das Haus genug Platz für die Laster, die das technische Material bringen, und im

Haus genug Platz für all das Material? Ist es ruhig genug gelegen? Denn wenn wir mit Originalton drehen, geht es nicht an, wenn vor dem Haus Camions vorbeidonnern. In jeder Art von Location muss man gewisse Dinge bedenken. Im Fall von Hotels oder Restaurants, dass man sie während der Drehzeit meist schliessen muss. Oder dass man wegen der ganzen Beleuchtung die Stromzufuhr überprüfen muss – etwas, das in einem Eisstadion beispielsweise kein Problem ist. Und nicht zuletzt brauchen wir die Einwilligung der Gastronomen.

**Ist dies schwierig zu bekommen?**  
Nein, es gibt schwierigere Verhandlungspartner. Aber ein Gastronom muss Lust auf so ein Abenteuer haben. Solch ein Projekt ist, gerade in der Nebensaison, zwar ein gutes Geschäft und bringt Werbung, aber auch viel Unruhe in den Betrieb. Wir haben ungewöhnliche Arbeitszeiten. Da muss ein Hotel sehr flexibel und auch gewillt sein, darauf einzugehen und zum Beispiel nach einem Nachtdreh das Frühstücksbuffet um 12 Uhr mittags anzusetzen. Oder uns die Doppelzimmer als Einzelzimmer zu überlassen. Für ein Team, das monatelang intensiv zusammenarbeitet, ist es ganz wichtig, auch etwas Privatsphäre zu haben.

**Was, wenn Sie mehr Drehtage benötigen als vorgesehen?**  
Gibt's nicht! Das wird im Vorfeld alles ganz genau abgemacht, und der Drehplan wird auf Gedeih und Verderben durchgezogen, schliesslich kostet jeder Drehtag ein Vermögen.

**Nehmen Sie auch mal anwesende Gäste als Statisten?**  
Nein. Das ist zu kompliziert und für viele Gäste gar nicht so lustig. Zumal sie nach der Konsumation lieber weiter wollen, als nochmals und nochmals zu drehen. Jede Statistrie – und seien es acht geschmückte Kühe wie für «Tandoori Love» – ist Gegenstand von Abmachungen. Alles andere kommt nicht gut.

**GASTRO ALPIN**  
Direktleitungen für die Berggastronomie

Einkaufen können Sie so – oder anders.  
Sind Sie auch ein Einzelkäufer? Möchten Sie mehr wissen über unsere Einkaufsorganisation?  
Wir sind Partner von verschiedenen Bergbahn-Unternehmen und Berggastrombetriebsbetreibern – malochte auch bald von Ihnen?

Böschstrasse 83, 6301 Engelberg  
Poststrasse 157, 3290 Davos Dorf  
Tel. 041 638 16 05 • Fax 041 638 16 06  
info@gastroalpin.ch • www.gastroalpin.ch

Gemeinsam  
**ÜBER FÜHRUNG**  
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF  
Hotelmanagement**

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

hoteleriesuisse  
hotelleraademy

TISCHWÄSCHE

Wecken Sie die Vorfreude auf kulinarische Genüsse.

standardtextile  
Private Partner seit 1998  
unsere druckbaren Broschüren finden Sie bei kkk@052 910 41 41

Freie Betten? Lassen Sie es uns wissen!

CHF 99.00 für 4 Wochen Onlinepreisen

Ihre »hotel specials« auf [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hoteleriesuisse  
Telefon 031 370 42 26  
hotelspecials@hoteleriesuisse.ch

hoteleriesuisse



**Drehort Hotel. Erinnerungen.** Die Rikschas, Requisiten aus dem Film «Indochine», stehen heute noch vor dem Cheong Fatt Tze Mansion in Georgetown. Auch eine Ausstellung erinnert an den erfolgreichen Streifen.

## Souvenirs von «Indochine»

Die Rikschas lehnen am Haus, wie wenn Catherine Deneuve gerade erst ausgestiegen wäre. 1992 wurde hier «Indochine» gedreht, heute logieren Hotelgäste in der einstigen Residenz eines Kaufmanns.

ELSBETH HOBMEIER

In Georgetown, dem alten kolonialen Zentrum der zu Malaysia gehörenden Insel Penang, steht ein von weither auffallendes Haus. Das prächtige Cheong Fatt Tze Mansion in der Lebuh-Leith-Strasse leuchtet in strahlendem Blau, am Eingang stehen mehrere Rikschas bereit, die traditionellen «Fahrradkutschen», in denen man sich durch das Gefühl asiatischer Städte fahren lassen kann.

Diese Rikschas jedoch stehen praktisch unter «Denkmalschutz», denn sie waren Requisiten eines grossen Films: 1991/92 wurden einzelne Szenen des Dramas «Indochine» in dieser einstigen Residenz einer chinesischen Kaufmannsfamilie gedreht. An die schöne Hauptdarstellerin Catherine Deneuve, die mit «Indochine» einen Höhepunkt ihrer Karriere feiern konnte, erinnert heute noch eine kleine Ausstellung mit Fotos, die sie mit Filmpartner Vincent Perez bei den Dreharbeiten zeigt.

**Oscar, Golden Globe, César: Es regnet Auszeichnungen**

Man erinnert sich: Die Deneuve spielt die Kautschukplantagen-Besitzerin Elaine, welche eine Affäre mit einem französischen Offizier genießt. Doch dieser begehrt Fahnenflucht – und nimmt gleich noch Elaines Adoptivtochter Camille mit, die sich ohne Wissen um diese Liaison in ihn verliebt hat. Der Film mit der grossen französischen Schauspielerin und Vincent Perez, der damals als «männliches Sex-Symbol des französischen Films» galt, in den Hauptrollen erntete im Erscheinungsjahr 1993 mehrere internationale Auszeichnungen, da-



Der Film «Indochine» wurde für die beiden Hauptdarsteller Catherine Deneuve und Vincent Perez zur grossen Erfolgsgeschichte.

KeyStone

runter einen Oscar für den besten fremdsprachigen Film, einen Golden Globe sowie den César für die beste Hauptdarstellerin.

**Dann wurde der Palast zu einem exklusiven Hotel**

Bald nach den Filmarbeiten wurde das aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammende Cheong Fatt Tze Mansion umfassend und aufwändig renoviert. Heute ist es zugleich Hotel im gehobenen Preissegment und Museum. Die Hotelzimmer rund um einen ruhigen, blumenbewachsenen Innenhof sind sehr unterschiedlich, aber immer äusserst geschmackvoll mit antiken Gegenständen eingerichtet. Die fantasievolle, verschnörkelte Architektur mit «Cut-and-



Die Rikschas stehen wie zum Start bereit vor dem Hotel.

paste»-Mosaiken und zahlreichen verschwiegene Winkeln im Hause lassen auch beim heutigen Gast noch «Indochine»-Gefühle aufkommen.

Die chinesische Familienresidenz mit ihren 38 Zimmern, 5 In-

nenhöfen, 7 Wendeltreppen und 220 Jugendstil-Fenstern war das Lieblingshaus des wohlhabenden chinesischen Kaufmanns und Vizekonsuls Cheong Fatt Tze, der als junger Mann mausarm nach Malaysia gekommen war und sich hier mit einem schwungvollen Handel zwischen Java, Sumatra, Hongkong und China ein Imperium aufbaute. Als er 1916 starb, wurde er als «one of China's last Mandarins and first Capitalists» geehrt und die Fahnen in allen britischen und holländischen Kolonien auf Halbmast gesetzt.

**Vor dem Verfall gerettet, heute eine Attraktion**

Die acht Kinder von Cheong Fatt Tze wuchsen vorwiegend in diesem



Das Cheong Fatt Tze Mansion.

streng nach Feng-Shui-Prinzipien gebauten Mansion auf, liessen es aber später zusehends verfallen. 1990 führten neue Besitzer und Geldgeber die Residenz in ihre ursprüngliche Form zurück. Dafür zogen sie eigens Handwerker aus China bei, die noch alte, längst ver-

gessene Techniken beherrschten. Die gelungene Renovation der Residenz wurde mit dem National Architecture Award for Conservation 1995 und mit dem Unesco Conservation Award 2000 honoriert.

Das Cheong Fatt Tze Mansion gilt heute als eine der Hauptattraktionen der geschäftigen Stadt Georgetown und liegt nur ein paar Fussminuten entfernt vom eleganten, direkt am Meer gelegenen Eastern & Oriental-Hotel, das vor noch nicht allzu langer Zeit im historischen Stil der 1920er-Jahre renoviert wurde und auch heute noch zu den legersten Hotels des Fernen Ostens zählt – mit einer Bar, wo auch Passanten willkommen sind.

[www.cheongfattzemansion.com](http://www.cheongfattzemansion.com)

## Australien Bei Crocodile Dundee im Outback

Die Strasse von Winton nach Cloncurry führt durch das raue eintönige Outback des australischen Bundesstaates Queensland. Rechts und links ist nichts anderes zu sehen als dürres Buschwerk, knorrige Eukalyptusbäume, rotbraune Termitenhügel, trockene Flussbetten und dann und wann ein paar Rinder oder ein Känguru. Doch plötzlich kommt eine Häusergruppe in Sicht, und ein Schild lädt zur Einkehr: Willkommen im Walkabout Creek Hotel! Walkabout Creek – der Name klingt irgendwie vertraut. Ob er etwas mit dem Film Crocodile Dundee zu tun hat? Er hat.

Im niedrigen Gebäude mit der langen Veranda wurden wichtige Szenen des Films gedreht. Damals hiess das alte Pub im gotterlassenen Weiler McKinley noch Federal McKinley Hotel. Nach den Drehar-

beiten wurde er für 290 000 australische Dollar dem jetzigen Besitzer verkauft, der eine Sensationswürdigkeit – die einzige des Ortes notabene – daraus machte. Alles dreht sich nun um den Krokodilmann, von den Dekorationen bis zum Speiseangebot. An der Wand steht das ausgestopfte Krokodil, über dem Billardtisch prangt die Reklametafel des Safari-Unternehmens von Mick «Crocodile» Dundee, neben der Tür hängen Filmausschnitte und Fotos von Hauptdarsteller Paul Hogan, und an der Bar kann man sich einen «Dundee-Burger» bestellen.

Mick Dundee selber ist ebenfalls hier. Je nach Tag und Saison in fünf- bis zehnfacher Ausführung. Wenn man den auf der Veranda sitzenden Outback-Helden unter die breitkrempigen Hüte schaut, merkt man allerdings, dass es sich um Touristen aus aller Welt handelt.



Die Hauptdarsteller Paul Hogan und Linda Kozlowski.



Das Walkabout Creek Hotel im australischen McKinley. Hier dreht sich auch heute noch alles um den Film «Crocodile Dundee» und seinen Titelhelden Mick Dundee.

Der richtige Paul Hogan ist schon lange nicht mehr gesehen worden. Und was ist eigentlich mit den Krokodilen?

Die Frage löst beim Barmann schallendes Gelächter aus. Wie sehr

man sich auch umschaute: Lebendige «Croc» gibt's in McKinley keine; das Klima im australischen Outback wäre viel zu trocken für die wasserliebenden Reptilien. Es ist sogar so trocken, dass die Fliegen

den Menschen in Nase, Mund, Ohren und Augen kriechen, um vielleicht dort ein wenig der begehrten Feuchtigkeit zu kriegen. Das einzige, was hier fliesst, ist das Bier. Aber das dafür reichlich. cha



**Drehort Hotel. Mehr als Location.** Wenn's sein muss, springen auch Wirte und Hotelangestellte als Statisten ein. Ein unvergessliches Erlebnis für jene, die mal Filmstar gespielt haben.



Liselotte Pulver und Hannes Schmidhauser als Vreneli und Ueli im Film «Ueli der Knecht».

**Im Gasthof Kreuz in Sumiswald wurden in den 50er-Jahren Szenen der Gotthelf-Filme «Ueli der Knecht» und «Ueli der Pächter» gedreht. Die damalige Wirt-tochter erinnert sich.**

DANIEL STAMPFELI

Es war ein besonderes Erlebnis, als plötzlich Filmstars im Dorf auftauchten, blickt die heute 80-jährige Elisabeth Gygax zurück. Als in den Jahren 1954 unter der Regie des Schweizer Franz Schnyder «Ueli der Knecht» und 1955 «Ueli der Pächter», Verfilmungen von Werken von Jeremias Gotthelf, gedreht wurden, führten Elisabeth Gygax' Eltern als Eigentümer den Gasthof Kreuz in Sumiswald. In eben diesem Lokal – im historischen Gotthelf-Saal und draussen vor dem Haus – wurden einzelne Szenen dieser Filme gedreht. «Wir mussten rund 70 Personen verpflegen, das war eine Riesensache», erinnert sich Elisabeth Gygax, die damals im elterlichen Landgasthof im Emmental mithalf, auch über fünfzig Jahre später noch ganz genau. «Es war ein grosser Rummel im Betrieb.» Neben den eigentlichen Schauspielern seien auch vie-

le Sumiswalder als Statisten zum Einsatz gelangt.

**Bauern und Vereine halfen tatkräftig mit**

Den Saal im «Kreuz» habe Regisseur Franz Schnyder vermutlich ausgewählt, da er seit sehr langer Zeit in unverändertem Zustand belassen worden sei, vermutet Elisabeth Gygax. Ihre Grosseltern übernahmen 1885 das aus dem Jahre 1664 stammende «Kreuz». «Schnyder fragte uns, ob wir bereit wären mitzuhelfen, wenn sie hier Filme drehen würden.»



Gasthof Kreuz in Sumiswald.

Vorbereiten hätten die Gastgeber den Saal nicht müssen. Das hätte die Filmcrew selbst erledigt. «Wir gaben ihnen aber verschiedene alte Gegenstände zum Benutzen ab, die zum historischen Film passten, wie etwa alte Bänderkannen, Gewächswannen und Gewächsmasse, die man als Bauern verwendete.» Die damaligen Gastwirte waren nebenher auch als Bauern tätig.

Meist wurde über das Wochenende gedreht, da Bauern und Vereine dann auch am besten Zeit hatten, mitzuhelfen. Unter der Woche wohnten die Schauspieler in Sumiswald, einige im Gasthof Kreuz, der damals noch über wenige Gästezimmer verfügte. Die meisten, wie auch Liselotte Pulver, übernachteten im «Bären», der über die besseren Zimmer verfügt habe. Eine Episode bringt Elisabeth Gygax ganz besonders zum Schmunzeln: «Plötzlich fehlte jemand, da musste mein Vater einspringen, das war lustig.»

**Gute Erinnerungen an Regisseur und Schauspieler**

«Der Regisseur Franz Schnyder war eine ganz nette Person, jedoch sehr streng. Es musste gehen, wie er es im Kopf hatte», so Elisabeth Gygax. Als angenehme Personen hat Elisabeth Gygax auch die beiden Hauptdarsteller Liselotte Pulver und Hannes Schmidhauser in Erinnerung. «Man hatte mit ihnen einen guten Kontakt.» Besonders hervorzuheben hatte sich Liselotte Pulver: «Sie kaufte bei einem Bauern einen jungen Berner Sennenhund.»

Der männliche Hauptdarsteller Hannes Schmidhauser kehrte Jahrzehnte später noch einmal zu einem Anlass ins «Kreuz» nach Sumiswald zurück, relativ kurz vor seinem Tod im Jahre 2000. «Bei dieser Gelegenheit sprach ich ihn darauf an, dass ich ihm während den Dreharbeiten einen Zweier Weissen servierte», denkt Elisabeth Gygax heute an das spätere Wiedersehen zurück.

# Ganzes Dorf fieberte mit

## Der Agenten-Knüller im Hotel Colombi in Freiburg

Für die einen nichts Besonderes, für andere wahnsinnig aufregend: Der Dreh des Agenten-Thrillers «Die Libelle» im Hotel Colombi.

DIETER SCHÜTZE

Das Colombi-Hotel in Freiburg im Breisgau, eines der «Leading Hotels of the World», ist mehr als eine Bleibe, es ist eine Institution. «Drei Dinge gehören zu Freiburg: Das Münster, die Uni und das Colombi», sagen die Freiburger. Es hat Kanzler und Präsidenten beherbergt, Peter Ustinov nannte es mal «mein schönstes Hotel», und sogar gekrönte Häupter waren dort: König Ibn Saud und sein Gefolge mieteten schon einmal das komplette Hotel. Eine ganze Etage nur benötigte die Filmcrew, die Anfang 1980er-Jahre dort zwei Wochen für die Dreharbeiten zu dem Agenten-Thriller «Die Libelle», nach dem Buch von John Le Carré, logierte. Der Film mit



Drehort eines Thrillers: das Hotel Colombi in Freiburg.

den Hauptdarstellern Diane Keaton und Klaus Kinski, handelt von einer jungen Amerikanerin, die vom israelischen Geheimdienst angeworben wird. Ihre Mission ist die «Ausschaltung» eines Palästinenser-Führer.

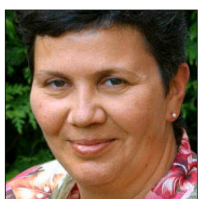
Einer, der das damals hautnah miterlebt hat, war der damalige stellvertretende Empfangschef Peter Frank, heute Kaufmännischer

Direktor im «Colombi»: «Das war schon ein Erlebnis für alle Beteiligten, die Dreharbeiten mal hautnah mit zu erleben.»

War es denn aufregend, gab es auch mal Ärger, immerhin war Klaus Kinski dabei, der als schwieriger Zeitgenosse galt. «Nun», sagt Peter Frank, «Klaus Kinski war ein aussergewöhnlicher Schauspieler.» Diskretion ist eben alles.

Doch war der Filmdreh ein Werbeeffekt für das Hotel? Peter Frank: «Es war werblich schön, aber das ist ja nicht messbar, ein Mosaiksteinchen in der Gesamtwerbung eben.» Dies ist Understatement pur. Für das «Colombi» ist der Filmdreh also nichts Besonderes, jeder Gast wird gleich begrüsst, gleich behandelt und gleich verabschiedet – ob der Diane Keaton, Peter Ustinov, Klaus Kinski oder Lieschen Müller heisst.

