

Einblicke in die Konzepte der vier Nominierten für den Hotel Innovations-Award 2017

Grossartige kleine Leuchttürme

Christine Bachmann Im Rahmen des Hotel Innovations-Tages nächste Woche wird zum zweiten Mal der Hotel Innovations-Award an das vielversprechendste Konzept eines kleinen oder mittelgrossen Hotels verliehen. GastroJournal präsentiert die nominierten Betriebe im Porträt.

En français

Page 9

Yoga-Hotel Villa Maria, Vulpera-Tarasp

Die Eröffnung des schweizweit ersten Yoga-Hotels ist das Ziel von Projektleiter Philippe Kemmler – und zwar im bündnerischen Vulpera-Tarasp. Das Hotel, welches für dieses spezielle Konzept in Frage kommt, ist bereits gefunden: der langjährige Familien- und Gildebetrieb Villa Maria von Geraldine und Erich Jaeger, die seit längerem auf der Suche nach Nachfolgern sind.

Das Yoga-Hotel soll gemäss Konzept ein Rückzugsort für jene werden, die Yoga ausüben, erlernen oder unterrichten. Allein dank den Lehrkräften von Yoga wie auch von anderen Disziplinen wie Meditation, Pilates, Tai Chi, Qi Gong, Shi Bashi, die im künftigen Yoga-Hotel ihre Kurse abhalten werden, will Kemmler rund 40 Prozent der Logiernächte generieren. Neben der grossen Auswahl an Aktivitäts-

ten, die im Hotel geboten werden, soll konzeptionell auch die Küche auf die Wünsche dieser Zielgruppe eingehen, dazu zählen vegetarische, vegane und glutenfreie Speisen. Ausserdem wird besonders auf Bio-Lebensmittel, Slow Food und einheimische Produkte Wert gelegt. Hierfür werden auch Kooperationen mit regionalen Herstellern wie Bun Tschlin, Meier-beck, Bio-Bergbauern und weiteren Anbietern aus der Region aufgebaut.

Die Finanzierung, um aus der Villa Maria das Yoga-Hotel zu formen, erfolgt zu je einem Drittel durch einen Kredit, durch private Investoren sowie durch Eigenkapital. Konkret geplant sind Investitionen in das Zimmerdesign allgemein sowie die Umgestaltung zweier Zimmer von Doppel- in Einzelzimmer, da viele Yoga-Gäste ein Einzelzimmer wünschen. Geplant ist zudem, den grossen Frühstückssaal in ein Yoga-Studio zu verwandeln und das Fondue-Stübli in einen Meditationsraum sowie für Kreativ-Workshops umzunutzen.

Die Planung sieht aktuell vor, dass die Villa Maria entweder im November 2017 oder 2018 in Pacht übernommen wird. Im November/Dezember erfolgt der erste Teil des Umbaus und Renovation sowie im März/April der zweite Teil. Auf April ist dann der offizielle Start des Yoga-Hotels geplant.



BerglandHof Hotel BnB und Restaurant ErnerGarten

Im Walliser Bergdorf Ernen ist in den letzten Wochen und Monaten ein Beherbergungs-Konzept entstanden, das in seiner Form einzigartig ist: das BerglandHof Hotel BnB und Restaurant ErnerGarten, ein Projekt der BerglandHof Ernen AG. Im «GenerationenHaus», wie das Projekt in Kürze genannt wird, steht das generationenübergreifende Wohnen im Zentrum wie auch das harmonische Miteinander von Mensch und Natur. Im Jahr 2006 initiiert, konnte 2016 endlich mit der Umsetzung des Projektes begonnen werden.

Doch wie funktioniert das nun genau mit diesem Konzept? Im «GenerationenHaus» ist Wohn- und Lebensraum für rund 25 Menschen in 1- bis 3½-Zimmerwohnungen entstanden (4 Doppelzimmer, 2½-Zimmer-Suiten, eine 3½-Zimmer-Suite sowie eine 4½-Zimmer-Suite). Alle Zimmer können tage- oder wochenweise mit Frühstück, Halb- oder Vollpension gemietet werden. Primäre Zielgruppe sind ältere, aktive Menschen, für die fünf Wohnungen reserviert sind, fünf weitere sind für Feriengäste aller Alterssegmente. Ebenfalls wohnt eine Bewirtschafterfamilie direkt im Nebenhause des «GenerationenHouses».

