

# Inspiration

*Erfolgsgeschichten aus der Gastronomie,  
der Hotellerie und dem Tourismus*

**Anja Waltenspül:  
Gastgeberin des  
geretteten Ochsen**

Beilage des

**GASTRO journals**

Hinter  
einem **guten  
Gastronomen**  
verbergen sich  
immer **gute  
Produkte.**



**ALIGRO**  
Mehr Qualität für Ihr Geld.

# Editorial

## Premiere mit Erfolgsgeschichten

Erstmals in der Geschichte des GastroJournals, das 2019 vom Zeitungs- zum Magazinformaat modernisiert wurde, produziert die Fach- und Verbandspublikation eine Spezialausgabe. «Inspiration» ist eine Ansammlung von Erfolgsgeschichten aus der Welt der Gastronomie, der Hotellerie und des Tourismus. Sie zeigt, wie innovativ, vielfältig, zukunftsweisend und begeisternd diese Branche ist.

Anja Waltenspül haucht als Gastgeberin der Dorfbeiz Ochsen in Littau LU neues Leben ein (Seite 6), Noah Rechsteiner erfüllt sich mit nur gut 23 Jahren seinen Traum vom eigenen Restaurant (Seite 12), das Valsana in Arosa GR heizt als grünstes Hotel der Schweiz mit Eis (Seite 13), oder die SV-Group lässt Lernende zwei Restaurants führen (Seite 33). Über dies und viel mehr ist in dieser Spezialausgabe zu lesen. Die Erfolgsgeschichten sind voll von wertvollen Inspirationen.

Das GastroJournal schafft positiven Beispielen auch in den Normalausgaben immer wieder eine Bühne. Die Redaktion berichtet alle zwei Wochen regelmässig über inspirierende Persönlichkeiten, deren Pläne zur Nachahmung empfohlen sind. Dies gilt genauso für den **Newsletter, der auf [www.gastrojournal.ch](http://www.gastrojournal.ch) kostenlos abonniert** werden kann und jeden zweiten Donnerstag zugestellt wird. Unsere vielfältige Branche wird auch in Zukunft wegweisende Beispiele liefern.



**Reto E. Wild**  
Chefredaktor  
[reto.wild@gastrojournal.ch](mailto:reto.wild@gastrojournal.ch)



Corinne Nusskern



25hours Hotel (2/19)



Addae Stock

- 6** Anja Waltenspül ist Gastgeberin im Gasthaus Ochsen in Littau LU
- 10** Markus Reich und Ramona Kaiser von der Dorfbeiz Linde im zürcherischen Bonstetten
- 12** Noah Rechsteiner, der Jungunternehmer aus der Stadt Zürich
- 13** Valsana Arosa: Das grünste Hotel der Schweiz heizt mit Eis
- 16** Restaurant Elmira: Wegbereiter der Branche
- 20** «Working mum» im Gastgewerbe: Amanda Wassmer-Bulgin
- 23** Werkheim Uster: So geht integratives Arbeiten im Gastgewerbe
- 26** 25hours Hotel: Was die Viertagewoche ausgelöst hat
- 28** Personalsuche in Savognin GR
- 30** Hotel Innovations-Award: Salwideli in Sörenberg LU
- 33** SV Group: Lernende führen zwei Restaurants

## Impressum

**Verlag**  
**Verlagsleitung,**  
**Mitglied Geschäftsleitung**  
 Patrik Hasler-Olbrych

**Anzeigen**  
**Leiter Anzeigenverkauf**  
 Roger Schenk

**Key Account Manager**  
 Aleksandar Vukovic

**Anzeigendisposition**  
 Deborah van Lith  
 Selma Sivic  
 Elma Ibric

**Kontakt Verlag**  
 anzeigen@gastrojournal.ch  
 annonces@gastrojournal.ch  
 abo@gastrojournal.ch  
 verlag@gastrojournal.ch

**Redaktion**  
**Chefredaktor**  
 Reto E. Wild (rw)

**Redaktion**  
 Corinne Nusskern (cn)  
 Nicole Steffen (nst)  
 Petra Schwinghammer (psh)  
 Oliver Borner (obo)

**Rédaction Suisse romande**  
 Isabelle Buesser-Waser (ibw)  
 Caroline Goldschmid (cgo)

**Kontakt Redaktion**  
 redaktion@gastrojournal.ch  
 redaction-romande@gastrojournal.ch

**Freie Mitarbeitende**  
 Mathias Haehl, Iris Wettstein

**Editorial Design**  
 Sibylle Lees

**Druckerei/Imprimerie**  
 Stämpfli Kommunikation  
 Wölflistrasse 1, Postfach,  
 3001 Bern

Der Abdruck von Artikeln aus der GastroJournal-Beilage ist nur nach Rücksprache mit der Redaktion gestattet.

La reproduction d'articles du supplément au GastroJournal n'est permise qu'après autorisation expresse de la rédaction.

Printed in Switzerland

Titelbild: Daniel Winkler

# SORGENFREIER VERSICHERUNGS- SCHUTZ FÜR DIE GASTRONOMIE.

Als Verbandsversicherungspartner von GastroSuisse bietet SWICA erstklassige und L-GAV-konforme Krankentaggeld- und Unfall-Versicherungslösungen an. Dank der Partnerschaft mit GastroSocial reduziert SWICA Ihren administrativen Aufwand, damit Sie sich sorglos Ihren Gästen widmen können.

**FÜR SIE DA.**

Telefon 0800 80 90 80 oder [gastroversicherungen.ch](https://gastroversicherungen.ch)

 GASTROSOCIAL

WEIL GESUNDHEIT  
 ALLES IST





Anja Waltenspül: «Die Menschen in Littau identifizieren sich mit dem «Ochsen». Das Haus hat eine lange Geschichte.»

# Wie die Menschen in Littau ihre Dorfbeiz retteten

Als die Wirtfamilie Haldi das Gasthaus Ochsen in Littau aus gesundheitlichen Gründen aufgeben muss, droht der Dorfbeiz die Schliessung. Nicht mit den Littauern und Littauerinnen! Aus dem Nichts formiert sich die «Baugenossenschaft Am Dorfplatz», die den «Ochsen» kauft und in Anja Waltenspül ihre Gastgeberin findet.

**TEXT** CORINNE NUSSKERN

**FOTOS** DANIEL WINKLER

**K**urz vor elf Uhr morgens: In der Küche scheppern die Schüsseln, draussen wartet der erste Gast auf Einlass. Gastgeberin Anja Waltenspül (29) öffnet ihm die Tür und begrüsst ihn herzlich. Bald stossen drei weitere Männer dazu. Littauer im Pensionsalter, jeder hat seinen angestammten Platz in der Gaststube, die vom Boden bis zur Decke in rehbraunes Holz gekleidet ist. Keiner von ihnen sitzt allein. Genau das ist der Sinn einer Dorfbeiz. Waltenspül deckt die Tische für das Mittagessen, nimmt sich Zeit für einen Schwatz. Die gebürtige Glarnerin hat nach dem KV die Hotelfachschule Luzern absolviert, doch das Gastro-Gen hat sie von ihrem Grosi, die einst im Glarnerland ein Restaurant führte und nun riesig stolz auf ihre Enkelin ist.

**Sie sind Gastgeberin des geretteten Gasthauses Ochsen. Wie fühlt sich das an?**

**Anja Waltenspül:** Sehr gut! Es gibt immer Tage, an denen ich mich frage: Was habe ich mir da angetan? (lacht herzlich) Aber es ist ein wunderschönes Gefühl, beim Projekt «Ochsen» mitwirken zu dürfen. Vor allem, weil die Leute so froh darüber sind, dass sie ihren Treffpunkt im Dorfkern nicht verlieren. Dies bestätigt mir, dass meine Entscheidung richtig war.

**Wie kamen Sie in den «Ochsen» – wer hat wen gefunden?**

Eine lustige Geschichte. Vor einigen Jahren, als ich im «Bürgerstock» arbeitete, stiess ich durch einen Arbeitskollegen zur Guggenmusik Löchli-

tramper, hier in Littau. Dadurch kenne ich den «Ochsen» und habe erfahren, dass die Besitzerfamilie Haldi aus gesundheitlichen Gründen aufhören muss. Eine Freundin meinte, das sei etwas für mich als Hotelfachschulabsolventin, und ich schrieb der Familie Haldi eine E-Mail. Sie wollten aber verkaufen, für mich kam dies finanziell nicht infrage, und so hakete ich es ab. Sechs Wochen später schrieben mir Haldis, es zeichne sich ab, dass sich einige Littauer und Littauerinnen zusammäteten, um den «Ochsen» zu kaufen und jemanden für die Pacht suchten.

**Sie haben für den «Ochsen» ihren sicheren Job gekündigt?**

Ja, voll. Ich arbeitete als Chef de Réception im Seminarhotel Romerohaus in Luzern. Es gefiel mir dort, aber ich spielte schon länger mit dem Gedanken, einen Betrieb zu übernehmen. So habe ich gekündigt und mich auf den «Ochsen» eingelassen, ich hatte nichts zu verlieren.

**Mussten Sie ein Konzept präsentieren, oder wie war das?**

In einem ersten Gespräch mit Roger Sonderegger, dem Präsidenten der Baugenossenschaft Am Dorfplatz, erklärte er das Ziel: Den «Ochsen» zu kaufen, langfristig zu erhalten, und die Nachbarliegenschaft, wo sich einst die Metzgerei Jutzeler befand, ebenfalls zu erwerben und günstigen Wohnraum zu schaffen. Das Konzept für den «Ochsen» war klar. Es braucht keine Marktanalyse, um zu wissen, was es an diesem

Drei Fragen an

### **Roger Sonderegger (46)**

Präsident der Baugenossenschaft  
Am Dorfplatz, Littau LU

#### **1 Die Baugenossenschaft wurde im Juni 2023 gegründet, im September kaufte sie den «Ochsen». Hat es so sehr gepresst?**

Es war uns wichtig, dass der «Ochsen» in Littauer Hand bleibt und er nicht von Spekulanten oder einer Kette übernommen wird. In der kurzen Zeitspanne organisierten wir – durch verkaufte Anteilscheine und mit Unterstützung der Bank – fast zwei Millionen Franken. Im Dezember kauften wir auch die Nachbarliegenschaft der einstigen Metzgerei Jutzeler, um in den fünf Wohnungen gemeinnützigen Wohnraum anzubieten. Nur den «Ochsen» zu erwerben, hätte wirtschaftlich auf zu wackligen Beinen gestanden.

#### **2 Wie haben Sie dies in so kurzer Zeit alles finanziert?**

Der Finanzierungsbedarf für beide Liegenschaften, inklusive Inventar und kleiner Investitionen, beläuft sich auf rund 5,5 Millionen Franken. 2,2 Millionen decken die Anteilscheine der aktuell 260 Genossenschaftsmitglieder ab, der Rest stammt von klassischen Bankhypotheken und Darlehen vom Bund für gemeinnützigen Wohnungsbau.

#### **3 Was ist nun langfristig geplant, braucht es Renovierungen?**

Wir sind bereits am Planen. Das Kernhaus des «Ochsen» ist im Inventar als schützenswertes Gebäude eingetragen und wird irgendwann renoviert. Bei der Nachbarliegenschaft ist noch unklar, ob es einen Ersatzneubau oder einen Zusatzbau gibt. Wir möchten im gleichen Zug den Dorfplatz wieder aufwerten, der aktuell nur aus einem Verkehrskreisel besteht. Vielleicht sagen deswegen viele Littauer und Littauerinnen: Der «Ochsen» ist der Dorfplatz!

