

htr hotelrevue

17. Mai 2018

Nr. 10

AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
 Adresse: Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 Redaktion: Tel. 031 370 42 16
 E-Mail: redaktion@htr.ch
 Aboservice: Tel. 031 740 97 93
 E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français



Echte Impulse
 Milestone präsentiert am 5. Juli das neue Hospitality Technology Forum mit Startup-Messe.

Seite 3

ANZEIGE

BADAG
 Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

Feuriger Ring
 Spektakuläre Erlebnisgastronomie: Der vom Designer Andreas Reichlin entworfene Feuring begeistert nebst Hoteliers auch Spitzenköche wie Stefan Wiesner.

Seite 19

Kühle Zimmer

Die Klimaerwärmung erfordert Investitionen in Klimaanlage. Nicht nur Gäste aus Asien und Übersee, sondern zunehmend auch Europäer erwarten voll klimatisierte Zimmer.

Seite 20 und 21

Hotellerie und Tourismus im Schussfeld

Genf übt Selbstkritik

Pierre Maudet kritisiert Hotellerie und Tourismus in Genf heftig. Und präsentiert neue Ideen.

Der Genfer Regierungsrat Pierre Maudet hat am Dienstag ein Gipfeltreffen für den Genfer Tourismus organisiert. Ziel war die Lancierung einer neuen Vision mit dem Zeithorizont 2022. Als Basis für die Diskussion diente ein sehr kritischer Bericht, welcher Maudets Wirtschaftsdepartement erarbeitet hatte. «Den Luxus der Passivität werden wir uns nicht mehr lange leisten können», äus-

sert sich Maudet in einem Interview mit der htr prononciert. Am Gipfeltreffen hat Pierre Maudet bestätigt, dass Genève Tourisme die Fêtes de Genève nicht mehr organisieren wird. Weiter hat er das Anforderungsprofil für die zu besetzende Stelle des Generaldirektors von Genève Tourisme et Congrès definiert. Ob Maudet seine Initiative zur Verleihung neuer Impulse für den Genfer

Tourismus weiter führen kann, ist ungewiss. Denn in den nächsten Wochen werden unter den neu gewählten Regierungsratsmitgliedern die Departemente verteilt. Übrigens führt die Genfer Staatsanwaltschaft im Umfeld von Pierre Maudet eine Untersuchung durch wegen Vorteilsnahme im Zusammenhang mit einer Reise nach Abu Dhabi. lb/dst
 Seite 7 und 14

Editorial

Fortsetzung einer Erfolgsgeschichte



GERY NIEVERGELT

Der Unternehmer Auf Raphael Wyniger wurde ich schon früh aufmerksam. Er hatte mit der Übernahme und Neupositionierung des Basler Teufelhofs sehr viel riskiert – und gewann. Verdient wurde er zum ersten «Hotelier des Jahres» der Schweiz erkoren. Mit Investitionen im F&B-Bereich erschuf er sich am Rheinknie ein kleines Imperium. Nun will der smarte und stets zurückhaltend auftretende Unternehmer mit dem Bau eines Serviced-Apartment-Hotels die Erfolgsgeschichte fortschreiben. Unser Redaktor Patrick Timmann wird die Realisierung dieses Projekts publizistisch begleiten. Raphael Wyniger ist nicht der einzige herausragende Unternehmer in der Schweizer Hotellerie. Aber beispielhaft ist sein Denken und Wirken schon. Wir hoffen, unserer Branche mit der Serie wertvolle Impulse vermitteln zu können. (Seite 16 und 17).
Dank an Kollegen Wenn im Frühling jeweils der Wettbewerb um den jährlich vergebenen Schweizer Tourismuspreis Milestone eröffnet wird, ist Publizität willkommen. Als Ausrichter des Preises sind wir natürlich im Lead. Es freut mich jedoch, dass dieses Jahr auch die Kollegen von GastroJournal und travelnews.ch mit Beiträgen zum Innovationspreis mitziehen. Das ist gut für die Sache. Und es zeigt, dass man auch unter Konkurrenzten dort, wo es Sinn macht, gut zusammenarbeiten kann. Die Branche ist klein genug.

htr-Serie: «Set» by Teufelhof Basel

Raphael Wyniger's Serviced Apartments

Stehenbleiben kommt für Raphael Wyniger nicht in Frage. Der umtriebige Basler Hotelier und begeisterte Marathonläufer erweitert seinen «Teufelhof» und setzt auf ein innovatives Konzept: Serviced Apartments. Im «Set» – so der Name des neuen Hotels – entstehen gleich gegenüber dem «Teufelhof» an bester Lage 36 individuell bewirtschaftete Zimmer und Kleinwohnungen. Das trendige Nischenangebot wird insbesondere Longstay-Gäste aus der Basler Pharma-Branche ansprechen, hofft Wyniger. Die htr hotelrevue begleitet das zukunftsweisende Projekt bis zur geplanten Eröffnung im April 2019. In fünf Beiträgen werden verschiedene Facetten beleuchtet. Im ersten Teil spricht Raphael Wyniger über die wirtschaftlichen Beweggründe und die steinige Entstehungsgeschichte des «Set».