Aber nicht nur Peter Frank war damals dabei, auch Kristiane Jeltsch, die heutige Direktorin Sales und Marketing der Seiler-Hotels in Zermatt hatte gerade ihre Ausbildung im «Colombi» begonnen. Für sie war's «wahnsinnig aufregend»,



**Nachgefragt**

Kristiane Jeltsch

Geboren: 24.09.1962  
Ausbildung: Hotelfachfrau (D)

**1. Kristiane Jeltsch, Sie hatten wenige Wochen zuvor erst Ihre Ausbildung im Colombi begonnen, als die Film-Crew dort wohnte. Rückblickend betrachtet: Wie war's?**  
Für mich als junges Mädchen war es wahnsinnig aufregend. Ich durfte sogar in dem Film auftreten! In einer winzigen Szene huschte ich als Serviererin mit einer Tasse Kaffee durchs Bild.

**2. Und wie waren sie, die Filmgrössen?**  
Also die Diane Keaton ist eine wunderbare Frau, kein bisschen Star-Allüren, ganz natürlich. Ich musste ihr morgens immer das Frühstück ins Zimmer bringen,

und jedes Mal gab sie mir fünf Mark Trinkgeld.

**3. Und Klaus Kinski? Nächste Frage, bitte.**

**4. Gab es für Sie ein besondere Erlebnis?**  
Das kam eigentlich erst später. Als die Dreharbeiten der Crew in Freiburg beendet waren, wurde in München Geiseltage weiter gedreht. Das Film-Team lud mich nach München ein und ich durfte dort unter anderem dabei zusehen, wie die im Studio nachgebaute Freiburger Universität mit Getöse in die Luft gesprengt wird. Das war wirklich spannend.

ANZEIGE

tolle Aussichten

Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank seit 1934

www.wirbank.ch Basel • Bern • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano



**Drehort Bistrot. Dukatenesel.** Die lieblich-zarte Filmheldin Amélie bringt dem Besitzer des Pariser Café des 2 Moulins handfesten Umsatz. Das Gute ist, dass damit ein Stück altes Paris erhalten bleibt.

## Zu Gast bei Amélie



Die französische Schauspielerin Audrey Tatou schrieb mit ihrer Rolle als Amélie im Film «Die Fabelhafte Welt der Amélie» Filmgeschichte – und verhalf dem «Café des 2 Moulins» zu weltweiter Bekanntheit.

Das «Café des 2 Moulins» in Paris hat sich sein Ambiente bewahrt. Einziges Zugeständnis an die «Fabelhafte Welt der Amélie» ist ein ovales Filmplakat.

KATJA HASSENKAMP

Als Cafébesitzer Claude Labbé mit seinem Stammgast, dem Filmemacher Jean-Pierre Jeunet, im Jahr 2000 per Handschlag abgemacht hat, einige Szenen in seinem Etablissement abdrehen zu lassen, wusste er nicht, dass der Streifen einmal um die ganze Welt gehen und 20 Millionen Zuschauer anziehen sollte. Er hatte sich diesen Schritt trotzdem gut überlegt, denn es galt, das Etablissement einen Monat lang zu schliessen, und das verärgerte damals so manchen Stammgast. Inzwischen pilgern «Améliephile» von allen Kontinenten in die Kneipe am Fusse von Montmartre, um etwas von der Stimmung zu erhaschen, die Jeunets Film charakterisiert und die das «gute alte Paris» zeigt, das die moderne Metropole fast gänzlich verdrängt hat. Beim Verkauf seines Cafés im Jahre 2002 dürfte sich der Filmföhrer für Labbé dann in klingende Münze verwandelt haben. Zwar schweigt sich der neue Patron,



Das «Café des 2 Moulins» möchte so original wie möglich bleiben.

Marc Fougedoire, über den Kaufpreis aus, aber er bereut seinen Schritt offensichtlich keineswegs und ist sorgfältig darauf bedacht, alle einschneidenden Veränderungen zu vermeiden. Nur den Tabakstand hat er als Zugeständnis an rauchfreie Zeiten abmontieren lassen. Vor allem wollte er aber zusätzlichen Platz schaffen, denn zu den Stammgästen gesellen sich immer mehr Touristen; sie stehen inzwischen für rund 20 Prozent seines Umsatzes.

Als «Les 2 Moulins» zum Verkauf angeboten wurden, war man im ganzen Viertel besorgt, das altmodische Bistrot gegen einen modernen Fast Food eintauschen zu müssen. Metzgermeister Michel Lang-

lois, seines Zeichens Präsident des Vereins der Montmartre-Händler, forderte lautstark offizielle Auflagen, um das Bistrot-Kleinod zu erhalten, und Ali der Gemüsehändler von der «Maison Collignon» regte in einem Fernsehinterview sogar an, die Kneipe unter Denkmalschutz zu stellen.

Doch es besteht keine Gefahr, dass Patron Fougedoire seinem «Dukatenesel» ein Leid antut. Er ist dem Ambiente verpflichtet und will noch in diesem Jahr den Tresen verlängern lassen – ganz im Stil der 50er-Jahre –, so schwört er hoch und heilig, damit noch mehr Gäste auf den Barhockern Platz finden können. Ausserdem empfängt er geduldig Journalisten und Fernsehleute aus aller Welt, um den Mythos seiner «2 Mühlen» zu untermauern. Sein Personal bedient zu Tränen gerührte Japanerinnen ebenso wie vor Freude überschnappende Amerikanerinnen geduldig und kompetent, sorgt aber auch dafür, dass die Stammgäste trotz des Rummels nicht die Flucht ergreifen.

Längst ist «15, rue Lepic» in den internationalen Reiseföhren erwähnt, und das Verkehrsamt von Montmartre hat schon ein Jahr nach Anlaufen des Films einen Rundgang «Auf den Spuren von Amélie» herausgebracht. Dort erfährt man, dass Jeunet selbst ein Opfer des Erfolgs seines Films geworden ist, passiert es ihm doch, dass wenn er auf der Terrasse seines Stammbistros sitzt, er von fotografierenden Touristen aufgefordert wird, mal zur Seite zu rücken, da er nicht ins Amélie-Klischee passe.

PUBLIREPORTAGE

## Die Bedeutung des Schlafes und der Ernährung in der Hotellerie

Im heutigen Verstehen agiert der Hotelier wie ein Regisseur: Er weiss es, die Kunst und die Wissenschaft geschickt zu kombinieren, um die Erlebniswelt für den Kunden in einem Gesamtkunstwerk zu vollenden. Um dies zu erreichen, muss der Hotelier hingegen zuerst die Hauptbestandteile des Endproduktes in seine Dienstleistung einbringen. Einen erholsamen Schlaf und eine gesunde Ernährung bilden somit zusammen die Voraussetzung eines unvergesslichen Hotelaufenthaltes.

- Wie wird sich unser aktueller Lebensstil entwickeln und welche Auswirkungen wird dies auf unsere Ess- und Schlafgewohnheiten haben?
- Welche Trends in der Ernährung stellen eine Opportunität und/oder eine Bedrohung für den Dienstleistungssektor dar?
- Welches ist der Unterschied zwischen «Diätetik»; «Ernährung»; «gesunde Ernährung»; «Wellness»; «Wohlbefinden»; etc.? Wie könnte man diese Konzepte auf klare Art und Weise im Dienstleistungssektor kommunizieren?
- Wie wichtig ist die Qualität unseres Schlafes für unser Leben? Was bedeutet es eine gute Schlafqualität herbeizuföhren?
- Wie können Hoteliers aus der Forschung im Bereich des Schlafes und der Ernährung einen Nutzen ziehen? Kann ein Unternehmer die Ergebnisse der Forschung in ein existenzfähiges Unternehmen umsetzen?

Möchten Sie Antworten zu diesen Fragen erhalten? Wir laden Sie ein, an unserer Roundtable am 7. März 2008 von 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr an der Ecole hôtelière de Lausanne teilzunehmen. Die Thematik behandelt «Innovation in Lifestyle: Welche Rolle spielen Schlaf und Ernährung?»

Bei diesem Zusammentreffen werden die folgenden vier Experten ihre Meinungen und Anliegen präzise und klar vertreten:

- **Professeur Roger DARIOLI, Spezialist für Ernährung und primärer Prävention**  
Polyklinik des Universitätsspitals Lausanne (CHUV) – Schweiz,
- **Professeur Paul-André DESPLAND, Ehrenamtlicher Professor**  
Medizinische Fakultät des Universitätsspitals Lausanne (CHUV) – Schweiz,
- **Professeur Claude PICHARD, Direktor der Abteilung Ernährung**  
Universitätsspital Genf – Schweiz,
- **Herr Stéphane YEOU, Generaldirektor**  
Zyken International – Frankreich

Dieses Roundtable wird von Herr Ray E. Junius (PhD.), Direktor des Instituts EHLITE und Herr Hervé Mathe (PhD.), Direktor des ISIS an der ESSEC Business School Paris in französischer Sprache moderiert. Das renommierte Fachwissen des Dr. Hervé Mathe im Bereich des Innovations- und Kreativitätsmanagements wird bei dieser Begegnung zwischen Akademie und Industrie die Debatte bereichern.

## Innovation und Kreativität im Dienstleistungssektor: Die Roundtables der Ecole hôtelière de Lausanne.



Um die Beziehungen zum Dienstleistungssektor zu verstärken, organisiert das Institut für Technologie und Unternehmertum der Ecole hôtelière de Lausanne (EHLITE) jährlich einen Zyklus mit vier Roundtables. Ein Panel bestehend aus repräsentativen Experten und Leaders eines Fachgebietes versammelt sich um Fragen der Hörerschaft zu einem Thema der Aktualität zu beantworten. Diese Veranstaltungen werden in Zusammenarbeit mit dem Institut für Strategie und Innovation im Dienstleistungssektor (ISIS) der ESSEC in Paris, sowie von der Universität von Central Florida – Rosen College of Hos-

pitality Management, organisiert. Die Themen dieser Debatten decken spezifische Problematiken des Dienstleistungssektors ab und behandeln die Gesamtheit der wirtschaftlichen Aspekte, die Marktendenzen, die verschiedenen Facetten dieses Sektors als auch eine Vision der Zukunft unserer Umwelt. Die Roundtables ermöglichen es, verlässliche und brauchbare Daten zu sammeln, welche dem EHLITE Institut dienen, die INTEHL Reports zu realisieren. Diese werden nach jedem Zusammentreffen den Teilnehmern zugestellt.



Diese Roundtables sind öffentlich zugänglich.

Falls Sie teilnehmen möchten, melden Sie sich per E-Mail unter [tablesrondes@ehl.ch](mailto:tablesrondes@ehl.ch) an.

Wir hoffen Sie bei diesen Zusammentreffen zahlreich empfangen zu dürfen.

Für zusätzliche Informationen besuchen Sie unsere Website (<http://www.ehlite.ch>) oder kontaktieren Sie Herr Ray E. Junius:

[rayjunius@ehl.ch](mailto:rayjunius@ehl.ch)

+41 21 785 15 41

INNOVATION & CRÉATIVITÉ dans l'industrie des services



ANZEIGE



**Drehort Hotel. Traumfabrik.** Im Film lässt sich der Realität ein Schnippchen schlagen. So ist die Presidential-Suite, wo sich «Pretty Woman» mit ihrem Liebhaber trifft, in Wirklichkeit weniger glamourös als im Film.

# Auf den Spuren von Pretty Woman

Das Beverly Wilshire Hotel in Hollywood ist weltberühmt – genauso wie Julia Roberts. Von prominenten Gästen und einem Hotel, das in Realität ganz anders aussieht als im Film.

CHRISTA ARNET



Die Penthouse-Suite auf der obersten Etage des Beverly Wing.

Millionen von Menschen kennen das Beverly Wilshire Hotel in Hollywood, obschon sie selber noch nie dort waren. Denn das Nobelhotel am Rodeo Drive diente als Rahmen für den Erfolgsstreifen «Pretty Woman». Beim persönlichen Augenschein ist allerdings alles ganz anders, als man es vom Film her in Erinnerung hat. Die Presidential Suite – Hauptschauplatz der Romanze zwischen dem schwermütigen Geschäftsmann Edward Lewis alias Richard Gere und der Prostituierten Vivian Ward alias Julia Roberts – ist kaum wiederzuerkennen. Und die Eingangshalle ist in Wirklichkeit viel

weniger gross und pompös. Es gibt auch keinen Direktor, der die Ankommen willkommen heisst, und keinen livrierten Boy, der dienstfertig die Lifttüre aufreist. Und vor allem gibt es keine Julia Roberts, die langbeinig über die Fliesen stöckelt.

Tatsache ist, dass die Innenszenen von «Pretty Woman» nicht im Hotel, sondern im Studio gedreht wurden. Die prunkvolle Eingangshalle, der nostalgische Lift und die Badelandschaft, in der Edward von Vivian massiert wurde, das alles waren Kunstbauten aus der Traumfabrik.

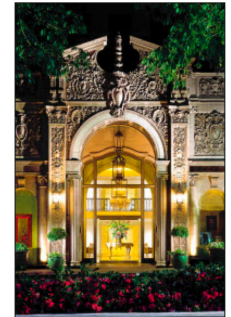
Punkto Glanz und Glamour steht das richtige Hotel dem Filmpalast indessen in keiner Weise nach. 1928 als Beverly Wilshire Apartment Hotel an der damaligen weitausserhalb der Stadt liegenden Rennstrecke Beverly Auto Speedway erbaut, ist es seit Mitte des 20. Jahrhunderts Hollywoods erste Adresse. Die Einrichtung präsentiert sich vornehm-luxuriös, die verwendeten Materialien sind vom Feinsten, der Service könnte besser nicht sein.

Entsprechend lang ist die Liste berühmter Gäste. Unter anderen



Eine berühmte Szene aus dem Film «Pretty Woman»: Julia Roberts alias Vivian Ward in der Badewanne der Luxussuite.

die B.W. Hotel L.L.C., eine in Hongkong ansässige und aus namhaften Hongkonger Firmen bestehende Investmentgruppe. Die beiden Gebäudetrakte, Wilshire Wing und Beverly Wing, beherbergen heute 275 grosszügige Zimmer und 120 Suiten mit ein bis vier Schlafzimmern, mehrere Konferenz- und Ballsäle, vier Gastronomiebetriebe, ein Businesscenter, ein Fitnesscenter, einen Beauty-Salon, eine gediegene Wellness-Oase und vier Boutiquen.



Der pompöse Eingang des Beverly Wilshire Hotel in Hollywood.

Die exklusivsten Unterkünfte sind die Presidential Suite und die Penthouse Suite, welche die Kleinigkeit von 6500 und 8500 Dollar pro Nacht kosten. Falls man nicht zur Liga der Superreichen gehört, begnügt man sich wohl eher mit dem Superior Room für 495 Dollar.

Beim Sonnenbaden am Pool, beim Relaxen im Dampfbad, beim gepflegten Dinner im eleganten The Blvd und im Gourmettempel Cut – die Herren bitte im schwarzen Anzug – oder auch bei Live-Jazz in der Blvd Lounge können die Normalsterblichen trotz allem den Hauch der grossen reichen Welt atmen und den Prominenten auf das Badetuch oder in den Teller gucken.

logierten hier der Kaiser von Japan, die Königin von Dänemark, Prinz Charles und zahlreiche Grössen aus dem Showbusiness, darunter John Lennon, Elton John, Dustin Hoffman und Michael Douglas. Elvis Presley und Warren Beatty sollen sogar mehrere Jahre im Hotel gewohnt haben. In den letzten zehn Jahren hat das majestätische Ge-

bäude mehrfache Veränderungen erfahren. Sowohl 1998 wie 2006 wurden je 35 Millionen Dollar in Renovationen und Erweiterungen investiert.

Ende 2006 erhielt das Fünfsternehaus auch noch einen neuen Namen: Aus The Regent Beverly Wilshire wurde Beverly Wilshire, A Four Seasons Hotel. Besitzerin ist



«Mein Name ist Bond, James Bond.» Das Hotelzimmer im Hotel Splendid existierte beim Dreh erst im Filmstudio.



Roter Teppich im inzwischen fertiggebauten «Splendid».

## Montenegro: Casino Royale?

Sein Name ist Bond, James Bond: Der berühmteste Agent der Welt bekommt in seinem 21. Filmabenteuer mit einem dubiosen französischen Casino-Besitzer zu tun. Die Schlüssel-szene ist ein turbulentes Texas-Hold'em-Pokerturnier im Casino Royale im Hotel Splendid in Montenegro. «Casino Royale» heisst denn auch dieser 21. Bond-Film, der am 14. November 2006 in London seine Weltpremiere feierte.

Wer jedoch im «Splendid» ein Zimmer bucht und meint, im wahren

Filmhotel zu logieren, fällt einem raffinierten Marketing-Schachzug zum Opfer. Denn vor zwei Jahren, als der James-Bond-Film «Casino Royale» gedreht wurde, war das Hotel Splendid in Montenegro noch eine Baustelle, die Szenen, wo der Agent 007 zu Gast im Hotel ist, entstanden in Wahrheit in Filmstudios. Inzwischen ist das Fünf-Sterne-Haus jedoch fertiggestellt, als erstes Luxushotel von Montenegro, dem kleinen, seit 2006 unabhängigen Staat an der Adria. Der grosse Hotelkomplex mit seiner

breiten Glasfront schaut direkt aufs Meer und bietet 328 komfortable Zimmer. Seit letztem Herbst ist nun auch noch das Splendid Spa eröffnet, das mit 3000 Quadratmetern Verwöhnzone als das grösste der Adriaküste gilt und von der deutschen Firma Haslauer ausgestattet wurde. Zumindest mit deren Massageölen und den angebotenen Behandlungen wird James Bond gewürdigt: Sie heissen «Goldfinger» oder «James-Bond-Suite». eho

[www.montenegrostars.com](http://www.montenegrostars.com)

## Piz Gloria Auf dem Schilthorn ist James Bond Kult

Bond, James Bond, war auch in der Schweiz. «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» agierte Bond, alias George Lazenby, zum Beispiel auf dem Schilthorn. Das Drehrestaurant trägt heute noch seinen Filmmamen Piz Gloria. Glorie hat der Film dem Hauptdarsteller keine gebracht – Lazenby kam beim Publikum überhaupt nicht an und war deshalb nur einmal als James Bond zu sehen –, dafür bringt der unbesiegbare Superheld dem Restaurant einiges an Umsatz. «James Bond ist voll Kult», sagt Christine Hari, Geschäftsführerin Gastronomiebetriebe Schilthornbahn AG. «Ganze Gruppen machen Incentive-Ausflüge ins Piz Gloria.» Die Kunden würden jeweils mit «Agenten» angesprochen und

hübsche Bond-Girls würden eigens engagiert, um die «Agenten» zu bezielen. Andere Gruppenbucher ein Nachessen, während dem Sequenzen aus dem Bond-Film gezeigt werden. Letztes Jahr haben 2800 Erwachsene und 880 Kinder im «Piz Gloria» ein James-Bond-Frühstücksbuffet gebucht. «Vor allem unsere Gäste aus dem asiatischen Markt fahren voll auf James Bond ab», so Christine Hari. Der Schweizer Gast besuche das Drehrestaurant wohl in erster Linie wegen der schönen Aussicht, der ausländische Gast indes wegen James Bond. Die Spuren Bonds verfolgen können auch die Gäste einiger Hotels. Dieses Paket bieten das «Victoria Jungfrau» und das «Belvedere» in Interlaken, das «Jungfrau» und das

«Alpenruhe» in Mürren sowie der «Schützen» in Lauterbrunnen. «Wir werden das Angebot weiter ausbauen», sagt Christine Hari. Sie könne sich gut vorstellen, dass solche Tagesausflüge ins «Piz Gloria» auch für Hoteliers aus Bern interessant sein könnten. «Sie können ihren Gästen damit ein attraktives Produkt anbieten. James Bond ist international bekannt.»