Standort braucht: eine Dorfbeiz für alle. Das deckte sich mit meiner Vision. Littau gehört zwar zur Stadt Luzern, ist aber ein Dorf. Das ist schön – dahinter kann ich viel besser stehen als hinter einer Touristenbeiz in der Stadt.

#### **Die Rettung des Gasthauses muss sehr emotional für alle Beteiligten gewesen sein. Der «Ochsen» scheint für die Littauer und Littauerinnen elementar zu sein.**

O ja. In Gesprächen mit Gästen höre ich oft, wie wichtig es ihnen ist, dass es diesen Ort – ihren «Ochsen» – weiterhin gibt. Dies spürte ich bereits im Vorfeld, als ich mit der Familie Haldi in Kontakt stand, um den Betrieb zu verstehen. Viele Littauer kamen nochmals vorbei, um bei ihnen zu essen. Und ich staunte, wie viele Leute Ende August zur Infoveranstaltung der Baugenossenschaft kamen, der Saal war proppenvoll. Das Interesse, was mit dem Ochsen passiert und wer das gastronomische Gesicht sein wird, war enorm.

#### **Sind Sie nun von der Baugenossenschaft Am Dorfplatz angestellt?**

Nein, die Baugenossenschaft hat den «Ochsen» an Pius Suter verpachtet, der eine GmbH für den «Ochsen» gegründet hat, bei der ich als Gastgeberin angestellt bin. Suter ist Gastroberater und Pächter weiterer Betriebe in Luzern und Umgebung. Das ist perfekt, denn niemand wollte, dass hier eine Kette übernimmt oder die x-te Pizzeria einzieht!

Stolz steht es da, das vierstöckige, in braune Holzschindeln gekleidete Haus mit dem gemalten Wirtschaftsschild. Die Geschichte des «Ochsen» datiert auf 1607 zurück, nach einem Brand entstand 1807 der heutige Bau. Die Decken in der Gaststube und im Stübli (total 70 Plätze) sind tief, das Ambiente gemütlich und warm. Vor dem Durchgang zur Küche thront ganz traditionell das Buffet. Im Stübli gegenüber sind die Tische weiss gedeckt, draussen locken unter Platanen weitere 70 Plätze. Im Anbau befindet sich ein Saal mit Platz für 100 Gedecke. Anja Waltenspül führt als Gastgeberin rund zehn Mitarbeitende (inklusive Aushilfen). Sie lebt zusammen mit ihrem Partner in der Wohnung über der Beiz. Der Gastroberater Pius Suter ist Pächter des Gasthauses Ochsen und die Baugenossenschaft Am Dorfplatz die Besitzerin.

#### **Wie sieht Ihre Zusammenarbeit aus?**

Ich habe sehr viele Freiheiten. Lohn- und Preisverhandlungen oder Kalkulationen wickeln wir gemeinsam ab. Pius Suter übernimmt im Hintergrund viel für mich, damit ich im operativen Betrieb sein und mich um die Gäste und die Mitarbeitenden kümmern kann. Das macht vieles leichter, da ich noch nie einen Gastronomiebetrieb allein geführt habe. Klar, mit der Hotelfachschule sollte man theoretisch alles beherrschen, aber in der Praxis ist es immer anders, und ich bin dankbar, von seinem Erfahrungsschatz profitieren zu können.

#### **Was wird im «Ochsen» an Kulinarischem aufgetischt?**

Gutbürgerliche, bodenständige Schweizer Küche. Wir bieten so weit wie möglich Saisonales und Regionales aus der Innerschweiz an. Und einen Weisswein vom Littauer Berg: den Littauer Riesling der Familie Wicki. Ich finde ihn super. Man bekommt ihn nur selten, und ich setze ihn bewusst in den Offenausschank, um das Regionale zu verankern.

#### **Wie läuft es, sind Sie gut gebucht?**

Wir sind sehr gut gestartet für eine Wiedereröffnung. Am Mittag ist Schnelligkeit elementar, damit es für die Arbeiter und Arbeiterinnen attraktiv ist. Wir bieten neben einem Tagesmenü drei bis vier Gerichte während der ganzen Woche in verschiedenen Preisklassen an, plus immer etwas Vegetarisches. Mal kommen 15 Gäste, mal 70, dann ist es voll. Das muss sich noch einspielen. Ebenso am Abend beim À-la-Carte.

#### **Wer sind Ihre Gäste?**

Eine bunte Mischung. Ältere, die seit klein auf hier verkehren. Jüngere aus den Vereinen, die nach Proben oder Turneinheiten noch auf ein Glas vorbeikommen. Dann ist die Gaststube bis spätabends voll. An manchen Abenden geht die Tür fast permanent auf und zu! (lacht) Dazu Familienfeste und Leidmahle oder GVs von Vereinen der Umgebung, denn wir haben hinten noch einen grossen Saal für rund 100 Personen.

#### **Was ist die grösste Herausforderung?**

Allem und allen gerecht zu werden. Zeit zu finden für Gäste, die gerne ein Gespräch führen, für Mitarbeitende, die ein Anliegen haben, um administrative Aufgaben zu erledigen und nicht zu vergessen, dass ich noch Wein bestellen muss. Das Haus unter Kontrolle zu halten, ist nicht zu



Anja Waltenspül: «Die Littauer und Littauerinnen sind glücklich, dass ihr gewohntes Gastronomiekonzept im «Ochsen» weitergeführt wird. Es passt auch hierher.»

«Im Gespräch mit Gästen spüre ich, wie wichtig es ihnen ist, dass es diesen Ort – ihren «Ochsen» – weiterhin gibt.»

unterschätzen, denn es passiert stets Unvorhergesehenes. Aber das ist Gastronomie!

#### **Was treibt Sie jeden Tag aufs Neue an?**

Das Schönste ist, wenn ich Gäste glücklich machen kann. Wenn sie mit einem Lächeln hinausgehen, sei es, weil sie gut gegessen oder sich gut unterhalten haben.

#### **Werden Sie hier im «Ochsen» dereinst pensioniert?**

(lacht) Das geht mindestens noch 35 Jahre! Aber ja, ich möchte langfristig hier bleiben. ●

# Erst Stammgäste, jetzt Pächterpaar

Viele Berufsleute wenden sich vom Gastgewerbe ab. Markus Reich und Ramona Kaiser hingegen, sind nach vielen Jahren in die Branche zurückgekehrt. Letzten Herbst haben sie die Dorfbeiz Linde im zürcherischen Bonstetten übernommen.



TEXT UND FOTO CORINNE NUSSKERN

**F**rüher Nachmittag: Ramona Kaiser (36) kassiert bei drei Stammgästen ein, Markus Reich (47) kommt aus der Küche und grüsst die vier Jasser im hinteren Teil der Beiz. Alles wie immer. Zum Glück! Kaiser und Reich sind seit Ende Oktober das neue Pächterpaar der «Linde» in Bonstetten ZH. «Als wir hörten, dass die langjährige Wirtin Claire Lienhard aufhört, haben wir überlegt, ob es für uns funktionieren kann», sagt Reich. Er hat Kellner und Koch gelernt, doch die letzten 15 Jahre als Personalfachmann und in der IT im Finanzbereich gearbeitet. Auch Kaiser ist die Branche nicht fremd, sie führte jahrelang eine Après-Ski-Bar in Samnaun GR. Seit Corona waren beide oft im Homeoffice. «Da muss man zwischendurch raus», erzählt Reich. «Die Linde war die einzige Beiz, die nachmittags offen hatte. Wir waren Stammgäste.»

Trotz jahrelanger Absenz in der Branche hat das Pächterpaar den Entscheid nicht blauäugig gefällt. «Wir kennen uns bei der Kalkulation aus und erhielten von Claire Lienhard die Zahlen. Wir sahen: Es funktioniert», so Reich. Die «Linde» (40 Plätze) sei von der Grösse her ideal und sie habe viele Stammgäste, plus die Vereine.

## Die Dorfbeiz ist für alle

Hätten Kaiser und Reich nicht eingeschlagen, drohten auch hier Wohnungen. Die Resonanz war gross, die Bonstetter und Bonstetterinnen sind froh, dass die «Linde» bleibt. Viele Beizen in der Umgebung schlossen für immer, der Gasthof Hirschen in Wettswil a. A. wird die nächste sein. «Büezer Beiz» steht auf Reichs Kochjacke. Sie haben das Mittagsgeschäft angekurbelt, die Handwerker danken es ihnen. Zwischen 25

Das Pächterpaar Ramona Kaiser und Markus Reich: «Als Beizer ist man für viele auch Familie. In der Dorfbeiz helfen sich die Gäste untereinander, da braucht es keine Senioren-helfen-sich-Plattformen!»

und 40 Menüs verkaufen sie täglich, einfache Schweizer Gerichte wie Rindsragout mit Nudeln oder Zürcher Geschnetzeltes ab 15 bis 21 Franken. Ganz schön kompetitiv! «Man muss zu kalkulieren wissen», sagt Reich. «Wir kaufen im Top CC ein, aber nur Schweizer Fleisch, denn die Qualität muss stimmen.»

Die Mittagsmenüs generieren eine Wirkung nach hinten. Viele Büezer kommen nach der Arbeit auf ein Bier vorbei. Die tiefen Preise, die schon Claire Lienhard führte, kann das Pächterpaar halten. Die Stange kostet 4 Franken, der Kaffee Creme 3,50 Franken. «Wir haben keine Fremdlöhne, wir sind nur zu zweit», sagt Kaiser.

Abends wird in der Linde nicht gross gekocht. «À la carte wäre wirtschaftlich zu risikoreich gewesen», so Reich. Schnipo und Snacks sind immer erhältlich. Sie arbeiten mit dem nur 200 Meter entfernten Restaurant Löwen zusammen. «Dort können wir auf Wunsch Burger oder Eglichnusperli bestellen.» Auch mit dem Pizzalieferanten im Dorf haben sie einen Deal. Dafür bieten sie Events wie Dart- oder Lotto-

«Trotz vielen Stunden wissen wir nun, wofür wir arbeiten – für uns.»

Abende an. Im November haben die Bonstetter Jäger bei ihnen in der Küche gekocht.

Die «Linde» ist ein Urgestein. Seit wenigen Jahren gehört das Haus der Zürcher Wohn- und Baugenossenschaft Gewobag. Ein grosser Vorteil. «Sie sind sensationelle Vermieter, wir sind hier in Kostenmiete», sagt Reich.

Ihre Tage sind lang, von morgens acht Uhr bis Mitternacht, nur sonntags ist die Linde zu. Sie achten darauf, dass sie abwechselnd mal eine Ruhepause einlegen können. «Dafür können wir hier selbstbestimmt arbeiten», sagt Kaiser. «Und trotz vielen Stunden, wissen wir, wofür wir arbeiten – für uns.» Als Nächstes kümmern sie sich um den seit Langem darbanden Aussenbereich. «Wir möchten eine attraktive Gartenbeiz errichten.» Der Sommer kann kommen. ●

ANZEIGE

# Igeho 2025

15. – 19. November 2025

## Messe Basel

Save  
the date

60 Jahre Schweizer Branchentreffpunkt Nr. 1!  
60 Jahre Erlebniswelt der Gastlichkeit!  
60 Jahre Igeho!

Igeho  
15-19 | 11 | 25  
Messe Basel

# «An den Wochenenden sind wir stets ausgebucht»

Mitte Januar wagte Jungkoch Noah Rechsteiner einen grossen Schritt und eröffnete am Rigiplatz in Zürich sein erstes veganes Restaurant Anoah. Das Konzept kommt sowohl bei den Stammgästen seiner vorherigen Pop-ups als auch bei den Menschen im Quartier gut an.

