

Das historische Hotel des Jahres: Gasthof Hirschen Eglisau

Mit viel Liebe renoviert

Matthias Nold Kaum begonnen und schon ICOMOS-Preisträger: Der 500-jährige Gasthof Hirschen in Eglisau ist Hotel des Jahres.

Erst seit einem Jahr ist der Gasthof Hirschen in Eglisau wieder eröffnet. Und schon erhält der Betrieb die ICOMOS-Auszeichnung als Hotel des Jahres 2009: «Der Gasthof Hirschen ist ein Musterbeispiel der Wiederverwertung historischer Bauteile», heisst es unter anderem im Bericht der Jury zu ihrer Wahl. «Gekannt wurden originale Teile der Raumausstattung an ihren ursprünglichen Standort zurückgeführt oder aus anderer Provenienz im historischen Kontext eingebaut.»

Im Hirschen selber freut man sich über die Auszeichnung. «Wir haben uns mit der Renovation des Betriebes und seiner Einrichtung grosse Mühe gegeben», erzählt Inhaber Werner Dubno, «und ich denke, wir haben mit guten Leuten zusammen gearbeitet. So haben wir gehofft, dass wir für eine der ICOMOS-Auszeichnungen in Frage kommen. Dass wir nun Hotel des Jahres sind, ist uns als Newcomern eine riesige Freude.»

Man habe etwas machen wollen, «das im Grossraum Zürich einzigartig ist». Das ist gelungen: Überall im Haus vermischt sich Altes mit Neuem, Antikes mit modernster Technik und Ausstattung. Einzig ein Lift fehlt, «das wäre nicht gegangen in einem fünfhundertjährigen Haus voller Tradition», meint Dubno. Zu viel Raum hätte man verloren und auch der Stil des Hauses hätte gelitten. «Wir wollen in einer Welt, in der alles immer seccer wird, das Gefühl traditioneller Werte vermitteln und unseren Gästen diese näher bringen.»

Der Textilkaufer Werner Dubno ist sozusagen ein Quereinsteiger in die Branche, deshalb hat er sich kompetente Hilfe geholt: Der Betrieb wird geführt von Franca Tedesco (Gastgeberin) und Küchenchef Martin Slier. «Die beiden haben mich in der Endphase begleitet», sagt Dubno, der das unternehmerische Risiko alleine trägt. Der 65-Jährige spricht von «jugendlichem Übermut», wenn er auf das doch risikoreiche Engagement angesprochen wird. Allerdings meint er auch: «Die drei Häuser stehen an einzigartiger Lage und so habe ich sie sozusagen trotz Gastronomie übernommen.» Er sei von Natur aus Optimist und positiv eingestellt und ausserdem «darf man so etwas nicht als kurzfristiges Engagement



Oben: Ein spezielles Haus. Unten links: (v.l.) Werner Dubno, Francesca Tedesco, Martin Slier. Unten rechts: Der stilechte Bankettsaal aus der Belle Epoque.

ansetzen, sondern als längerfristigen Aufbau zum festen Platz in der Region über eine längere Periode hinweg». Ihm sei von Beginn weg klar gewesen, dass ein solcher Neustart Zeit brauche.

Doch irgendwann muss der Erfolg kommen. Wie lange es dauern dürfe, bis man in die Gewinnzone komme, sei «noch nicht klar definiert», aber «in drei bis vier Jahren sollten wir in diesem Bereich sein». Einfach dürfte das nicht werden, dessen sind sich Dubno wie auch Martin Slier sehr bewusst.

ansetzen, sondern als längerfristigen Aufbau zum festen Platz in der Region über eine längere Periode hinweg». Ihm sei von Beginn weg klar gewesen, dass ein solcher Neustart Zeit brauche.

Doch irgendwann muss der Erfolg kommen. Wie lange es dauern dürfe, bis man in die Gewinnzone komme, sei «noch nicht klar definiert», aber «in drei bis vier Jahren sollten wir in diesem Bereich sein». Einfach dürfte das nicht werden, dessen sind sich Dubno wie auch Martin Slier sehr bewusst.