Der Film wurde 1968/69 gedreht. Damals war das Bergrestaurant noch im Rohbau. Die Filmproduzenten kamen für den Innenausbau auf. Sämtliche Installationen blieben nach den Dreharbeiten im Besitz der Schilthornbahnen. Hotels der Umgebung öffneten aussersaisonal, um die Filmleute beherbergen zu können. ck

## Im «Les Trois Rois» beginnt der grosse Spionage-Fall

In der Eingangshalle des Basler Luxushotels Les Trois Rois wird der alles entscheidende Brief übergeben, und die Spionage-Geschichte nimmt ihren Lauf. Die Szene des Films «Das Verhör des Harry Wind» nach einem Roman von Walter Matthias Diggelmann ist am 6. Januar 2008 im Basler Hotel Splendid in Montenegro gedreht worden. Die Geschichte spielt im Zürich der Fünfzigerjahre und ist von wahren Begebenheiten der internationalen Politik inspiriert. Ob die Hauptdarsteller Klaus Maria Brandauer und Sebastian Koch auch im Hotel genächtigt haben, wird «aus Discretionsgründen» nicht bekannt gegeben, sagt die Sales- und Marketing-Assistentin des «Les Trois Rois», Caroline Jenny.

Sie hat die Dreharbeiten hautnah miterlebt, war sie doch als Statistin selber ins Filmgeschehen involviert: Sie wird als «rauchender Gast» auf der Hotelterrasse zu sehen sein, wenn der Film im Herbst in die Kinos kommt. Die Premiere findet im «Les Trois Rois» statt. «Das Hotel wird im Film auch erwähnt», sagt Caroline Jenny. Eine unbezahlbare Werbung also für das Basler Luxushotel, das den Film laut Caroline Jenny mitgesponsert hat. Mit Ausnahme der Pressekonferenz, die anlässlich des Drehtags stattgefunden hat, werbe das Hotel mit dem Film jedoch nicht. Weshalb der Produzent gerade das «Les Trois Rois» als Drehort ausgesucht hat, weiss Caroline Jenny nicht. «Wir sind ange-

fragt worden, ob wir das Haus für die Dreharbeiten zur Verfügung stellen.»

So kurz die Szene im Film auch ist, so aufwändig waren die Dreharbeiten, erzählt Caroline Jenny. «Die Geschichte spielt sich 1950 ab, also mussten alle involvierten Personen Kostüme aus jener Zeit tragen.» Vor dem Hotel mussten passend zeitgemässe Autos stehen. «Die Polizei sperrte die Strasse ab, damit ein altes Tram zirkulieren konnte», so Caroline Jenny. Da die Szene im Haupteingang des Hotels gedreht wurde, mussten die Gäste das Hotel durch einen anderen Eingang betreten und verlassen. «Doch sie hatten dafür Verständnis. Zudem konnten sie bei den Dreharbeiten zuschauen.» ck



# Konkurrenzverbot, was nun?



BETTINA BALTENSPERGER  
RECHTSBERATUNG  
HOTELLERIESUISSE

**Frage:** Nach Differenzen hat mein Stellvertreter Direktor den Betrieb verlassen und im gleichen Kanton einen anderen Betrieb übernommen. In seinem Arbeitsvertrag hatten wir aber ein schriftliches Konkurrenzverbot vereinbart, das ihm das Führen eines Betriebes im gleichen Kanton während fünf Jahren verbietet. Kann ich von ihm jetzt die Konventionalstrafe verlangen? Er behauptet, er schulde mir gar nichts, denn das Konkurrenzverbot sei gar nicht wirksam. **R. O. aus W.**

**Antwort:** Neben den fristlosen Entlassungen sind es Fragen zum Konkurrenzverbot, welche die Gerichte am häufigsten beschäftigen, denn diese Verbote schränken die Nutzung der eigenen Fähigkeiten eines Arbeitnehmers erheblich ein. Deshalb müssen rechtlich mehrere Voraussetzungen gegeben sein, damit ein Konkurrenzverbot wirksam ist; die Regelungen finden sich in Art. 340ff. OR.

Es ist grundsätzlich sinnvoll und zulässig, Konkurrenzverbote durch Vereinbarung einer Konventionalstrafe zu sichern, da der Arbeitgeber dann weder Höhe noch die Tatsache des erlittenen Schadens beweisen muss. Die Höhe ist grundsätzlich der Parteienvereinbarung überlassen, sie muss aber verhältnismässig sein. Grundsätzlich ist die Konventionalstrafe bei Vertragsverletzung nur einmal geschuldet. Falls nichts anderes vereinbart wurde, kann sich der Arbeitnehmer durch Bezahlung der Konventionalstrafe vom Konkurrenzverbot befreien. Falls dies nicht möglich sein soll, muss schriftlich abgemacht werden, dass durch Bezahlung der Konventionalstrafe der Rücktritt vom Verbot ausgeschlossen ist.

**Für die Wirksamkeit bedarf es bestimmter Voraussetzungen**  
Folgende Voraussetzungen müssen kumulativ erfüllt sein, damit ein Konkurrenzverbot wirksam ist:



Alain D. Bollat

**Heikel ist beim Stellenwechsel innerhalb der Branche die Mitnahme und Verwendung von betriebspezifischem Wissen.**

**Schriftform** (ist im vorliegenden Fall offensichtlich gegeben)  
**Einblick in den Kundenkreis**  
**Einblick in Fabrikations- oder Geschäftsgeheimnisse**  
**Schädigungsmöglichkeit.**

Die Voraussetzungen müssen laut Bundesgericht einschränkend ausgelegt werden.

**Einblick in den Kundenkreis:** Hier ist nicht einfach die Möglichkeit des Einblicks in den Kundenkreis notwendig, sondern es sind dazu vielmehr persönliche Beziehungen nötig, die es dem Arbeitnehmer ermöglichen, die Bedürfnisse und Eigenheiten der Kunden zu kennen.

**Einblick in Fabrikations- und Geschäftsgeheimnisse:** Hier ist wesentlich, dass diese beiden Kriterien für den Arbeitgeber Geheimnischarakter haben. Nicht als Geheimnis gelten die beruflichen Erfahrungen und Branchenkenntnisse. Der Arbeit-

geber muss in Kauf nehmen, dass der Arbeitnehmer die bei ihm gewonnenen Erfahrungen anderweitig verwendet, auch wenn dies seinen Interessen zuwider läuft. Was Berufserfahrung des Arbeitnehmers und was Geheimnis des Arbeitgebers darstellt, ist im Einzelfall zu beurteilen. Der Arbeitgeber hat die volle Beweislast für den Geheimnischarakter.

**Schädigungsmöglichkeit:** Ein Konkurrenzverbot ist nur möglich, wenn die Verwendung der besonderen Kenntnisse den Arbeitgeber erheblich schädigen kann. Eine potenzielle Schädigungsmöglichkeit aufgrund der persönlichen Fähigkeiten und beruflichen Erfahrungen des Arbeitnehmers genügt aber nicht.

**Örtliche, zeitliche und materielle Beschränkungen**

Das Konkurrenzverbot muss zudem nach Ort, Zeit und Gegenstand

angemessen beschränkt werden. Es darf nicht weiter gehen, als die intensiven Geschäftsbeziehungen und der Wirkungskreis des Arbeitgebers reichen. Grundsätzlich darf das Verbot nur so lange dauern, als der Arbeitgeber daran ein berechtigtes Interesse hat, es ist auf maximal drei Jahre beschränkt.

Das von Ihnen im erwähnten Fall vereinbarte Konkurrenzverbot entspricht in diesem Punkt nicht den gesetzlichen Anforderungen. Ein übermässiges Konkurrenzverbot ist jedoch nicht ungültig, sondern würde vom Richter auf die erlaubte Dauer eingeschränkt. Der Gegenstand des Konkurrenzverbotes muss im Geschäftsbereich des Arbeitgebers liegen und sich auf jene Bereiche beschränken, in welche der Arbeitnehmer Einsicht hatte.

Das Konkurrenzverbot fällt von Gesetzes wegen dahin, wenn der Ar-

beitgeber an der Aufrechterhaltung nachweisbar kein erhebliches Interesse mehr hat. Ebenso fällt es dahin, wenn der Arbeitgeber das Arbeitsverhältnis kündigt, ohne dass ihm der Arbeitnehmer dazu begründeten Anlass gegeben hat.

Die Frage der Angemessenheit eines Konkurrenzverbotes ist letztlich durch den Richter unter Berücksichtigung der Umstände des Einzelfalls zu entscheiden. Dabei wird es darauf ankommen, wie weit das wirtschaftliche Fortkommen des Arbeitnehmers erschwert wird und wie hart ihn ein Konkurrenzverbot trifft.

## Haben Sie Fragen?

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

## impresum

### htr hotelrevue

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

#### Herausgeber/Editeur

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

#### Redaktion Publikationsleitung

und Chefredaktion: Elisabeth Hübner/leho,

Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh

Redaktion: Theres Lager Berger/lr (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Renate Dubachy/d (Resortleitung

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Resortleitung cahier français); Franziska Egli/fee; H&E Koch/hk; Simone Letner Fischer/sls; Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenkerz/szg; Karl Josef Verding/kjv; Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb; Layout: Roland Gerber/rgr; Regula Wolf/wf; Korrektorat: Paul Le Grand; Volontärin: Karin Reichsteiner/kr

**Verlag Leitung:** Astrid Kägi; Assistentin: Priska Drayer; **Stelleninsetate:** Angela Di Renzo; **Geschäftszeiten:** Michael Müller; Boda-Urs Schönenberger.

**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2005/06,

verkaufte Auflage: 11 829; **Gratisauflage:** 1289;

(Druckauflage: 18 000).

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

**Kontakte Adresse:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16,

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

**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93,

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

**Inserate:** Tel. 031 370 42 42,

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

**Internet:** www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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

## leserbrief

### Teure Fahrt für Hunde im öffentlichen Verkehr

htr hotelrevue vom 21. Februar: «Zum Thema: Wäre ich ein Hund, ich würde nicht Zug fahren»

Vielen Dank für Ihre Kolumne zu Hunden im Zug. Nicht nur dort, im sämtlichen öffentlichen Verkehr, da rede ich von ZV, ist es

dasselbe. Der Hund zahlt 50% und darf im Dreck des Trambodens stehen oder sitzen, während die Kinder mit dreckigen Schuhen zum selben Preis auf den Polstern herumhüpfen und die Reste vom Glacé an Nachbarns Mantel von den Händen streifen.

Ladislav Jirucha, General Manager, Hotel Sofitel, Zürich

**Dazu sagen die SBB:** Die SBB möchte nicht öffentlich zurückbellen! ;-) Denn die SBB bemüht sich täglich, möglichst allen Kunden und ihren Bedürfnissen ge-

recht zu werden. Hunde sind genauso willkommen wie Herren und Frauchen. Wir betrachten den Preis z. B. für das Hunde-GA für 650 Franken (1. und 2. Klasse!) als angemessen. Und da Hunde im Zug in der Regel mindestens ein halbes Plätzchen im Abteil beanspruchen, und sei es auch am Boden, finden wir den halben Billetpreis vertretbar. Dies bestätigen uns auch entsprechende Kundenreaktionen der Reisenden ohne vierbeinige Begleiter.

Roland Binz  
Mediensprecher SBB

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

# Beraternetzwerk hotelleriesuisse

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

**Detailinformationen über die Firmen:** www.hotelleriesuisse.ch/Beratung/Beraternetzwerk

**Kontakt und Erstinformation:**

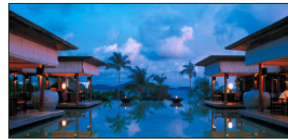
daniel.beerli@hotelleriesuisse.ch, Tel. 031 370 43 35; marionna.schnidrig@hotelleriesuisse.ch, Tel. 031 370 43 14





# dolce vita

htr hotelrevue Nr. 9 / 28. Februar 2008



## Traumziele

Schön und umweltfreundlich sind die neuen Destinationen der Six Senses Resorts & Spas. Seite 15

# Berlin ist jetzt auch kulinarisch eine Reise wert

Die Stadt der Touristikmesse ITB ist seit kurzem auch eine Stadt für kulinarisch interessierte Gäste. Wir stellen die besten Berliner Restaurants vor.

PATRICIA BRÖHM

Es gab Zeiten, da fuhr man nach Berlin, und der bleibende kulinarische Eindruck war die Currywurst bei Konnopke am Prenzlauer Berg.

Heute sitzt man nach einem Besuch in der deutschen Hauptstadt im Flugzeug und schwelgt in Erinnerungen an eine Terrine von Gänsestopfleber und geräucherter Havelaal mit Pfefferkaramell und Konfitüre von violetten Auberginen. Oder an einen Glienicker Zander mit Spitzmorcheln und Flusskrebbsfond. Oder an ein wunderbar aromatisches Müritz-Lamm mit Couscous, Paprika und einer Oliven-Orangen-Emulsion.

Denn ganz gleich ob man bei Christian Lohse, Michael Kempf, Matthias Buchholz oder einem der anderen Spitzenköche der Stadt gegessen hat – die Erfahrung war eine Reise wert. Spätestens seit Ende vergangenen Jahres der neue deutsche Guide Michelin erschienen, ist es amtlich: Berlin ist mit 12 Sternen endlich auch kulinarische Hauptstadt.

### In der Stadt ohne Regionalküche muss man sich kulinarisch erfinden

Schaut man sich die Szene etwas genauer an, dann fällt auf: Ganze neun der zwölf Sternestrahlen über Hotelrestaurants. Tatsächlich wurde in der Top-Hotellerie seit Jahren kulinarische Aufbauarbeit geleistet. In einer Stadt, die – anders als die süddeutschen Metropolen – nie eine nennenswerte Regionalküche kannte, musste man sich dafür praktisch neu erfinden.

Zu den Vorreitern des kulinarischen Booms zählt das Hotel Palace an der Gedächtniskirche mit seinem Restaurant First Floor, über dem schon seit 1994 ein Stern leuchtet. «Für uns ist die Gourmandise ein wichtiges Marketing-Tool», sagt Hotel-Direktor Kurt Lehrke. «Je internationaler eine Stadt, desto mehr muss sich auch die Fünf-Sterne-Hotellerie auf den entsprechenden Gästekreis vorbereiten.»

Im Restaurant First Floor bei Matthias Buchholz, der als Klassiker unter den Berliner Spitzenköchen gilt, speisen nur zu 40 Prozent Einheimische. Seit die Stadt Regierungssitz ist, hat sie an Inter-



Christian Lohse, der einzige Zwei-Sterne-Koch in Berlin.

nationalität gewonnen, seit einigen Jahren spielt sie auch als Handelsplatz eine grössere Rolle. «Der Suitengast ist zu 99 Prozent auch ein Geniesser, nicht nur was die Räumlichkeiten, sondern auch was das Essen angeht», sagt Kurt Lehrke.

### Am Alexanderplatz kocht der «Aufsteiger des Jahres 2008»

Die Aufbruchstimmung, die Berlin nach dem Fall der Mauer ergriff, hat kulinarische Talente angelockt. So auch Christian Lohse, dem die

«Es hat sich viel getan. Hier werden neue Qualitätsstandards definiert.»

Christian Lohse  
Spitzenkoch

Stadt ihr neuestes und derzeit einziges Zwei-Sterne-Restaurant verdankt. Lohse, der im «Fischers Fritz» im Regent Hotel am Gendarmenmarkt eine hochkreative, produktorientierte Fischküche zelebriert, schätzt die Dynamik der Stadt. Wie etliche seiner Kollegen setzt er zunehmend auf regionale Produkte aus dem Berliner Umland. Gemüse lässt er in der Uckermark anbauen, Flusskrebse, Zander und Hechte bezieht er von Fischern der Müritz-Seenplatte. Und «auf französischem Qualitätsniveau» ist für Lohse das Müritz-Lamm aus Mecklenburg-Vorpommern. «Es hat sich unheimlich viel getan», sagt der 40-Jährige. «Und wenn Sie mich fragen, ist das erst der Anfang. Hier werden neue Qualitätsstandards definiert.»

In der neuen Mitte im ehemaligen Osten der Stadt haben sich besonders viele junge Talente angesiedelt. Im «Facil» am Alexanderplatz steht der jüngste unter Berlins Top-Köchen am Herd, der 30-jährige Michael

«Wir werden eine lockere Atmosphäre anbieten, wo der Gast ohne Tamtam geniessen kann.»