TEXT OLIVER BORNER  
FOTO ANDREAS PRETALI



Noah Rechsteiner eröffnete Mitte Januar sein erstes Restaurant. An vier Tagen in der Woche verwöhnt er seine Gäste mit veganem Fine Dining. Zur Auswahl stehen drei Menüs, die alle acht Wochen wechseln.

**K**urz vor der Eröffnung seines Restaurants Anoah im Januar sagte Noah Rechsteiner: «Wir hoffen, dass wir mit dem neuen Projekt die Gastronomie im Quartier beleben können.» Nach vier Monaten Finanzierungs- und Umbauphase startete der einst jüngste Pop-up-Gastronom Zürichs zusammen mit seinem Team in sein neustes Gastroabenteuer. Das Interesse war bereits vor der Eröffnung gross. «Das Feedback ist bisher überwältigend – und wir haben noch nicht mal offen», sagte Rechsteiner damals. Viele Abende waren im Anoah bereits Wochen im Voraus ausgebucht. Und heute? Ist die Anfangseuphorie verflogen? Mitnichten! «Wir sind sehr zufrieden mit dem

Start», sagt Rechsteiner. Insbesondere am Freitag und am Samstag seien die Reservationen weiterhin sehr gut. «Wir sind für die nächsten Wochen praktisch ausgebucht.» Selbst wer weit im Voraus einen Tisch reservieren will, muss momentan damit rechnen, keinen zu bekommen. Sehr beliebt sei auch der Brunch, der jeweils an den Wochenenden serviert wird. Luft nach oben gebe es lediglich unter der Woche. «Mittwoch und Donnerstag ist die Auslastung momentan bei etwa 75 Prozent», schätzt Rechsteiner.

## Das Quartier feiert

Die Bilanz fällt dennoch positiv aus. «Dank der überschaubaren Grösse des Lokals ist es uns möglich, auf die Gäste einzugehen und sie persönlich kennenzulernen. Das ist uns sehr wichtig», sagt Rechsteiner. Das habe auch direkte Auswirkungen auf die Gästebindung. Viele seien bereits mehrmals im neuen Lokal gewesen.

Besonders freut Rechsteiner aber, dass das neue Lokal im Quartier auf grosse Zustimmung trifft: «Wir wollten das Quartier von Anfang an in unser Projekt einbinden. Und das haben wir geschafft.» Das Interesse und das Feedback der Anwohnenden seien überwältigend. Die komplett vegane Ausrichtung des Lokals habe nie eine Rolle gespielt. «Das hat, nach unserem Empfinden, das Interesse eher gesteigert als gemindert», so Rechsteiner. Ein starkes Zeichen dafür, dass der Jungkoch mit seinem Team auf dem richtigen Weg ist. ●

# Das grünste Hotel der Schweiz heizt mit Eis

Nachhaltigkeit auf modernste Weise: Das Valsana-Hotel in Arosa geht mit seiner Energiegewinnung durch einen Eisspeicher vorbildlich voran – und wird dafür im Swisstainable-Programm von Schweiz Tourismus gelobt. Darauf wird angestossen – mit europäischem Wein, versteht sich!

TEXT MATHIAS HAEHL

**W**ie cool ist das denn: Da sitzt und schwitzt man in der Sauna des Viersternehotels Valsana in Arosa GR und lässt es sich wohlergehen. Ein schlechtes Gewissen wegen des Klimawandels und der Energieverschwendung braucht man sich nicht zu machen. Denn auf 1800 Metern geniesst man im Valsana den Wellnessbereich mit dem Wissen, dass die Energie aus einem Eisspeicher mit einem Inhalt von einer Million Litern Wasser gezapft wird. Der ersten Hotel-Eisbatterie weltweit notabene, die nicht nur das gesamte Gebäude beheizt, ohne dass sie fossile Brennstoffe benötigt, sondern auch die Coop-Filiale gleich nebenan. Das grünste Hotel der Schweiz heizt mit Eis – wenn das nicht die Zukunft ist?

«Wie unser Eisspeicher funktioniert und wie wir unser Haus nachhaltig führen, dafür interessieren sich immer mehr andere Hoteliers», erklärt Carmen Prantl. Die Deutsche wurde vom Wirtschafts magazin «Bilanz» zur Empfangschefin des Jahres 2020 gekürt und ist Gastgeberin im Viersternehotel Valsana, das innerhalb der Tschuggen Collection eine Pionierrolle spielt. Ab 2025 sollen die vier Hotels der Hotelgruppe komplett CO<sub>2</sub>-neutral betrieben werden.

## Nicht bierernst, sondern jung und modern

Auch wenn die drei Schwester-Fünfsternehäuser, das Tschuggen Grand Hotel in Arosa GR, das Carlton Hotel in St. Moritz GR und das Hotel Eden Roc in Ascona TI, bekannter und grösser

sind, stellt das Valsana das Leuchtturmprojekt der umweltbewusst aufgestellten Hotelgruppe dar. «Wir wollen nachhaltig sein, aber darob nicht auf Spass verzichten», sagt Prantl beim Rundgang durchs Hotel. «Unsere Nachhaltigkeit soll nicht altmodisch und bierernst daher kommen, sie darf sich durchaus jung und modern präsentieren, und sogar für Luxus stehen.»

Dass hier für die ganze Hotelgruppe in Sachen Nachhaltigkeit getestet wird, gefällt auch Schweiz Tourismus (ST), dem Erfinder des Nachhaltigkeitsprogramms «Swisstainable» (siehe Kasten): «Das Valsana-Hotel zeigt, dass aktiver Klimaschutz auch unter Einhaltung höchster Standards wirkt», heisst es bei ST. Es versteht

Swisstainable wurde 2021 von Schweiz Tourismus mit der Hochschule Luzern und dem Schweizer Tourismussektor «von der Branche für die Branche» entwickelt. Das Nachhaltigkeitsprogramm unterstützt touristische Betriebe dabei, Nachhaltigkeit in die Praxis umzusetzen, und unterstreicht die Relevanz des Themas für die zukünftige Positionierung der Schweiz als nachhaltiges Tourismusland. Das Programm ist keine Zertifizierung, sondern bezieht sich auf bestehende nationale und internationale Nachhaltigkeitszertifizierungen und schafft Transparenz für die Gäste.



Foto: 2VG

Das Viersternehotel Valsana in Arosa agiert vollumfänglich CO<sub>2</sub>-neutral, ist Mitglied von Swisstainable – und heizt ohne fossile Brennstoffe.



sich, dass das Valsana mit dem Level III zertifiziert wurde.

Solch ein Lob motiviert die Hotelbelegschaft noch mehr. «Derzeit wurde unsere Personalhaus-Heizung von Öl auf Pellets umgestellt», so Prantl. Und in naher Zukunft sind weitere grosse Schritte angesagt. Nachdem 2015 das ehemalige Sporthotel Valsana abgerissen wurde, um mit einem Budget von 60 Millionen Franken nach neusten Standards wieder aufgebaut zu werden, und Anfang Dezember 2017 wiedereröffnet wurde, war es bereits 2019 das erste CO<sub>2</sub>-bewusste Hotel der Schweiz. «Da-

mit ist das Valsana als Pilotprojekt erfolgreich vorausgegangen – denn die Tschuggen Collection hat sich das Ziel gesetzt, bis 2025 komplett auf fossile Brennstoffe zu verzichten», erklärt Prantl. Und sie freut sich, dass das Interesse in der Branche gross ist und viele andere Hoteliers wiederum inspiriert, denn der Austausch innerhalb der Schweiz-Tourismus-Interessenverbundung sei rege.

**Auch im Kleinen nachhaltig**

Schon lange gibt sich das Haus auch im Kleinen nachhaltig, was für die Kundschaft besser

ersichtlich ist als die im Keller untergebrachte moderne Eisbatterie: Das heisst, die Gäste müssen sich ein wenig einschränken. So bietet das Hotel beispielsweise keinen hoteleigenen Ski-Shuttle zur Bahnstation an, denn es gibt den öffentlichen Arosener Bus, der gleich vor dem Haus hält. Im Restaurant dominiert eine rein europäische Weinkarte mit primär Schweizer Tropfen. Und logischerweise dominieren regionale pflanzenbasierte Gerichte, Lachs stammt aus nachhaltiger Schweizer Zucht, Bio-Fleisch aus der Region. Zimmer und Rezeption sind papierlos, Grussworte an die Gäste finden sich in Kreide auf schicken Schiefertafeln. «Dafür wird die Kommunikation zwischen Gast und Personal wieder sehr wichtig», was laut Prantl beide Seiten schätzen.

**Kompensation und Baumzucht**

Der ganze Achtsamkeitsaufwand geht im Valsana noch weiter: Die Einkaufsrichtlinien gel-

«Das Valsana-Hotel zeigt, dass aktiver Klimaschutz auch unter Einhaltung höchster Standards wirkt.»

Schweiz Tourismus

ten für die ganze Gruppe, Moving Mountains ist ein ideales Wohlfühl- und Erlebniskonzept nach neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen. «In der Schweizer Bergwelt finden wir einen Zufluchtsort vor dem immer schneller werdenden Tempo des Lebens», sagt Eigentümer Götz Bechtolsheimer. Wer möchte, kann die An- und Abreise im eigenen Auto mit fünf Franken kompensieren; mit dem Geld werden Wiederaufforstungsprojekte unterstützt. ●

ANZEIGE

**Gemeinsam erreichen wir Grosses!**

Mit unserem Leuchtturmprojekt «gusto» fördern wir seit 20 Jahren den Kochnachwuchs in der Schweiz.







In der offenen Küche des Elmira: Benjamin Decôtes-Genon, Nicolas Bernet, Vilson Krasnic und der neue Souschef Eric Meier (v. l. / Foto: Reto E. Wild)



Bei den Gerichten von Chefkoch Vilson Krasnic steht das Gemüse im Vordergrund. Tierische Produkte sind nur Begleitung.



Das «Drehbuch» der Gastgeber: 13 verschiedene Kärtchen informieren über die jeweiligen Gänge und die Getränkebegleitung. (Fotos: zVg)

75 Prozent der Gäste entscheiden sich für das tierische Menü, wobei selbst beim Siebengänger wenig tierische Produkte vorkommen. Die vegetarische Variante möchten 15 Prozent, die vegane Version noch 10 Prozent.

# Restaurant Elmira: Wegbereiter der Branche

Vergangenen Herbst holte sich das Gourmetrestaurant Elmira in Zürich einen Michelin-Stern und einen grünen Michelin. Schlagzeilen hat es aber schon vorher mit einem innovativen Konzept geschrieben: Die Gäste zahlen Menü und Getränke im Voraus, die Angestellten profitieren von einer Viertagewoche.

