

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions 044 711 74 10 • www.rebag.ch

hotellerieSUISSE
SUISSE HOTEL ASSOCIATION
Protel

Gastronomie am Berg

Klasse statt Masse an der Skipiste



Skihütte und kulinarischer Genuss, das geht: Die Gastronomie der Motta-Hütte auf der Lenzerheide (o., r.) ist mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Bilder Ferienregion Lenzerheide



Bedienter Service statt Selbstbedienungsrestaurants, neue bis vegane Foodtrends statt Pistenklassiker. Die Gastronomie auf der Skipiste befindet sich im Umbruch.

VIRGINIA NOLAN

Alles fährt Schii», heisst ein altes Schweizer Volkslied, lange war es die Winterhymne der Nation. Heute ist der Ohrwurm wortwörtlich Schnee von gestern; nicht nur, was seine Popularität betrifft, auch, weil das mit dem Wintersport bekanntlich nicht mehr so ist, wie es einmal war. Destinationen und Bergbahnen beklagen sinkende Besucherzahlen, es fehlt an Schnee und an Nachwuchs auf Brettern, der starke Franken drückt aufs Geschäft. Was tun, wenn die Masse abwandert? Denen, die noch kommen, etwas Besonderes zu bieten, ist ratsam. Auf Klasse zu setzen, böte sich insbesondere in der Gastronomie an, denn mit Kulinarik lässt sich bestenfalls auch gewinnen, wer mit Skifahren nichts am Hut hat. So sieht man es jedenfalls bei den Bergbahnen Disentis. Die Gastronomie sei, wie der aktuelle Jahresbericht festhält, «die ganz-



Das Pistenrestaurant Scharmoin (o., M.) auf der Lenzerheide: Grosse Fenster, viel Holz und viel Platz.

Ralph Feiner, Johannes Fredheim

jährige Visitenkarte des Unternehmens», ihr komme eine entscheidende Rolle zu, was die Zukunft der Bergbahnen betreffe. Von Modernisierung ist die Rede, von «Klasse vor Masse» als

Grundsatz. «Unsere eigenen Qualitätsansprüche sind gestiegen», heisst es.

«Die Gastronomie gewinnt in unserer Branche an Bedeutung», sagt auch Andreas Keller, Kom-

munikationschef bei Seilbahnen Schweiz. «Da tut sich etwas.» Vom Bestreben, dem Gast auch jenseits schöner Aussichten etwas bieten zu wollen, zeugten etwa die ehrgeizigen Bauprojekte vieler Bergbahnen. Als prominentestes Beispiel führt Keller das von den Toggenburg-Bergbahnen betriebene Berghaus Chäserrugg an. Mit dem Gipfelrestaurant schufen die Stararchitekten Herzog & de Meuron ein Vorzeigebild moderner alpiner Architektur, das traditionelle Elemente mit funktionaler Ästhetik verbindet. Eine gelungene Kombination von Neu und Alt böten in kleinerer Dimension zum Beispiel auch die architektonisch überarbeiteten Berghäuser auf dem Niesen und dem Männlichen im Berner Oberland oder auf dem Moléson im Greyerzerland, sagt Keller. Andere Häuser setzten sich durch spezielle Panorama-Architektur als Erlebnisrestaurant in Szene, etwa das Berghaus Weisshorn in Arosa, der «Alpen Tower» im Haslital oder das Dreh-Restaurant auf dem Hohen Kasten.

Seine kleine Küche hat zwar auch Foie gras und Trüffel im Angebot, häufiger kommen aber Steinpilzrisotto, Bündner Ziegenkäse oder Gitzi mit Polenta auf den Tisch. Authentizität heisst das Schlagwort der Stunde, weiss auch Buchautor Claus Schweitzer, der in «Die schönsten Skihütten und Bergrestaurants in der Schweiz» seine alpinen Favoriten vorstellt (vgl. Interview). «Viele Top-Gastgeber haben Luxusprodukte durch lokale Spezialitäten ersetzt.» Architektonisch beschreibt die Mottahütte nun neue Wege:



«Im Bereich Selbstbedienung gehen die Umsätze zurück oder stagnieren.»

Roman Haller
Matterhorn Group

Sie wird im Sommer für 7 Mio. Franken umgebaut, ein moderner Holzbau ist auch hier das Ziel.

Um die Menge der Skifahrer mittags zur verköstigen, galt das Selbstbedienungsrestaurant lange als das Mass der Dinge. Hat es ausgedient? Das legen zumindest die Zahlen nahe, sagt Roman Haller von der Matterhorn Group, dem grössten Berggastronomie-Betreiber in Zermatt.

Fortsetzung auf Seite 14



Claus Schweitzer

«Die Schweiz hat speziell viele schöne Skihütten.»

