

htr hotelrevue

22. August 2019
Nr. 17
AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abo-service: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français



Integration

Wie Sabine Dorn-Aglagol, Europa-Chefin der Mövenpick-Hotels, ihre Arbeit unter dem Accor-Dach erlebt.

Seite 2

Reisegepäck

Das «Gepäck-Special» von SBB und Schweiz Tourismus wird fortgeführt und weiter ausgebaut.

Seite 7

Hôtellerie

Avec AM Hospitality, basé en Gruyère, Philippe Attia propose un nouveau modèle entre propriétaires et opérateurs.

Page 11



Kulinarik

An der Nordsee kommt man nicht an ihm vorbei: Zu Besuch in den Lokalen des Hollanders Sergio Herman.

Seite 19

Zweitwohnungsgesetz

Revision gefordert

Das Zweitwohnungsgesetz bedarf einer Remedur. Die Kritiker des Gesetzes müssen sich aber noch gedulden.

Knapp vier Jahre nach Inkrafttreten der Zweitwohnungsgesetzgebung ist klar, dass das Gesetz Fehlkonstruktionen beinhaltet. Wie an einer Fachtagung festgestellt wurde, müssen diese korrigiert und weitere flankierende Massnahmen ergriffen werden. Für die Hotellerie etwa sei die Bestimmung, wonach nicht mehr rentable Hotels nur zu 50 Prozent in Zweitwohnungen umgewandelt werden können,

nicht praktikabel. Das Gesetz müsse laut Christophe Hans, Leiter Wirtschaftspolitik bei HotellerieSuisse, entsprechend korrigiert werden. Als Erstes werden nun das Bundesamt für Raumentwicklung ARE und das Seco eine Wirkungsanalyse durchführen und einen Bericht mit allfällig notwendigen Gesetzesanpassungen und Massnahmen zuhanden des Bundesrates verfassen. Dies soll im zweiten Quartal 2020 er-

folgen. Laut Hans Stöckli, SP-Ständerat und Vizepräsident der Parlamentarischen Gruppe Tourismus, müsse man zufrieden sein, wenn eine Gesetzesrevision in der nächsten Legislatur, die bis 2023 dauert, über die Bühne gebracht werden könne. Stöckli geht davon aus, dass es in der parlamentarischen Debatte zu langwierigen Diskussionen kommen werde. **dst**

Seite 4

Editorial

Une énergie fédératrice au-delà de l'arène



LAETITIA GRANDJEAN

Fête des Vignerons Vingt-cinq jours de fête, un million de visiteurs, 375 000 spectateurs, 1000 journalistes internationaux accrédités. La Fête des Vignerons 2019 aura marqué les esprits. Par son gigantisme, sa force, son rayonnement, la joie qu'elle est parvenue à transmettre au-delà de l'arène. Dix jours après le baisser de rideau, l'énergie dégagée par ce travail de longue haleine continue de se déployer. Dans un interview, Grégoire Chappuis, directeur marketing de Montreux-Vevey Tourisme, parle de la «seconde récolte», le succès post-Fête des Vignerons. Autrement dit, le travail à fournir dès aujourd'hui pour faire perdurer les effets positifs de l'événement. Nous nous sommes aussi intéressés à l'impact de la Fête en Suisse alémanique. Car pour la première fois de son histoire, la Fête ambitionnait de faire de Vevey un point de ralliement national grâce à des journées cantonales. Tout un symbole pour une tradition avant tout romande. A l'heure où la réunion des forces est perçue comme un idéal par le tourisme suisse, la Fête des Vignerons prend valeur d'exemple. La force du spectacle de Daniele Finzi Pasca tenait aussi à cet esprit de corps des 5500 figurants. Cette jovialité spontanée, cette envie de faire plaisir, de s'investir pour que la Fête soit belle et réussie. Un enthousiasme contagieux et une belle leçon d'humanité.