Tim Raue  
Spitzenkoch

Kempf, den der deutsche Gault Millau zum «Aufsteiger des Jahres 2008» kürte. Noch ganz frisch ist der Stern, der über der Weinbar Rutz an der Chausseestrasse blinkt. So wie hier könnte die Sterne-Gastronomie der Zukunft aussehen: Die Atmosphäre ist locker und die über 1000 Weine der Vinothek werden alle gegen ein geringes Korkgeld auch am Tisch angeboten. Dazu die spielerische und experimentierfreudige Küche von Marco Müller, der sich auch mal eine Bulette vom Wagyu-Rind einfallen lässt.



Lamm nach Marco Müller.



Küchenchef Marco Müller und Gastgeber Hendrik Canis von der Weinbar Rutz.

Für viele der talentiertesten Küchenchef der Hauptstadt ist Tim Raue, der Ende des Jahres das Restaurant 44 am Kürfürstendamm verlassen hat und zurzeit die wohl spektakulärste Neueröffnung des Jahres vorbereitet. Im Frühsommer wird er im Adlon-Palais gleich zwei Metropolen-Restaurants eröffnen: Im «Uma» will er eine japanisch stilisierte Küche anbieten, im Fine-Dining-Lokal «Ma» sollen die Gäste die für Raue typische aromen- und kontrastreiche Küche wiederfinden, dann aber mit prononciert chinesischem Hintergrund. «Wir werden eine geschmacklich intensive Küche in einer lockeren Atmosphäre anbieten», sagt Tim Raue, «wo der Gast ohne Tischreservierung, ohne Tamtam und Tralala geniessen kann.»



Das neue Restaurant Fischers Fritz im Hotel Regent am Gendarmenmarkt.



Gediegen klassisch, das Restaurant First Floor im Hotel Palace.

## ITB Berlin 2008 Hier trifft sich die Reisebranche

An der Fachmesse für die internationale Tourismus-Wirtschaft treffen sich Menschen, die in der Reiseindustrie arbeiten, und Menschen, die sich über die schönsten Reiseziele informieren möchten. Die Kombination aus Fachausstellung, Publikumsmesse und dem weltweit grössten Fachkongress zieht jedes Jahr zehntausende Besucher, Aussteller und Medienvertreter an. Die ITB findet vom 5. bis 9. März auf dem Messegelände Berlin statt.

[www.itb-berlin.de](http://www.itb-berlin.de)

## Berlins beste Köche

**Bobby Bräuer**, Restaurant Quadriga im Hotel Brandenburger Hof, [www.brandenburger-hof.com](http://www.brandenburger-hof.com)  
**Matthias Buchholz**, Restaurant First Floor im Hotel Palace, [www.firstfloor.palace.de](http://www.firstfloor.palace.de)  
**Michael Hoffmann**, Restaurant Margaux, [www.margaux-berlin.de](http://www.margaux-berlin.de)  
**Thomas Kammeier**, Restaurant Hugos im Hotel InterContinental, [www.hugos-restaurant.de](http://www.hugos-restaurant.de)  
**Thomas Kellermann**, Restaurant Vitrum im Hotel The Ritz-Carlton, [www.restaurant-vitrum.de](http://www.restaurant-vitrum.de)

**Michael Kempf**, Restaurant Facil im The Mandala Hotel, [www.facil.de](http://www.facil.de)  
**Kolja Kleeberg**, Restaurant Vau, [www.vau-berlin.de](http://www.vau-berlin.de)  
**Christian Lohse**, Restaurant Fischers Fritz im Hotel The Regent, [www.fischersfritzberlin.com](http://www.fischersfritzberlin.com)  
**Marco Müller**, Rutz-Wein-Bar, [www.rutz-weinbar.de](http://www.rutz-weinbar.de)  
**Thomas Neeser**, Restaurant Lorenz Adlon im Hotel Adlon, [www.hotel-adlon.de](http://www.hotel-adlon.de)  
**Tim Raue**, «Ma» und «Uma» im Hotel Adlon Palais (ab Sommer)



## Schweizer Schoggi-Rekord

Im Vergleich zu 2006 steigerten die 18 Schweizer Schokoladenproduzenten ihre Verkäufe 2007 um 8 Prozent auf 181 000 Tonnen. Der Branchenumsatz stieg um 9 Prozent auf 1662 Mio. Franken. 60,5 Prozent wurde exportiert (2006: 58,7 Prozent). Die Branche konnte rund 300 neue Stellen schaffen. rd

## Virgin setzt auf Reisen ins All

Milliardär Richard Branson baut die Raumschiff-Flotte seines Unternehmens Virgin Galactic aus und bestellt fünf Raumfähren. Ein fünfminütiger Weltraumflug wird 200 000 Dollar kosten. Ab 2010 startet Virgin Galactic mit einem Flug ins All pro Woche. rd/sda

## ♥ «Glückstreffer» ♥

Ich, in den Fünzigern und in der Region Zürich lebend, ohne Allergien suche dich! Du bist eine vitale und feminine Sie, mit Interesse an der Natur wie zum Beispiel Wandern und «Bögglen», aber auch Ausfahrten mit Töff und Campen. Du bist flexibel, aber auch mal bestimmt, mal anhänglich, doch brauchst du auch deinen zeitlichen Freiraum – genau wie ich! Mehr über mich bespreche ich gerne mit dir beim ersten Kaffee...! Zuschriften unter Chiffre 181211, htr hotelrevue, «Glückstreffer», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Koch (Sous-Chef) 34-j., sucht Sie (Hofa, SeFa usw.) für Beziehung. Bin 1,76 m, schlank, Nichtraucher! Hobbys: Velo, Ski, Kino, Wandern, Reiten usw. Bitte vor allem Region Nordwestschweiz. 079 635 20 09 / SMS.

Kreative Köchin (31) sucht begeisterten Gastgeber (bis 40), mit dem sie zusammen ihren Traum vom eigenen Betrieb verwirklichen kann. Wer bietet Hand und Herz? Ich biete Begeisterungsfähigkeit und Sinnlichkeit, bin schlank und sportlich und geniesse privat gerne die schönen Seiten des Lebens. Wage den Sprung ins Zweier-Glück und melde dich! Chiffre 181215, htr hotelrevue, «Glückstreffer», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Welcher Mann kocht leidenschaftlich gerne? Ich, 32 Jahre jung, weiblich, 1,79 m gross, sportlich, möchte nicht mehr immer alleine hinter dem Herd stehen, zu zweit macht alles mehr Spass. Apéro, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, wir könnten uns im Kochen teilen. Melde dich, wenn du Lust hast auf ein gemütliches Sponti-Kochen! Chiffre 181217, htr hotelrevue, «Glückstreffer», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Lassen sich immer wieder gerne überraschen: Mimi und Louis Bischofberger vom «Kreuz» in Egerkingen.

# Zusammen in die Welt hinaus und zurück

**Er sei der «Schnuri», sagt er, sie das Adlerauge: Bereits seit 1974 gehen sie zusammen durchs Leben, seit 18 Jahren führen sie das «Kreuz» in Egerkingen, Irmgard und Louis Bischofberger.**

FRANZISKA EGLI

**G**etroffen haben sie sich «vor öppe 34 Jahr», schätzen beide. «Es war im Februar 1974», präzisiert Louis Bischofberger. «Er war in der Lehre, ich bereits ausgemacht», ergänzt die neun Monate ältere Irmgard Bischofberger, und dies wird einer der wenigen Sätze sein, die sie beiträgt. Nicht, weil sie nicht will oder kann. Aber Irmgard Bischofberger, die zusammen mit ihrem Mann den Gasthof Kreuz in Egerkingen führt, steht nun mal nicht gerne im Mittelpunkt.

Der «Schnuri», sagt denn auch Louis Bischofberger, das sei eindeutiger. Irmgard hingegen, Mimi, wie seine Frau genannt wird, sei

nicht nur diejenige, die alles zusammenhalte, sondern auch das Adlerauge: «Mimi sieht alles», sagt er nicht ohne Stolz. Aber zurück zu ihrer Geschichte: Beide lernten sie Koch, beide eher zufällig, er war wie gesagt noch in Ausbildung, im «Palace» in Montreux, als eine Irmgard Hörterer, die einzige Frau in einer 44 Mann starken Küchenbrigade, angekündigt wurde. «Das Fräulein mit den vielen R im Namen», erinnert sich Louis, und Mimi, Tochter

**Der «Bischi» könne doch das Fräulein mit den vielen R im Namen abholen, befand sein damaliger Chef.**

eines Bayern, kichert im Hintergrund. Sein damaliger Chef fand, der «Bischi» könne das Fräulein doch samt Gepäck vom Bahnhof abholen. Das war die erste Begegnung, und man war sich nicht unsympathisch.

Gefunkt hat es aber erst Wochen später, als man wieder mal zusammen freihat und auswar. «Wir haben fast den ganzen Abend zusammen getanzt», erzählt er mit seinem für ihn typischen Hauch von

Ironie, «vermutlich weil ich am wenigstens schlecht von allen war.» Am Quai entlang machten sie sich in den frühen Morgenstunden auf den Nachhauseweg, er wärmte ihr die Hände, sie liessen sich auf einem Bänkli nieder, es wurde jedenfalls, so Louis Bischofberger, ein sehr, sehr langer Heimweg.

Es folgten die für Gastroleute üblichen Wanderjahre, welche in diesem Fall Seiten füllen würden, wollte man alle Stationen aufzählen. Kurz: Sie gingen nach Davos – er in die Konditorei Schneider, sie zu Elfie Casty – danach nach Bad Ragaz, Rheinfelden, Adelsboden, Leissigen, St. Moritz, Zermatt und schliesslich nach Santa Barbara, ins sonnige Kalifornien. Das war 1978, «an bester Lage» arbeiteten sie, schwärmte Bischofberger, natürlich mit Swimmingpool, tollen Autos, er in der Küche, sie als Gouvernante.

Als nach fünf Monaten die Kündigung folgte, waren sie zwar konsterniert, aber auch nicht traurig, sondern tingelten kurzum mit einem Camper durchs Land und bereisten so nicht weniger als 37 Staaten. Und ging dem alten VW-Bus mal die Puste aus, wusste sich Louis Bischofberger, der Garagistensohn, auch dazu helfen.

Zurück in der Schweiz ein Jahr später war dann beiden klar: Entweder folgt nun ein gemeinsames Gastro-Projekt oder eine Familie. Sie entschieden sich spontan für Ersteres, übernahmen das Restaurant Brauerei in Herzogenbuchsee – bis 1990 der Gasthof Kreuz in Egerkingen auftauchte, ein runtergewirtschaftetes, aber historisches Gebäude, das sie flott- und zu dem machten, was es heute ist: ein urgemütliches Gasthaus, dessen Restaurant Cheminée 15 Gault-Millau-Punkte vorweisen kann.

Stolze 75 Lernende haben im Laufe all der Jahre bei ihnen abgeschlossen. Dies ist ihr Steckbrief: «Die Lehrlingsausbildung liegt uns sehr am Herzen», betonen die beiden Prüfungsexperten, «dieses Engagement lohnt sich einfach.» Und zählt sich für sie auch auf einer anderen Ebene aus: Noch heute schauen viele Ehemalige immer wieder bei ihnen vorbei, so, als kehrten sie nach Hause zurück.

Das ist dann Familie, wenn sie zusammen in der alten Küche, ihrer Mitarbeiterstube sitzen, essen, degustieren, plaudern oder sich bis vier Uhr morgens «Heldentaten und Räubergeschichten» erzählen. «Das», sagt Louis Bischofberger, «ist uns ganz, ganz wichtig.»

## ♥ «Glückstreffer» – Freundschaft, Partnerschaft, Liebe – am Anfang steht Ihr Inserat ♥

htr hotelrevue

### «Glückstreffer»:

Diese Rubrik erscheint neu einmal monatlich, immer am letzten Donnerstag in der htr hotelrevue.

Inserateschluss ist jeweils Donnerstag, 1 Woche vor Erscheinen, 14 Uhr.

Bitte füllen Sie Ihren Inseratetext in Blockschrift aus. Pro Feld ein Buchstabe, Satzzeichen oder Wortabstand.

Alle Preise exkl. 7,6% MwSt. Rechnung nach Erscheinen.

### Muster:

Für Fr. 70.– könnte Ihre Anzeige wie folgendes Beispiel aussehen:  
**Kaffeetante sucht Röbelschüler.** Zupackende, elegante Pächterin (48, 175cm, NRI) eines Tearooms (Stadtb. Bern, 30 Plätze) sucht Ideenreicher, aufgestellten Koch (max. 58) zwecks Vermischung von Beruflichem und Privatem. Chiffre xxxxx

Für Fr. 80.– könnte Ihre Anzeige wie folgendes Beispiel aussehen:  
**Lust auf Hotel mit Familienanschluss?** Inhaber eines Familienbetriebs in dritter Generation (Wallis, 3 Sterne, 14 Zimmer) und allein stehender Vater (40) zweier Teenies vermisst seine bessere Hälfte und eine Dame des Hauses. Spätere Heirat nicht ausgeschlossen. Chiffre xxxxx

Mindestgrösse bis 160 Zeichen, für Fr. 50.–

_____	Fr. 50.–
_____	Fr. 60.–
_____	Fr. 70.–
_____	Fr. 80.–
_____	Fr. 90.–
_____	Fr. 100.–

Erscheinung htr hotelrevue Ausgabe vom,  27. März 2008,  30. April 2008.

Ich möchte diese Anzeige als Chiffre-Inserat (Zusatzkosten Fr. 15.–) aufgeben – bitte unbedingt als Schlusszeile eintragen: Zuschrift an: Chiffre xxxxx, htr hotelrevue, «Glückstreffer», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Frau  Herr

Name	Vorname
Strasse	PLZ/Ort
Telefon	Fax
Datum	Unterschrift

Coupon einsenden an: htr hotelrevue, «Glückstreffer», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern



## Intelligenter Luxus



Eine Villa des Destination Spa in der Nähe von Phuket. Die Anlage wird am 15. Mai 2008 eröffnet.

Bilder zvg

In den Resorts und Spas der Six-Senses-Gruppe genießt man nicht einfach luxuriöse Ferien in traumhafter Umgebung. Wenn man will, kann man während eines Spa-Aufenthalts gleich sein Leben in gesündere Bahnen lenken. Unter der Bezeichnung «Destination Spa» bietet die Gruppe Programme zur «Umwandlung des Lebensstils durch eine völlige Vertiefung in ein gesundes und gewissenhaftes Leben».

Mit diesem Konzept habe man «ein neues Spa-Erlebnis für das 21. Jahrhundert» kreiert, formulierte der Chief Marketing Officer Raymond Hall stolz, der die Projekte der Six-Senses-Gruppe letzten Montag in Zürich vorstellte.

«Vorbeugende Wellness» heisst das Zauberwort – darunter versteht man bei Six Senses «strukturierte und individuelle Programme, die sich mit Fitnessaktivitäten, gesunder Küche, Entdeckungsunterricht, Entspannung und Erneuerung vermischen». Das alles wird mit ernährungswissenschaftlichen und naturheilkundigen Wissen ergänzt, welches den Gästen ihre «Gesundheit und Langlebigkeit» bewusst machen soll.

Das erste «Destination Spa» wird am 15. Mai in der Nähe von Phuket eröffnet. Es umfasst 6 private Pool-Villen und Pool-Villa-Suiten. Jede Unterkunft hat – nebst einigem Luxus, wie beispielsweise einem eigenen Swimmingpool und einem eigenen Garten mit Zitrusfrüchten und Kräutern – eine

**Die Six-Senses-Gruppe baut äusserst luxuriöse Resorts und entwickelt neue Wellness-Konzepte. Dabei beschreitet sie ganz neue Wege in Sachen Umweltbewusstsein und Ganzheitlichkeit.**

RENATE DUBACH

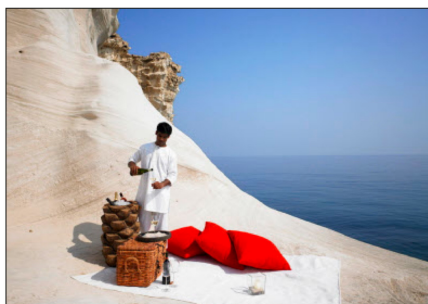


Zur Entspannung: Schachbrett im neuen Destination Spa bei Phuket.

Gesamtfläche von mindestens 450 Quadratmeter.

Neben einem Hauptrestaurant gibt es auch ein Rohkost-Restaurant, das ausschliesslich ungekochte Gerichte anbietet, die aus Zutaten hergestellt werden, die auf dem Boden des Resorts wachsen.

Raymond Hall stellte auch das an Weihnachten 2007 eröffnete



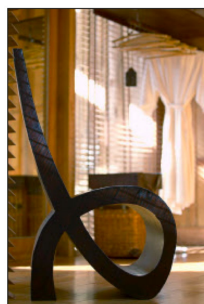
Picknickvorbereitungen beim Ziggy Bay Resort in Oman.



Das Schlafzimmer einer Destination-Spa-Villa.

### Fakten Dieses Jahr wird die Anzahl Resorts verdoppelt

Six Senses Resorts & Spas wurde 1995 gegründet. Die Gruppe führt heute 10 luxuriöse Resorts und 20 Spas auf den Malediven und Fiji, in Oman, Thailand, Vietnam und Spanien. Dazu gehören die Brands Soneva, Six Senses Hideaway, Six Senses Latitude, Evason, Six Senses Spa und Six Senses Destination Spa. Fünf weitere Resorts sollen dieses Jahr eröffnet werden. Six Senses beschäftigt rund 3000 Mitarbeitende. rd



Blick in eine Villa von Soneva Kiri.

Ziggy Bay im Sultanat Oman vor. Das zu den «SixSenses Hideaways» gehörende Resort mit seinen 82 Villen wurde im Stil eines Omanidorfes gebaut. Es liegt an einer Bucht und wird von den Hajar-Bergen eingerahmt. Besonders sportliche Gäste schweben hier mit dem Paraglider zur Réception.



Bereit für eine Wüstenfahrt: Fahrräder im Ziggy Bay Hideaway.

Als eines der insgesamt 10 Resorts, welche dieses Jahr von Six Senses eröffnet werden, präsentierte die neue Soneva-Projekt, das thailändische Soneva Kiri, das in der Wintersaison 2008 den Betrieb aufnehmen wird. Zu Soneva Kiri wird man von Bangkok aus mit dem Privatjet zur Insel Koh Koodin geflogen. Die Insel liegt fast auf der Grenze zu Kambodscha, was Ausflüge zur Tempelanlage Angkor Wat möglich macht.