Seite 16 und 17



Mit dem «Set» betritt «Teufelhof»-Direktor Raphael Wyniger Neuland.

Ajloscha Thomas/Montage htr

Schnelleres Internet

Balsam für die Seele der Bündner Hoteliers

Zahlreiche Bündner Hotels leiden unter einer schlechten Breitbandabdeckung. Leidtragende sind die Gäste, die mit ihren Geräten schnell im Netz unterwegs sein wollen. Nun ist Besserung angesagt: Die Bündner Regierung will die Erschliessung mit Ultrahochbreitband vorantreiben. nm/dst
 Seite 5

Reka lanciert Hybridmodell

Reka-Feriendörfer werden Hotels

Reka-Ferien stehen heute für Familienferien. Das soll auch so bleiben, aber nicht nur: Die Schweizer Reisekasse wandelt ihre 12 Schweizer Feriendörfer und sechs Reka-Ferienanlagen mit bis anhin ausschliesslich Ferienwohnungen in Hybridmodelle aus Hotel und Apartments um. Dafür werden mittelfristig alle Schweizer Betriebe zusätzlich als Hotels klassifiziert und entsprechende Hotelis-



Damian Pfister, Geschäftsführer Reka-Ferien.

tungen wie Frühstück und Housekeeping à la carte offerieren. Ziel ist, die Kernzielgruppe Familien mit neuen individuellen Gästegruppen wie Bikern zu ergänzen, erklärt Reka-Ferien-Chef Damian Pfister. Eine in den letzten zehn Jahren markant gesunkene Auslastung bewegt die Reka zu dem Schritt. Vier Feriendörfer sind bereits als Hotels klassifiziert. gsg

Seite 15

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 | 27 |
| service | 22-27 |
| people | 28 |

ANZEIGE

«Faire Steuern – wie schaffe ich das?»

Wir zeigen Wege.

BOMMER + PARTNER
 Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

bommer-partner.ch

HUGENTOBLER
 Practico Vision

«Ich will perfekte Ergebnisse – immer.»

Practico Vision® Plus
 Für Schweizer Küchen entwickelt.
www.hugentobler.ch

WINKLER WEIN

Suche
 Bordeaux- und Burgunderweine sowie Spitzenweine aus Italien.

Abholung und Barzahlung:
 Telefon 056 664 27 83
winklerwein.ch

HOREGO
 Die Partner im Umfeld für Gastronomie, Hotellerie, Freizeit, Sport und Immobilienmanagement
www.horego.ch

Effiziente Prozesse

Unterstützung strategischer Entscheidungen
 Optimierung Ihrer Einkaufskosten
 Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

Suchen Sie dafür Lösungen?
 Dann sind Sie bei uns richtig!
 Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Das gewaltige Werk ist ein Hingucker, das Kochen auf ihm so reduziert wie spektakulär: Der vom Designer Andreas Reichlin entworfene Feuerring begeistert auch Profis.

FRANZISKA EGLI

Wenn Stefan Wiesner loslegt, sind die Elemente nicht weit: Luft, Wasser, Erde und Feuer machen die avantgardistische Naturküche des mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten «Hexers vom Entlebuch» zum Ereignis – und in diese Welt passt der Feuerring mehr als jeder herkömmliche Herd. Der Feuerring, das ist die vom Schweizer Bildhauer und Stahlplastiker Andreas Reichlin entworfene, gewaltige wie elegante Feuerstelle, wobei das grösste Modell einen Durchmesser von 135 Zentimeter hat und 260 Kilogramm wiegt.

Das Werk, das nach alter Handwerkskunst des Blechdrückens von Heiri Gisler in Frauenfeld zur Feuerschale und bei der Metallbaufirma Isenschmid in Küsnacht am Rigi verschweisst wird, sorgt seit geraumer Zeit über die Grenzen hinaus für Aufsehen – an der Gartenmesse Giardina, an der Designmesse Designers' Saturday, ja bereits im «House of Switzerland» anlässlich der Olympischen Sommerspiele 2016 im brasilianischen Rio. Längst haben namhafte Häuser wie das «Cervo» in Zermatt oder der «Vitznauerhof» einen, vermehrt entdecken ihn die Köche, denn mit und auf ihm zu kochen, das ist auch für sie und erst recht für ihre Gäste ein Erlebnis der Extraklasse – was ganz im Sinne von Schöpfer Andreas Reichlin ist (siehe Interview unten).