TEXT RETO E. WILD

Wird das Restaurant Elmira im Untergeschoss des Löwenbräuareals in der Nähe des Stadtzürcher Escher-Wyss-Platzes zum Vorreiter der Branche? Dies fragte das GastroJournal vor gut einem Jahr. Die Gäste wählen, ob sie einen Fünf- oder einen Siebengänger möchten und bezahlen inklusive Getränkebegleitung, Wasser und Kaffee 240 beziehungsweise 290 Franken. Sie begleichen den Betrag im Voraus, können dafür auf der Website den gewünschten Platz buchen, wie bei einer Fluggesellschaft. Rund eineinhalb Jahre nach dem Start am 5. Oktober 2022 muss die Antwort lauten: Ja! Die Restaurantbesucher gehen in den Ausgang; das Portemonnaie bleibt zu Hause. Offenbar mögen das die Kunden. Und: Dies sorgt im Betrieb für Planungssicherheit – No-Shows gab es bis anhin noch nie, was hilft, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

## Traumnoten auf Bewertungsportalen

«Am Freitag- und Samstagabend sind unsere 26 Plätze stets ein paar Wochen im Voraus ausgebucht», sagt Nicolas «Nici» Bernet, den wir ein paar Stunden vor dem Abendservice an einem Tisch im Restaurant erneut treffen. Der 27-Jährige ist talentierter Gastgeber und Sommelier im Elmira, das im Herbst 2023 von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde und jeweils von Mittwoch- bis Samstagabend von 18.45 bis 23.30 Uhr geöffnet ist. Über die Woche werde eine Auslastung von 80 Prozent erreicht, ergänzt Ideengeber und Verwaltungs-

ratspräsident Loïc Mesqui (40), der sich zu uns gesellt. «Mir ist es wichtig zu betonen, dass das Elmira auch mal nicht bis auf den letzten Platz ausgebucht ist. Das bedeutet nicht, dass unsere Küche schlecht ist. Die Bewertungen, die wir erhalten, sind im Gegenteil schlicht sensationell.» Er spricht nicht den Michelin-Stern oder die zu tiefen 14 GaultMillau-Punkte an, sondern TripAdvisor und Google, auf denen das Publikum in beiden Fällen für Traumnoten von gegen 5 sorgt.

Doch wie gut wird das System mit der Vorauszahlung des gastronomischen Erlebnisses wirklich akzeptiert? Chefkoch Vilson Krasnic (35) zieht Bilanz: «Bereits vor der Michelin-Bewertung wurde die Vorauszahlung nie bemängelt. Mit dem Stern ist der Vertrauensvorschuss in unsere Küche noch grösser geworden. Die Konsumenten zögern viel weniger.» Einzig ein Artikel in der Pendlerzeitung «20 Minuten» habe negative Leserkommentare ausgelöst, räumt Mesqui ein. Einige hätten am System kritisiert, sie wollen nicht im Voraus bezahlen, ohne zu wissen, was sie erhalten – wobei sich die Frage stelle, ob diese sich einen Besuch in einem Gourmetrestaurant auch wirklich leisten würden und ob sich die Kommentarschreiber bewusst sind, dass Vorauszahlungen im Ausland normal sind.

«Im Dezember 2023 besuchten uns 25 Prozent aller Gäste durch Weiterempfehlungen. Dieser Wert wird mit der Zeit grösser», gibt der VR-Präsident zu bedenken. Im Elmira gebe es keine Kellner, die dem Gast ein Schnäpsli auf-



Das Speiselokal des Restaurants Elmira verfügt über 26 Plätze. Die Gäste können im Voraus online bestimmen, wo genau sie sitzen möchten – diskret in einer Ecke oder in der Nähe der Köche.



Ein Jahr nach der Eröffnung erhält das Elmira vom Guide Michelin neben einem Stern auch einen grünen Stern für die nachhaltige Gastronomie von Chefkoch Wilson Krasnic und seinem Team.

schwätzen, das dann 17 Franken kostet. «Unser Gast erhält von Anfang an Transparenz und kann sich bei uns zurücklehnen. Wir haben alles deklariert und sind so gesehen auch in der Buchführung eines der saubersten Restaurants», sagt Mesqui. Wer Lust auf einen zusätzlichen Schluck Wein bekommt, erhält diesen kostenlos.

Auf den ersten Blick scheint allerdings das Vorauszahlungssystem für die Angestellten ein Nachteil zu sein. Stichwort Trinkgeld. Bernet, der 2025 beabsichtigt, seine Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern abzuschliessen, widerspricht: «Wir können uns nicht beklagen, denn mit der steigenden Auslastung sind auch die Trinkgelder grösser geworden.» Auf den Tischen stehen jeweils 13 Kärtchen, die durch die Gänge und Getränkebegleitung führen. Auf einem Kärtchen ist ein QR-Code für Twint aufgeführt.

Das innovative Konzept des Elmira kehrt den üblichen Prozess eines Restaurantbesuches um, indem Gäste vor dem Besuch bereits das Menü inklusive Getränkebegleitung bezahlen. Die langjährigen Freunde Lukas Alber und Loïc Mesqui initiierten das «Projekt 7» mit dem Ziel, ein hochklassiges Restaurant zu eröffnen bereits 2021 – aus diesem ist nun das Elmira entstanden. Interessant sind die ersten Statistiken: 35 Prozent der Gäste entscheiden sich für das Fünfgangmenü, 65 Prozent für den Siebengänger. 75 Prozent aller Besucher bestellen das tierische Menü, 15 Prozent das vegetarische, 10 Prozent das vegane. Die Zahl der No-Shows beträgt im ersten Jahr 0 Prozent!

### Verkohler Lauch statt Luxusprodukte

Ob der Michelin-Stern und die steigenden Kosten nicht zu höheren Menüpreisen führen werden, fragen wir in die Runde. Das Elmira überlege sich eine Preiserhöhung, heisst es. Sie hätten allerdings von Anfang an einen Preis auf Michelin-Niveau verlangt, ohne damals einen Stern zu haben, weil der Aufwand für die Gerichte schon zum Betriebsstart hoch gewesen sei.

Kulinarisch ist der Erfolg zu einem grossen Teil der Verdienst von Krasnic, der mit 25 Jahren Küchenchef im Dal Mulin in St. Moritz GR war und später im Restaurant Musigny im Zürcher Seefeld mit seinen Gerichten für Aufsehen sorgte. «Ich habe aus der klassischen und modernen französischen Küche mit allen möglichen Luxusprodukten wie Scampi oder Foie gras gekocht. Doch es ist zeitgemäss, umweltbewusst im Einklang mit der Natur zu arbeiten», sagte er vor Jahresfrist zum GastroJournal. Es sei nicht sinnvoll, Produkte aus aller Welt auf einem Teller zu vereinen. «Wir haben in der Schweiz eine grosse Vielfalt. Deshalb wollen wir Fine Dining bieten, dabei Regionalität und Saisonalität hochhalten und diese mit pflanzenbasierten Gerichten kombinieren.»

Schon nach wenigen Wochen hat sich im Elmira der verkohlte Lauch mit schwarzem, fermentiertem Knoblauch, Gemüsejus sowie Geflügel- und Misocreme zum Star entwickelt. Das Gericht ist am repräsentativsten für die Elmira-Philosophie. «Unser Ziel ist, eine innovative Gemüseküche zu betreiben – mit dezentem Einbau tierischer Produkte. Wir präsentieren das Gemüse auf eine schöne Art und stellen es in den Vordergrund, die tierischen Produkte

sind nur die Begleiter», so Krasnic. Aktuell setzt er beispielsweise einen blauen Rettich in Szene, minimalistisch fokussiert.

Die Gäste würden sich nach dem Essen sehr gut und satt fühlen – aber nicht erschlagen wie nach dem Genuss von schwer verdaulichen Luxusprodukten. «Wir wollen kulinarisch verwöhnen, letztlich aber auch den Körper unserer Kunden.» Bernet wagt die Aussage eines kulinarischen Spa Treatment.

Küchenchef Krasnic erklärt: «In den vergangenen Wochen haben wir unsere Gerichte vertieft und weiterentwickelt. Wir sind auf dem richtigen Weg.» Ende Oktober 2023 ist Eric Meier (29) als Souschef zum Team gestossen. Er ersetzte Dominik Schmitz. Der Chef de Partie heisst Benjamin Décôtes-Genon. Auch hier verfolgt das Team die Ziele konsequent: saisonal, nachhaltig und mit begrenztem Umkreis der Zutatenherkunft. Das gilt meist auch für die Getränkebegleitung. Die alkoholfreie besteht mehrheitlich aus hausgemachten Säften wie

«Wir stellen das Gemüse auf eine schöne Art in den Vordergrund, die tierischen Produkte sind nur die Begleiter.»

Sirup auf Essigbasis. Gastgeber Bernet: «Unser Fokus auf regionale, biodynamische Weine und die Einführung unserer hausgemachten, nicht alkoholischen Getränkebegleitung zeigen unsere Leidenschaft für kulinarische Innovationen und unser Engagement für die Umwelt.»

Die Empfehlung an die Branche: unter der Woche einen Tisch reservieren, bevor die Preise erhöht werden. Ein Besuch im Elmira wird für Impulse im eigenen Betrieb sorgen. Und weil das Portemonnaie zu Hause bleibt, fühlt man sich, als ob man einen Abend unter Freunden geniesst. ●

ADVERTORIAL

## EINFACH ABFALLFREI MIT MEHRWEGVERPACKUNG



Einwegverpackungen füllen täglich Abfall-eimer, landen oft in der Umwelt und verschmutzen diese. Hier setzt **reCIRCLE** an: mit hochwertigen, wiederverwendbaren Verpackungen, die sich nahtlos in Gastronomieprozesse integrieren, wurden schon 2 Millionen 35 l Müllsäcke voller Einwegabfall eingespart. Der Wiedererkennungswert der Produkte, das dichte Netzwerk und das unkomplizierte Pfandsystem machen es für Gastronom:innen und Kundschaft einfach, auf Mehrwegverpackung umzusteigen. Über 2200 Partnerbetriebe gehören bereits zum internationalen Mehrwegnetzwerk. Deshalb überrascht es nicht, dass man im urbanen Raum zu Essenszeiten immer öfter die auberginefarbenen «Böxli» antrifft.

**reCIRCLEs** sind platzsparend stapelbar, spülmaschinen- und mikrowellenfest und bei mehrmaliger Nutzung günstiger als Einweggeschirr. So leistet **reCIRCLE** einen wegweisenden Beitrag im Kampf gegen Plastikmüll und fördert nachhaltige Gewohnheiten. Gastronomiebetriebe können schon ab CHF 18.50/Monat ins Netzwerk einsteigen.

Jährlich wirft jede:r Schweizer:in 95 kg Plastik weg, wovon 85-90 % verbrannt, statt recycelt werden. Dies sind verschwendete Ressourcen. Seit 2016 bietet **reCIRCLE** wiederverwendbare Verpackungen für Essen und Getränke an und hat damit bisher über 75 Millionen Einwegverpackungen ersetzt.

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



# Die Rolle der «working moms» im Gastgewerbe

Ein Gespräch mit Amanda Wassmer-Bulgin vom Restaurant Memories über Teilzeitarbeit, die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, neue Rollenverteilungen und einen längst notwendigen strukturellen Wandel im Gastgewerbe.

TEXT NICOLE STEFFEN

FOTO YANIK BÜRKL

**W**o sind sie, die «working moms» in der Hotellerie und im Gastgewerbe? Die Restaurantleiterinnen, Servicefachangestellten, Köchinnen, Sommelieren und Hoteldirektorinnen? Die Superfrauen, die Familie und Beruf unter einen Hut kriegen? Die Frauen, die Kinder erziehen, das Familienleben organisieren und gleichzeitig ein Hotel oder ein Restaurant leiten? Es ist schwierig, sie zu finden. Das wohl prominenteste Beispiel ist Amanda Wassmer-Bulgin (39). Sommelière, Mutter von zwei Söhnen (zwei und sechs Jahre alt), Ehefrau, Weindirektorin und Stage-2-Master-of-Wine-Studentin. Die gebürtige Britin arbeitet Teilzeit in einem 40-Prozent-Pensum als Wine Director im Grand Resort Bad Ragaz SG.