Als Gründe für die Umsetzung dieses Konzeptes hält Geschäftsführerin Ingrid Schmid Birri fest, dass es in Ernen bislang nicht genügend qualitativ hochstehende

Ferienwohnungen sowie -zimmer gebe. Das «GenerationenHaus» könne hier eine Lücke schliessen. «Wir sehen das «GenerationenHaus» allerdings nicht als Konkurrenz zu anderen Ferienwohnungen oder Angeboten, sondern vielmehr als Ergänzung.» Synergien mit dem Landschaftspark Binntal und Ernen Musikdorf seien sicher und würden sich gegenseitig bereichern.

Neben dem Beherbergungsbereich bietet das Konzept aber auch noch das Restaurant ErnerGarten mit 40 Innen- und 30 Terrassenplätzen, einen grossen Verarbeitungsraum für die hofeigenen Produkte sowie einen multifunktionalen Raum für Kultur, Kurse et cetera. Das «GenerationenHaus», das weiter durch seine innovative und organische Architektur besticht, konnte bereits am 20. Mai 2017 fertiggestellt sowie eröffnet werden.



Hotel Nest- und Bietschhorn, Ried/Blatten

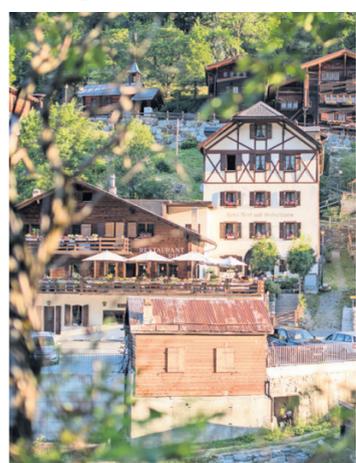
Esther Bellwald und Laurent Hubert, die Gastgeber sowie Eigentümer des geschichtsträchtigen Hotel Nest- und Bietschhorn in Ried/Blatten, streben einen grösseren Umbau an. Einerseits um den Betrieb, der im Rahmen der Hotelkooperation «Die Löttschentaler» bereits als «Das Genuss Hotel» positioniert ist, noch konziser auszurichten, andererseits soll mit dem Hotelumbau der Deckungsbeitrag für die Fixkosten der Immobilie durch die bessere Auslastung und den gesteigerten Umsatz erhöht werden.

Konziser bedeutet, dass sich der Genuss im Hotel Nest- und Bietschhorn bis anhin vor allem auf die Küche konzentriert hat, die mit 14 Gault Millau Punkten, einem Bib Gourmand Michelin und 6 Punkten im Guide Bleu ausgezeichnet ist. Mit der Renovation der Zimmer mit Boutique-hotel-Charakter soll die Infrastruktur der Restaurantleistung angepasst werden. Der Umbau ist somit essenziell für die erfolgreiche Weiterführung des Betriebs, denn ein Gourmetgast hat gemäss Esther Bellwald und Laurent Hubert entsprechende Ansprüche an den Beherbergungsbereich.

Konkret werden rechtzeitig zum Bergsommer 2017 hin drei Stockwerke mit zehn Doppelzimmern komplett renoviert. Fünf weitere

Zimmer stehen zudem für besonders budgetorientierte Gäste zur Verfügung, wovon drei Doppelzimmer über Etageduschen sowie eine gemütliche Dachschräge verfügen. Durch den Umbau werden die Materialisierung – zum Teil mit Altholz vom Vorgängerbau «Egguhuis» aus dem 17. Jahrhundert –, der Komfort und die Behaglichkeit der Zimmer sowie Badezimmer aufgewertet. Die alpine und dem damaligen Zeitgeist entsprechende Baustruktur des Hauses wird beim Umbau respektvoll behandelt und für den Gast erlebbar gemacht.

Läuft alles nach Plan, sind die Zimmer anfangs Juli bezugsbereit. Im Anschluss folgt anfangs November noch die Komplettanierung der Küche.

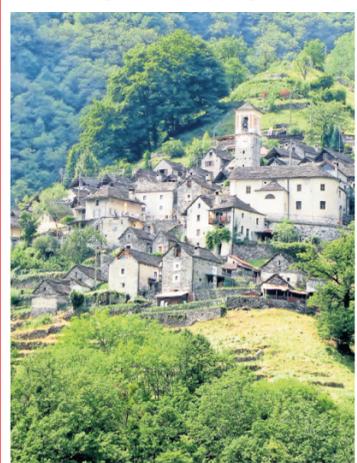


Albergo Corippo, Corippo, Valle Verzasca

Die Fondazione Corippo 1975, vertreten durch Fabio Giacomazzi, hat sich zur Aufgabe gemacht, das Leben im Dorf Corippo in der Valle Verzasca zu erhalten. Mittels Schaffung eines touristischen Beherbergungs- und Gastronomieangebots sowie weiterer Initiativen, soll die kleinste Gemeinde der Schweiz mit 14 Einwohnern eine Renaissance erfahren – ein Pilotprojekt, das in seiner Art einzigartig ist in der Schweiz.

