

# 195 Getränke nach Schweizer Art

Die neue Hotelbar im «Schweizerhof Lenzerheide» setzt auf hundert Prozent Swissness. Das Angebot von 70 hiesigen Produzenten sorgt für Abwechslung und Mehrwert.

FRANZISKA EGLI

Ein Knackpunkt war das Coca-Cola. «Das ist solch ein Klassiker, der ist schwierig zu ersetzen», sagt Daniel Ciapponi. Sie haben sich für deren zwei entschieden. Statt Coca-Cola gibt es Sinalco Cola vom Schweizer Getränkehersteller Ramseier, das dem Original geschmacklich verblüffend nahe kommt, und das legendäre Eglisauer Vivi Kola mit seinem ausgeprägten Eigengeschmack. «Vivi Kola ist für die Nostalgiker, Sinalco Cola für die Long Drinks», lacht Ciapponi.

Für diese Änderung des Produktangebots zeichnet der Ostschweizer Gastronom, seit Dezember Geschäftsführer und Mitglied der Geschäftsleitung im «Schweizerhof Lenzerheide», mitverantwortlich. Im Bündner 4-Sterne-Superior-Hotel wurde per Wintersaison die in die Jahre gekommene Café Bar durch eine moderne Hotelbar ersetzt, deren



F&B-Konzept hierzulande seinesgleichen sucht: Sie führt Getränke auf der Karte, die ausschliesslich aus Schweizer Produktion stammen. «Damit lassen sich nicht nur prima Geschichten erzählen, der Lokaspekt und die damit einher-

gehende Nachhaltigkeit passen bestens zur Philosophie und zur Ausrichtung des Hauses», erklärt Ciapponi, der beim Gastgeberpaar Claudia und Andreas Züllig mit der Idee auf offene Ohren stiess. «Ich war gespannt, ob es

gen, dass ein Winzersekt wie «La Perla» genauso gut ist wie richtiger Champagner, noch dazu ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis bietet.» Generell zeigt sich die Klientel, ob Hotelgäste oder Einheimische, sehr offen gegenüber den Alternativen und lassen sich gerne auf die Geschichten der Getränke ein, zeigt ihre Erfahrung – dies, obwohl die Produkte, meist in kleinen Mengen, oft von Bio-Qualität und artisanal hergestellt, im Vergleich zu herkömmlichen teurer sind. «Während Gin bei uns früher kaum ein Thema war, haben wir bereits weit über 80 Flaschen des «Breil Gin» gebraucht», sagt Züllig. «Das Konzept öffnet uns Tür und Tor, nicht nur bei den Gästen, auch bei den Produzenten, die ihre neuen Produkte nun wiederum an uns herantragen.»

## Noch liegt die Konzentration auf dem Tagesgeschäft

Vier Mitarbeitende sind für die Bar zuständig, die zu Stosszeiten Verstärkung aus dem Hotelrestaurant erfahren. Einzig einen ausgewiesenen Barkeeper gibt es derzeit nicht. «Auch wenn die Bar von morgens 8 Uhr bis um 1 Uhr in der Nacht geöffnet ist: Noch liegt unsere Konzentration auf



Hotelbar mit Retro-Touch und Heimvorteil: Statt Coca-Cola gibt es das hiesige Eglisauer Vivi Kola, Marc und Vieille Prune stammen von der Maienfelder Destillerie Lipp.

Bilder Schweizerhof, Dolores Rupa (2)

ANZEIGE

hotelbildung.ch  
hotelleriesuisse



## Do you speak English?

Das neue Sprachkursangebot von hotelleriesuisse für Lernende, Hotelfachstudierende, Fach- und Führungskräfte aus dem Gastgewerbe

hotelleriesuisse bietet neu branchenspezifische Englischkurse für sämtliche Stufen – von Lernenden bis zur Hoteldirektion. Ob ein Intensivkurs im Schulhotel Regina in Interlaken oder ein Sprachaufenthalt in England. Entdecken Sie die massgeschneiderten neuen Angebote passend für Ihre Stufe und Bedürfnisse.