Reisejournalist und Autor von «Die schönsten Skihütten und Bergrestaurants in der Schweiz»

Claus Schweitzer, was macht für Sie ein schönes Bergrestaurant aus?

Wenn man in die Gaststube oder auf die Sonnenterrasse tritt und weiss: Ich bin angekommen. Das geht meistens mit Gastgeberpersönlichkeiten einher, die einen Sinn fürs kultiviert Authentische haben. Sie kochen ohne Schnickschnack und mit besten Naturprodukten – und sie verzichten auf dröhnende Musik.

Wo sind diese Betriebe zu finden?

In Zermatt sind solche fabelhaften Bergbeizen am zahlreichsten vertreten. Allein auf der Schweizer Seite des Matterhorns finden sich rund zwanzig herausragende Adressen am Pistenrand – fast alle sind auch für Winterwan-

derer erreichbar. Zweitbeste Wintersportregion in puncto Hüttenkultur ist Engadin-St. Moritz, gefolgt von Gstaad-Saamenland, Davos-Klosters, Laax, Arosa, Adelboden und Crans-Montana. Bemerkenswert ist ausserdem, dass die Dichte an stimmungsvollen Skihütten und Bergrestaurants in der Schweiz markant höher ist als in österreichischen, französischen oder amerikanischen Skigebieten.

Wintersportorte haben ein sehr durchmisches Publikum. Klasse trotz Masse – geht das?

Es gibt zahlreiche Bergrestaurants, die Klasse und Masse geschickt unter einen Hut bringen. Exemplarisch dafür ist das «Ferdinand» im Hotel Cervo in Zermatt. Es gibt Raclette, Käsefondue und Barbecue-Spezialitäten aus

ausschliesslich einheimischen Produkten. Das Restaurant mit 80 Plätzen kombiniert das urbane Flair eines New Yorker Steakhauses mit dem Charme eines Walliser Chalets und zeigt auf, wie der Spagat zwischen alpiner Tradition und internationalem Lifestyle gelingen kann. Der stramme Zweischichtbetrieb mit zwei Essenszeiten mag gewöhnungsbedürftig sein, doch ist dies in angesagten Restaurants in London oder Hongkong auch nicht anders. Sehr gut gefällt mir auch die «El-Paradiso»-Hütte ob St. Moritz, wo das Gastgeberpaar Hans-Jörg und Anja Zingg tagtäglich eine grossartige Atmosphäre kreiert, die gemütlich und extravagant zugleich ist und bei allem Jetset-Trubel nicht der notwendigen Sorgfalt in Küche und Service ermangelt. vn

Buchtipps

Genussoasen im Wintersportgebiet



Ausblick, Lage, Ambiente, Küche, Service: Das sind die wichtigsten Kriterien, anhand derer

Claus Schweitzer über 100 besonders schöne Schweizer Bergrestaurants vorstellt. gsg

Claus Schweitzer, **Die schönsten Skihütten & Bergrestaurants in der Schweiz**, 2016, Werdverlag, ISBN 3859328112, CHF 34.90

Diese Buch ist erhältlich auf hotelleriesuisse.ch/buchshop

Gastronomie am Berg

Erfolgreich mit Hüttenzauber

Die neue Lust auf das einfache Leben und der Einfluss der Bergbahnen: Der Zürcher Gastronom Michel Péclard über die Herausforderungen der Berggastronomie.

FRANZISKA EGLI

Michel Péclard, welches ist Ihre Lieblingsbergbeiz?
Das «Chez Vrony» in Zermatt! Es ist sehr authentisch und verkörpert genau das, was auch ich versuche hinzubekommen. Wir Schweizer vergessen – im Gegensatz zu den Österreichern – gerne, dass der Berggast in Erinnerungen schwelgen und träumen will. Oder anders gesagt: Was suchen Sie in den Bergen, einen modernen Bunker oder ein heimeliges Chalet?

Natürlich ein Chalet.

Logisch. Der Gast kommt wegen der Kuh, der Milch, der Schneeberge, der Chalets. Nur haben wir das im Laufe der Jahre, in denen es uns gut ging, verdrängt. Jetzt aber geht es zurück zum Ursprung, und davon profitieren alle, die sich konzeptionell der Bergwelt verschrieben haben oder sich treu geblieben sind, wie eben das «Chez Vrony». Auch dieses wurde zwar mittlerweile umgebaut, aber wenn man das Lokal betritt, dann stimmt einfach alles, das Ambiente, das Interieur, die Begrüssung,

Michel Péclard
Yves Bachmann

«Mein Problem: Finde ich Köche, die bereit sind, 50 Kilo Kartoffeln zu schälen?»

Michel Péclard
Gastro-Unternehmer



die Küche. Entsprechend erfolgreich ist das Lokal.