Naturkoch Wiesner bereitet sogar die Arvenglace auf dem Ring zu

Naturkoch Wiesner etwa hat vergangenen Sommer und Herbst seine Restaurantküche in eine Waldlichtung verlegt, wo für das «Keltische Fest am Feuer» ein 8-Gang-Menü auf höchstem Niveau ausschliesslich auf, im und mit dem Feuerring zubereitet wurde. Rande hat er direkt im Feuer geschmort, Sommerreihock in Fichtenädeln niedergegart. «Sogar die Arvenglace hat er erst auf dem Ring zubereitet, bevor er sie mit flüssigem Stickstoff geestigt hat», erzählt Reichlin nicht un stolz. Und heuer bietet der Entlebucher jeweils einmal monatlich einen «Alchemistischen Kochkurs mit dem



Archaische Kochkunst: Chris Zügers auf Moos gedämpfte Muscheln (L.), Stefan Wiesner beim Kreieren des 8-Gang-Menüs «Keltisches Fest am Feuer». Dennis Savini, Sylvan Müller

Erlebnisastronomie am Ring

Feuerring», das ein 4-Gang-Menü beinhaltet samt umfassendem Wissen rund um das Arbeiten mit dem Feuerring.

Denn das will geübt sein, hat auch Pascal Haag erfahren, der aus Platzgründen selber über keinen eigenen Feuerring verfügt, wie er bedauernd anfragt, deswegen regelmässig in Andreas Reichlins Reich ins Schweizerische Immensee fährt, um die Fertigkeit zu vertiefen. Haag, einer der bekanntesten Exponenten der hiesigen vegetarischen Küche und Mitbegründer der «Leaf-to-Root»-Bewegung, ist buchstäblich Feuer und Flamme für die gewaltige Feuerstelle. «Das», schwärmt er, «ist der Rolls-Royce unter den Grills». Was ihn begeistert, ist nicht nur das intensivere Raucharoma, das das schonend garte Grillgut umgibt, ohne dass es di-

rekt mit dem Feuer in Kontakt kommt, da der Rand als Grillfläche dient. Auf ihm lassen sich ganze Gerichte ohne Gerätschaften zubereiten.

Wie, das erfordert gewisse Erfahrung und Geschicklichkeit: «Die Flüssigkeit zum Beispiel, die ein Risotto erfordert, will gut dosiert sein. Es muss genügend, darf aber nicht zu viel aufs Mal sein, damit sie wegen dem leichten Gefälle nach innen nicht davonschwemmt wird und die Hitze stets gewährleistet ist», so Haag.

Überhaupt, die Flüssigkeit, sie ist ein herausforderndes Element beim Kochen auf dem Feuerring, sagt auch Chris Züger: «Man muss sie gut im Griff haben, sie lässt die Hitze schnell sinken.» Der Zürcher Koch und Gastronom ist erfahren wie kaum ein Zweiter, geht es um Reichlins Werk: Züger war

zusammen mit der Foodstylistin Judith Gmür-Stalder einer der ersten, der dem Feuerring ein kulinarisches Gesicht gab. Er hat im Auftrag Reichlins die Rezepte für das Buch beigesteuert (siehe Text unten rechts) und steht von Zürich bis Rio am Herd und kocht, was das Kunstwerk hergibt. Wie Wiesner kredenzt er ganze Menüs, hat pro Ring nicht selten mehrere Gänge gleichzeitig am Laufen oder bereitet auf einem einzigen Ring alle Komponenten eines Gerichts zeitgleich zu, gart etwa Bergrind im Heu, kocht vis-à-vis

Risotto, bäckt auf dem Zwischenboden neben dem Feuer Brot und bereitet Gemüse direkt in der Kohle zu. Pro Feuerstelle schafft er ein 4-Gang-Menü für 45 Personen, ab 200 Personen seien fünf Ringe im Einsatz, erzählt er. Auch ihn fasziniert: «Es ist ein komplett reduziertes, archaisches Arbeiten. Statt all der üblichen Geräte und Hilfsmitteln einer Küche brauche ich nur Feuer, einen Spachtel und Flüssigkeit und kann damit das selbe Menü kreieren.» Ganz zu schweigen vom geselligen Teil: «Das Werk ist ein Hingucker, das

ist Erlebnisastronomie im besten Sinne», findet er, denn noch näher zum Gast könne man gar nicht kommen. Aber auch das will geübt sein: «Diese Nähe ist für Feuerring-ungeübte Köche zu Beginn fast die grösste Schwierigkeit».