Soneva Kiri wird zurzeit von Six-Senses-Gründungsmitglied Eva Shivdasani gestaltet und nach höchsten ökologischen Standards eingerichtet.

Ebenfalls Ende 2008 wird das erste Six-Senses-Latitude-Resort in Europa eröffnet. Es wird in Jafre, in der Nähe von Barcelona gebaut und umfasst 97 Studios und Suiten. Alle Zimmer verfügen über riesige Badezimmer und einen fantastischen Blick auf das Jafretal.

Siehe auch den Artikel «Tourismus für morgen» auf Seite 4

## Corinne Clavien ist erste Walliser Winzerin

Der Walliser Staatsrat hat **Corinne Clavien-Défayes** zur kantonalen Winzerin der Dienststelle für Landwirtschaft ernannt. Corinne Clavien-Défayes ist Verantwortliche des Labors beim kantonalen Weinbauamt. Nach der Matura erwarb



Photo-gemic.ch

sie 1979 das Ingenieurdiplom in Önologie in Changins. Als aktives Mitglied der internationalen Akademie des Weines nimmt sie als Expertin sowie als Vertreterin des Kantons an zahlreichen önologischen Wettbewerben der Schweiz und im Ausland teil. Die Beratung der kantonalen Weinpoltik ist eine der Aufgaben von Corinne Clavien-Défayes. Sie wirkt in verschiedenen Wein- und Reberbänden wie der VINEA, der Charte St-Théodule und anderen Aktivitäten von Walliser Weinkellern mit, auch ist sie Mitglied der Degustationskommission der Kantonslabors. rd

## Die «Woche der Genüsse» mit AOC-Produkten

Das Degustieren echter, unverfälschter Delikatessen ist im Trend. Die «Woche der Genüsse» vom 18. bis 28. September 2008 bietet Gelegenheit dazu. An zahlreichen Veranstaltungen kann man Geschichte, Fertigung und Verarbeitung von typisch schweizerischen Spezialitäten mit AOC- oder IGP-Zertifizierung hautnah erleben. Im Berner Lokal «Lötschberg» wird etwa Rolf Beeler ein Degustations-Atelier mit AOC-Käsen verschiedener Reifegrade und Herkunft durchführen. Dazu werden passende Schweizer Weine mit AOC gereicht. rd

[www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch); [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## Zimmermann kreiert «Swiss»-Sommermenüs

Im Rahmen des kulinarischen Programms «Swiss Taste of Switzerland» verwöhnen die Swiss International Air Lines ihre Passagiere der First und Business Class von Juni bis August 2008 mit Menü-Kreationen von Gregor Zimmermann. Der Executive Chef des Hotels Bellevue Palace in Bern ist mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Das Konzept «Swiss Taste of Switzerland» wurde 2002 eingeführt, um den Passagieren die verschiedenen Regionen der Schweiz kulinarisch näher zu bringen. rd

## Drehrestaurant Hoher Kasten: am 1. Mai Eröffnung

Das Drehrestaurant auf dem Hohen Kasten im Alpestein wird am Auftag eröffnet. Die Bauarbeiten werden termingerecht nach einem Jahr Bauzeit abgeschlossen, wie die Brülisau Hoher Kasten AG mitteilt. Das rauchfreie Drehrestaurant auf dem 1795 Meter hohen Aussichtsbau bietet 84 Personen Platz, 150 Plätze gibt es im Panoramarestaurant, 120 auf der Sonnenterrasse. Die Baukosten betragen mit 9,3 Mio. Franken 300 000 Franken mehr als geplant. Angesichts der Tücken einer Gebirgsbaustelle sei dies erfreulich, heisst es. rd/sda



Soneva Kiri in Thailand wird erst kommenden Winter eröffnet.



## Königlich: Aargauer Pinot Noir



### Geny's

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

Das heutige Weingut zum Stern ist die logische Entwicklung einer landwirtschaftlich geprägten Familiengeschichte in einer Region mit jahrhundertalter Rebbaudition. Der erste «Meier» (vormals «Beyeler») des «Widum-Hofs» in Würenlingen wird bereits 1462 erwähnt. Über die Jahrhunderte hinweg waren die Meiers dem Rebbau verpflichtet. Im Jahre 1894 erwarb der Urgrossvater des heutigen Besitzers Andreas Meier Reblagen des Klosters Sion. Der Reberg befindet sich in windgeschützter Lage auf 320 Metern über Meer oberhalb des Klingnauer Staueses. Das Mikroklima und die schweren, tonhaltigen und mit Muschelkalk-Sedimenten durchsetzten Böden sind für die Qualität des Ausgangsmaterials geradezu ideal.

Als aber Anfang des letzten Jahrhunderts auch die Rebberge im Aargau von der Reblaus verwüetet wurden, gründete Grossvater Meier 1921 eine eigene Rebschule. Das Weingut steht heute damit sowie mit dem Reb- und Weinbau auf drei soliden Säulen und geniesst auf regionaler und auf nationaler Ebene ein sehr hohes Ansehen.

Das 11,3 Hektaren umfassende, in den Gemeinden Klingnau, Döttingen und Würenlingen liegende Weingut zum Stern wird heute in der dritten Generation von Andreas

Meier geführt. Mit der Übernahme des Mischbetriebes im Jahre 1995 ging für ihn sein Jugendtraum in Erfüllung. Denn die Ausflüge mit dem Traktor durch die Reblagen hatten ihn schon als Bubbegeistert. Später interessierte er sich stark für die Organisation des Rebbaus und der Rebschule.

Heute fasziniert ihn das Leben mit der Natur und die Weinkultur, die ihm die Liebe und Hingabe zum Berufserhalten.

Renée Dübach



Die Mikroorganismen im Boden und das Umfeld der Rebstöcke werden von Andreas Meier mit grösster Sorgfalt behandelt. Am liebsten arbeitet er im Reberg, da für ihn die Qualität des Reb-gutes für das Gelingen von Qualitätsweinen von grösster Bedeutung ist. Er betont: «Das Faszinierende an meinem vielfältigen Beruf ist, dass ich laufend Neues entdecken darf»

Pinot Noir wird im Aargau seit Jahrhunderten angebaut. Für Andreas Meier ist sie die Königin unter den Rebsorten. Für Trends hat er nicht viel übrig, und er bekennt sich dazu: «Mit Modetrends und kurzlebigen Markterscheinungen kann man im Weinbau nicht überleben». Für ihn ist klar: «Wersensibel und aufmerksam mit den Trauben umgeht und bestrebt ist, deren Authentizität und Typizität zu erhalten, ist in der Lage, ausgezeichnete Weine zu keltern, die keinen Vergleich zu scheuen brauchen.»

Auf dem Weingut werden Sauvignon blanc, Gewürztraminer und Riesling-Sylvaner reinsortig angebaut. Bei den Rotweinen ist neben den reinsortigen Pinot-Noir-Lagenweinen, die gelungene Assemblage Im Lee, ein Pinot mit Malbec, beachtenswert.

Die renommiertesten Gewächse des Weingutes sind jedoch der klassische Kloster Sion (KS) Pinot Noir sowie der Kloster Sion Pinot Noir Réserve. Erstklassiges, handverlesenes Traubengut wird lange auf der Maische liegen gelassen, um daraus ein Maximum an Farbe, Frucht, Tanninen, Aromen und Säure

zu extrahieren. Die Gärung geschieht beim klassischen KS in automatischen Gärtanks, (pneumatische Stösselvorrichtung und Temperatur-Steuerung).

Der KS Réserve wird in 15 Hektoliter grossen original Burgunder Eichengärständen vergoren. Nach der Gärung wird die Maische abgeseigt und in 1000 bis 1500 Liter fassende Holzfässer gefüllt, wo der Jungwein den Säureabbau macht. Der klassische KS wird danach in grossen Holzfässern ausgebaut. Demgegenüber wird der Réserve zu je einem Drittel in neuen, in einjährigen und in zweijährigen Barriques während 12 bis 18 Monaten ausgebaut.

Der 2005 Kloster Sion Pinot Noir Réserve ist ein sattes purpurnes Kleid gehüllt, und verströmt – mit einer diskreten Zurückhaltung – feine Aromen von Kirschen und reifen Pflaumen. Der Wein zeigt sich grosszügig und harmonisch am Gaumen und schmeichelt mit einem Anflug von Saftigkeit und ausgewogener Eleganz im Finale. Zur grösstmöglichen Entfaltung seines Buketts empfiehlt sich das Servieren in einer Karaffe. Er passt traumhaft zu einem Kalbsvresse nach Grossmutterart (an weisser Sauce) mit Nudeln.

Bezugsquelle: Andreas Meier, Weingut zum Stern Würenlingen. Telefon: 056 297 10 02.

ANZEIGE

### FÜR MICH.

Die Klafs Sauna- und Wellness-Welt.



Sauna / Sanarium



Saunaartikel



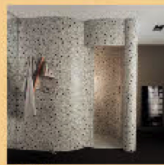
Dampfbad / Dusche



Sonnenliege



SAUNASPA / Whirlpool



Akkupflege

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

## KLAFS

MY SAUNA AND SPA

Klafs AG, Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar  
Telefon 041 760 22 42, Fax 041 760 25 35  
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

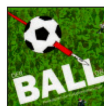
Weitere Geschäfte in: Bern, Basel-Stadt, Basel-VS, Chur, Grenchen, Olten, St. Gallen, Zug, Zollikofen.

## Wenn das Spitze auf das Runde trifft: Karikaturen zur Euro 2008



swen (Silvan Wegmann)

Für den Karikaturisten Swen hat sich Wilhelm Tell in den Nationaldress gestürzt und übt Präzisions-schüsse. Literaturhistorisch korrekt



zielt er in Richtung des Apfels, der den Kopf seines – darob wenig begeisterten – Sohnes zielt. Manfred Deix zeigt, wie sexy ein Fussballteam aussehen könnte, das in einem von Beate Uhse gesponserten Dress steckt. Ob sich die Zuschauer dabei auf die wichtigste Nebensa-

che der Welt – also Fussball – konzentrieren könnten, bleibe dahingestellt. Puschi seinerseits stellt einen der oft störenden TV-Werblocke als massive Spielunterbrechung dar.

42 Karikaturistinnen und Karikaturisten aus Österreich und der Schweiz wurden vom österreichischen Karikaturmuseum eingeladen, sich mit dem Thema Ball kritisch, satirisch und humorvoll auseinanderzusetzen.

Anlass dazu bot natürlich die Fussball-EM, die im Juni in der Schweiz und in Österreich stattfindend wird. Die Zeichnerinnen und Zeichner widmen sich in ihren Arbeiten den unterschiedlichsten Facetten des Fussballspiels. Themen



PRUSCHI (Heinz Pfister)

der über 100 Karikaturen und Cartoons sind dabei: Spieler, Schiedsrichter, Fans, Tore und Eigentore, Strategie und Glück im Spiel, Teamarbeit, Taktik, Technik und Ballfertigkeit, Sieg und Niederlage. Auch die Begleiterecheinungen von Fussballspielen – Grossveranstaltungen und Massen-Events, Popularität der Spieler, Fanmeilen – werden kritisch hinterfragt.

Das Buch zur Ausstellung in Krems ist bereits jetzt erhältlich. rd

Karikaturmuseum Krems (Hg.): **Der Ball 08. Karikaturen zur Europameisterschaft.** Residenz-Verlag, 104 Seiten, Fr. 27,90. Die Ausstellung mit dem gleichen Titel findet bis 29. Juni 2008 im Karikaturmuseum Krems statt.  
[www.karikaturmuseum.at](http://www.karikaturmuseum.at)



# Harald Wohlfahrt in der Dose

**Feinschmeckereien der höchstdekorierten deutschen Küchenchefs Harald Wohlfahrt gibt es bald auch aus der Konserve. Vorerst allerdings erst für Astronauten.**

WOLF GÜNTHER

Mit 19,5 von möglichen 20 Gault-Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen ist Harald Wohlfahrt der höchstdekorierte deutsche Küchenchef. Ein von ihm kreiertes Menü werden künftig auch die Astronauten im Weltraum geniessen können.

Der Badener Wohlfahrt kocht in der «Schwarzwaldstube», in einem der insgesamt vier Restaurants des Hotels Traube Tonbach in Baiersbrunn im Schwarzwald. Dort hat die europäische Weltraumbehörde ESA – die ihren Hauptsitz in Paris hat – Gourmetküche für ihre Raumfahrer geordert.

## Blutwurst, Kalbsbäckchen, Zwetschgenkompott

Folgende Speisefolge für das Weltall hat der 52 Jahre alte Spitzenkoch kreiert: Als Vorspeise eine Kartoffelsuppe mit Majoran und Blutwurst. Zum Hauptgang: gibt es geschmortes Kalbsbäckchen (Milchkalb von der Schwäbischen Alb) mit Gemüse in Balsamico-Essigsauce und weisses Bohnenpüree. Zum Dessert präsentiert Harald Wohlfahrt Zwetschgenkompott in Sternanis-Gewürzud von Bühler Zwetschgen.

Bisher gab es in der Raumstation ISS ausschliesslich amerikanische oder russische Nahrung. Der ESA ist daran gelegen, die Wünsche und Vorstellungen der Astronauten stärker zu berücksichtigen. Immer wieder wurde nach Suppen gefragt, nach mehr bodenständigem Essen, nach einer grösseren Vielfalt an Gerichten und insbesondere Speisen, die eine besondere Würzung haben.



Harald Wohlfahrt mit seinen «Space-Food»-Dosen: «Es sollte zu schaffen sein, vollwertiges Essen für das All herzustellen.»

Die ESA setzt sich deshalb für europäisches Essen für die europäischen Astronauten ein und sieht andererseits im unterschiedlichen Essen auch eine Völkerübergreifende Kommunikation im All.

## Gutes Essen fördert das gute Klima zwischen den Raumfahrern

Nicht zuletzt soll durch ein gutes Essen die Motivation der Astronauten verbessert werden, heisst es bei den Raumfahrtexperten. Gemein-

same Mahlzeiten im All haben für den Zusammenhalt der Crew grosse Bedeutung.

Das «Space-Food» aus dem Schwarzwald ist in Metall Dosen gefüllt und ist wie eine herkömmliche Konserve bearbeitet und haltbar gemacht. Die in trendigem Grünblau gehaltenen Dosen werden bei 122 Grad und einem Druck von 1,5 bar erhitzt. Sie haben ein Gewicht von 250 Gramm bzw. 100 Gramm, einen Durchmesser von

zehn bzw. sieben Zentimeter und eine Höhe von drei Zentimeter.

## Der Spitzenkoch bleibt lieber auf dem Boden

Die Aufschrift ist in Englisch und Russisch verfasst und lautet: «Traube Tonbach Space Food ESA» und der Name des Gerichts. Geplant ist, dass sich die Leckereien aus dem Tonbachtal im März 2009 auf die Reise ins All machen. Zu diesem Zeitpunkt ist die nächste Mission

zur ISS mit Beteiligung europäischer Astronauten vorgesehen.

Als Harald Wohlfahrt erstmals von der Anfrage hörte, ob er für die Astronauten kochen wolle, antwortete er: «Warum soll es nicht zu schaffen sein, ein vollwertiges Essen fürs All zu entwickeln und damit den Astronauten ein Erlebnis zu bieten. Meine erste Assoziation beim Essen für Astronauten waren Tubenessen oder gefriergetrocknete Speisen.»

Selbst servieren würde der bodenständige Schwarzwälder seine Kochkunst im All allerdings nicht. Auf die Frage, ob er gerne einmal mitfliegen würde, antwortete er: «Nein wirklich nicht, ich bleibe lieber am Boden!»

Dieser Artikel ist in der Online-Ausgabe der deutschen Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung ahgz vom 18. Februar 2008 erschienen.

[www.ahgz.de](http://www.ahgz.de)

## Die Provins Valais konzentrieren sich auf ihren Hauptsitz Sitten

Die Walliser Weingensenschaft Provins gibt fünf seiner Standorte auf und zentralisiert seine Aktivitäten in Sitten. Das Projekt kostet über 25 Mio. Franken und soll im August 2009 abgeschlossen sein.

RENATE DUBACH

Es werden immer mehr Spezialitäten erzeugt, die Rebsorten-Bestockung wurde stark diversifiziert, die Vinifikation erfordert hochmoderne Technik – das sind einige der Gründe, die die Genossenschaft Provins dazu bewegt haben, ihre Strukturen zu ändern. Man habe verschiedenste Varianten geprüft und sich dann entschieden, die sechs bisherigen Standorte in Sitten zu zentralisieren, heisst es bei Provins. Die Kosten des Projektes werden auf über 25 Mio. Franken veranschlagt.

Neben Verwaltung, Marketing und Handel sollen künftig auch sämtliche technischen Aktivitäten



Standort Sitten: Hier wird ausgebaut.

(Einkellern, Vinifikation und Ausbau) am Standort Sitten abgewickelt werden. Als Ersatz für die bisherigen regional verteilten Kellereien, die unter anderem als Annahmestellen für die Ernten der Genossenschafter dienen, wird Provins in den Weinbergen so genannte «Palox»-Annahmestellen mit Kunststoffcontainern installieren, dank denen die Winzer ihr Traubengut nach Sorten getrennt direkt in ihrer Region abliefern können.

Diese Stationen werden in Sierre neu in Noës sowie in Conthey und Leytron am Standort der heutigen Kellereien eingerichtet. Die bereits

nach Qualität sortierten Trauben werden anschliessend nach Sitten transportiert und dort weiterverarbeitet. Im Walliser Kantonshauptort werden dafür neue Anlagen fürs Einkellern sowie eine neue Halle für die Weinbereitung von 2500 Quadratmetern Fläche gebaut. Für den Ausbau der Weine in Barriques werden Räume mit kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit eingerichtet.

In Sitten wird ein «Espace Clients» mit einem Verkaufsgeschäft von 500 Quadratmetern, einem Empfangssaal mit 120 Sitzplätzen und einer Profi-Küche eingerichtet. Darin will Provins künftig Weindegustationen oder Kurse zum Thema «Wein und Speisen» anbieten. Für Genossenschafter und Kunden im Ober- und Unterwallis werden Verkaufsgeschäfte in Sierre/Siders und in Leytron eingerichtet.