## Frühstücksservice als einzige Möglichkeit

Frauen mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie können nach der Geburt eines Kindes oftmals «nur» noch im Frühstücksservice arbeiten, so erklärt die begnadete Gastgeberin. Dies sei vor allem aufgrund von fehlenden Betreuungsstrukturen und der Schichtarbeit im Gastgewerbe, führt sie aus. Für einen Abendservice fehlt es grösstenteils an passenden Betreuungsmöglichkeiten. Die Kindertagesstätten schliessen spätestens um 19 Uhr, und morgens müssen die Kinder zwischen sieben und acht Uhr gebracht werden – alles andere als passend für die Arbeit im Schichtbetrieb. Auf eine innerfamiliäre Betreuung können nicht alle zurückgreifen, und eine

Nanny kann oftmals finanziell nicht bezahlt werden. Was braucht es demnach für die Arbeit mit Kindern in der Hotellerie und Gastronomie?

Eine hauseigene Kita wäre beispielsweise eine Lösung, so Wassmer-Bulgin. So könnten neben den Kindern von den Hotelgästen auch sporadisch Kinder von Mitarbeitenden aufgenommen werden, erklärt sie. Betreuungsgutscheine oder finanzielle Beteiligungen für die Kinderbetreuung wären eine attraktive Möglichkeit als Fringe Benefit bei der Anstellung. An Ideen mangelt es der Weindirektorin nicht.

## Teilzeitpensum als Bedingung

Amanda Wassmer-Bulgin ist nach der Geburt ihres ersten Sohnes ein Jahr zu Hause geblieben und danach in einem 40-Prozent-Pensum als Weindirektorin zurückgekehrt. «Vor der Geburt dachte ich, nach einem halben Jahr komme ich zurück und steige wieder ein», erklärt sie mit einem Schmunzeln. Sie habe schnell gemerkt, dass weder sie noch ihr Sohn bereit dazu wären. Sie sei sich durchaus bewusst, was für ein Privileg es sei, ein Jahr zu Hause bleiben zu können. Ihrem Arbeitgeber hat sie von Anfang an klar kommuniziert, zu welchen Bedingungen sie und ihr Mann nach Bad Ragaz kommen würden. Dazu gehörte das Teilzeitpensum von 40 Prozent. Sie teilt sich den Job Wine Director mit Daniel Kis (39) auf. Er arbeitet Vollzeit und ist für die Restaurants Namun, Zollstube und Olives d'Or zuständig. Amanda Wassmer-Bulgin arbeitet mehrheitlich für das «Memories»

und das «Verve by Sven». Die beiden teilen sich neben fixen Projekten auch die Verantwortlichkeiten klar auf. Während Amanda Wassmer-Bulgin mehrheitlich für strategische Aufgaben wie das Definieren der Einkaufsstrategie, die Weiter- und Ausbildung der Mitarbeitenden ebenso wie für den Einkauf von neuen Produkten, wie beispielsweise nicht alkoholischen Getränken zuständig ist, kümmert sich ihr Arbeitskollege um operative Aufgaben wie die Weinkarte, Servicestandards, Bankette, das Inventar und das Briefing vom Personal vor Ort. Das Team besteht neben den beiden aus vier Sommeliers für alle Restaurants im Resort. Mindestens ein Sommelier ist immer im Haus, erklärt sie. Und die beiden teilen sich die Woche untereinander auf. Einmal pro Woche tauschen sich Wassmer-Bulgin und Kis in einem Meeting aus, und alle

«Die Viertagewoche hat uns bei der Organisation von unserer Familie sehr geholfen.»

zwei Wochen trifft sich das gesamte Team für einen Austausch. Donnerstags und freitags arbeitet Wassmer-Bulgin von 9 bis 16 Uhr, und alles, was sie in diesen beiden Tagen nicht schafft, erledigt sie an einem anderen Tag in der Woche, grösstenteils am Dienstag, weil dies der freie Tag im Hotel ist. Daniel Kis ist von Donnerstag bis Sonntagabend für die Gäste und das Team da. An den restlichen Tagen ist Wassmer-Bulgin Mama, arbeitet für ihr Studium, gibt Unterricht und geniesst die wenige Zeit zusammen mit ihrem Mann. «Die Viertagewoche hat uns bei der Organisation von unserer Familie sehr geholfen», sagt sie.

## Organisation innerhalb der Familie

Dreisternekoch Sven Wassmer bringt die Kinder morgens in die Schule, beziehungsweise in die Kita, und sie bringe die beiden Jungs jeden Abend ins Bett. Der Kleine geht donnerstags und freitags in die Kita, und der Grössere geht bereits in die Schule. Das mache die Organisation noch etwas schwieriger, da er nun an den Wochenenden immer zu Hause sei. Beide Elternteile legen zusätzliche Veranstaltungen, wenn immer möglich, auf einen Dienstag, damit nicht noch mehr von der kostbaren Familienzeit wegfällt. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie im Gastgewerbe sei vor allem für die Frauen nach wie vor schwierig, so Wassmer-Bulgin. Sie hatte kurz vor der Geburt ihres zweiten Kindes die Idee, eine Veranstaltung zu organisieren, in der berufstätige Frauen aus anderen Branchen aufzeigen würden, wie familienfreundliche Positionen aussehen können – als Inspiration für das Gastgewerbe.

## Eine familienfreundliche Personalpolitik

Gerade hinsichtlich Personal- und Fachkräftemangel sei es im Interesse aller, eine familienfreundlichere Personalpolitik zu etablieren, sodass auch gut ausgebildete Frauen mit langjähriger Erfahrung im Gastgewerbe auch nach der Geburt eines Kindes berufstätig bleiben können. Es sei zudem längst an der Zeit, dass



«Flexible Teilzeitpensum in der Gastronomie und Hotellerie ermöglichen Müttern und Vätern, weiterhin in der Branche zu bleiben.»



Nicole Steffen

### Leonhard Sprecher

Leonhard Sprecher ist Managing Partner bei Human Relations und Inhaber der Sprecher HR Consulting. Seit über zehn Jahren ist er in der Personalrekrutierung für die Hotellerie und Gastronomie tätig.

#### 1 Wie können Betriebe dem Personalmangel entgegenwirken?

Indem auch für Kader- und Führungspositionen flexible Teilzeitstellen geschaffen werden. Das bedeutet zwar mehr Kosten und Aufwand bei der Einarbeitung und den Sozialabgaben, jedoch auch doppelt so viele Erfahrungen, Kompetenzen und im Idealfall zwei Persönlichkeiten, die sich optimal ergänzen.

#### 2 Ist Teilzeitarbeit heute ein Muss?

Wir empfehlen den Betrieben proaktiv immer, die offenen Stellen auch in Teilzeitpensen auszuschreiben. Damit können gleich mehrere Zielgruppen angesprochen werden: Mütter und Väter, junge Menschen mit einem hohen Bedürfnis nach einer guten Work-Life-Balance und Mitarbeitende im Pensionsalter, die in einem niedrigen Pensum noch weiterbeschäftigt werden können.

#### 3 Worauf sollte bei der Personalsuche geachtet werden?

Alle Stellensuchenden haben individuelle Bedürfnisse. Eine Mutter von zwei Kindern richtet die Stellensuche beispielsweise an den Betreuungszeiten ihrer Kindern aus. Das bedeutet für die Betriebe flexible Arbeitszeiten und finanzielle oder organisatorische Unterstützung bei der Betreuung. Diese unterschiedlichen Bedürfnisse gilt es abzuholen und dann proaktiv auf Augenhöhe zu kommunizieren.

ein Umdenken in der Hotellerie und Gastronomie stattfindet. Die bereits erwähnten Probleme wie Personalmangel würden begleitet von einer hohen Fluktuation, vielen krankheitsbedingten Ausfällen und einem schlechten Image der gesamten Branche, so Wassmer-Bulgin.

Deshalb plädiert sie für eine generelle Überarbeitung der Rollen und Verantwortungsbereiche. Ebenso seien viele Arbeitsabläufe und Aufgabenbereiche begründet durch «Das haben wir schon immer so gemacht» weit weg von Effizienz und Logik. Wassmer-Bulgin rät allen, die bereit seien für einen Wechsel, radikal auszumisten. Rollen sollten überdenkt und Verantwortung aufgeteilt werden, führt sie aus. «Im Restaurant Memories haben wir die Verantwortung und Aufgabenbereiche auf die verschiedenen Mitarbeitenden gemäss ihren Stärken und Interessen aufgeteilt. Dadurch entsteht mehr Abwechslung im täglichen Arbeiten und eine höhere Identifikation mit dem Betrieb, was in einem stärkeren Verantwortungsbewusstsein für das Endprodukt resultiert», so Wassmer-Bulgin. Zufriedene Mitarbeitende würden einen besseren Job leisten, und dadurch könne die Qualität im Service und im Restaurant erhöht werden.

#### Ein Votum für «working moms»

Eine Frau, Weindirektorin, Sommelière und zweifache Mutter, die aus eigener Erfahrung und mit einem grossen Know-how und mit viel Leidenschaft Visionen hegt und pflegt. Ihr Votum für «working moms» in der Hotellerie und Gastronomie: Um heutzutage ein Leader zu sein, braucht es viel Empathie und Feingefühl. Genau das bringen Mütter und selbstverständlich auch Väter mit. «Am Anfang kann dein Kind nicht einmal sprechen, und trotzdem musst du wissen, was sein Bedürfnis ist», sagt sie. Im Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden sind genau diese Fähigkeiten mehr als gefragt. Multitasking und eine speditive und effiziente Ressourcen- und Zeitplanung gehören zu den Must-haves von Müttern dazu. Eigenschaften, die ebenfalls sehr nützlich in einem Betrieb sind.

Wer also auf der Suche nach gut ausgebildeten Müttern und Vätern mit langjähriger Erfahrung im Gastgewerbe oder in der Hotellerie ist, der/die sollte einmal auf dem nächsten Spielplatz sein Personalmarketing betreiben. Wer weiss, vielleicht kann ja die neue Restaurantleiterin im Teilzeitpensum dort gefunden werden. ●

# So geht integratives Arbeiten im Gastgewerbe

Rund 250 Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung arbeiten an geschützten und an integrativen Arbeitsplätzen in den Betrieben und Partnerfirmen vom Werkheim in Uster ZH. Gerade für das Gastgewerbe bringt integratives Arbeiten viele Vorteile mit sich.

TEXT UND FOTOS NICOLE STEFFEN

Weg vom rauhen und harschen Ton in der Küche, hin zu einer einfachen und respektvollen Sprache: Das ist für Flemming Schulthess (51), Küchenchef im Restaurant 8610, und sein Team ganz normal und würde anders nicht funktionieren. «Es ist enorm wichtig, dass wir in der Küche eine einfache Sprache pflegen. Zudem wird ein Auftrag nach dem anderen vergeben, und wir führen eine To-do-Liste, auf der abgestrichen werden kann, was erledigt wurde», erklärt Schulthess. In seinem Team arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung Hand in Hand.

Ein Umgang, der in jedem Gastronomiebetrieb wünschenswert wäre, sagt Andi Handke (43), Co-Initiant und Headcoach von GastroFutura. «Immer noch gut die Hälfte aller Auszubildenden brechen die Lehre aufgrund der schlechten Umgangsformen in der Küche ab oder wechseln nach der Ausbildung den Beruf», erklärt Handke. Er nimmt an der Berufsschule in Zürich Abschlussprüfungen junger Köche und Köchinnen ab und ist schockiert, wie viele junge Talente immer noch «verheizt» werden. «Das sind junge Talente, die uns in der Zukunft fehlen. Das macht mich gleichzeitig wütend und traurig», so Handke. Der ausgebildete Koch und Aktivist hat im letzten Jahr gemeinsam mit Patrick Honauer (58) das Praxisnetzwerk «GastroFutura» gegründet. Dieses hat das Ziel, die soziale, die ökologische und die ökonomische Nachhaltigkeitstransformation in der Gastrobranche voranzureiben.