Das Projekt in Corippo hat schon eine längere Geschichte hinter sich. Denn nach einer Machbarkeitsstudie im März 2010 sowie einer Sicherung der nötigen Finanzen im Februar 2014, folgt nun im 2017 die Umsetzung.

Das Herz des Projektes ist die Schaffung des Albergo Corippo.



Denn ein Hotelbetrieb bringt nicht nur mittels Gästen wieder Leben ins Dorf, sondern kurbelt auch die Wertschöpfungskette beim Beschaffen von Waren an. Das künftige Hotel bietet 8 Doppelzimmer, ein 4-Bett-Zimmer sowie ein Studio/Suite. Der Gastgeber des Hotels soll gemäss Konzept weit mehr als ein Gastgeber sein, indem er auch noch für die Vermarktung des gesamten Ortes zuständig ist. So wird er Informationen über Corippo, die Menschen und Ereignisse im Dorf sowie dem Verzascatal für die Gäste zusammenstellen und ihnen gezielt Tipps für Touren und speziell zugeschnittene Ausflüge bieten. Geht alles nach Plan, so wird auf Herbst 2017 die Baugenehmigung für das Hotelprojekt erwartet. Während der Wintersaison 2017/18 wird dann umgebaut, sodass im Frühling 2018 das Albergo Corippo seinen Betrieb aufnehmen kann.

Neben dem Hotel nimmt auch die Osteria mit 92 Sitzplätzen einen wichtigen Platz im Gesamtkonzept ein, die in ihrem gastronomischen Angebot typische Gerichte aus dem Tessin und der Lombardei bereithält. Weiter geplant sind zudem ein Whirlpool in einem der Keller-Räumlichkeiten, zwei Seminarräume sowie ein Informationspunkt zur Corippo Stiftung 1975.

Nationalrat bestätigt Exportsatz

Der Nationalrat hat nach dem Ständerat eine Verlängerung des Mehrwertsteuer-Exportsatzes auf zehn Jahre bestätigt. «Mit der Bestätigung und Verlängerung des Satzes unterstützt das Parlament die Branche und erkennt die Herausforderungen der Schweizer Hotellerie», halten die Vertreter des Schweizer Tourismus in einer gemeinsamen Mitteilung fest und zeigen sich zufrieden über diesen Entscheid. Wenn auch ein Wermutstropfen bleibt: Denn eine definitive Verankerung des Satzes, wie sie die parlamentarische Initiative de Buman gefordert hatte, ist endgültig gescheitert. Der Entscheid muss noch in der Schlussabstimmung bestätigt werden.

Marmite Youngster: Wer weiterkommt

Den Nachwuchs fördern und fordern, das geschieht im Rahmen der «marmite youngster selection», deren Durchführung sich heuer zum sechsten Mal jährt. Gesucht werden in der Kategorie Service die besten Gastgeber sowie in der Kategorie Küche die besten Jungköche der Schweiz. Nachdem die Service- sowie die Küchen-Jury getagt und alle eingereichten Dossiers studiert und beurteilt hat, stehen nun die Top 20 in der Kategorie Küche und die Top 10 in der Kategorie Service fest. Während sich die Service-Finalisten nun auf den Finaltag vorbereiten, kreieren die 20 Kochtalente ihr Gericht zum Thema «Der Lac Léman und die Waadtländer Riviera». Die Namen der Finalisten finden sich unter:

www.marmite-youngster.ch

Fair-Preis-Initiative unterstützen und unterschreiben

Die Frankenstärke hätte auch fürs hiesige Gastgewerbe einen grossen Vorteil: Die Preise von ausländischen Produkten und Dienstleistungen sollten nämlich parallel zu ihren Währungen fallen. Doch das Gegenteil ist der Fall: Die Nahrungsmittel in der Schweiz sind mittlerweile fast 80 Prozent teurer als in der EU. Die Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» will, dass künstlich hochgehaltene Preise der Vergangenheit angehören. Angesichts der hohen Löhne im Schweizer Gastgewerbe dürfen die Gastgeber nicht ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge beim Einkauf bezahlen müssen. Doch Politiker und Profiteure wollen nichts dagegen unternehmen. Um der Politik Beine zu machen, hat eine breite Allianz, der unter anderem GastroSuisse angehört, die Fair-Preis-Initiative lanciert. Die Unterschriftensammlung läuft: unterstützen und unterschreiben!

www.fair-preis-initiative.ch

ANZEIGE

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

«Als Unternehmer will ich meine Rentabilität verdoppeln und Synergien nutzen.»

Wir bieten Lösungen – www.hugentobler.ch