Die Arbeiten haben bereits begonnen und sollen bis August 2009 fertig sein. Bis dann sollen alle neuen Anlagen vollständig betriebsbereit sein. Die Kellereien von Charrat und Saint-Léonard werden bis und mit Ernte 2009 in Betrieb bleiben.

thurgau-tourismus.ch

Tourismus Forum  
EUREGIO BODENSEE

Donnerstag, 06. März 2008, 13.00 Uhr  
Kongresszentrum Hotel Thurgauerhof, Weinfelden

Regionalität als Schlüssel

Referenten: Klaus-Günther Wiesler, Hotelier  
Thomas Winkler, Schweiz Tourismus

Tourismustak – Thema: Tourismusförderung ermöglicht



# liegenschaften

## HESSER

Umweltimmobilien  
für Hotels & Restaurants

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

Wir sind ein Dienstleister für professionelle Hotels und Restaurants.

**Wir sind auch die Spezialisten für:**

- Analysen und Gutachten
- Managementberatung
- Marketing / Verkaufsförderung
- Konzeptionen
- Bau- und Umbauprojekte
- Möbelleistungen

Tel.: +41 0 52 508 1111 / Fax: +41 0 52 508 1100

Zu kaufen gesucht

## HOTEL

mit guter Ertragslage in grosseren Städten oder Ferienorten.

Stiftung Theodor AG, Füllschätzli 53  
3073 Güttingen, stiftg@theodor.ch

Zu verkaufen in Plan, Sommer- und Winterort

## Hotel Garni, 21 Betten

Ausschnitt: Lindstrasse 5A, 7550 Scuol, Telefon 081 864 15 00  
E-Mail: info@schmieda-scuel.ch

## AQUANDEER

Hotel / Restaurant

Das ideale Ausgangspunkt in alle Richtungen, z.B. ins Engadin, Valais und Valaisaargov.

**Hotel/Restaurant Weisses Kreuz**

Wir sind ein Abhängiger vom Verkauf von Aquandeer. Für Aquandeer suchen wir ein Hotel oder Restaurant. Preis: Verhandlungsbasis. Infos: www.aquandeer.ch

Interessierten werden sich melden:

Dr. Ingrid Irwin-Schmid  
Telefon 081 320 43 18  
www.arnold.ch/irwin

# KATAG

Wir vermieten, per 1.10.2008 das

## \*\*\*Hotel-Gasthaus Ochsen in Wolfenschiessen

Der an der Hauptstrasse im Engbergental gelegene Gastrobetrieb mit eigener Beherbergungsbetriebe ist ein Ort, wo man sich wohlfühlt und wo sich eine bunte gemischte Klientel trifft.

Die Liegenschaft umfasst:

- Hotel\*\*\* 10 Zimmer
- Restaurant 50 Plätze
- Säli mit Aperibar 40 Plätze
- Terrasse 20 Plätze
- Personal 3 Zimmer
- genügend Parkplätze
- Lager- und Nebennäume
- kleine Wohnung

Wir suchen das unternehmerisch denkende, verantwortungsbewusste Gastgeberpaar mit innovativen Ideen. Das Gasthaus soll mit Freude und Kreativität in die Zukunft geführt werden.

Frau Pflüger freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

KATAG TREUHAND  
ARSENALSTRASSE 40, 6003 KRENS  
TEL. 041 317 37 01 / FAX 041 317 37 39  
cpflueg@katag.ch / www.katag.ch

## Stadt Winterthur

Die Stadt Winterthur verpachtet per 1. August 2008

### Restaurant Schloss Wülflingen in Winterthur

Das Restaurant Schloss Wülflingen wurde nachhaltig saniert und befindet sich an historischer Stelle im Stadtteil Winterthur-Wülflingen.

Zum Packobjekt gehören insbesondere:

**Im Erdgeschoss**

- Neue Restaurationsküche für alle cardé Bereiche
- Bar/Büro mit ca. 52 Plätzen, Lounge mit ca. 18 Plätzen
- Eingangshalle, Büro

**Im 1. Obergeschoss**

- Neue Sanitäreinrichtung
- Bar/Büro mit ca. 114 Plätzen

**Im Untergeschoss**

- Vorbereitungsfläche, Economy, Kühl- und Tiefkühlzellen
- Wein Keller und Garderobenanlagen für das Personal

**außen**

- Schlosspark mit Bar/Restaurant (ca. 40 Plätze)
- Gästeparkplätze, Vlieshochbühnengebäude, Biotelgarage
- Neue 2-stöckige 5,5-Zimmer-Wohnung im 2. Obergeschoss

Das Restaurant Schloss Wülflingen wird als ein Ort der gepflegten Gastronomie geführt, ohne jedoch völlig zu wirken. Die Gäste sollen sich in der historischen Räumlichkeiten wohl fühlen und entspannen, jedoch auch Feiern feiern können.

Wir werden von ein innovatives Wirt-Paar mit einigen Jahren Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb, das bereit ist, dieses in der Stadt Winterthur neu zu verarzten und überregional bekannte Lokal an vorderer Frontstelle zu führen.

Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, fordern Sie bitte unsere Dokumentation an (wenn möglich per E-Mail). Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Stadt Winterthur**  
Departement Finanzes  
Liegenschaftsverwaltung  
Lindstrasse 5, Postfach, 8402 Winterthur  
Peter Huber  
Telefon: 052 207 57 00  
E-mail: peter.huber@win.ch

Zu verkaufen an Toplage in Flims

## Exklusives \*\*\*\*Hotel

neue elegante Zimmer, grosser Wellnessbereich, Restaurant, Bar, Dancing, Läden, Garagen.  
Investition Fr. 12,7 Mio., VP Fr. 10,5 Mio.  
aarnmat@bluewin.ch oder Tel. 044 948 08 88.

## Hotel/Restaurant Rebleuten Chur NEUVERPACHTUNG

Sind Sie der initiativ Fachmann, der als Pächter dieses neuvermieteten Hauses in der Churer Altstadt für eine frische Brise sorgt?

Wenn Sie sich dieser anspruchsvollen Tätigkeit gewachsen fühlen, dann stellen Sie sich kurz vor.

Garnoux & Hunziker AG  
Architekten, 7503 Samedan  
Tel. 081 852 11 52  
Fax 081 852 13 52  
E-Mail: gehu@bluewin.ch

## Kondomautomat

www.kondomautomat.ch  
079 62929 10 / 079 6708005

Suche

## Spitzen-Bordeauxweine

der Jahrgänge 1982–2000.  
Abholung und Barzahlung.  
A. Winkler, Muri, Telefon 056 664 50 44

zu verkaufen

## Ferienhaus für Gruppen

an wunderschöner Aussichtslage in Unteresster im Toggenburg

- Parzelle: 8154 m<sup>2</sup>
- 13 Schlafzimmer
- 3 Gemeindefachräume
- Volumen: 17136 m<sup>3</sup> (GVA)
- eigenes Schwimmbad

www.bibb.ch ImmoCode V982

**CONTACT groups.ch**  
Hotels und Ferienhäuser für Gruppen  
CH-4110 Liestal  
Tel. 051 925 60 00  
www.groups.ch/0056-88 02

## Saas Fee

Zu verkaufen evtl. zu vermieten per 1. Mai 2008

## Restaurant Käsekeller

(www.kasse-keller.ch)  
Weitere Infos erhält A. Graf Tel. 079 254 30 00

Zu kaufen gesucht

Innovatives CH-Ehepaar sucht

## ausbaufähigen Hotelbetrieb

Standort: Grossraum Ostschweiz, mit einer min. Geb. von 25 Zimmern. Entsprechende EK vorhanden.

Wir freuen uns über Ihr Angebot unter CH 081 10 10 02 an htr hotel revue Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

# KNELLWOLF

Ein ganz neues, erfolgreiches Konzept

## Kauf oder Miete: Grösseres Restaurant gesucht

In Auftrag unseres Kunden suchen wir zur Umsetzung eines innovativen Restaurant-Konzepts eine grössere, frei stehende Liegenschaft. Bei Bedarf in mehrere Geschosse unterteilt bis 300 Landgasthofbewerzung, circa 100 bis 150 Innenplätze. Ausreichend Parkplätze müssen vorhanden sein. Eine gute Verkehrsanbindung ist Voraussetzung. Idealweise befindet sich die Liegenschaft an zentraler Lage, zum Beispiel ausserhalb eines Ortskerns.

Unser Kunde ist ein erfahrener Schweizer Unternehmer. Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte Frau Claudia Wolf.

**KNELLWOLF & PARTNER AG**, Sockelhausstrasse 272, 8057 Zürich  
Telefon 044 31 1 41 90, claudia.wolf@knellwolf.com

# aus- und weiterbildung

ERNST UNTERWIESINGEN

## DAS INTENSIVSEMINAR VOM GASTROBUSSE

DER WEINBERATER

17. November 2008  
18. November 2008  
19. November 2008  
20. November 2008  
21. November 2008

www.ernstunternwiesingen.com

## Sprachaufenthalte

Top-Angebote von Annerette + Rolf Frickhaecht  
Tel. 044 528 39 39  
www.sprachausbildung.ch

## Vom Tellerwäscher zum Millionär... Küchenangestellte(r) EBA

(eidg. Berufsattest)

Arbeiten Sie seit Jahren in der Küche und verfügen über entsprechende Berufserfahrung, haben aber noch keinen Abschluss?

Dann nutzen Sie die einzigartige Möglichkeit, mit der neuen modularen Ausbildung das eidgenössische Berufsattest berufsbegleitend in zirka einem Jahr zu erlangen!

Für Auskünfte und Anmeldungen wenden Sie sich einfach an:

**Hotel & Gastro formation**  
Eichstrasse 20 - 8353 Weggis  
Telefon 041 352 77 12  
m.berger@hotelgastro.ch  
www.progresso-lehrgang.ch



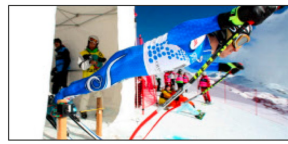
# cahier français

htr hotelrevue No 9 / 28 février 2008



Swiss-Image

**JO d'hiver de 2018**  
Jean-Loup Chappelet estime qu'il vaut la peine d'essayer d'organiser les JO à Genève.  
**Page 21**



T. & H. Depraz

**Compétitions de ski**  
Crans-Montana se félicite du retour de la Coupe du monde de ski sur le Haut-Plateau.  
**Page 22**

## La branche demande davantage de souplesse

L'initiative anti-tabac a passé la rampe le week-end dernier à Genève. Les hôteliers et les restaurateurs genevois espèrent que la future loi sera appliquée avec une relative souplesse.

HÉLÈNE KOCH

Dans le canton de Genève, fumer dans un établissement public sera un geste qui appartiendra bientôt au passé. Etant donné le score indiscutable de la votation du week-end passé, avec 79% d'électeurs qui ont accepté de bannir la cigarette dans les établissements publics, le Conseil d'Etat compte adopter dans les quinze jours un règlement provisoire, qui devrait entrer en vigueur avant cet été, en attendant que l'initiative «Fumée passive et santé» soit traduite dans une loi.

**Il ne faut pas étendre l'interdiction de fumer aux chambres d'hôtels**

«Si l'on s'en tient à une application stricte sensu de cette initiative, c'est très clair, on ne pourra plus fumer dans les chambres», relève Paul Muller, le président des hôteliers genevois. Et c'est bien ce qui le préoccupe: «Prenons le cas d'un voyageur qui vient de New-York et qui a passé plusieurs heures sans fumer non seulement dans l'avion, mais également à l'aéroport et dans le taxi. Lorsqu'il arrive à l'hôtel, si on lui dit qu'il ne peut pas fumer dans sa chambre, je vous garantis qu'il peut très mal réagir.»

**«Il faut considérer les chambres d'hôtels comme étant un domaine privé.»**

Paul Muller  
Président des hôteliers genevois

tard pour l'hôtelier, qui pourrait en outre retrouver coincé entre deux feux si l'occupant suivant de la chambre, non fumeur, venait à se plaindre de l'odeur de tabac laissée par son prédécesseur. «Nous sommes avant tout des commerciaux et nous nous adaptons aux désirs de la

clientèle. Si tout le monde ne voulait que des chambres non fumeurs, cela se serait déjà fait depuis longtemps», précise Paul Muller.

**Plus de la moitié des chambres sont déjà non fumeurs aujourd'hui**

A l'heure actuelle, selon les estimations globales du président des hôteliers genevois, plus de la moitié des chambres sont déjà non fumeurs dans les différents établissements hôteliers du canton, notamment sur des étages entiers, et le système est «bien respecté». En revanche, les établissements intégralement non fumeurs sont encore très rares. Outre la question des chambres, les hôteliers genevois veulent aussi éviter d'avoir à faire la police et de jouer aux gendarmes et aux voleurs.

«Le devoir d'un hôtelier est d'accueillir les gens et non pas de les sanctionner», résume Paul Muller. Le président des hôteliers genevois

pose également la question des conséquences, si un client s'obstine à fumer au bar, par exemple, alors

que le personnel l'a prié plusieurs fois d'éteindre sa cigarette. A savoir: le tenancier de l'établissement



Box.com

**79% des électeurs du canton de Genève ont décidé ce week-end de bannir la cigarette des établissements publics.**

## Les interdictions anti-tabac font tache d'huile en Suisse

En acceptant l'initiative contre la fumée passive, le canton de Genève est devenu le deuxième canton romand, après celui du Valais, à bannir la cigarette des établissements publics. En Suisse allemande, les cantons de Soleure et des Grisons, ainsi que le demi-canton d'Appenzell Rhodes extérieures avaient déjà franchi le pas, avec cependant quelques variantes: ainsi, dans le demi-canton d'Appenzell Rhodes extérieures, la

loi est entrée en vigueur au début de cette année mais les restaurateurs bénéficient d'un délai de trois ans pour installer des fumoirs dans leurs établissements. Dans le canton des Grisons, l'interdiction deviendra en revanche effective le mois prochain après avoir été plébiscitée par 75% des votants.

Au Tessin enfin, le sixième canton à avoir adopté une telle interdiction, la loi est effective depuis le mois d'avril 2007. Le canton de Fribourg votera en

principe cet automne sur ce sujet et d'autres votations suivront dès l'année prochaine, puisque des initiatives ont aussi abouti dans les cinq cantons de Vaud, de Neuchâtel, de Zurich, de Thurgovie et de Glaris ainsi que dans les deux demi-cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne.

Enfin, une loi fédérale interdisant la fumée dans les bâtiments publics et sur les lieux de travail est actuellement en cours d'examen au parlement. hk

## Un critère, le design

**Suisse Tourisme et hôtellerie suisse ont présenté, mercredi à Zurich, une nouvelle brochure intitulée «Design & Lifestyle Hotels» et présentant trente-et-un hôtels.**

MIROSLAW HALABA

Design intérieur original, innovation en matière de restauration, accueil personnalisé de la réception à la table. Ce sont là les attentes de la clientèle d'aujourd'hui. C'est pour les satisfaire qu'hôtellerie suisse et Suisse Tourisme ont éla-

boré une nouvelle brochure intitulée «Design & Lifestyle Hotels». Présentée mercredi à Zurich, cette brochure bilingue, tirée à 130 000 exemplaires, compte trente-et-un hôtels de ville et de station, appartenant, majoritairement à la catégorie des établissements de trois et de quatre étoiles. Ses initiateurs comptent porter ce nombre à quarante-cinq hôtels d'ici 2010. La campagne de promotion se fera principalement en Suisse, en Allemagne, en France et en Italie.

Suisse Tourisme a également présenté sa nouvelle campagne d'été, placée sous le signe de l'Euro 2008. Septante offre ont été mises sur pied pour inciter les visiteurs

de l'Euro 2008 à «jouer la prolongation» en Suisse. A cela s'est ajoutée une nouvelle brochure «Ete à la montagne» contenant, quant à elle, quarante-deux suggestions de «découvertes exceptionnelles», comme le décrit Suisse Tourisme.

Ces différentes propositions figureront dans la panoplie des offres qui seront présentées, la semaine prochaine, lors du salon touristique ITB à Berlin (cf La «der»). A relever aussi qu'un nouveau spot télévisé a été créé pour cet été. Il est destiné au public européen. Euro 2008 oblige, une fois encore: il fait allusion aux commentaires télévisés des matches de football.

## En hausse de 4,4%

**L'hôtellerie suisse a connu une bonne année 2007. Le nombre de nuitées a, en effet, progressé de 4,4% pour atteindre 36,4 millions d'unités.**

MIROSLAW HALABA

L'année 2007 a été favorable à l'hôtellerie helvétique. Celle-ci a recensé un total de 36,4 millions de nuitées. «C'est le meilleur résultat enregistré depuis quinze ans», a indiqué mercredi l'Office fédéral de la statistique (OFS). Cette performance repose principalement sur

la demande des visiteurs étrangers qui s'est élevée à 20,9 millions de nuitées, soit une hausse de 6,5%. La demande indigène a augmenté de 1,6% à 15,4 millions. Pour l'OFS, ce résultat résulte d'un taux de change favorable et d'une croissance économique soutenue.

Commentant ces chiffres, hôtellerie suisse a relevé que les quelque 2300 établissements classés par ses soins ont généré 76% des nuitées, ce qui démontre, selon elle, l'attrait des étoiles sur le marché.

A noter encore qu'en 2007, la durée moyenne des séjours a subi un nouveau recul. Celle-ci a atteint 2,3 nuits par hôte contre 2,4 nuits en 2006.



Mirosław Halaba

**Les hôtels classés ont généré 76% des nuitées.**



**Toute une année  
de dolce vita  
pour 145 francs  
seulement?  
Voilà quelque  
chose d'inédit!**

Abonnez-vous maintenant à la nouvelle htr hotel revue. Présentation remaniée

et nouveau cahier «dolce vita». Chaque jeudi dans votre boîte aux lettres.

Téléphone 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch).