GastroFutura vernetzt dabei seine Mitglieder untereinander und ermöglicht dadurch einen Austausch von Wissen und Best-Practice-Beispielen. Bei Bedarf führt GastroFutura ebenfalls Coachings durch und aktiviert so das grosse Potenzial der Gastronomie für die Erreichung der Klimaziele. Das Projekt wird vom Migros-Pionierfonds unterstützt.

#### Die Zusammenarbeit mit GastroFutura

An der Berufsschule hat Andi Handke von GastroFutura Flemming Schulthess (51), Küchenchef im Restaurant 8610 vom Werkheim in Uster ZH, kennengelernt. Die beiden nehmen dort gemeinsam Prüfungen ab. So nahm auch die Zusammenarbeit von GastroFutura und dem Werkheim Uster seinen Lauf. Das Werkheim Uster hat im Herbst letzten Jahres die Positionierung des Restaurants 8610 überdacht und überlegt, wie es sein integratives Schaffen noch besser positionieren kann. Da kam der Vortrag von Andi Handke zu GastroFutura und ihrer Vision in Zürich gerade richtig. Schulthess war begeistert und nahm Kontakt auf.

Mit seinem integrativen Wirken leistet das Werkheim bereits einen sehr wichtigen und umfangreichen Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit, den es nun mithilfe von GastroFutura entsprechend kommunizieren und publik machen will.

Bei der ökologischen Nachhaltigkeit werden in der Zusammenarbeit mit GastroFutura neue Ansätze und Ideen entwickelt, das Restaurant-



Neben einem Selbstbedienungsrestaurant und zwei Restaurants bietet das Werkheim auch Bankette und Caterings für 120 bis zu 350 Personen an.



Eine Zusammenarbeit, die Früchte trägt (v.l.): Muriel Fischer (GastroFutura), Andi Handke (GastroFutura), Andrea Hafner (Werkheim Uster), Flemming Schulthess (Restaurant 8610), Gonçalo Ramos (Restaurant 8610), Daniel Wernli (Restaurant 8610) und Nick Redecker (Werkheim Uster)

konzept inklusive aller Speisen und Getränke noch ökologischer zu gestalten. Es wurden gemeinsam Ziele definiert, welche die weitere Zusammenarbeit und die Entwicklung des Restaurants 8610 messbar machen sollen. Das übergeordnete Ziel des Restaurants 8610 ist es, ein nachhaltiger Ort mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis bei kulinarischen Höchstleistungen zu werden. Doch dazu später mehr.

#### Das Restaurant 8610

Das Restaurant 8610 hat von Montag bis Samstag geöffnet. Von Dienstag bis Freitag wird ein Mittagessen ebenso wie ein Abendessen serviert. Am Samstag hat das Restaurant nur abends ge-

öffnet, und am Montag hat das Restaurant von acht Uhr morgens bis fünf Uhr abends geöffnet. Am Abend wird zudem ein Überraschungsmenü serviert, das jede Woche wechselt. Gonçalo Ramos (30), Mitarbeiter im Restaurant 8610, erklärt dieses besonders gerne. Mit den Worten «Stellen Sie sich vor, Sie sind bei Freunden eingeladen und wissen nicht, was gekocht wird», präsentiert er das Überraschungsmenü seinen Gästen und verkauft dieses mit Erfolg. Rund die Hälfte aller Gäste bestellen das Überraschungsmenü, so Ramos. Und das, obwohl die Menschen eigentlich gerne wissen, was sie auf dem Teller serviert bekommen. Auch der Service von Drei- bis Viergängemenüs sei eine gute Herausforderung. «Ich lese das Menü ein paar Mal durch, und dann kann ich mir die einzelnen Komponenten der Gänge merken», erklärt Ramos.

#### Restaurantleiter oder im Service

Die Ehrlichkeit und die Authentizität in der Kommunikation seien genau das, was die tägliche Zusammenarbeit so besonders mache, betont Daniel Wernli (38), Restaurantleiter im Restaurant 8610. Jede und jeder arbeitet dort, wo er oder sie gerade gebraucht werden könne. So könne es sein, dass er als Restaurantleiter am Abend im Service arbeite und am nächsten Tag

Gemäss dem Bundesamt für Statistik (BFS) haben rund 22 Prozent der Schweizer Bevölkerung eine leichte Behinderung. Von Behinderung wird laut BFS gesprochen, wenn ein gesundheitliches Problem zu einer Beeinträchtigung einer Körperfunktion und/oder -struktur einer Person führt, die die Fähigkeit zur Verrichtung gewisser Aktivitäten einschränkt oder Tätigkeiten in ihrem sozialen Umfeld erschwert. Behinderung ist somit nicht nur ein biologisches, sondern auch ein soziales Problem.

die Einsatzpläne schreibe. Wenn es nach Gonçalo Ramos gehen würde, dann könnte er den ganzen Tag die Gäste bedienen und nebenbei das Besteck und die Gläser polieren, seine beiden Lieblingsbeschäftigungen im Restaurant.

#### Der Mensch steht im Zentrum

Im Restaurant 8610 steht der Mensch im Zentrum. Es findet eine Konzentration aufs Wesentliche statt. Wer nun jedoch einen durchschnittlichen Service mit einem bescheidenen Menü erwartet, hat sich getäuscht. Die Servicequalität ist hoch. Das Restaurant serviert saisonale und lokale Gerichte, mit frischen Zutaten aus dem eigenen Garten. In der Zusammenarbeit mit GastroFutura wird die ökologische Nachhaltigkeit weiter ausgearbeitet und die Speisekarte stetig weiterentwickelt. Das Ziel dabei ist es, noch mehr Produkte aus dem hauseigenen Garten zu verwerten. Aktuell gibt es ein Kiwanosorbet auf der Karte. Die Horngurke oder auch Hornmelone genannt, gehört zur Gattung

«Das Ziel im Restaurant ist es, noch mehr Produkte aus dem hauseigenen Garten zu verwerten.»

der Kürbisgewächse und gleicht einem Kaktus. Genau diese Horngurke wächst ebenfalls im hauseigenen Werkheim-Garten. Neben der Kiwanofrucht werden viele weitere Zutaten für die Küche wie Stachys, Topinambur und über zwölf verschiedene Sorten Tomaten im eigenen Garten angebaut. Der Garten wird ebenfalls von Mitarbeitenden mit einer kognitiven Beeinträchtigung bewirtschaftet und bietet so weitere geschützte Arbeitsplätze im Werkheim Uster.

Zum Schluss ein Aufruf an die Branche: Mit integrativen Arbeitsplätzen können Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung, die bei einer Dachorganisation wie dem Werkheim Uster angestellt sind, auch im ersten Arbeitsmarkt beschäftigt und integriert werden. ●

ANZEIGE

# Kommunikation Mensch zu Mensch

Rund 300 Spezialistinnen und Spezialisten arbeiten bei Stämpfli täglich an Ihrem Kommunikationserfolg.

Ganzheitlich, fokussiert und umsetzungsstark.



staempfli.com



Stämpfli Kommunikation

# «Wir brauchen starke Führungspersönlichkeiten»

Die 25hours Hotels haben 2022 die Viertagewoche eingeführt: ein mutiger Schritt in der Branche. Der Zürcher Hotelier Lukas Meier über die Vor- und Nachteile.



Foto: zig

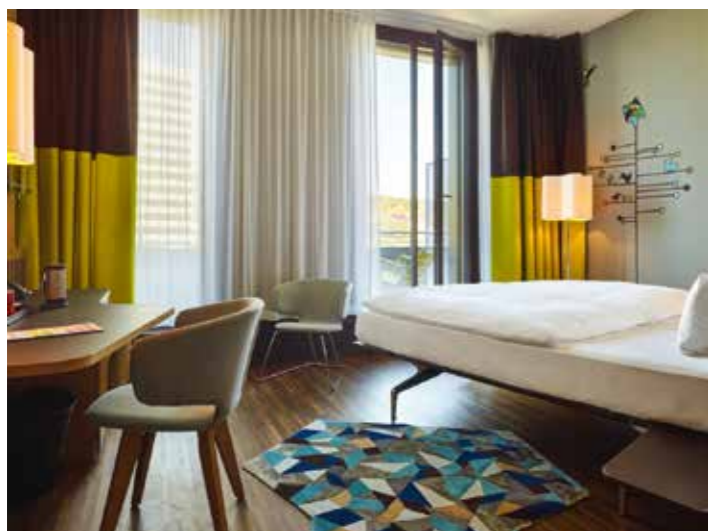
INTERVIEW MATHIAS HAEHL

**Lukas Meier, Sie sind General Manager der beiden Zürcher 25hours Hotels Zürich West und Langstrasse mit insgesamt 170 Mitarbeitenden – und haben im Mai 2022 mitten in der Pandemie die Viertagewoche eingeführt. Geht das gut über alle Hierarchien hinweg?**

**Lukas Meier:** Alle infrage kommenden Mitarbeitenden konnten sich anfangs für das Viertagesmodell entscheiden, unabhängig von Einsatzbereich und Position. An der Rezeption haben wir das Konzept schnell zu 100 Prozent umgesetzt, im Bereich Food & Beverage hat es aufgrund von Personalmangel länger gedauert. Diese Zeiten sind aber vorbei: Mittlerweile wird die Viertagewoche zu 85 Prozent über die komplette Belegung umgesetzt. Ein hundertprozentiges Erreichen ist schier unmöglich, aufgrund von Ausfällen, Ein- und Austritten.

**Wie funktioniert das im Detail?**

Die Mitarbeitenden arbeiten statt 42 Stunden an fünf Tagen 38 Stunden an vier Tagen. Das ist eine Stunde mehr pro Tag und somit vertretbar. Falls die Mitarbeitenden nicht alle freien Tage pro Woche beziehen können, bekommen sie eine Gutschrift auf dem Freitagesaldo, und dieser wird zu einem späteren Zeitpunkt abgebaut. Zwei freie Tage werden immer zusammen gewährt, der dritte Tag kann frei verteilt werden. Selbstverständlich schauen wir bei der Planung darauf, dass – wenn immer möglich – die drei Tage am Stück gewährleistet werden können. Zufriedenheit ist für uns entscheidend: Mir



Das 25hours Hotel Zürich West an der Pfingstweidstrasse bietet 126 Zimmer an.

machen in meinem Job die Menschen am meisten Spass – es geht nichts über Teamwork. Zusammenarbeiten, sich gegenseitig motivieren, gemeinsam durch dick und dünn gehen – das alles gehört für mich dazu.

**Das Ganze geht kaum ohne Umstellungen, was viele langjährige Mitarbeitenden bekanntlich aber hassen, oder?**

Wichtig dabei ist die Führungs- und Kommunikationsfrage und die Mitarbeitenden abzuholen. Wer Teil von diesem unglaublich tollen Benefit sein möchte, muss sich anpassen. Die Anpassung an die neuen Schichtpläne braucht seine Zeit, ebenso wie das Ausbrechen aus klassischen Arbeitsstrukturen ein Umdenken erfordert.

**Für welche Angestelltingruppen eignet sich das Modell besonders?**

Nicht nur junge Leute fühlten sich davon angesprochen, sondern zum Beispiel auch Elternpaare, die sich mit dem innovativen Arbeitszeitmodell einen Tag pro Woche die Kindertagesstätte oder Fremdbetreuung sparen können. Wenn beide Elternteile bei uns arbeiten, können sogar zwei Tage gespart werden bei keinerlei Lohnverlust.

