

ANDREAS ZÜLLIG

«WIR KÖNNEN, WENN WIR MÜSSEN»

Die Energie- und Umweltkrise fordert die Hotellerie. Andreas Züllig, Präsident des Verbandes Hotellerie-Suisse und Inhaber eines Hotels, erklärt im Interview die neuen Herausforderungen.

Urs Heinz Aerni

Andreas Züllig, nach der Pandemiekrise stecken wir in einer kriegsbedingten Energie- und Ernährungskrise. Fällt es Ihnen schwer, Gelassenheit zu bewahren?

Ich bin eine relativ pragmatische Person und bin überzeugt, dass wir als Menschen immer Lösungen finden werden. Wir können uns, wenn wir müssen, anpassen und auf neue Herausforderungen reagieren. Als Unternehmer und als Menschen.

Das klingt optimistisch.

Meine Erfahrungen aus den letzten 30 Jahren mit unserem Hotel Schweizerhof in Lenzerheide helfen mir, positiv mit Herausforderungen umzugehen. Wir haben 1994 mitten in einer Rezession mit einer hohen Inflation und einer Immobilienkrise den Schweizerhof übernommen. Vielleicht war es etwas Naivität, aber sicher auch eine grosse Portion positives Denken. Diese Haltung hilft mir noch heute.

Heute werden Nachhaltigkeit und Regionalität als wichtige Werte kommuniziert. Stehen angesichts der Energieengpässe neue Massnahmen an?

Das wird sicher eine grosse Herausforderung. Ohne Energie können wir unser Hotel nicht betreiben und unsere Dienstleistungen nicht erbringen. Wir haben die letzten Jahre sehr viel in Energieeffizienz investiert.

Mit welchem Effekt?

Wir konnten den CO₂-Ausstoss seit acht Jahren um fast 20 Prozent reduzieren. Kurzfristig können wir ohne Investitionen nicht auf die Schnelle reagieren. Sicher werden wir versuchen, den Energieverbrauch noch mehr zu reduzieren.

Wo besteht noch Optimierungspotenzial in den energieintensiven Bereichen Küche, Wäscherei und Wellness?

Das ist für uns immer auch eine betriebswirtschaftliche Rechnung. Was wir versuchen, ist, auch die Gäste zu einem nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen zu sensibilisieren. Wir wollen aber bewusst keine Regeln aufstellen, sondern versuchen, über unser Handeln und unsere Angebote einen Beitrag zu leisten.

Zur Nachhaltigkeitsfrage gehören auch Foodwaste und Fleischkonsum.

Wir verfolgen schon lange die Philosophie eines Angebots, das der Regionalität und der Saison angepasst ist. Bei uns ist der Einkaufssperimeter maximal die Schweiz. Wenn immer möglich, kaufen wir bei regionalen Produzenten oder Händlern ein. In unserem Gourmetrestaurant Terroir mit 16 Gault & Millau-Punkten verwenden wir konsequent nur regionale, saisonale Produkte direkt von den produzierenden Betrieben. In unserer Hotelbar mit Restaurant gibt es nur Schweizer Produkte. Also einen Martini, eine Coca Cola oder einen Gordons Gin





HOTEL-GEN

Andreas Züllig ist im Hotel Bodan in Romanshorn aufgewachsen, absolvierte eine Lehre als Koch und danach die Hotelfachschule in Lausanne. Er leitete danach verschiedene Informatikprojekte für Hotels im In- und Ausland und übernahm 1991 mit seiner Frau Claudia die Leitung des Hotels Schweizerhof in Lenzerheide. Das Ehepaar erwarb das Haus 1994. Neben dem Präsidium des Verbandes HotellerieSuisse engagiert sich Andreas Züllig auch in der lokalen und regionalen Politik.

sucht man hier vergebens. Es gibt wunderbare Produkte von Kleinproduzenten als Alternative aus der Schweiz. Wir meinen, dass dies ein langfristiger Trend ist.

Beobachten Sie eine Sensibilisierung bei den Gästen, was den Verbrauch angeht?

Während der Pandemie ist die Sensibilität auf das Thema Nachhaltigkeit und Umgang mit der Natur massiv gestiegen. Das hat jetzt leider wieder etwas nachgelassen.

Was könnten die Gründe sein?

Man möchte sich nach zwei Jahren nicht mehr so einschränken und einiges nachholen. Die Bilder an den Flughäfen während der Sommerferienzeit zeigen leider, dass man sehr schnell wieder in das alte Muster zurückfällt. Trotzdem bin ich sehr optimistisch, dass der Trend zu einem nachhaltigeren Verhalten bleiben wird. Im Energiebereich sind wir uns der Abhängigkeit vom und auch der Erpressbarkeit durch den Krieg in der Ukraine bewusst geworden. Bei diesem Thema werden wir gezwungen, uns von dieser Abhängigkeit zu lösen und Alternativen zu suchen.

Wie läuft die aktuelle verbandsinterne Diskussion bei der Energiefrage?

Als Verband haben wir die Verantwortung, wenn immer möglich unsere Mitglieder zu unterstützen. Wir sind seit dem Ausbruch des Krieges in der Ukraine daran, verschiedene mögliche Massnahmen vorzubereiten und unsere Mitglieder für verschiedene Szenarien zu sensibilisieren. Wir sind bereits in Kontakt mit der Politik, den verschiedenen Ämtern in Bern und anderen Wirtschaftsverbänden, um uns auf verschiedene mögliche Szenarien vorzubereiten. Hoffen wir, dass es vorher noch zu guten Lösungen kommt.

Wo sehen Sie die Hauptherausforderung der Hotellerie im Klimawandel?

Jeder von uns, ob Unternehmer oder Konsument, kann einen Beitrag zur Lösung leisten. Dass der Tourismus per se ökologisch nicht nachhaltig ist, ist uns bewusst. Den CO₂-Fussabdruck können wir aber sehr wohl beeinflussen und den Aufenthalt unserer Gäste so neutral wie möglich anbieten. ■

Foto: Züß