

7. Schweizer KMH-Tag: Top Ten der Klein- und Mittelhotellerie 2014

Einzigartigkeit als Merkmal

Christine Bachman, Romain Wanner, Peter Grunder Die Klein- und Mittelhotellerie (KMH) war und ist das Rückgrat der Schweizer Hotellerie.

Sie ist einzigartig, befindet sich meist seit Generationen in Familienbesitz und wird mit viel Herzblut geführt – die Klein- und Mittelhotellerie (KMH). Diese Voraussetzungen sollten Banken und Investoren eigentlich dazu motivieren, langfristig in solche Betriebe zu investieren und Hilfestellung zu leisten. Die KMH-Betriebe werden aber gerne übersehen. Ja, es ist sogar immer wieder aus der Branche zu vernehmen: Unter 50 Zimmern werde es schwierig bis unmöglich, hier brauche man nicht zu investieren. Dass es auch mit wenigen Betten gelingt, Erfolg zu haben, zeigen einige von GastroJournal in den Top Ten der KMH 2014 gekürten Hotelbetriebe.

En français Page 15



Hotel Tobler, Ascona

1 Im Tessin hat es die Hotellerie zurzeit nicht leicht. Denn der Glanz der Schweizer Sonnenstube verblasst zusehends, und das Ausbleiben der deutschen Gäste macht schwer zu schaffen. Einer, der in seinem KMH-Betrieb den Nimbus erhalten konnte, der am schönsten Fleck oberhalb Asconas seine Gäste empfängt und noch jeden Investoren abgewiesen hat, ist Gastgeber Walter Tobler. In dritter Generation führt er seit 1996 gemeinsam mit seiner Frau Marianne das Hotel Tobler. Mit ihr hat er in den letzten Jahren aus dem kleinen unscheinbaren Hotelbetrieb ein solides 4-Sterne-Haus aufgebaut, das bereitsteht, dereinst in die Hände der vierten Generation überzugehen. Das Hotel Tobler bekommt den ersten Platz für viel investiertes Herzblut und stellvertretend für viele KMH-Betriebe im Tessin, die sich von den wirtschaftlichen Faktoren nicht unterkriegen lassen.

Lofthotel, Murg

2 Das Lofthotel in Murg, in der Alten Spinnerei, ist der letzte verbleibende Hotelleriebetrieb in der kleinen Gemeinde am Walensee. Das alleine zeichnet ihn aber nicht aus, sondern vielmehr seine Entstehungs-Geschichte und sein kreatives Umnutzungs-Konzept. Denn bevor es ein Lofthotel, eine Sagibeiz sowie einen Sagisteg und die Loft-Wohnungen gab, stand am gleichen Ort eine Spinnerei. Diese wurde bis

1996 von den beiden Inhabern Esther und Dieter von Ziegler in siebter Generation geführt. Aus wirtschaftlichen Gründen mussten die beiden die Fabrik schliessen und entschieden sich für eine Umnutzung. So entstanden zuerst Wohnungen, dann aufgrund der Anwohner ein Restaurant und danach ein Hotel. Heute ist der Betrieb mit 19 Zimmern und maximal 54 Betten ein beliebter Ort für Gäste, die es schätzen, in die Zeit alter Fabrikanlagen einzutauchen.

Le Petit Manoir, Morges

3 Der kleine 4-Sterne-Hotelbetrieb in Morges der Gruppe Boas befindet inmitten wunderschöner Gärten. Letztes Jahr entstand in unmittelbarer Nähe ein zusätzliches Gebäude mit 14 grosszügigen Zimmern, mit welchen die Betten-Kapazität des Hotelbetriebs verdoppelt werden konnte. Um auf die Wünsche der Gäste einzugehen, wurden ausserdem ein «Luxus» Spa und ein Hallenbad eingerichtet.