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** **hotel revue**  
L'hebdomadaire suisse de tourisme Avec marché de l'emploi



# JO en Suisse: «le jeu en vaut la chandelle»

**Le projet de candidature pour les JO d'hiver de 2018? Un coup jouable, estime le directeur de l'IDHEAP, Jean-Loup Chappelet**

MIROSLAW HALABA

Pour le professeur Hansruedi Müller, il est temps d'élaborer une stratégie pour les grands événements sportifs (htr du 24 janvier) qui se déroulent en Suisse. Partagez-vous cet avis? Oui. C'est d'ailleurs aussi le souhait du Conseil fédéral qui, en 2000, a chargé l'Office fédéral du sport de préparer une stratégie dans ce sens. Force est pourtant de constater que nous n'avons pas encore vu grand-chose jusqu'ici.

**Pensez-vous que les ingrédients sont là pour mettre en place une telle stratégie?**

Ils devraient l'être, mais il faut reconnaître que dans un pays fédéraliste comme la Suisse, coordonner est très difficile. D'une part, parce que la Confédération n'a pas toutes les compétences légales nécessaires pour financer les grandes manifestations récurrentes et, d'autre part,

**Spécialiste des questions liées aux événements sportifs**

Jean-Loup Chappelet est, depuis 1993, professeur et directeur de l'Institut de hautes études en administration publique (IDHEAP), à Lausanne. Il s'intéresse depuis plus de trente ans aux grands événements sportifs, notamment aux Jeux olympiques. Agé de 55 ans, il a participé aux candidatures de Sion et du Valais pour les JO de 2002 et de 2006. De 2003 à 2006, il a dirigé le projet européen SENTEDALPS (Sports Event Network for Tourism and Economic Development of the Alpine Space) qui rassemblait quinze partenaires de cinq pays alpins. mh

parce que ce sont les villes et les cantons qui accueillent les manifestations et qui devraient les subventionner. D'où l'appel que Swiss Top Sport a lancé fin janvier à Zurich pour avoir un soutien public.

**Plusieurs pays ont mis en place des stratégies de ce type. Pouvez-vous citer quelques bons exemples?**

Il n'est pas impossible, en effet, d'avoir une stratégie nationale, même dans les pays fédéralistes.

Exemple, le Canada qui a depuis longtemps une politique d'accueil des grands jeux, ou le Danemark, qui a mandaté une agence spécialisée pour le faire, le Qatar qui veut devenir la capitale mondiale du sport, ou encore l'Irlande où la stratégie est coordonnée par l'Office national du tourisme.

**Le projet de candidature pour l'organisation des Jeux olympiques d'hiver en Suisse revient sans cesse sur le tapis, sans succès jusqu'ici. Notre pays est-il en mesure de mettre sur pied une telle manifestation?**

Je le pense depuis très longtemps et les experts aussi. Une consultation, réalisée à l'IDHEAP, dans le cadre d'un travail de mémoire, auprès d'une septantaine d'experts, a montré qu'une grande majorité d'entre eux estimait que la Suisse était capable de réaliser un tel projet, grâce notamment à sa tradition des sports d'hiver, à ses ressources humaines et à ses infrastructures de transport et d'accueil. Nous accueillons chaque année des millions de touristes, il ne fait donc aucun doute que nous pourrions aussi accueillir les visiteurs des JO. Pour autant, toutefois, que ce soit dans une ville.

**Que pensez-vous, dès lors, du projet de candidature genevois, sachant que Swiss Olympic est opposé à l'idée d'une candidature pour 2018?**

Swiss Olympic s'est prononcé sans connaître parfaitement le projet genevois, puisque celui-ci est en cours d'élaboration. Mais, si un projet solide est proposé, je pense qu'il l'examinera. Je pense qu'un tel projet est pertinent. Genève est une grande ville qui possède de très bonnes infrastructures. Elle n'est pas très éloignée des montagnes.

Bien moins que ne l'était Turin qui a organisé les JO d'hiver de 2006 ou encore Vancouver qui organisera ceux de 2010. Le concept actuel des Jeux accepte deux pôles, un pour la glace et un pour les sports de neige, soit, dans le cas du projet genevois, Genève et la région s'étendant entre le Chablais et Crans-Montana.

**Où voyez-vous les faiblesses du projet genevois?**

Une faiblesse serait le manque de soutien populaire. Pour que le projet réussisse, il faut, en effet, que la population soit convaincue qu'elle pourra en retirer un intérêt. Il faudra que les initiateurs apportent la preuve que ce sera le cas, par exemple, avec l'utilisation du village olympique pour des logements après les Jeux.

**Si le projet genevois ne devait pas aboutir, quels seraient les avantages et les inconvénients d'une telle proposition pour la région qui l'a lancé?**

La tendance est aujourd'hui de lancer des candidatures de telle manière, qu'en cas d'échec, la ville qui l'a déposée en retire tout de même quelque chose. Il faut donc concevoir une candi-



A l'image de la Coupe Spengler (photo), les grandes manifestations sportives appartiennent au patrimoine suisse, estime Jean-Loup Chappelet.

dature de façon durable en se donnant les moyens de réaliser les projets, ne serait-ce que partiellement. Ainsi, par exemple, s'il s'avère que le projet de village olympique à Genève est bon, pourquoi ne pas le réaliser, car Genève a besoin de logements. Il y a ici l'idée de faire bénéficier une région d'un héritage des jeux même sans les jeux. Le jeu en vaut donc la chandelle. Il permettra à la ville de Genève de faire une réflexion sur son avenir et sur d'autres événements qu'elle pourrait accueillir.

**Swiss Top Sport l'a dit en janvier: plusieurs grandes manifestations sportives suisses sont menacées de disparaître**

**si les pouvoirs publics n'apportent pas leur soutien. Est-ce la solution pour écarter cette menace?**

Ces événements sont un patrimoine de la Suisse et méritent d'être préservés. On peut toutefois craindre que si leurs organisateurs insistent trop auprès de la Confédération et des cantons, d'autres organisateurs d'événement, culturels notamment, feront aussi valoir leurs prétentions. Légitimement

d'ailleurs, car leurs manifestations font aussi partie du patrimoine suisse. Il faut trouver donc des moyens novateurs pour les soutenir, moyens qui seraient un cocktail d'aide publique et d'aide privée.

**Quels types de manifestations la Suisse n'a-t-elle pas encore organisés et qui seraient dans ses cordes?**

La Suisse est un des pays les plus riches du monde et parmi les mieux organisés. Il n'y a donc pas de manifestations qui ne seraient pas à sa portée, à l'exception, peut-être, des JO d'été et de la Coupe du monde de football. Rappelons que l'année passée, nous avons organisé douze championnats du monde!

## Un réseau presque saturé

**Le réseau ferroviaire suisse a une densité de trafic unique au monde, ce qui n'est pas pour déplaire aux touristes qui visitent notre pays au moyen des transports publics. Le point de saturation est toutefois proche.**

MIROSLAW HALABA

Le tourisme suisse voit juste lorsqu'il vante à l'étranger l'offre des transports publics helvétiques. Une statistique de l'Union internationale des chemins de fer (UIC) vient, une fois de plus, de le confir-

mer dans sa stratégie. Selon ce relevé, 93,8 trains en moyenne ont circulé quotidiennement sur chaque des lignes du réseau des chemins de helvétiques. Ce qui place ces derniers en tête du classement mondial établi par l'UIC et consacré à la densité du trafic.

La Suisse est suivie - «à bonne distance», note le Service d'information pour les transports publics, Litra - par le Japon (75,3 trains par jour, les Pays-Bas (71 trains) et le Danemark (55,8 trains). A noter que cette statistique n'a pris en considération que les sociétés nationales de chemin de fer ou les chemins de fer de l'Etat, soit en Suisse: les CFF, les BLS, BLS Cargo et Cisalpino. Cette forte densité a cependant aussi un revers: le ré-



Une densité de trafic inégalée.

seau est à limite de la saturation. «Il n'existe plus guère de marge de manœuvre lorsque les trains ont du retard ou lorsque des trains supplémentaires sont nécessaires», écrit le Litra. A cela s'ajoute le fait que de nombreuses lignes voient circuler jusqu'à quatre catégories de trains différentes: les trains Intercity rapides, les trains directs rapides, les trains régionaux et les RER, ainsi que les trains marchandises.

Pour le Litra, il serait possible de faire face à l'augmentation constante de la demande en développant l'infrastructure, ceci grâce aux programmes d'agglomération et aux dispositions de la loi fédérale sur le futur développement de l'infrastructure ferroviaire.

**Congrès Richard Wagner: la première fois en Suisse**

Le Congrès international Richard Wagner se tiendra cette année pour la première fois en Suisse. Cette manifestation annuelle sera, en effet, organisée du 1er au 4 mai à Genève, ville où le célèbre musicien avait séjourné à plusieurs reprises. Elle sera suivie par quelque six cents membres de l'Association internationale des Cercles Richard Wagner. Le programme comprend des concerts, un opéra, des conférences et une exposition.

**Téléverbier: résultats annuels en hausse et bon début d'exercice**

Membre du groupe français CDA, la société de remontées mécaniques

valaisanne Téléverbier SA a enregistré, à l'issue de l'exercice 2006/2007, un chiffre d'affaires de 49,2 millions de francs, en hausse de 5,4%. Le résultat net après impôts, quant à lui, augmenté de 8,1% à 4,5 millions de francs. La saison 2007/2008 a débuté «très favorablement», a indiqué la société. A fin janvier, les recettes étaient en hausse de 16% par rapport à janvier 2007.

**Le parc hôtelier français a augmenté de 1,2%**

Le parc hôtelier hôtelier s'est accru l'année passée de 1,2% ou de 7750 chambres, soit cinq fois plus qu'il y a un an, a indiqué la société de conseil dans le secteur de l'hôtellerie MKG Hospitality, basée à Paris. Au 1er janvier, ce parc comprenait donc total 20076 établissements offrant 671 886 chambres. mh



# Crans-Montana se félicite du retour de la Coupe du monde



En janvier, la «nouvelle» Piste nationale a déjà accueilli des épreuves de Coupe d'Europe, une première opportunité de communication pour la station de Crans-Montana.

T. & H. Depez

**Le retour, la semaine prochaine, de Crans-Montana sur le front de la Coupe du monde de ski est considéré par certains comme de «l'or en barre». C'est aussi un premier pas avant d'accueillir à nouveau les championnats du monde.**

DANIELLE EMERY MAYOR

Les championnats du monde de ski à Crans-Montana, c'était en 1987 et la dernière fois que la station a accueilli une épreuve de Coupe du monde de ski, c'était il y a dix ans. Depuis, plus rien. Jusqu'à cette année où la station du Haut-Plateau avoue placer de gros espoirs en accueillant à nouveau, le week-end prochain, l'élite du ski mondial.

Il a fallu deux ans de travaux et quatre millions de francs d'investissement pour répondre aux exigences de la Fédération internationale de ski et un autre «gros million de francs» pour organiser les épreuves de la Coupe du monde de ski féminine les 8 et 9 mars prochains. Le jeu en vaut-il la chandelle? «Oui», répond Dominique Fumeaux, le directeur de Crans-Montana Tourisme. «Dupoint de vue touristique, toute la médiatisation qui entoure les épreuves de Coupe du monde est une bonne opération pour Crans-Montana. Les images sont en effet largement diffusées sur les chaînes de télévision nationales et internationales. En outre, la prépa-

ration de la piste et les épreuves de Coupe d'Europe au mois de janvier ont déjà intéressé les médias. Rappelons en outre que, pour le moment en tous cas, Crans-Montana est la seule station valaisanne à accueillir une épreuve de la Coupe du monde du ski.»

**Des images en direct sur 14 chaînes de télévision**

Crans-Montana Tourisme, dans sa communication et son marketing, a ainsi largement utilisé le «prétexte» du retour de la Coupe du monde de ski pour parler du domaine skiable et des importants investissements qu'il a consentis, à commencer par la réfection complète de la Piste nationale, l'inauguration d'un nouveau télésiège et la conséquente augmentation de la surface du domaine qui peut être enneigée mécaniquement.

«Et puis», note Dominique Fumeaux, «le fait de posséder une piste de ski homologuée par la Fédération internationale de ski prouve que le domaine skiable peut également plaire aux bons et aux très bons skieurs». La skieuse valaisanne Sylviane Berthod, membre de l'équipe nationale, a ainsi confié ce qui suit au terme des manches d'entraînements qu'elle a effectuées sur la

**«La médiatisation autour de la Coupe du monde est une bonne opération pour la station.»**

**Dominique Fumeaux**  
Directeur de Crans-Montana Tourisme

nouvelle piste au mois de janvier: «Au premier abord, on a l'impression que la Nationale est une descente facile. Mais, malgré tout, il y a plein de mouvements de terrain qui ne seront pas faciles à négocier: même les hommes auront du mal à ne pas se laisser surprendre...»

Les 8 et 9 mars, il y aura donc du monde à Crans-Montana, des caméras et des appareils photos en nombre, 14 chaînes de télévision qui diffuseront les images en direct... Staff, journalistes, équipes nationales féminines de ski, entraîneurs, représentants de spon-

sors... Il ne sera pas toujours facile pour Crans-Montana Tourisme d'organiser l'hébergement, cela notamment en ne sachant pas à l'avance avec précision combien de monde sera là. «Par exemple, si une Suissesse effectue de bonnes performances avant les épreuves de Crans-Montana, les médias helvétiques ne manqueront pas de s'inscrire en nombre», précise Dominique Fumeaux. Quant au public, on l'espère nombreux sur le Haut-Plateau: Crans-Montana a mis en place une opération séduction auprès des jeunes Valaisans en leur offrant le forfait ski journalier durant les courses et des tarifs préférentiels à leurs parents.

**Crans-Montana candidate pour les championnats du monde de 2015?**

Si les retombées seront importantes les 8 et 9 mars, les investissements consentis par Crans-Montana ont été faits dans une vision à long terme. «Pour pouvoir bénéficier d'un important impact à l'étranger», souligne Dominique Fumeaux, «il faut que le nom de la station soit associé à une classe». Comme lorsqu'on prononce Wengen, on pense immédiatement au Lauberhorn. La cerise sur le gâteau, ce seraient les championnats du monde de ski. En 2015 peut-être. A condition que St-Moritz ne soit pas désignée pour 2013.

Pour déposer sa candidature, Crans-Montana devra alors encore ajouter un million de francs à ses dépenses. En attendant les débuts formidables qui en découleraient, on entend cependant garder la tête froide à Crans-Montana Tourisme: «On ne peut pas tout miser sur les épreuves de ski, il faut travailler en même temps sur d'autres axes», note Dominique Fumeaux. La station a par exemple parié ces deux derniers hivers sur le freestyle, avec les épreuves du «Ticket to Ride» où les champions de freestyle et de snowboard ont disputé le Champs Open. Un événement qui a mis en évidence une autre facette du domaine skiable.

## Hotela parrainera le Prix suisse du tourisme

Les Caisses sociales Hotela, à Montreux, ne parraineront plus l'Hotela Travel Summit. Cette manifestation, censée rapprocher les prestataires des secteurs de l'outgoing et de l'incoming, avait eu lieu de 2004 à 2006 en marge du Travel Trade Workshop à Montreux. Les Caisses sociales Hotela continueront pourtant leur activité de parrainage puisqu'elles ont décidé de soutenir le Milestone, le Prix du tourisme suisse. mh

## Archives hôtelières suisses: «tout est prêt»

Les «archives hôtelières suisses» sont sur le point de voir le jour. «Tout est prêt», lit-on dans la dernière lettre d'information d'hôtellerie suisse. En effet, lundi, à Berne, sera créée la fondation qui se chargera de mettre sur pied ces archives. La fondation a pour but d'aménager une plate-forme d'information consacrée à l'histoire de l'hôtellerie et du tourisme helvétique. Elle fera aussi en sorte que les documents soient archivés de «manière professionnelle», lit-on encore. mh

# Une nouvelle table à l'Hôtel Eden au Lac

**L'Hôtel Eden Palace au Lac ouvrira ces prochains jours un nouveau restaurant à l'enseigne de «Chez Gaston».**

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Idéalement situé sur les quais de Montreux, le restaurant de l'Hôtel Eden Palace au Lac va désormais s'appeler «Chez Gaston». Sa réouverture est prévue pour le début du mois de mars et sa gestion a été confiée à Hansueli Egli, le directeur général de l'Hôtel Royal Plaza qui est de plus en plus impliqué dans la direction des établissements du groupe «Montreux Lake Hotels» qui compte aussi la Villa Toscano et l'Hôtel Excelsior.

Ses cuisines seront dirigées par Thierry Sauvage qui fait partie de la brigade de l'Eden depuis quelques mois, sous la surveillance de Jean-Marie Pelletier, chef exécutif du Royal Plaza. La nouvelle équipe a

prévu une carte méditerranéenne, très axée sur l'Italie. «C'est un peu la réplique des cartes de la Croisette et du Café du lac», admet Hansueli Egli, «mais c'est une cuisine qui plaira, surtout pour une première saison printanière dans un établissement proche du centre et du Casino et qui compte une grande terrasse sur les quais».

**Une partie de l'ancien restaurant transformée en bar-lounge**

Entre huit et neuf personnes devraient travailler en cuisine sous la direction du nouveau chef et, selon les saisons, une douzaine au service, menés par deux maîtres d'hôtel. Autre nouveauté, une partie de l'ancien restaurant a été transformée en bar-lounge et accueillera un pianiste comme pour ajouter à la symbiose des deux établissements hôteliers, 5-étoiles pour le Royal Plaza, 4-étoiles pour l'Eden Palace au Lac.

Sachant que le restaurant de l'Eden avait beaucoup perdu de ses qualités au fil du temps, cette politique de groupe est annoncée

comme délibérée. Elle est voulue par Tony Murray, le milliardaire franco-britannique derrière le groupe «Montreux Lake Hotels», et mise en place progressivement. Rappelons que la direction du Royal Plaza a déjà repris la gestion de l'Hôtel Villa Toscana et assume également depuis quelques mois, la gestion de la partie hôtelière de l'Excelsior Clinique Biotonus. On notera que c'est fortuitement que le nom de «Chez Gaston» a été donné au nouvel établissement.

**Le vrai prénom du propriétaire des lieux est Jacques-Gaston**

«Nous voulions l'appeler «Chez Tony» avant de juger ce nom par trop connoté pizzeria», note Hansueli Egli. Or Tony Murray se prénomme en fait Jacques-Gaston pour l'état civil. Ajoutons encore que, comme pour les restaurants de l'Hôtel Royal Plaza, la nouvelle équipe de «Chez Gaston» compte sur une clientèle d'affaires de la région, mais également, ponctuellement, sur les festivaliers et la clientèle touristique de Montreux.



