



ZVG

## Kunstvolle Resteverwertung

Im Rahmen einer Open-Air-Skulpturausstellung haben Studierende der EHL Hotelfachschule Passugg und Köche des Grand Resorts Bad Ragaz das Pop-up-Restaurant «Left Lovers» lanciert. Es befindet sich im Kurpark Bad Ragaz/SG und ist selbst Teil der Kunstausstellung. Serviert werden kreative Take-away-Gerichte. Diese bestehen fast ausschliesslich aus Zutaten, die in den Küchen des Resorts nicht zum Einsatz kommen wie etwa Apfelschalen oder Sellerieblätter. (RIF)

## Wer mixt den besten Cocktail?

Grosser Erfolg für die Premiere des Swiss Cocktail Open. Über 50 Barkeeper aus der Schweiz haben ihre Kreationen eingereicht. Die Vorgaben für die Rezepte waren anspruchsvoll. So muss in jedem Rezept mindestens ein Schweizer Produkt sowie eines von einem internationalen Partner integriert sein. Zugelassen sind zudem ein selbst gemachtes und ein Nischenprodukt. Alle eingereichten Rezepte wurden von einer Jury bewertet. Die Barkeeper mit den 24 besten Rezepten werden am 21. Juni um den Titel «Bester Cocktail der Schweiz 2021» kämpfen. Für den Sieger gibt es nebst dem Titel exklusive Preise zu gewinnen. So kann mit einem Spitzenbrenner ein eigener Absinth produziert werden. Ausserdem erhält sie oder er eine Wildcard für die Qualifikationsrunde in der Kategorie «Barkeeper of the Year» beim Jubiläums-Event 20 Jahre Swiss Bar Awards 2022 und eine Reportage in den «Barnews». (RMA)

## Vegane Grillplatte to go

Das vegetarische Restaurant Tibits bietet seinen Gästen neu eine vegane Grillplatte zum Mitnehmen an. Diese beinhaltet das Tibits-Burger-Patty, eine vegane Bratwurst und Gemüsespieße mit Tofu und Cevapcici. Dazu gibt's Baked Potatoes, Edamole, eine Cocktail- sowie BBQ-Sauce und ein Fruchthutney. Die Platte kann jeweils freitags fürs Wochenende nach Hause bestellt oder im Restaurant abgeholt werden. Tibits-Mitgründer Reto Frei ernährt sich bereits seit seiner Kindheit vegetarisch. «Mit dem neuen Angebot möchte ich unseren Gästen auch ausserhalb des Restaurants schmackhafte Alternativen für den trockenen Maiskolben auf dem Grill bieten.» (SS1)



Mehr Informationen unter:  
www.bfs.admin.ch

## Ein harter Winter für die Schweizer Hotels

Nach einem Logiernächteinbruch in der Wintersaison von 26 Prozent gegenüber dem Vorjahr, hat sich die Hotellerie im April leicht erholt.

Die Schweizer Hotellerie verbuchte im Winter 9,4 Millionen Logiernächte. Das sind 3,4 Millionen weniger als im Winter 19/20. Die ausländische Nachfrage brach gegenüber der Vorjahresperiode um 70,1 Prozent ein. Der drastischste Rückgang wurde im November mit einem Minus von 83 Prozent verbucht. Im März lag sie 25,9 Prozent tiefer als im Vorjahresmonat und 76,5 Prozent tiefer als im März 2019. Im April schnellte die ausländische Nachfrage dann um 471,3 Prozent in die Höhe, was auf die ausgebliebenen ausländischen Gäste im April

2020 zurückzuführen ist. Im Vergleich zum April 2019 wurde im April 2021 ein Minus von 78,6 Prozent verbucht.

Nachdem die Nachfrage der Schweizer Gäste im November (-29,1%), Dezember (-17,2%) und Januar (-37,4%) noch stark rückläufig war, zog sie im Februar 2021 wieder an (-4,0%). Ab März erhöhte sie sich gegenüber dem Vorjahr auf 103,9 Prozent, blieb aber dennoch 9,1 Prozent unter dem Wert von März 2019. Der markante Aufwärtstrend setzte sich im April 2021 mit einem Plus von 916,9 Prozent im Vergleich zum April 2020 fort. Gegenüber April 2019 entspricht dies einem Anstieg von 40,2 Prozent.

Zwölf der dreizehn Tourismusregionen verzeichneten ein Logiernächteminus. Stark betroffen waren die städtischen Gebiete. Das Logiernächtewachstum im Tessin (+209,0%) in der Wintersaison 20/21 ist den Gästen aus der Schweiz zu verdanken. (ADE)

## «Vitznauerhof» bietet Glamping samt Spa

Das Hotel Vitznauerhof am Vierwaldstättersee hat für das Glamping-Angebot «Casa Poesía» mit der Travel-Influencerin Lucia Viana zusammengespant.

Zwei Zelte im Retro-Chic stehen seit Anfang Juni zwischen den alten Bäumen des Hotelparks des «Vitznauerhofs» und verbinden das Gefühl des In-der-Natur-Schlafens mit einem Hauch Luxus. Die Gäste, die in den Zelten der Casa Poesía übernachten, haben Spa-Zugang und können vom Room Service profitieren.