Wie sieht es bei Ihnen aus? Nach acht Lokalen in Zürich führen Sie mit dem «Alpenblick» in Arosa selber einen Bergbetrieb.

Mittlerweile bin ich sehr zufrieden, er schreibt schwarze Zahlen. Zu Beginn aber sind auch uns Fehler unterlaufen. Wir setzten etwa auf ein Abendmenü – was gar nicht gut ankam. Auch haben wir uns

lange gesträubt, Fondue Chinoise auf die Karte zu nehmen, bis wir einsehen mussten: Über die Hälfte der Gäste wünscht dies, also gibt es Fondue Chinoise (lacht). Seither aber läuft es sehr gut. Im Sommer boten wir den Gästen Fliegenfischen oder Reiten am Berg, im Winter sind wir bestens platziert mitten im Skigebiet. Es ist das einfache Leben, das den Zauber solcher Hütten ausmacht. Das schätzen die Gäste, übrigens auch die

gehoben: Der «Alpenblick» gehört ja zur Tschuggen Hotel Group, mit der wir zusammenarbeiten. «Tschuggen»-Gäste mit Halbpension können ihr Abendessen bei uns im «Alpenblick» einnehmen. Das wird rege genutzt.

Hüttenzauber statt Halligalli, holt man damit die Masse ab?

Absolut. Der Gast von heute sucht das Erlebnis, die Nähe zur Natur, dafür braucht es eine gute Idee, frische, einfache Gerichte und nette Mitarbeiter. Im «Alpenblick» beziehen wir vom Fleisch bis zum Käse nicht nur alles in der Region, wir hatten im Sommer sogar eigene Eier: Wir hielten 50 Hühner, die auf der Wiese weideten und ihre Eier legten, die dann von den Gästen eingesammelt wurden. Das war ein Riesenerfolg. Als ich das «Fischers Fritz» am Zürichsee übernahm und ich darauf bestand, so etwas Profanes wie Fischknusperli zu servieren, hat man mich ausgelacht. Heute kommen die Gäste gerade wegen der Fischknusperli. Dasselbe gilt in den Bergen. Ein Skigebiet wählt man nicht nur aufgrund seiner Pisten, auch wegen seinen Restaurants. Mein Problem als Arbeitgeber ist mehr: Finde ich Köche, die bereit sind, 50 Kilogramm Kartoffeln zu schälen für den einfachsten, aber besten Kartoffelsalat der Welt? Da muss ich zuweilen ganz harte Kämpfe austragen.

Ist es heute nicht überhaupt schwierig, Personal auf den Berg zu bringen?

Unsere Betriebe am Zürichsee, die «Pumpstation» und das «Fischers Fritz», sind in den Wintermonaten jeweils geschlossen. Umso mehr schätzen wir uns glücklich, dass sich Angestellte von der Servicekraft bis zum Kadermitglied bereit erklärt haben, die Wintersaison in Arosa zu verbringen. Damit haben wir zwar unsere Personalkosten von 38 auf 47 Prozent erhöht, aber das war es uns wert. Zudem haben wir drei Zimmer, in denen unsere Angestellten für 30 Franken nächtigen können. Solches ist mir wichtig für das familiäre Gefüge.

Und was ist operativ die grosse Herausforderung bei der Berggastronomie?

Etwas, das ich im Vorfeld nicht bedacht hatte: die Wetterprognose. Es soll schön werden? Wir rüsten 50 Kilo Kartoffeln. Es schneit oder bleibt bedeckt? Man reichen zehn. Und dann ist doch alles wieder anders. Wie die Gastronomen damit und der damit einhergehenden Kurzfristigkeit umgehen – man kann ihnen nur ein Kränzchen winden. Diese Abhängigkeit habe auch ich unterschätzt.

Sie sind auch Verwaltungsrat der Titlis-Bahnen. Wie stark ist man als Gastronom von den Bergbahnen abhängig?

auch vertragen.» Ähnliches berichtet Jürg Winkler, Küchenchef der vier Restaurants auf der Bergstation Marguns im Skigebiet Corviglia. Im Selbstbedienungsrestaurant Marcho Allegra setzt er auf Front-Cooking und Frische, es

Zur Person Buchhalter und Gastro-Unternehmer

Der 48-jährige Michel Péclard absolvierte erst eine KV-Lehre, bevor er die Hotelfachschule Luzern besuchte – und ist seither ebendort Dozent für Buchhaltung. Péclard gilt als Gastro-Unternehmer mit guter Nase für eigenwillige Betriebe. Seinen ersten Betrieb eröffnete der Zürcher vor knapp 20 Jahren mit dem Grillrestaurant Pumpstation. Heute besitzt er neun Lokale und setzt mit ihnen jährlich rund 20 Millionen Franken um. Letzten Frühling wurde er in den Verwaltungsrat der Titlis-Bahnen berufen. **see**

peclard.net



Das einfache Angebot als Mehrwert: Äpler-Makkaroni.