**Ist das ein Wettbewerbsvorteil für Unternehmen im Kampf um gute Mitarbeitende?**

Absolut. Obschon wir zu Beginn gelitten haben, sind wir nun in der Position, dass wenn wir eine Stelle offen haben, diese auch besetzen können. Egal in welchem Bereich. Das liegt aber nicht nur an der Viertagewoche, sondern auch am Arbeitsklima und an der Führungsarbeit meines Kaders. Wir haben ein tolles Gesamtpaket mit der Viertagewoche als Zugpferd bei der Personalrekrutierung. Im Weiteren haben wir eine tiefere Fluktuation und weniger Krankheitsfälle.

**Welches sind nebst sicherlich höheren Ausgaben die Nachteile?**

Die Mitarbeitenden sehen sich weniger, somit ist es schwieriger, einen Teamspirit zu kreieren. Auch für die Abteilungsleiter wie zum Beispiel die Restaurantmanager oder die Küchenchefs, die grosse Teams führen, ist es eine grosse Herausforderung, weil das Team weniger anwesend und somit auch weniger greifbar ist. Wir brauchen deshalb besonders starke Führungspersönlichkeiten. Überdies: Wir hätten grössere finanzielle Einbussen, wenn wir nicht genug

«Wir haben ein tolles Gesamtpaket mit der Viertagewoche als Zugpferd bei der Personalrekrutierung.»



Lukas Meier ist seit Oktober 2021 General Manager der 25hours Hotels in Zürich.

Fachkräfte bekämen. Deshalb nimmt das Unternehmen die Mehrkosten in Kauf.

**Wie sieht es mit dem Lohn aus, bleibt sich der gleich bei weniger Arbeit?**

Der Lohn bleibt gleich bei zehn Prozent weniger Arbeitszeit. Es steht den Mitarbeitenden frei, ob sie an ihrem zusätzlichen freien Tag pro Woche noch einer weiteren beruflichen Beschäftigung nachgehen wollen oder nicht. Mitarbeitende können also frei entscheiden, ob sie lieber mehr Zeit oder mehr Geld möchten.

**Laut einer Umfrage haben über zwei Drittel aller Hotels Mühe, Stellen in ihren Betrieben zu besetzen. Wie war der Zuspruch angesichts dieser Probleme, gutes Personal zu finden?**

Stellen besetzen geht einfach, die richtigen Leute zu finden ist herausfordernd. Wir haben uns so aber eine klare, vorteilhafte Position geschaffen auf dem Arbeitsmarkt. Ich fände es gut, wenn auch andere Betriebe nachziehen würden, es muss nicht immer die Viertagewoche sein. Es gibt andere Möglichkeiten. Beispielsweise eine Anstellung auf Umsatz, mit Gewinnbeteiligung, zusätzliche Ferientage oder sonstige Benefits. Denn das Gesamtarbeitsfeld der Gastronomie und Hotellerie muss an Attraktivität gewinnen. ●

# «Die Kampagne ist ein riesiger Erfolg»

Mit ihrer Kampagne «Auszeit» suchte die Tourismusregion Savognin Bivio Albula Personal für die Wintersaison. Jetzt zeigt sich: Die Kampagne ist ein Vollerfolg.

TEXT OLIVER BORNER

**D**er Fachkräftemangel ist eine grosse Herausforderung für den Schweizer Tourismus. Für die Leistungsträger wird es immer schwieriger, geeignetes Personal zu finden – insbesondere für die anspruchsvolle Wintersaison. Die Tourismusorganisation Savognin Bivio Albula AG startete deshalb im September des vergangenen Jahres die Kampagne «Auszeit», um die Leistungsträgerinnen und -träger im Tal zu unterstützen.

Die Idee war, die offenen Saisonstellen bei der Bergbahn, der Skischule oder der Gastronomie mit Personen zu füllen, die sich für mehrere Wochen eine Auszeit von ihrem eigentlichen Job nehmen wollten. Auch Pensionierte und Studierende sollten damit angesprochen werden. Interessierte konnten sich unverbindlich über ein Formular auf der Internetseite bewerben und angeben, für welchen Zeitraum sie zur Verfügung stehen. Daneben wurde die Kampagne mit Videos und Bildern auf den sozialen Medien beworben.

## Überwältigender Erfolg

Fünf Monate später strahlt Projektleiterin Tanja Amacher, Direktorin der Savognin Bivio Albula AG, übers ganze Gesicht. «Die Kampagne ist ein riesiger Erfolg», erzählt sie. Sie habe innert kürzester Zeit so viele Anfragen bekommen, dass sie einige Personen sogar abweisen musste, weil alle Stellen bereits besetzt waren. «Insgesamt haben sich über 70 Personen gemeldet – mehr, als wir eigentlich gesucht haben», sagt sie. Die

Bewerbungen kamen aus allen Gesellschafts- und Altersschichten.

Ein grosser Erfolg, den selbst die Initianten überrascht. «Wir hatten zwar die Hoffnung, dass es funktionieren könnte. Aber, dass es so gut laufen würde, damit haben wir nicht gerechnet», so Amacher. Ganz zufällig ist der Erfolg allerdings nicht. Bereits vor vier Jahren lancierte die Tourismusregion eine Kampagne mit dem Namen «Schneepraktikum», in der sie Personen über 60 Jahre suchte, um Ski- und Langlaufpisten oder Trails in der Tourismusregion zu präparieren. «Bereits damals gingen über 200 Bewerbungen ein», sagt Amacher. Dies habe den Leistungsträgern aber die Augen geöffnet und gezeigt, dass eine solche Kampagne funktionieren kann. «Dank diesen Erfahrungen konnten wir die diesjährige Kampagne so schnell und erfolgreich auf die Beine stellen», so Amacher.

## Sehr gutes Feedback

Der Erfolg spiegelt sich auch bei den Arbeitgebenden wider. «Wir sind sehr zufrieden mit den Personen, die sich bei uns gemeldet haben», sagt Lothar Künzli, Geschäftsführer der Skischule Savognin. Auch dank der Kampagne habe man alle 22 Positionen besetzen und den Touristinnen und Touristen ein gutes Angebot bieten können. «Gemeldet haben sich vor allem Frühpensionierte, die in Savognin eine Ferienwohnung haben, oder junge Studierende, die für ein paar Wochen einen Job suchten», so Künzli.



Lorina Gräppi (l.) und Urs Engesser arbeiten diesen Winter beide im Val Surses. Sie arbeitet in einer Après-Ski-Bar und als Maskottchen, er ist als Skilehrer im Skigebiet unterwegs.

Einer dieser Aushilfen ist Urs Engesser. Der 64-Jährige war über 30 Jahre Rega-Pilot und ist Frührentner. Im vergangenen Herbst wurde er durch das Tourismusmagazin «Aktuell» der Region Savognin auf die Auszeit-Kampagne aufmerksam. «Warum nicht?», sagte er sich und bewarb sich als Skilehrer. Nach einem zweitägigen Einführungskurs übernahm er seine ersten Skischüler. «Das war viel Inhalt auf einmal. Ab dann hiess es «learning by doing», aber es passt», sagt er. Die Skischule sei ein sehr gutes Team, in dem man sich stets unterstütze.

Einen anderen Weg eingeschlagen hat Lorina Gräppi aus dem Berner Oberland. Die 19-Jährige befindet sich nach ihrem Gymi-Abschluss in einem Zwischenjahr. Über Instagram war sie auf die Kampagne aufmerksam geworden und bewarb sich noch am selben Tag. Mittlerweile arbeitet sie in der Après-Ski-Bar Alpen Chic neben der Talstation der Bergbahnen Savognin. Daneben unterhält sie als Maskottchen Flurin die Kinder im Skigebiet. «Es ist ein cooler Job, auch wenn es manchmal heiss unter dem Kostüm werden kann», sagt sie. Das Fazit der beiden fällt auf der ganzen Linie po-

sitiv aus. «Das Auszeit-Erlebnis im Val Surses kann ich nur weiterempfehlen. Der Ablauf ist unkompliziert, und es gibt verschiedene Jobangebote. Eine tolle Möglichkeit, um etwas Neues zu lernen und zu erleben», sagt Urs Engesser. Auch Lorina hat ihren Spontanentscheid nicht bereut: «Ich liebe die Abwechslung und lerne hier neue Menschen und eine wunderschöne Gegend kennen. Ich habe mich definitiv richtig entschieden.»

## «Es braucht alle»

Für Tourismusdirektorin Amacher ist klar, wie so die Kampagne ein solcher Erfolg geworden ist. «Es ist schliesslich ein Gemeinschaftsprojekt. Wir haben es geschafft, alle Leistungsträger – von Skischule über Gastronomie bis Hotellerie – an einen Tisch zu bringen und eine gemeinsame Lösung zu erarbeiten.» Hätte man das nicht geschafft, wäre die Kampagne wohl nie realisiert worden. Deshalb gibt sie anderen Regionen, die ebenfalls eine solche Kampagne auf den Weg bringen wollen, einen wichtigen Tipp auf den Weg: «Es müssen alle an einem Strang ziehen, sonst funktioniert es nicht!» ●



Carolina Rüegg und Luzi Tischhauser vor der neuen Rezeption im Bergwelten Salwideli. Hier ist Rüegg oft persönlich anzutreffen.

## «Das Haus hat uns gefunden»

Im Herbst ihrer Karriere starten Carolina Rüegg und Luzi Tischhauser nochmals in Sörenberg LU durch: Sie sind Gastgeber im Bergwelten Salwideli, das nach einem Umbau Mitte Dezember 2023 eröffnete und letztes Jahr den Hotel Innovations-Award von GastroSuisse erhalten hatte.

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

**S**üdwestlich von Sörenberg, umgeben von Wäldern, Hochmooren, verschneiten Bergketten und mitten in der wildromantischen Kernzone Unesco-Biosphäre Entlebuch, steht auf einer Anhöhe das ursprünglich von Militärtruppen genutzte Hotel. Seit Jahrzehnten gehört es der in Luzern domizilierten Messerli-Stiftung. Als das Hotel am 16. Dezember 2023 nach einer Bauzeit von 1,5 Jahren als Bergwelten Salwideli eröffnete, wurde ein Meilenstein erreicht.

Messerli-Stiftungsrat Felix Howald spricht von einer Investition von über sieben Millionen Franken. «Das Gasthaus war in die Jahre gekommen. Vorher gab es nur Duschen auf dem Gang. Wir wollten keinen Luxus, aber einen höheren Standard für Leute, bei denen das Naturerlebnis im Zentrum steht», sagt der Luzerner. Teil des Stiftungszwecks sei, jungen Menschen den Zugang zur Natur zu ermöglichen. «Wir glauben, dass diese unaufgeregte und nachhaltige Art von Tourismus zukunftsfähig ist.» Der gastgewerbliche Betrieb sei ein Leuchtturm für die ganze Region.

Seit August vergangenen Jahres und somit seit der Voreröffnungsphase ist hier das Gastgeberpaar Carolina Rüegg (58) und Luzi Tischhauser (75) verantwortlich für die 26 Zimmer: 1 Suite, 6 Einzel-, 18 Doppel- und 1 Familienzimmer. Jedes Zimmer trägt einen Dialektnamen. Die Suite heisst beispielweise «Himu», das Zimmer 201 «Widebüsseli». Lokalkolorit wird zelebriert. In den Zimmern liegt ein Blatt

mit Entlebucher Ausdrücken auf – und was sie auf Hochdeutsch bedeuten. Lernfähige Gäste wissen danach, was mit Gürmsch, Rämserer oder Dääle gemeint ist. Das Restaurant bietet 120 Innen- und auf der Terrasse 50 Aussenplätze.