Pages 5 (allemand) et 13 (français)

«Farm to table»-Dinners

Mehrwert für Gast, Koch und Bauer



Events, die das Essen vom Feld direkt auf den Teller bringen, ermöglichen einen vertieften kulinarischen Austausch. Seite 17 Farm Table

Préalpes fribourgeoises

Solution pour la télécabine de Charmey

Hier, un groupe de neuf investisseurs a présenté son plan pour relancer la télécabine de Charmey, dès cet hiver. Parmi eux figurent l'Hôtel Cailler et les Bains de la Gruyère. A l'arrêt cet été pour la première fois, cette installation est à leurs yeux «essentielle» pour l'avenir touristique de la station. lg

Page 14

OTA-Annulationen

Stornierung den Kampf angesagt

Online-Kanäle bringen dem Hotelier viele Buchungen, aber auch viele Annulationen: Nie war es einfacher für den Kunden, sich nach Lust und Laune bis im letzten Moment alle (Hotel-)Türen offen zu halten. Esther Dysli, Private Selection Hotels & Tours findet: «Die OTAs verführen den Gast regelrecht zu Mehrfachbuchungen im gleichen Zeitraum.» Doch es gibt Mittel gegen die Stornie-



Sieglinde Gübeli, Hotel Platzhirsch, Zürich. Stefan Bohrer

rungsflut: Viele Grindelwaldner Hoteliers verlangen eine «Buchungsgebühr», Swiss Quality Hotels International testet mit Erfolg Non-refundable-Raten, ein Naxer Hotelier hat sich von den OTAs verabschiedet, und Sieglinde Gübeli, «Platzhirsch», Zürich, verkauft neu Zimmer online für maximal zehn Tage, um so Visa-Scheinbuchungen zu umgehen. gsg

Seite 15 und 16

Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter

htr.ch

Inhalt

meinung	2-3
thema	4-9
cahier français	10-14
hotel gastro welten	15-21
brands, impressum	22
service	23-26
showroom	27-28

ANZEIGE

BOPP.
Lösungen statt nur Produkte

SCHLÜSSELÜBERGABE LEICHT GEMACHT
Damit Ihr Gast anreisen kann, wann immer er will.

Wir sind für Sie unter www.keysecurity.ch

BOPP Solutions AG
Industriestrasse 6 | 8305 Dietikon | Schweiz
T +41 44 989 23 89 | F +41 44 989 23 89
info@bopp-solutions.ch | www.bopp-solutions.ch

BADAG
Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

BAUR HOTEL & GASTRO
Wohnfaszination seit 1882

INDIVIDUELL
NACHHALTIG. NATÜRLICH.

www.baur-bwf.de

«Sind meine Wachstumspläne realistisch?»

Wir zeigen Wege.

BOMMER + PARTNER
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

bommer-partner.ch

illycafé in Kapseln

illy

www.illycafe.ch

Vom Hof direkt auf den Teller



Der Bätterkinder Bертoldshof (ganz links) bietet alles, was für ein Gourmet-Menü braucht: z. B. Joghurt-Parfait mit Erbsensprossen und Kefir (l.), Zebu-Rinder (o.).

Elf Gerichte, eine Herkunft

Vom Brot über die Würze aller Gerichte bis zur Zabaione: Gemeinsam mit dem Bертoldshof realisiert Norman Hunziker ein konsequentes «Farm-to-table»-Gourmetmenü.

FRANZISKA EGLI

Der Anfang ging in etwa so: Die Jakobs fertigten eine Liste aller Produkte an, die es auf dem Hof gibt. Norman Hunziker erstellte eine von den Zutaten, die er gerne hätte. Jakobs ergänzten, was alles aufgrund von Begebenheiten und Möglichkeiten nicht realisierbar ist, worauf Hunziker seine Ideen wieder umschreiben hatte. Er habe, fügt er lachend an, in dieser Zeit mit Jakobs mindestens so viel gelernt wie in seiner ganzen Ausbildung. «Ich kam ganz schön auf die Welt». So schwebten ihm beim Anblick der frei laufenden Hühner sofort Ge-

richte vor – bis er erfuhr, dass es sich um Legehennen handelt, die sich bestenfalls zum Suppenhuhn eignen, und das passte dann doch nicht in sein kulinarisches Konzept. «So ging das laufend hin und her. Gewisse Produkte wie Weizen brauchen enorm viel Vorlauf. Überhaupt ist das richtige Zeitmanagement zu finden für die Machbarkeit, eine grosse Herausforderung. Vom Wetter gar nicht erst zu sprechen.» Jetzt aber steht es: Ein 11-Gang-Menü, dessen Zutaten mit Ausnahme von Salz alle von einem Hof stammen – der Saftbuckel-Schinken vom Zebu-Rind mit Gurke, Dillblüten und Apfelessig; die Blumenkohl-röschen an Eigelb-Crème mit Majoran und Bröseln, die Brombeer-Pfefferminz-Zabaione. Aber: «Änderungen vorbehalten», gemahnt Hunziker, der für jede einzelne Komponente einen Plan B bereit hält, man weiss ja nie.