«Wir sind unter anderem wetterabhängig», erläutert Slier, deswegen wolle man sich auch stark im Bankett-Bereich positionieren; «das kann uns unabhängiger vom Wetter machen.» Zudem müssten Preis/Leistung sowie die Ambiance stimmen, sind beide überzeugt. Die über mehrere Stockwerke lesbare Geschichte – die Authentizität des Gasthofes sehen sie hierbei auch als Vorteil, selbst wenn das den Betrieb personalintensiv macht: Sommers arbeiten 20 fest angestellte Mitarbeitende im Betrieb, im Winter sind es 14, dazu kommen noch Aushilfen. Sie sind für 65 À-la-carte-Innenplätze auf zwei Stockwerken (40 im Bistro, 25 im Gourmet-Restaurant) und 75 Stühle im Saal sowie je nach Wetter für rund 110 Aussenplätze zuständig.

Das 7-Zimmer-Hotel, es ist übrigens als «Unique» eingestuft, wird vom ICOMOS-Preis profitieren. «Ich hoffe, dass der Preis unseren Übernachtungsteil forciert», meint Dubno. Der Auslastungsgrad der Zimmer liegt derzeit bei etwa 40 Prozent, schätzt er; im ersten Betriebsjahr seien verlässliche Angaben noch etwas schwierig. Bereits sind die Anmelde-Unterlagen für die «historischen Hotels» abgeschickt, ob man der Marketingkooperation bei Schweiz Tourismus jedoch ebenfalls beitreten will, ist noch unklar. Die Auszeichnung will man zudem in der gesamten Kommunikation des Hotels verwenden: «wo immer es möglich ist», meinen Dubno und Slier unisono.

Mit verantwortlich für positive Sicht des Preises dürfte neben den guten Berichten ehemaliger Preisträger nicht zuletzt die eingehende Prüfung des Betriebes durch die Jury sein. «Wir wurden mit viel Fachwissen gut und eingehend kontrolliert», attestiert Antiquitäten-Liebhaber und Sammler Dubno der Jury.

En français

Page 13

Die besonderen Auszeichnungen 2009

Spezielle Betriebe

Drei Betriebe haben dieses Jahr eine «besondere Auszeichnung» von ICOMOS (International Council of Monuments and Sites) erhalten. Das Restaurant Schlüsselzunft in Basel wird ausgezeichnet «für die über Jahrhunderte gepflegte Zunftkultur, deren Geschichte in den sorgfältig restaurierten und ergänzten historischen Stuben erlebbar wird und dem Gast ein hohes Erlebnis bietet», wie es im Bericht der Jury heisst.

Das Restaurant Chesa Veglia, St. Moritz, erhält seine besondere Aus-



Das Hotel Au Lieutenant Baillival.

zeichnung für «den Erhalt und die Pflege des detailreich erhaltenen Umbaus von 1936, mit dem der Palace-Hotelier Hans Badrutt im ältesten Bauernhaus von St. Moritz ein visionäres und bis heute gültiges Gastrokonzept umgesetzt hat.»

Nach Romainmôtier ins Hotel Au Lieutenant Baillival geht die dritte besondere Auszeichnung. Sie wird verliehen «für das Engagement der Besitzer, ihren Gästen sorgfältig und im Respekt vor der Geschichte des Gebäudes restaurierte und sanierte Räume zur Verfügung zu stellen.»

Den Spezialpreis der Mobiliar gewinnt das Hotel Stern und Post, Amsteg, für «die fachgerechte Restaurierung des vollständig erhaltenen Bestandes qualitativvoller Hotelmöbel aus allen Epochen des Betriebes.»

PD/mn

Klaus Künzli anlässlich der ICOMOS-Preisverleihung

«Mehr bieten»

Von einem Freudentag sprach GastroSuisse Zentralpräsident Klaus Künzli letzten Mittwoch anlässlich der ICOMOS-Preisverleihung im Gasthof Hirschen, Eglisau.



Klaus Künzli.