### «Das musst du machen»

Rüegg, auf der Lenzerheide und in Parpan GR aufgewachsen, ist so etwas wie eine Einheimische, war sie doch 9 Jahre Marketingleiterin der Bergbahnen Sörenberg und danach 14 Jahre lang Tourismusdirektorin im grössten Skigebiet des Kantons Luzern. Sie habe durch ihre frühere Tätigkeit immer wieder mit der Messerli-Stiftung zu tun gehabt und deshalb erfahren, dass diese für das Salwideli nach dem Umbau einen Pächter suche. «Wären wir 20 Jahre jünger, würde das richtig Freude machen», sagte sie zu ihrem langjährigen Lebensgefährten Luzi Tischhauser, den sie letztes Jahr heiratete. Eines Tages rief ein Stiftungsrat an und teilte mit, nach Meinung der Findungskommission sei Rüegg die richtige Person für diese Aufgabe. «Das musst du machen», wurde sie von Tischhauser ermuntert, der stets im Tourismus arbeitete – unter anderem bei der Rothornbahn in Lenzerheide GR, der Heliswiss und beim Ferienegge Graubünden. «Das Haus hat uns gefunden und nicht wir das Haus», erklärt Rüegg. Sie sagte anfangs, sie sei nicht so dumm und nehme in ihrem Alter nochmals eine solche Herausforderung an. «Ich bin ein Sicherheitsmensch und überlegte mir, was ich damit für ein Risiko ein-





Die Lobby vor der Rezeption: Am linken Bildrand befindet sich ein Holzrelief, das das Moor- und Karstzentrum abbildet. Dank einem Projektor leuchten die Moore per Knopfdruck auf dem Relief auf.



Zimmer 301, die Suite «Himu»: Auffallend sind die hochwertigen Materialien wie das Eschenholz. Die Aussicht auf die Bergwelt vom Schlaf- und Wohnzimmer aus ist beeindruckend.

gehe. Die Messerli-Stiftung ist uns aber bei Fragen stets zur Seite gestanden. Diese Begleitung war aussergewöhnlich.»

Die Gastgeber mussten beim Personal bei null starten und sollten ein Team mit 16 Vollzeitstellen zusammenschweissen, das noch nicht bestanden habe. Der Personalmangel sei die grösste Herausforderung, sagt Tischhauser. Auf der Internetseite des Salwideli wird vermeldet, das Hotel sei deswegen an gewissen Daten geschlossen. «Wir versuchen, über Coople an Personal zu kommen. Das kostet zwar viel Geld, aber wenigstens können wir den Betrieb geöffnet halten. Längerfristig suchen wir unser Personal über das RAV oder die bekannten Portale wie jobs.ch», sagt Rüegg. Am Ostersonntag steht bei den Gastgebern eine erste Verschnaufpause an; dann schliesst das Bergwelten Salwideli bis im Mai. Erste Unterhaltsarbeiten stehen an.

#### Zimmer wird nur auf Wunsch gereinigt

Der Betrieb im alpinen Chic und mit viel Eschenholz ausgestattet zeigt sich nicht nur bezüglich Lage und Design vorbildlich, sondern auch hinter den Kulissen: Wenn die Gäste ein Zimmer buchen, zahlen sie einen Basispreis. Falls sie das aus einheimischen Produkten bestehende Frühstück zu 17 Franken («echt Entlebuch» mit Eiern, Butter, Käse, Brot, Konfi, Tee und Honig) geniessen möchten, buchen sie es dazu. Und wer sein Zimmer jeden Tag gereinigt und mit neuer Wäsche bestückt haben möchte, bestellt das ebenfalls zusätzlich. Die Reaktion der Gäste: Superidee, sie hätten zu Hause auch nicht jeden Tag frische Frotteewäsche. Im Restaurant und auf der Terrasse werden die Getränke und das

«Viele wurden dank dem Hotel Innovations-Award auf uns aufmerksam. Uns hätte nichts Besseres passieren können.»

Essen digital bestellt, was Wartezeiten bei grossem Andrang vermeidet. Im Restaurant besticht der aufmerksame Service, die gutbürgerliche Küche und die Weinkarte, die zur Besten der Region zählt. Viel Bündner Herrschaft, Italien und Spanien, keine Überseeweine, auffallend gross die Auswahl an Schaumweinen. Rüeggs Philosophie: «Weine sind mein Hobby. Wir legen viel Wert darauf, dass die Gäste eine schöne Flasche Wein für nicht viel Geld geniessen können.»

Alle diese Bemühungen überzeugte die Jury des Hotel Innovations-Award von GastroSuisse. Sie verlieh dem Bergwelten Salwideli vergangenen Herbst die mit 15 000 Franken dotierte Auszeichnung. «Viele wurden dank dem Award auf unser Haus aufmerksam», sagt Tischhauser, der in jungen Jahren Leistungssportler im Ski alpin war und Heini Hemmi zu seinen Freunden zählt. Der Riesenslalom-Olympiasieger von 1976 übernachtete bereits im neuen Hotel in der Zentralschweiz. Dank dem Preisgeld hätten sie von der Beratungsfirma GastroPerspektiv in Bern profitiert. Das Unternehmen habe sie hervorragend bei Fragen zu Küche, Betriebswirtschaft und Hygiene unterstützt. «Uns hätte nichts Besseres als dieser Preis passieren können», freuen sich die Gastgeber unisono. ●

# Es dreht sich alles um die Verantwortung

Die SV Group betreibt zwei Restaurants, die von Lernenden geführt werden. Eines davon befindet sich am Bildungszentrum Uster (BZU) im Kanton Zürich. Sechs Lernende werden dort ausgebildet und lernen früh, Verantwortung zu übernehmen.

TEXT UND FOTOS IRIS WETTSTEIN

Es ist viel los während der Mittagszeit am Bildungszentrum in Uster ZH. 240 Plätze umfasst die Mensa der Kantonsschule, Berufsschule und Höheren Berufsbildung, und diese werden zwei Mal gefüllt. Die erste bunte


Schar kommt um 12 Uhr, die zweite um 13 Uhr. Die vier Kochlernenden sowie zwei auszubildende Systemgastronomiefachpersonen der SV Group haben alle Hände voll zu tun. Einer von ihnen ist Leo Preiswerk. Der 18-Jährige befindet

ANZEIGE

Alle GastroSuisse-Mitglieder und deren Mitarbeitende profitieren ab sofort ohne zeitliche Beschränkung und schweizweit von:

 **Sonderrabatt von 6,5 Rappen pro Liter Treibstoff**

**6,5**  
Rappen Rabatt  
pro Liter

 **kostenlosem Pannendienst für Privatkunden**

Besuchen Sie unsere Webseite, bestellen Sie Ihre persönliche **AVIA-Tankkarte** und profitieren Sie auch von diesen Benefits.

Als Mitglied der GastroSuisse profitieren Sie ab sofort von attraktiven Vorzugskonditionen für Heizöl.

 **Vorzugspreise für Mitglieder**

 **Professionelle Beratung**

 **Hohe Flexibilität und Liefersicherheit**

**Gleich anrufen und sparen!**

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Webseite oder kontaktieren Sie uns persönlich unter +41 44 498 16 16.



Tanken Sie mit AVIA!  
[www.ahmeyer.ch/gastrosuisse](http://www.ahmeyer.ch/gastrosuisse)

Heizen Sie mit AVIA!



sich im dritten Ausbildungsjahr zum Koch EFZ. Am liebsten bereitet er Fleischgerichte zu. «Mir gefällt die Verantwortung, die wir hier bereits in der Lehre übernehmen dürfen», sagt Preiswerk. «Ausserdem macht mir die Arbeit mit Gleichaltrigen Spass. Das Team ist super.» Die Lernenden sind verantwortlich für einen Teil der Menüplanung und den Ablauf in der Küche. Sie müssen festlegen, wer kocht, wer schöpft und wer den Wagen mit dem schmutzigen Geschirr abräumt. Unterstützt werden die Lernenden vom Küchenchef, der Restaurantmanagerin und einem Berufs-coach.



Jacqueline Kohler (links) und Stephanie Schiess stehen den Jugendlichen mit Rat und Tat zur Seite, lassen sie aber ihre eigenen Erfahrungen und Fehler machen.

### «Chiefs for a week»

Das Konzept in Uster ist nicht neu. Bereits 2019 eröffnete in der Berufsfachschule in Baden AG das erste Lernenden-Restaurant. Uster sollte kurz danach eröffnet werden, doch dann kam die Pandemie. So hat sich das Projekt verzögert. Die Mensa des BZU wird erst seit August 2023 von Lernenden geführt. Doch nicht nur das: Im Seedamm-Center in Pfäffikon SZ werden zwei weitere Betriebe «Spiga» und «Brix» jeden September zu Lernenden-Restaurants, wo die Jungen im Rahmen des Projekts «Chiefs for a week» die Verantwortung übernehmen.

### Vom Lernenden zum Vorgesetzten

Verantwortung ist ein allgegenwärtiges Thema. In den Händen der Restaurantmanagerin Stephanie Schiess liegt die Hauptverantwortung. Sie unterstützt die Lernenden bei Problemen und Fragen, hält sich sonst aber im Hinter-

grund. «Man muss den Lernenden ihren Platz lassen und sie Fehler machen lassen. Da die Lernenden aber in der Verantwortung stehen, müssen sie ihre Fehler selbst ausbaden», erklärt die 35-Jährige. Bereits im zweiten Lehrjahr sind die Lernenden auch Vorgesetzte und müssen gegenüber Lernenden aus dem ersten Jahr die Rolle der Vorgesetzten einnehmen.

Mit dem Projekt der Lernenden-Restaurants will die SV Group dem Personalmangel entgegenwirken und langfristig mehr Fachkräfte für sich und für die Branche gewinnen. «Nachwuchsförderung ist ein Schwerpunkt in unserer Strategie», erklärt Jacqueline Kohler, Leiterin Berufsbildung der SV Group. «Die Jugend von heute will Verantwortung übernehmen und das soll sie auch», sagt sie. Kohler ist überzeugt vom Konzept: «So sieht die Ausbildung der Zukunft aus.» ●



Dank dem Ausbildungsmodell der SV Group fühlt sich Leo Preiswerk besser auf den Arbeitsalltag nach der Lehre vorbereitet.

# Der feine Unterschied

für Florian Jenzer und Adrian Urfer vom Restaurant Freibank in Bern

## «Ganzheitlich ist nachhaltig ist zeitgemäss.»

Filet und Entrecôte gibt es anderswo. Florian Jenzer und Adrian Urfer setzen auf eine nachhaltige, ganzheitliche Verwertung des Tieres und servieren ihren Gästen vor allem weniger bekannte Fleischstücke. Aus Schmorstücken, Siedfleisch und Innereien zaubern sie kleine, feine und immer wieder überraschende Menüs. Ihre abwechslungsreiche Küche kommt auch bei den Gästen sehr gut an – sie entspricht dem Zeitgeist und bietet neue Geschmackserlebnisse.

Jenzer und Urfer verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch: «Weil es unseren hohen Ansprüchen entspricht – und weil es bis zum Bauern zurückverfolgt werden kann.» Das Fleisch beziehen die beiden direkt ab Hof oder vom Fleischfachmann ihres Vertrauens.

**Schweizerisch**  
Die «Freibank» setzt kompromisslos auf Fleisch aus der Schweiz, weil die Qualität stimmt.



**«Nose to tail»**  
Sechs Mal im Jahr gibt es eine «Metzgete» in der «Freibank». Die Gastronomen achten auf eine ganzheitliche Fleischverwertung – weil ihnen nachhaltiges Handeln wichtig ist.



Der feine Unterschied.

# KNUSPRIGER GENUSS in Schweizer Qualität



Mehr entdecken

**KADI**<sup>+</sup>