Auf dem Hof wurde auf des Kochs Wunsch vieles neu angepflanzt

Sicher jedoch ist: Während vier Abenden zwischen 27. und 31. August steht der Bертoldshof in Bätterkinden BE ganz im Zeichen von Hunzikers Gourmetküche. Norman Hunziker, Koch und Caterer, hat zusammen mit Boris



Haben letzten November mit der Planung des ersten «Gourmet-Farm»-Events begonnen: Koch Norman Hunziker, Christoph und Regula Jakob, Mit-Organisator Boris Walker (v.l.).

Bilder zvg

Walker, Gründer des «Gustofestivals», das Projekt Gourmet Farm lanciert mit der Idee, «Farm to table» gemeinsam mit dem Landwirtepaar Regula und Christoph Jakob so konsequent wie möglich zu realisieren. Dieses lebt auf ihrem 30 Hektaren grossen Hof eine einzigartige Vielfalt – eine nicht unwichtige Voraussetzung für das Dinner: bis zu 50 teils sehr alte Kartoffelsorten, verschiedene

Getreidesorten, 60 Zebu-Rinder, aber auch Schweine, Hühner, Enten. «Der ganze Speiseplan liegt uns quasi zu Füssen», so Walker beim Gang über den Hof. Vergangenen November haben die vier mit der Planung begonnen, und auch Jakobs haben so manches neu überdenken müssen. «Wir haben zwar Gemüse, Früchte und Kräuter, aber bislang nur für den Eigengebrauch. Um das Ge-

wünschte für insgesamt rund 200 Gäste zu haben, haben wir vieles wie Dill, Radiesli, Blumenkohl in entsprechender Menge neu angepflanzt», erklärt Christoph Jakob.

Produkt für Produkt gehen sie regelmässig gemeinsam durch: Blumenkohl? Der Sommer war zu heiss, nun hofft man, dass das wenige, das derzeit lagert, reicht. Hunziker: «Sonst weichen wir auf Kohlräbli oder Krautstiele aus». Wacholderbeeren? Haben Jakobs eine Hand voll, genug für das Gericht. Brombeeren? Schwierig, am Tag X genügend frische zu haben, weshalb die ersten eingefroren wurden. Auch das für Hunziker kein Problem: Er werde, so der gelernte Patis-sier, mit den gefrorenen ein Purée zubereiten und dieses mit frischen ergänzen. Kartoffeln? Die Ernte der mehlig kochenden will gut eingepflanzt sein, mahnt Christoph Jakob, da diese – ähnlich wie Fleisch – erst ruhen müssen, um Stärke zu entwickeln. «Ein weiterer wesentlicher Punkt, den selbst ein erfahrener Koch nicht zwin-

gend weiss», wirft Hunziker ein. Das ganze Prozedere zieht sich durch bis zur Würze: Da weder Zucker, Pfeffer noch Gewürze zugelassen sind, werden mittels Feuer erzeugte Röstaromen, Gartenkräuter und Essige für das nötige Aroma und selbstgemachte Melassen für die gewünschte Süsse sorgen. Und schliesslich: die Getränke. Kein Wein, kein Kaffee, aber eben alles, was der Hof hergibt, wird ins Menü eingebaut, und das ist doch einiges. Verschiedene Fruchtsäfte von Trauben bis Cassis oder Most vom Fass werden abgestimmt auf die Gerichte eingesetzt, aus Selbstgebranntem gibts Cocktails, aus Gerste Tee.

Der Ort des Geschehens ist das Tenn. Eine Tavolata mit klassisch weissem Gedeck soll für das passende Ambiente ganz im Sinne einer «Gourmet Farm» sorgen. Davor richtet sich Hunziker gemeinsam mit zwei Helfern und zwei Feuerringen ein, auf denen er das gesamte Menü effektiv kochen wird. 245 Franken kostet der Event samt Getränken. «Noch wirft das nichts ab, dafür war der Aufwand für alle zu gross», sagt Mit-Organisator Walker mit Blick auf eine erneute Durchführung nächstes Jahr: Erst mit einer gewissen Regelmässigkeit werde so ein Anlass auch wirtschaftlich erfolgreich. «Dann aber», ergänzt Bauer Jakob, «müssten wir sogleich mit der Menübesprechung beginnen.»