Für ihn und sein Team steht bereits das nächste Feuerring-Projekt an: Im Rahmen der Food Zurich, die in einer Woche startet, kocht er an sechs Abenden «Vier Sprachregionen, vier Gänge» beim Alten Bahnhof Letten. Für diese spektakuläre Tavolata hat er gar sechs Feuerringe am Start.



«Statt der üblichen Geräte brauche ich nur Feuer, Spachtel und Flüssigkeit.»

Chris Züger
Feuerring-Koch



Während oben Fleisch gart, bäckt auf dem Zwischenboden beim Feuer Brot. Dennis Savini, Sylvan Müller



Andreas Reichlin

«Eine Kochstelle, auf der alles zusammenkommt und die alle vereint.»

Designer und Stahlplastiker
feuerring.ch

Andreas Reichlin, sind Sie überrascht, dass der Feuerring bei Köchen so Anklang findet? Nicht unbedingt. Ich war eher erstaunt, dass es gedauert hat, bis sie ihn entdeckt haben (lacht). Und nun bin ich enorm beeindruckt zu sehen, was sie damit alles anstellen. Selbstverständlich bin ich überzeugt von meinem Produkt und seinen Ergebnissen, aber zu sehen, was Profiköche wie Chris Züger nun alles darauf zubereiten oder wie der Avantgardist Stefan Wiesner ein Menü von acht Gängen darauf kreiert – das ist grossartig und nochmals eine ganz andere Stufe.

Wie wichtig sind denn die Gastronomen für den Feuerring?

Weniger wichtig, wenn Sie auf eine breite Vermarktung oder die Umsatzzahlen anspielen. Wir haben keinen neuen Markt gesucht, auch wenn wir nun einen geschaffen haben. Die

Köche sind uns insofern wichtig, weil sie die Freude und Leidenschaft, am und mit Feuer zu kochen, am besten vermitteln. Diese Freude und Faszination ist es auch, was mich auf den Ring gebracht hat: Ich habe mich von jeher daran gestört, dass – kaum ist Grill-Zeit – die Herren am Feuer stehen und sich um das Grillgut kümmern, während die Frauen in der Küche die Beilagen zubereiten. Mir schwebte eine Kochstelle vor, auf der alles zusammenkommt und die alle zusammenbringt. Ebenso wichtig war mir eine robuste, formschöne, skulpturale Feuerstelle, die über Generationen bestehen bleibt, die – ähnlich einer Gusspfanne – mit den Jahren nur noch besser wird und eine schonende Zubereitung der Speisen garantiert. Es dauerte vier Jahre bis zum ersten Modell, das einen Durchmesser von 120 Zentimeter hat.

Was unterscheidet die einzelnen Modelle?

Nur die Form. Es gibt mittlerweile 15 Modelle in unterschiedlicher Breite und Höhe, die zwischen 4100 und 11000 Franken kosten. Je nach Grösse variiert die Hitze: Innerhalb des Rings kann sie 300 Grad erreichen, am äusseren Rand je nach Modell 200 oder gar nur 150 Grad. Beim hohen Feuerring haben wir einen Zwischenboden angebracht, um die Hitze auf dem Ring garantieren zu können, auf dem wiederum auch Brot gebacken werden kann.

Längst gibt es zahlreiche Nachahmer. Stört Sie das?

Ja, auch wenn es ein Kompliment an uns ist. Wir haben seine Herstellung frühzeitig patentieren lassen: Der mit der Schale verbundene Ring sowie der Innenboden sind Anfertigungen, die einzig uns vorbehalten sind. fee

Das Buch

Ein preisgekröntes Werk bestehend aus zwei Bänden und 292 Seiten Umfang



seiner Partnerin Beate Hoyer im Eigenverlag herausgegeben. Auf insgesamt 292 Seiten gibt es über 70 Rezepte, die Chris Züger und Judith Gmür-Stalder beigesteuert haben, sowie alles Wissenswerte rund um das Grillieren mit dem Feuerring. Die Aufnahmen stammen vom Zürcher Fotografen Dennis Savini. Das prächtige Werk wurde mehrfach ausgezeichnet: Es erhielt 2016 den internationalen Designpreis Red Dot Award «Best of the best», gewann Gold beim Swiss Print Award 2017 in der Kategorie Publikationen und wurde eben auch noch mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet. fee

Andreas Reichlin, Beate Hoyer, **Feuer & Ring**, Eigenverlag, 292 Seiten, CHF 280.–, feuerring-rezeptebuch.ch