So wie alle Hotels der Boas-Gruppe, ist im Petit Manoir ein junges und motiviertes Team tagtäglich am Werk, das nicht nur die Arme verschränkt. Zum Betrieb gehört auch ein gastronomisches Restaurant, welches in einer farbenprächtigen Umgebung eine klassische und zeitgenössische Küche anbietet. Im Gault&Millau wird das Lokal mit 15 Punkten gewertet. Küchenchef Julien Retler wurde vom GastroFührer zudem als «Entdeckung 2013» gefeiert.

Hotel-Restaurant Hirschen, Grindelwald

4 Das Hotel-Restaurant Hirschen mitten im Dorf ist ein Familienbetrieb seit Generationen. Der Gastgeber Patrick Bleuer ist gelernter Koch mit umfassenden Weiterbildungen und einem globalen beruflichen Erfahrungshintergrund. Sein Haus ist seit Jahren gut aufgestellt, doch die Veränderungen von Konsum und Nachfrage erforderten manch radikale Massnahme: So hat Koch zuletzt gegen viele Widerstände den Kostenfaktor Küche aufs Maximale reduziert und das Hotel ausgebaut – der Erfolg gibt ihm Recht.

Hotel Restaurant Lej da Staz, St. Moritz-Celerina

5 Das Hotel Restaurant Lej da Staz hat sich unter der Führung von Gastgeber Jürg Mettler, der auch für das Hotel Misani in St. Moritz-Celerina sowie die alte Post- und Säumerstation La Rösa verantwortlich zeichnet, zum Bijou entwickelt. Der KMH-Betrieb punktet nicht nur mit absoluter Ruhegarantie, sondern auch mit einer gutbürgerlichen Gilde-Küche sowie einer betriebswirtschaftlich, kosteneffizienten und soliden Führung. Der fünfte Platz geht an einen Betrieb, der beweist, dass Erfolg auch mit 10 Zimmern möglich ist.

Schloss Ueberstorff, Ueberstorff

6 Schloss Ueberstorff ist anders, genauso wie seine Gastgeberin Rosmarie Furrer und ihre Mitarbeiterinnen. Das Hotel Restaurant in Ueberstorff, dessen Grundmauern aus dem 15. Jahrhundert stammen, ist nicht einzuordnen und nicht klassifiziert. Ein Herzblutprojekt, das Platz für Kultur, Kunst und Freigeister lässt. In seinen 15 Zimmern und 30 Betten kann der Gast im schlichten Ambiente seinen Gedanken freien Lauf lassen. Der sechste Platz für einen ungewöhnlichen und einzigartigen KMH-Betrieb.

River House Boutique Hotel, Andermatt

7 Das River House Boutique Hotel des Gastgeberpaars Sarah Keller und Kevin Obischlager ist einer der schönsten Hotelbetriebe in Andermatt, der sich durch Liebe zum Detail erfrischend von den lokalen Mitbewerbern abzuheben vermag. Den siebten Platz in den GastroJournal-Top-Ten erhalten die beiden dafür, dass sie mit ihrem Boutique Hotel beweisen, dass man in der Gemeinde Andermatt auch ohne grossen Namen wie «The Chedi» Erfolg haben kann.

Maya Boutique Hôtel, Nax

8 Lisa und Louis Papadopoulos vom Maya Boutique Hotel lassen sich ständig etwas Neues für ihren Betrieb einfallen. Heuer haben die beiden auf die Finanzierung durch Crowdfunding (deutsch: Schwarmfinanzierung) zurückgegriffen. In 100 Tagen kamen 23'000 Franken zusammen. Das Geld ermöglicht den Einbau einer skandinavischen Sauna sowie die Installation einer Photovoltaikanlage, durch die das Gebäude autark mit elektrischer Energie versorgt werden kann.

Hotel Bellevue, Interlaken

9 Das Hotel Bellevue war ein heruntergekommener Kasten an bester Lage. Entsprechend günstig war die massige Kubatur direkt an der Aare zu haben, als Gastgeberpaar Regula und Thomas Dübendorfer einstiegen – mit wenig Kredit in vieler Hinsicht. Seither hat das Paar das Potenzial des Standortes gezielt, engagiert und professionell ausgeschöpft, namentlich mit parallel geführten Schienen von origineller Lodge, originellem Mittelklassehotel und kleiner Bar statt grosser Küche.