Konzeption und Umsetzung stammen von Lucia Viana, der in der Schweiz wohnhaften brasilianisch-amerikanischen Travel-Influencerin und Designerin. Inspiriert dazu wurde Viana 2020 von



Casa Poesía ist portugiesisch und bedeutet Haus der Gedichte. ZVG

der Pandemie. Auf der Suche nach einer sicheren Möglichkeit, den Sommer zu Hause zu geniessen, richtete sie ein Zelt mit Blick auf die Rigi und den Vierwaldstättersee in ihrem Garten ein. Schnell meldeten sich Interessierte, die für eine Übernachtung kommen wollten. Daraus ist die Zusammenarbeit mit dem «Vitznauerhof» entstanden. (DKL)

## Wiesner Gastronomie will klimaneutral werden

Die Familie Wiesner Gastronomie FWG kompensiert CO<sub>2</sub>-Emissionen und baut ihr Vegi-Angebot weiter aus.

Eine vegetarische Mahlzeit belastet das Klima dreimal weniger als eine mit Fleisch. Aus diesem Grund hat die FWG bereits 2020 über 20 zusätzliche vegetarische und vegane Gerichte auf die Menükarten ihrer Restaurants ge-

setzt. Das Familienunternehmen betreibt in der Deutschschweiz 34 Restaurants der Marken «Nooch Asian Kitchen», «Negishi Sushi Bar», «Miss Miu», «The Butcher» und «The Butcher & his Daughter». Nun geht das Unternehmen mit seinem Umweltingagement noch einen Schritt weiter. Bis Ende 2021 sollen alle Gerichte klimaneutral und jedes dritte verkaufte Essen fleischlos sein. Bereits heute erwirtschaftet die FWG je nach Restaurantmarke zwischen 21 bis 33 Prozent des Umsatzes mit Vegi-Gerichten. RICCARDA FREI

### LATEST NEWS

#### Versöhnt

«Wir haben keine Lust, uns erpressen zu lassen», sagte Rivella-Chef Erland Brügger im April über die Preisverhandlungen mit der Migros. Darauf listete der Orange Riese einige Getränke aus. Nun haben sich die Migros und Rivella versöhnt.

#### Unterwegs

Die Deutsche Bahn hat neue XXL-ICE-Züge in Betrieb genommen. Damit fährt sie Touristen von Hamburg über Basel und Zürich nach Chur.

#### Entspannt

Mit einem Wellnessstag machte die Therme Fortyseven in Baden/AG auf die Eröffnung im Spätherbst aufmerksam. Noch den ganzen Sommer über werden Fortyseven-Liegestühle in Baden für Wellnessmomente sorgen.

#### Geplant

Für 144 der 246 geplanten Lehrstellen in der Gastronomie der Zentralschweiz wurden bereits Lehrverträge abgeschlossen. Das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART rechnet damit, im August gleich viele Lernende begrüßen zu dürfen wie in den Jahren zuvor.

### Zahl der Woche

# 34,2

Prozent der Lehrstellen in der Hotellerie und Gastronomie sind noch frei. In der Nahrungsmittelbranche, also bei Bäckern, Fleischfachleuten oder Milchtechnikern, sind gar die Hälfte der Lehrstellen noch frei. Um fast 20 Prozent zugenommen hat dagegen die Nachfrage nach der klassischen Büroausbildung, dem KV. Zugelegt haben auch die Bereiche Krankenpflege und Geburtshilfe.

## Hotel Château Gütsch verkauft

Das Luzerner Hotel Château Gütsch wechselt den Besitzer, bleibt aber in russischer Hand. Gekauft hat das Schlosshotel über der Stadt Luzern der 48-jährige russische Staatsbürger Kirill Androsov, der mit seiner Familie in Singapur lebt. Das Hotel wird ab Oktober «sanft» renoviert, die Wiedereröffnung ist im Januar 2022 geplant. Androsov kenne Luzern aus zahlreichen Aufenthalten, teilte das Hotel Château Gütsch am Freitag mit. Bis zum Verkauf gehörte das Schlosshotel dem russischen Milliardär Alexander Lebedev. (GAB)

## Neueröffnung in Basel

Mövenpick Hotels und Resorts eröffnet am 1. September das Mövenpick Hotel Basel als jüngstes Vorzeige-Projekt der Marke. Das Hotel ist das sechste Mövenpick-Haus in der Schweiz und positioniert sich als State-of-the-Art Businesshotel im Premium-Segment. Es befindet sich direkt am Basler Bahnhof SBB als Teil des neuen Baloise Parks. Für den Bau des nachhaltig konstruierten Hotels zeichnen die Architekten Miller und Maranta aus Basel verantwortlich. Das Interior Design stammt aus der Feder des international bekannten Designers Matteo Thun. (GAB)

## Schönste Tische der Schweiz

In Partnerschaft mit Hotellerieuisse und Gastrosuisse lanciert Schweiz Tourismus die Kampagne «Rendez-vous» – mit den rund 80 schönsten Tischen der Schweiz. Die Kampagne will die Schweizer Gastronomie ins Bewusstsein rücken und die Anzahl der Restaurantbesuche wieder erhöhen, nachdem laut Branchenspiegel 2021 von Gastrosuisse über 70 Prozent der befragten Gäste angegeben, heute weniger auswärts zu essen als vor der Pandemie. Eine Umfrage zeigt jedoch, dass das Bedürfnis nach Gastro-Erlebnissen da ist. So gaben 60 Prozent der befragten Schweizerinnen und Schweizer an, wieder ins Restaurant gehen zu wollen, um sich mit Freunden treffen zu können. (GAB)

## Ja zum Covid-19-Gesetz

Die Stimmbevölkerung hat das Covid-19-Gesetz an der Urne deutlich bestätigt und sich damit für die finanzielle Unterstützung der KMU und die Sicherung von Arbeitsplätzen ausgesprochen. «Zahlreiche Arbeitgebende und Arbeitnehmende, insbesondere der am meisten betroffenen Branchen, dürfen aufatmen», schreibt Gastrosuisse in einer Medienmitteilung. (GAB)