Jetzt informieren und anmelden unter:  
[www.hotelbildung.ch/eia](http://www.hotelbildung.ch/eia)

Die Teilnehmerzahl ist limitiert, die Plätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben.

hotelleriesuisse  
Morbijoustrasse 130  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Telefon +41 31 370 43 01  
Telefax +41 31 370 44 44  
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch  
[www.hotelbildung.ch/eia](http://www.hotelbildung.ch/eia)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

gelingt, mit dem Schweizer Aspekt eine klassische Bar auszustatten. Und es ist verblüffend zu sehen, wie sich uns mit dieser «Begrenzung» eine Welt eröffnete mit einer Vielfalt, die bis heute nicht versiegt ist», zeigt sich Claudia Züllig beeindruckt.

Während ihre Restaurants weiterhin eine klassische Getränkekarte aufweisen, sind nun in der neuen, auch von der Fussgängerpromenade zugänglichen Hotelbar rund 195 Getränke im Angebot. Aperitif und Bitter, Säfte und Süssgetränke, Likör, Wodka, Rum, elf Gins, sechs Sorten Whisky, ja gar Kaffee und Tee – alles aus hiesiger Produktion. Darunter sind neben Brands wie Elmer Citro, Chopfab Bier oder Turicum Gin auch Trouvaillen wie der Berner Likör Peppes Ingwerer, die Cocktail-Mix-Getränke des Zürcher Jungunternehmens Miks, die Limonaden der Luzerner Sirupmanufaktur Zuckerpeitsche. Auch Cocktails werden entsprechend adaptiert, Caipirinha etwa mit Bündner Röteli, der Moscow Mule mit Wodka der trendigen Thurgauer Destillerie Macardo.

Das Konzept setzte eine grosse Recherche in Gang. «Ausgehend vom herkömmlichen Bar-Angebot haben wir für jedes Getränk eine einheimische Alternative ge-



## «Der Lokaspekt passt bestens zur Philosophie und Ausrichtung des Hauses.»

Daniel Ciapponi  
GL Schweizerhof Lenzerheide

sucht», erklärt Ciapponi. So wird statt Amaretto etwa der Baumusslikör Nuschigna serviert. Statt Campari gibts den legendären Martinnazi, anstelle von Martini den Vermouth Bianco aus dem Hause Jsotta. Mit Folgen für die Mitarbeiterschulung: «Diese Ausrichtung erfordert ein neues Wissen. Die Mitarbeitenden müssen das Pendant genau kennen, um es den Gästen entsprechend verkaufen zu können», so Ciapponi. Zum Beispiel Champagner. «Die Gäste wollen nicht zwingend den Schaumwein aus Frankreich. Aber es ist an uns, den Gast zu überzeugen

dem Tagesgeschäft. Wir sind ein Ferienort, wir im «Schweizerhof» haben 96 Prozent Schweizer Gäste, über 60 Prozent sind Familien. Es ist nicht so, dass am Abend ein Gedränge herrscht», sagt die Gastgeberin. Bis zu 60 Plätze weist das Lokal auf, in dessen Umbau eine halbe Million Franken investiert wurde. Gestaltet wurde es vom Domleschger Innenarchitekten-Duo Emulsion, das ihm einen gemütlichen Retro-Touch – samt Sesseln aus dem Fundus des «Schweizerhofs» aus den 1930er-Jahren – verpasst hat. Über den ganzen Tag verteilt gibt es zudem ein breites Speiseangebot. Nebst einem Buffet voller Brotkreationen zum Frühstück oder Kuchen im Glas zum Zvieri ist auch «Bündner Slow Street Food» wie Grische Burger oder Alpen Hotdog erhältlich. Und per Sommer wird das Getränke-Angebot ausgebaut: mit Mocktails – natürlich allesamt mit hiesigen Zutaten.



Auch beim Essen dominiert der Lokaspekt: Die Trilogie «Bento Grischun» bietet drei Gänge typische Bündner Küche.