Neben den wohlverdienten Gratulationen nutzte Künzli die Gelegenheit sich einige Gedanken über die Bedeutung der Gastronomie in einem historischen Betrieb zu machen: «Die Konkurrenz ist gross, sehr gross. Wer heute überleben will, muss mehr bieten als gutes Essen und eine solide Qualität. Wer erfolgreich sein will, braucht ein Profil.» Wer auswärts

essen gehe, erwarte, dass gutes Es-

sen auf den Tisch komme, das sei selbstverständlich.

Ob der Gast aber wieder komme, hänge nicht zuletzt auch vom Gesamteindruck des Hauses, der Ambiance ab. «Diese ist heute Teil der Dienstleistungsqualität und als solche ein starker Erfolgsfaktor.» Das Wohlbefinden des Gastes in einem Lokal sei entscheidend. «Sie alle, die heute geehrt werden, haben das erkannt», freute sich Künzli: «Historische Betriebe sind Teil unseres Kulturerbes. Waren sie im Zuge der Modernisierung der Gastro-Kultur lange Zeit eine vergessene Spezies, sind sie heute wieder ein Thema.»

Alle Ausgezeichneten und Preisträger hätten aus dem «wertvollen Erbe ihres Hauses etwas Unverwechselbares aufgebaut – ihre eigene Identität», attestierte Künzli den Preisträgern. **mn**

LEITARTIKEL

Mit Bitte um Anstand

Letzthin benötigte ein Gastronomisches KMU einen Kredit für unumgängliche Investitionen. Die Antwort auf die Anfrage an die Bank liess nicht lange auf sich warten: Gastronomie und Hotellerie ist keine kreditwürdige Branche. Punkt.

Schweizer Investmentbanker versenkten in aller Selbstverständlichkeit einige Ersparnisse von Schweizern im US-Hypothekarsumpf. Doch die Zeche zahlen nicht die verantwortlichen Banker, sondern neuerdings die US-Steuerzahler mit 700 Milliarden Dollar.

Der United Bear Skin-Jobber (UBS: jemand, der Bärenfelle verkauft, bevor die Bären erlegt wurden) verspielt also Geld, das ihm nicht gehört, vorsätzlich in einem Markt, in dem er seinen eigenen Lohn nie anlegen würde. Im selben Atemzug unterstellt er dem hart arbeitenden Kleinunternehmer Kreditwürdigkeit. Natürlich merkte die Bank bei der Prüfung des Antrages, dass der Unternehmer sein Kontokorrent von einigen zehntausend Franken öfter voll ausnützt. Dieses wahnsinnige Risiko musste selbstredend eingeschränkt werden: Der Kontokorrent wurde radikal gekürzt.

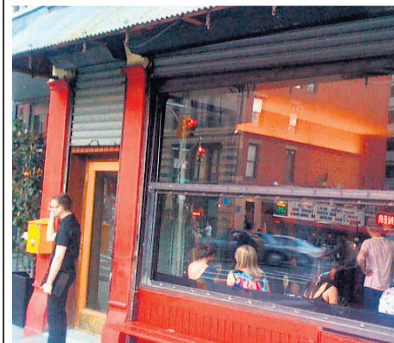
Es wäre an der Zeit, dass die Bankmenschen ihre Arroganz ablegen und den Anstand wieder finden, unseren nicht ganz unwichtigen Wirtschaftszweig so anzuerkennen, wie er ist: Ein Kollektiv von mehrheitlich hart arbeitenden Gastgewerblern, die ihr Geschäftsrisiko selber tragen.

Romeo Brodmann

BLICKPUNKTE

Gastro-Exporte

Ein Stück Schweiz in Manhattan



Starbucks in der Schweiz; das Café Select (Foto) in New York: Auch die Schweiz exportiert Gastronomie über den grossen Teich. Letzte Woche ist das Select in Manhattan eröffnet worden. Es bietet nicht nur typische Schweizer Küche, Schweizer Zeitungen und sogar einen Schweizer Briefkasten, sondern auch stilgerechtes Interieur und Schweizerdeutsch sprechende Mitarbeitende. Selbst der Küchenchef ist Schweizer. Offenbar ist der Erfolg gross; nur mit Mühe sei ein Tisch zu ergattern, schreibt die Nachrichtenagentur sda. www.cafeselectnyc.com