La Cour des Augustins, Genève

10 Das La Cour des Augustins ist ein Designhotel im Herzen von Genf. Der Betrieb besticht durch einen Mix aus moderner Dekoration und einer Architektur aus den 1850er Jahren. Das Ganze wird zudem ausgeschmückt mit extravaganter Designmobiliar und – nicht zu vergessen – mit neuester Technologie. Dank einer privaten Kollektion afrikanischer Kunstwerke und Bilder mehrerer internationaler Künstler steht die Kunst im Zentrum des Betriebs.

Groupe Hôtels et Patrimoine

11 Die Hotelgruppe Hôtels et Patrimoine ist ein voller Erfolg. 2004 von Anne Southam-Aulas (Foto) gegründet, wertet die Gruppe leistungsarme Hotels auf und gibt ihnen eine starke Identität. Das Management und die Ideen der Gruppe sind aussergewöhnlich. Da einer der insgesamt sechs Hotelbetriebe aber kein KMH ist, erhält Hôtels et Patrimoine den speziellen elften Platz. Der Spezialplatz geht an eine Gruppe, die beweist, dass gebündelte Kräfte und vorhandene Ideen zum Erfolg führen können.

LEITARTIKEL

Irrsinn Freisinn

FDP-Präsident Philipp Müller sagte öffentlich, er bedaure, dass GastroSuisse nicht eine Initiative für einen einheitlichen Mehrwertsteuer-Satz lanciert habe. Mit diesem retroaktiven Manifestationen im Sinne von: «Wenn das Wörtchen wenn nicht wär, wär mein Vater Millionär» will Müller GastroSuisse sagen, was GastroSuisse hätte tun sollen, um die Unterstützung der Freisinnigen zu erhalten.

Hätte. Könnte. Müsste. Als 1995 die Mehrwertsteuer eingeführt wurde, haben Tankstellen Benzin und Lebensmittelgeschäft Lebensmittel verkauft. Heute verkaufen Tankstellen Lebensmittel und gastronomische Dienstleistungen; Lebensmittelgeschäfte verkaufen verzehrfertig abgepackte gastronomische Leistungen und das alles zu 2,5 Prozent Mehrwertsteuer. Die Gastronomie bezahlt für das gleiche 8 Prozent. Die Konsumgewohnheiten und der Markt verändern sich, das ist weder zu ändern noch aufzuhalten. Aber wenn sich der Markt ändert, dann müssen auch Marktverzerrungen berücksichtigt, behoben und angepasst werden. Das wäre eigentlich ein Thema, dass die ehemalige Wirtschafts- und Gewerdepartei FDP hätte lancieren sollen. Aber was will man – kaum eine andere Partei verlor während der letzten Legislaturen derart konstant die Orientierung und damit Wählererschaft und Glaubwürdigkeit. Müller kann täubeln, wie er will. Den freien Irrsinn des gewerblichen Unvermögens kann er damit nicht kaschieren. Und wir Wirte lassen uns davon nicht beirren. Die Mehrwertsteuer muss angepasst und die Diskriminierung der Gastronomie aufgehoben werden. Basta.

Romeo Brodmann

Wirte, engagiert euch!



Bis Mitte August konnte Informations- und Werbematerial zum Gastgewerbe und zur Initiative kostenlos bezogen werden. Mit dem Start der Hauptkampagne zur Initiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» ist nun neues Material bereit: Flyer, Plakate und Tischsets. Sie können kostenlos sowohl über die Sektionen und GastroSuisse in Zürich bezogen werden, aber es wird auch mit den Fahrzeugen verteilt, die überall in der Schweiz unterwegs sind. Die Website führt zu allen notwendigen Daten.

www.schluss-mwst-diskriminierung.ch