Jean-Marie Pelletier (à g.) et Thierry Sauvage.

Jean-Jacques Ethenoz



# Quand valoriser rime avec fidéliser

**Libérer quelques jours ses employés pour qu'ils se perfectionnent, c'est les valoriser et, partant, les fidéliser.**

VALÉRIE MARCHAND

La clef de la réussite dans l'hôtellerie passe aussi par la motivation des employés. Les gérants de l'Hôtel Au Major Davel à Cully (VD) l'ont bien compris. Encadré, conseillé et régulièrement formé, le personnel de l'hôtel reste stable. Ainsi, les serveurs étrangers qui n'ont pas bénéficié d'une formation dans leur pays peuvent suivre les cours Progresso. «Le programme est très bien. Dommage que si peu d'hôteliers inscrivent leur personnel», déplore Bernadette Messmer. La directrice du Major Davel estime que chaque service doit acquérir de nouvelles connaissances.

**La formation complémentaire est une récompense pour l'employé**

«Chaque maillon de l'hôtel est important», note Bernadette Mes-

ser. Les cours de langues sont ainsi obligatoires pour le personnel du restaurant. Les autres cours sont facultatifs. Pourtant, ils suscitent également un vif d'intérêt et sont souvent considérés comme une récompense. La formation complémentaire est aussi jugée primordiale à la Résidence hôtelière des Bains d'Ovronnaz. Chaque nouveau venu visite la station avec l'office du tourisme et les serveurs bénéficient également de deux jours de perfectionnement, notamment dans le cadre de la formation Ritzzy proposée gratuitement en Valais.

En parallèle, les réceptionnistes sont encouragés par le biais de différents cours à «répondre au téléphone comme des pros». Puis, la formation des responsables de la sécurité représente aussi un aspect non négligeable pour cet établissement. Ainsi, le personnel technique s'entraîne fréquemment avec le service du feu de la commune. Pour assurer une sécurité encore plus optimale, un nouveau projet devrait aussi bientôt voir le jour. «Nous aimerions organiser des

cours de premiers secours afin de prodiguer des soins si un client devait avoir un malaise», précise Philippe Stalder, le directeur de la Résidence hôtelière des Bains d'Ovronnaz. Au niveau médical, les thérapeutes suivent régulièrement une formation continue de trois jours. Par ailleurs, des cours de sauvetage sont réorganisés chaque année pour les maîtres nageurs. Les masseurs, quant à eux, sont régulièrement encadrés par des médecins pour approfondir leurs techniques. Tout le personnel médical prend régulièrement part à des colloques afin de peaufiner leurs connaissances.

**Perfectionner la gestion des réclamations est une priorité**

Certains cours devraient être plus prisés que d'autres dans le cadre de la formation continue. Matthias von Wyss, directeur de l'Hôtel de l'Aigle à Couvet (NE) et président d'«Hôtel Gastro Formation Neuchâtel», estime que les clefs de la communication entre collègues et avec les clients, notamment en ce qui concerne la

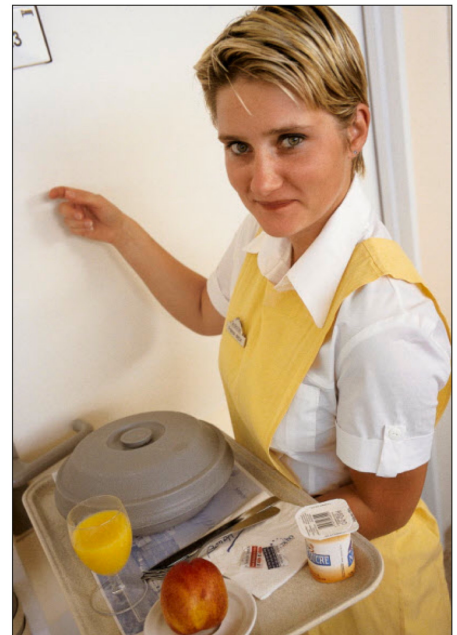
gestion des réclamations, devraient constituer une priorité.

Pouvant faire bénéficier son personnel de la formation continue grâce au programme du Label de qualité, il regrette toutefois que, en raison d'un budget serré, il ne puisse pas offrir d'autre formation à ses collaborateurs. L'hôtelier souhaiterait entre autres leur proposer des cours annuels, d'une durée de deux jours, spécifiques aux travaux quotidiens en situation dans l'entreprise.

**Joindre l'utile à l'agréable lors des journées de formation**

En raison du financement, mais également en raison d'un effectif insuffisant, la formation continue reste trop souvent inaccessible. Ainsi, François Rampone, directeur de l'Hôtel Elite à Sion (Swiss Budget Hotels), souligne que chacun de ses collaborateurs joue un rôle extrêmement important, cumulant parfois jusqu'à deux postes. Il n'est donc pas concevable, dans ce cas, de prévoir des absences dues à une formation complémentaire.

Par contre, d'autres petits hôtels mettent l'accent sur des cours occasionnels de courte durée. C'est le cas de l'ÉcoHôtel L'Aubier à Montezillon (NE). Il suggère à ses employés au



**Fidéliser son personnel en lui permettant de suivre des cours de perfectionnement, c'est indiscutablement frapper à la bonne porte.**

bénéfice d'une certaine expérience de s'intéresser à la comptabilité de l'hôtel ou à son organisation afin d'acquiescer encore plus d'aisance et d'indépendance dans leurs tâches quotidiennes, devenant ainsi le bras droit de leurs employeurs. Autre alternative, profiter d'une

journée dégustation, de la visite d'un vignoble ou d'une fromagerie, comme le suggère à ses employés Jean-Marc Soldati, à la tête de l'Hôtel du Cerf à Sonceboz (BE). Des journées qui se veulent non seulement formatrices mais également créatives.

PUBLIREPORTAGE

## L'importance du sommeil et de la nutrition dans le secteur hôtelier



Créateur d'expérience pour son client, l'hôtelier est aujourd'hui devenu un metteur-en-scène qui combine art et science dans l'accomplissement de son œuvre. Pour ce faire, il faut d'abord introduire dans l'offre, les «ingrédients» de base représentant la quintessence du produit. Le sommeil et la nutrition font bien évidemment partie de ses éléments-clés. Transformer le séjour du client en un rêve est bien possible, mais pour rêver il faut bien dormir et manger sainement.

- Quelle sera l'évolution de nos styles de vie actuels et quel en sera l'impact sur le sommeil et la nutrition ?
- Quelles tendances dans le secteur de la nutrition présentent une opportunité et/ou une menace pour le secteur de l'accueil ?
- Quelle est la différence entre les termes «diététique»; «nutrition»; «nourriture saine»; «wellness»; «bien-être»; etc. ?
- Comment peut-on communiquer ces concepts de manière efficace et claire aux professionnels du secteur de l'accueil ?
- Quelle est l'importance de la qualité du sommeil pour notre vie ? Que signifie aboutir à une bonne qualité de sommeil ?
- Comment les hôteliers peuvent-ils bénéficier des résultats des recherches dans les domaines du sommeil et la nutrition ? Est-ce qu'un entrepreneur peut transformer ces résultats en une affaire viable ?

**Vous souhaitez obtenir des réponses à ces questions ? Nous vous invitons à la Table Ronde qui aura lieu le 7 mars 2008 de 8h à 11h à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Le thème pour cette édition sera : «L'innovation dans le lifestyle: le rôle du sommeil et de la nutrition».**

Au cours de cette manifestation, quatre experts de haut niveau s'attacheront à rester pragmatiques, concrets et proches de vos préoccupations :

- Professeur Roger DARIOLI, Spécialiste des questions de nutrition et de prévention primaire Polyclinique Médicale Universitaire de Lausanne - Suisse
- Professeur Paul-André DESPLAND, Professeur honoraire Faculté de Médecine de Lausanne Suisse
- Professeur Claude PICHARD, Directeur Nutrition Clinique Hôpital Universitaire de Genève Suisse
- Monsieur Stéphane YEOU, Directeur Général Zyken International - France

Cette Table Ronde sera modérée par Dr. Ray F. Iunius, Directeur Institut EHLITE et Dr. Hervé Mathe, Directeur d'ISIS - ESSEC Business School, Paris. L'expertise renommée du directeur de cet institut, le Professeur Dr. Hervé Mathe dans le management de l'innovation et de la créativité dans le secteur des services, enrichira le débat au cours de ces rencontres Académie - Secteur de l'accueil.

## Innovation et créativité dans le secteur des services : cycle de Tables Rondes à l'Ecole hôtelière de Lausanne



Pour renforcer ses liens avec le secteur, l'Institut des Technologies et de l'Entrepreneuriat de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHLITE), organise un cycle de quatre Tables Rondes par année. Un panel représentatif d'experts et de leaders dans un domaine d'importance sont invités à débattre les questions du public. Cet événement est organisé en collaboration avec l'Institut Stratégie et Innovation dans les services (ISIS) de l'ESSEC Paris et l'Université de Central Florida - Rosen College of Hospitality Management.

Ces débats spécifiques au secteur de l'accueil couvrent l'ensemble des aspects économiques, les tendances du marché, les différents aspects de l'industrie ainsi qu'une vision axée sur le futur de notre environnement. Les Tables Rondes nous permettent ainsi de récolter des données fiables qui, par la suite, permettront à l'Institut EHLITE de développer ses rapports INTEHL, distribués aux participants après chaque rencontre.

Cette Table Ronde est ouverte à tous !

Si vous souhaitez y participer, inscrivez-vous dès aujourd'hui par e-mail à : [tables rondes@ehl.ch](mailto:tables rondes@ehl.ch).

Nous espérons vous retrouver nombreux à cet événement rassemblant de nombreux dirigeants d'entreprises et spécialistes du domaine !

Pour toute information complémentaire, veuillez visiter notre site web (<http://www.ehlite.ch>) ou contacter Ray F. Iunius :

[rayiunius@ehl.ch](mailto:rayiunius@ehl.ch)  
+41 (0)21 785 15 41.

INNOVATION & CRÉATIVITÉ dans l'industrie des services







«L'actrice Diane Keaton me donnait toujours cinq marks de pourboire quand je lui apportais le petit-déjeuner dans sa chambre, à l'Hôtel Colombi.»

Kristiane Jeltsch, directrice des ventes des Seiler Hotels

## L'ITB grandit encore

Dans une semaine s'ouvrira à Berlin, l'ITB, la plus grande foire touristique du monde. Une foire qui ne cesse de grandir.

MIROSLAW HALABA

Pour Christian Göke, directeur de Messe Berlin, l'ITB, le plus grand salon touristique du monde, est le reflet de l'état des lieux du tourisme international. Or, le tourisme se porte bien et l'ITB, par conséquent aussi. La preuve: l'édition 2008, qui ouvrira ses portes mercredi prochain pour les refermer le dimanche 9 mars, battra probablement un nouveau record de fréquentation. L'an passé, la manifestation avait enregistré 108 735 visiteurs professionnels, soit 15% de plus qu'en 2006. Avec le grand public, ce sont au total 177 154 personnes qui ont déambulé parmi les vingt-six halles de la foire.

### Un second salon, dès cet automne, en Asie

La surface disponible ne pouvant plus répondre à l'accroissement de la demande, le nombre de pays et d'exposants présents sera quasiment similaire aux chiffres de

2007, soit environ 185 pays et 11 000 exposants. Cette demande excédentaire n'est donc étrangère à la décision des organisateurs d'ouvrir, cet automne, un second salon, ITB Asia qui se tiendra du 22 au 24 octobre à Singapour.

### Une présence suisse dopée par l'Euro 2008

Pour le tourisme suisse, l'édition 2008 revêtira un caractère particulier en raison de l'Euro 2008. La délégation suisse, rassemblée par Suisse Tourisme, sera plus forte qu'en 2007. On y recensera 28 exposants (+5) et 158 partenaires (+48). Le programme comprend des activités à l'intérieur et à l'extérieur de la foire. L'attraction du stand suisse, qui sera situé près du stand autrichien, sera un jeu de «dribble», bien en phase avec l'Euro 2008.

Cette ambiance footballistique se retrouvera, le mercredi, à la Potsdamer Platz où stationnera l'«Icon», cinq conteneurs en forme de croix suisse qui feront une tournée européenne pour promouvoir la Suisse auprès des futurs spectateurs de l'Euro 2008. Sur la même place, dans la Kaisersaal, Suisse Tourisme et hotelleriesuisse inviteront leurs partenaires pour leur présenter l'offre «Design & Lifestyle Hotels», Suisse Mobile et, bien sûr, les offres liées à l'Euro 2008. Une table ronde sera aussi organisée à cette occasion.



Plus de 100 000 professionnels ont visité l'ITB l'an passé sur un total de 177 200 visiteurs.

## D'une langue à l'autre

### Quand les hôtels servent de lieux de tournage de films

Les hôtels ont toujours été des lieux de tournage appréciés pour l'industrie du cinéma. Notre hebdomadaire consacre cette semaine une large place à cette thématique, que ce soit à Fribourg-en-Briegau, à l'Hôtel Colombi, théâtre du tournage d'un film avec Diane Keaton et Klaus Kinski, ou à l'Hôtel des Trois Rois de Bâle qui a servi de cadre en début d'année à un film dont l'action se déroule dans les années cinquante. Ce dernier aspect a engendré un certain nombre de contraintes. Les employés de l'hôtel ont dû ainsi revêtir des uniformes d'époque et des voitures anciennes ont été parquées devant le célèbre cinq-étoiles bâlois. Suisse Tourisme considère le cinéma comme étant un vecteur publicitaire très intéressant. Il a de ce fait soutenu le tournage du film IMAX «The Alps» ainsi que plusieurs longs métrages indiens.

Page 1 + cahier Fokus, pages 7 à 11

## Jean-Jacques Gauer va se retirer des Leading Hotels



Président des Leading Hotels of the World depuis plus de dix-huit ans, Jean-Jacques Gauer, le directeur général du Lausanne Palace & Spa, a annoncé dans une interview accordée à notre journal qu'il quitterait ses fonctions présidentielles auprès des Leading Hotels. «Il se peut que je parte déjà cette année, mais il est également possible que je reste encore en place pendant deux ans. Ce qui est certain, c'est que Paul McManus, le CEO des Leading Hotels of the World, nous quittera cette année car il partira à la retraite. Il m'incombe ainsi de régler au mieux sa succession», a-t-il relevé. Jean-Jacques Gauer a également annoncé que la création d'un label «Leading Resort» était actuellement à l'étude.

Im

Page 5

## De l'utilité d'une clause de non-concurrence

La rubrique «Plattform» aborde cette semaine un litige qui occupe régulièrement les tribunaux. R. O., directeur d'un hôtel à W., cite le cas de son directeur-adjoint qui a quitté son établissement à la suite d'un différend et qui a repris aujourd'hui un autre hôtel dans le même canton. Il demande jusqu'à quelle hauteur peut s'élever la réparation du préjudice subi. Le directeur-adjoint en question avait en effet signé, lors de son engagement chez R. O., une clause de non-concurrence qui l'empêchait de diriger un hôtel dans le même canton pendant une durée de cinq ans. Cet exemple montre bien toute l'utilité de se prémunir contre ce genre de litiges. Il est ainsi fortement recommandé d'intégrer dans le contrat de travail une clause interdisant à l'employé qui quitte son poste de concurrencer son ancien patron.

Im

Page 12



Célia Navarro et Yves Curchod (Les Brasseurs).

## La bière fêtée

Il y avait du monde, mardi soir, chez «Les Brasseurs», à Neuchâtel. Quelque 150 personnes sont venues à l'inauguration de l'établissement, ouvert en décembre. Cette période de démarrage a permis à Yves Curchod, co-fondateur de ce concept de micro-brasseries, de tirer un premier bilan réjouissant: «Nous sommes passés de 12 collaborateurs à 25». Valérie

Garbani, présidente du Conseil communal de Neuchâtel, a retracé l'histoire du bâtiment où se trouvent «Les Brasseurs». Construit en 1862, celui-ci a notamment abrité un bazar qui proposait des «objets d'art et d'industrie». Un questionnaire, à remettre dans une urne, a permis à dix personnes tirées au sort de repartir avec un fût de bière de 5 litres. hk



Yann Engel (à g.) et Jérôme Longaretti (TN).

## Des températures appréciées

En montagne, comme en plaine, les températures très printanières, enregistrées le week-end dernier et les jours précédents, ont été notamment appréciées par les restaurateurs.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme helvétique est particulièrement gâté cet hiver par les conditions météorologiques. Les chutes de neige enregistrées en début de saison et un ensoleillement généreux ont permis aux stations, aussi bien celles situées dans l'Arc alpin que celles de l'Arc jurassien d'engranger de bonnes affaires tout au long de cet hiver. On peut



Les terrasses bondées, comme ici à Aarberg (BE), ont fait le bonheur des restaurateurs.

ajouter à ce tableau les effets favorables pour les restaurateurs de plaine du fort anticyclone qui stationne depuis près de deux semaines sur l'Europe centrale et de l'af-

flux d'air doux qui l'accompagne. Ainsi, le week-end dernier, les terrasses étaient bondées un peu partout en Suisse, les températures oscillant entre 16 et 24 degrés.

## Nuit des neiges: plus de deux millions de francs distribués en vingt-cinq ans

Crans-Montana a accueilli, le week-end dernier, la 25<sup>e</sup> édition de la célèbre soirée caritative «La Nuit des neiges».

Fondée par l'ambassadeur François Barras, la Nuit des neiges est l'une des manifestations qui fait la renommée de Crans-Montana. Le week-end dernier, quelque 550 personnalités ont participé à la 25<sup>e</sup> édition de cette soirée caritative. Durant cette période, celle-ci a permis de récolter plus de 2 millions de francs. Les bénéficiaires ont été, cette année: l'association A.V.E.C., présidée par le professeur David Khayat, et la Sepp Blatter Football and Humanity Foundation, œuvre du président de la FIFA, Sepp Blatter. Le monde du football était bien représenté avec, entre autres, Christian Karembeu et Michel Platini. mh



Etaient notamment présents: Adriana et Christian Karembeu.