«Als Koch habe ich in der Zusammenarbeit mit Jakobs mehr gelernt als je zuvor.»

Norman Hunziker
Koch «Gourmet Farm»

swiss-culinaire.ch/gourmet-farm

Kulinarischer Austausch mit Strahlkraft und Wechselwirkung

Mit «Farm Table» bringt Marko Vidmar innovative Gastronomen und Landwirte zusammen, die auf dem Hof gemeinsam ein Dinner bestreiten. Ein Projekt mit nachhaltiger Wirkung.

FRANZISKA EGLI

Marko Vidmar, Simon Sommer vom «Wein & Sein» in Bern kochte auf Brunners Eichhof in Aarberg, Moritz Stiefel von «Stiefels Hopfenkranz» in Luzern auf dem Haldihof in Weggis. Wie kommt es zu diesen Kooperationen, die Sie seit 2016 auf die Beine stellen? Mittlerweile hat sich ergeben, dass Köche auf Bauern treffen, zwischen denen bereits ein Austausch besteht. Das heisst, ich frage bei innovativen Bauern nach, welche Betriebe sie beliefern, oder erkundige mich bei Köchen mit Terroir- und nachhaltigen Konzepten nach den Lieferanten ihres Vertrauens. Die meisten sind sofort für das Projekt zu haben, es ist für beide Seiten ein Erlebnis: Der Koch bereitet in unserer Outdoorküche auf dem

Feld das Menü zu, der Bauer erlebt die kreative Vielfalt, die mit seinen Produkten erschaffen werden, die Gäste erfahren naturnahe Landwirtschaft und können sich mit allen Beteiligten austauschen.

Ihr Markenzeichen ist der lange, gedeckte Tisch mitten im Feld. Wie geht das Dinner vonstatten?

Es beginnt mit Aperohäppchen. Ich erzähle etwas über das Konzept. Danach gibt der Bauer eine Hofführung, etwas – hat sich gezeigt –, das enorm geschätzt wird. Zurück am Tisch folgen Snacks, dann die vier Gänge im Sharing-Prinzip, zu denen wir ebenfalls etwas erzählen. Es ist ein kulinarisches Gesamterlebnis mit innovativen, komplexen

Gerichten, weswegen oft auch Köche zu den Gästen zählen.

Die Menübestimmung überlassen Sie ganz dem Koch?

Genau. Er fragt den Bauer, was er alles zur Verfügung hat und kreiert daraus ein Menü. Ziel ist natürlich, dass es so viel wie möglich ist. Was der Hof aufgrund seiner Ausrichtung nicht bieten kann, bezieht der Koch anderswo. Ich fungiere vor allem als Organisator, veranlasse, wo im Feld man die Tische idealerweise aufstellen könnte, liefere die Outdoor-Küche, Geschirr, Stühle, Tische und trage nicht zuletzt das finanzielle Risiko.

Das Menü kostet pro Person Fr. 195.–, Getränke inklusive. Wie rechnet sich das Ganze?



«Es ist ein kulinarisches Gesamterlebnis, weswegen auch Köche gerne zu Gast sind.»

Marko Vidmar
Gründer Farm Table

Die Köche erhalten alle Lebensmittel bezahlt sowie einen Prozentsatz des Gesamtumsatzes, die Bauern den Warenaufwand und Publicity. Allen Beteiligten ist klar, dass dies kein Anlass ist, den man des Geldes wegen macht. Dafür ist er zu einzigartig. Aber das Wissen, das alle gewinnen, bieten einen zusätzlichen Mehrwert.

Wie viele Gäste zählen Sie eigentlich pro Anlass?

Es variiert. Ein «Farm Table» wird ab 24 Personen durchgeführt. Der Event vom 8. September auf dem Biohof La Boulette in Kirchchlindach mit Julia Gurtner vom «Tredici» in Bern mit 80 Anmeldungen ist bislang unser grösser Anlass.

farmtable.ch