Sehr stark. Bei den Titlis-Bahnen wurde ich geholt, um ihre Gastronomie in eine neue Ära zu führen, ich bin also vor allem beratend tätig. Das Projekt ist insofern kompliziert, weil auf dem Titlis nicht nur Schweizer, sondern auch Inder und Chinesen möglichst authentisch verpflegt werden wollen. Da wartet noch viel Arbeit auf uns. Punkt aber ist: Die Region wartet mit den schönsten Bahnen auf, in den Restaurants jedoch fehlt genau dieser Wow-Effekt. Ich beobachte, dass man als Destination sehr bahnhofixiert, als Bahnbetreib-

«Destinationen sind bahnhofixiert, aber Bahnbetreiber selten gastroaffin.»

Michel Péclard
Gastro-Unternehmer

ber hingegen selten gastroaffin ist. Warum also werden Bahnbetriebe nicht öfters verpachtet? Und falls doch, zu solch hohen Mietpreisen, dass man keine gute, frische, regionale Gastronomie mehr bieten kann? Das ist mir unerklärlich. Nehmen wir das Beispiel Lenzerheide: Spricht man von den Pisten, den Hotels? Nein, von der Motta-Hütte! Sie schafft Gäste her. Wegen ihr reisen sie an, was wiederum ein ganzes Dorf belebt. Solch ein Mehrwert, ausgehend von einem einzelnen Betrieb, wird – auch touristisch – enorm unterschätzt, da sind auch Gemeinden und Tourismusorganisationen gefordert.

Fortsetzung von Seite 13

«Im Bereich Selbstbedienung gehen die Umsätze zurück oder stagnieren», sagt Haller, «das liegt am unbeständigen Wetter, von dem Pisten-Restaurants stärker betroffen sind, vermutlich aber auch daran, dass solche Angebote nicht mehr zeitgemäss sind.» Vier von zehn Betrieben, welche die Matterhorn Group am Berg betreibt, sind Selbstbedienungsrestaurants. Man setze auf moderne Freeflow-Konzepte, sagt Haller, er glaube jedoch, es brauche in Zukunft noch innovativere Wege, damit Selbstbedienung attraktiv sei.

Hat Selbstbedienung ausgedient? Es kommt auf die Umsetzung an

Haller denkt dabei etwa an moderne Take-away-Ansätze, wie sie Starbucks oder einige Sushi-Restaurants betreiben: «Der Gast wählt sein fixfertig verpacktes Es-

sen und entscheidet dann selbst, ob er es mitnehmen oder vor Ort konsumieren will.»

«Der Trend geht in Richtung bedienter Service», sagt Peter Engler, CEO der Lenzerheide Bergbahnen, «nichtsdestotrotz sind Selbstbedienungsrestaurants vom Berg nicht wegzudenken, vor allem wegen Jugendlichen und Familien.» Die Herausforderung bestehe jedoch zweifellos darin, diese Restaurationsform zeitgemäss zu interpretieren. Oder, wie es Andreas Keller von den Schweizer Seilbahnen formuliert: «Ein Selbstbedienungsrestaurant muss



«Etwas im Stil der Tibits-Restaurants würde es am Berg auch vertragen.»

Peter Engler
CEO Lenzerheide Bergbahnen

Zukunft in der Selbstbedienungs-gastronomie, glaubt Engler.

Spürbar sei auch ein wachsendes Bedürfnis nach gesunder Kost: «Etwas im Stil der Tibits-Restaurants würde es am Berg



Im «Marcho Allegra» im Skigebiet Corviglia wird vor dem Gast gekocht, auch vegan und für Allergiker.

Salis Romano

deutet, mit der Zeit zu gehen, fahren andere gut damit, stillzustehen – im positiven Sinne. Etwa Kari Reichmuth, der seit 45 Jahren im Restaurant Stäfel am Hoch-Ybrig kocht und zusammen mit seiner Tochter Karin wirtet. Das «Stäfel» ist eine von über zehn Gaststätten im Skigebiet, es steht mitten auf der Piste und verköstigt seine Gäste zu moderaten Preisen. Trotzdem erlagen die Reichmuths nie der Versuchung, einfache Pommes frites anzubieten. Sie hatten aber auch kein Ohr für jene, die ihnen empfahlen, mit Trüffeln aufzutrompfen. Stattdessen halten Vater und Tochter an ehrlicher Küche fest; man kocht, was die Saison hergibt, es gibt Älplerrosti mit Eiern der Region (22 Franken) oder hausgemachte Eierspätzli mit Hirschkrückenstreifen aus eigener Jagd (26 Franken). Die Marketingtrommel haben sie nie gerührt – vielleicht nicht nötig, wenn man sich selbst bleibt.