

Hotel Schweizerhof

Text: Malin Müller / Erich Bächler
Bilder: Schweizerhof Lenzerheide

Mut wird belohnt.

Im Hotel Schweizerhof in der Lenzerheide ist Nachhaltigkeit nicht nur Worthölse. Im Pionierhotel setzt ein gut vernetztes Direktorentrio Akzente und zeigt, dass kleine Ideen durchaus eine grosse Wirkung haben können. Und dass der Schutz der Umwelt nicht nur Mehrkosten verursacht, sondern etliche wirtschaftliche Vorteile bringt.

Seit 32 Jahren führen Claudia und Andreas Züllig das Hotel in den Bündner Alpen. Das damals kleine Hotel bauten die beiden um, mit den Jahren kamen einige Zimmer und ein grosser Wellnessbereich hinzu. Sämtliches Erneuern stand dabei immer im Einklang mit der Natur. Natürliche Materialien haben und hatten den Vorzug. LED-Leuchtmittel, lokale Produkte für die Gäste oder der Einsatz von nachfüllbaren Shampoo Flaschen und Duschmittel wurden zum Standard in einer Zeit, als Nachhaltigkeit noch von Vielen belächelt wurde. Erst vor knapp drei Jahren übernahm der dritte im Direktorenteam, Christian Zinn, die Aufgabe als Direktor und Gastgeber im Hotel Schweizerhof. «Mir fehlten in Basel die Berge. Das Stadtleben, der Lärm und die überfüllten Strassen haben mich gestresst», erklärt Christian Zinn seinen Umzug nach Lenzerheide.

Der Corona-Turbo

Der sympathische Gastgeber aus Garmisch-Partenkirchen steht am unscheinbaren Frühstückbuffet: Darauf fehlen Schüsseln mit Birchermüesli und Früchten sowie Käse- und Fleischplatten. «Corona hat uns gelehrt, sparsamer mit den Lebensmitteln umzugehen», erklärt Christian Zinn begeistert und fährt weiter, «wir sparen seither 70 Prozent an Lebensmittelverlusten ein. Früher stellten wir die Schüsseln und Platten mit Bündnerfleisch und Käse etc. offen aufs Buffet. Das Gleiche richten wir heute in kleinen von uns definierten Mengen in zugedeckten Weckgläsern an. Der Gast bedient sich damit und bestellt sich die Portion Käse, Bündnerfleisch, Lachs oder seine Eier Speisen am Tisch dazu. Die übrig gebliebenen Weckgläser werden heute datiert und morgen als erstes aufgestellt. So wirkt das Buffet während der ganzen Frühstück-

zeit aufgeräumt und sauber. Und auf den Tellern des Gastes verbleiben viel weniger Speisereste.»

Die Einzelgängerin und das Brotmassaker

Die Banane gilt als «fast» einheimisch, obwohl sie in tropischen Gebieten geerntet wird. Das heisst: Sie ist aus dem Fruchtangebot schlecht wegzudenken. Deswegen ziert die gelbe Frucht trotzdem das Frühstücksbuffet. Auf weitere exotische Früchte verzichtet die Küchencrew jedoch bewusst. Im Speiseangebot stehen vielmehr einheimische und saisonale Früchte. Mit den alten Apfelsorten von regionalen Hochstamm-bäumen stellt der Küchenchef Martin Moritz Apfelmuss oder Kompott her. Die Banane wird also auch in Zukunft eine exotische Einzelgängerin bleiben im Hotel Schweizerhof. Bei der Brotauswahl greift der Gastgeber auf das Handwerk einer hiesigen Bäckerin zurück: Petra Hartmann bäckt auf dem Milchwirtschaftsbetrieb in Muldain in ihrem alten Backhaus für das Hotel Schweizerhof Holzofenbrot. «Dank einer langen Triebführung enthält das Brot wenig Hefe und bleibt daher bis zu vier Tage frisch», erklärt Christian Zinn. Das Brot werde zudem in der Küche vorgeschritten. Etliche Gäste seien mit dem Brotschneiden überfordert. Es sei schlimm, was dem Brot zum Teil angetan werde. Diese Brotmassaker verhindern die Profis in der Küche oder im Service, indem sie ausreichend Brot vorschneiden.

Spritz ohne Aperol

Die Gastgeber der Hotel Schweizerhof-Crew zeigen Mut und kaufen in der Region ein. Das Restaurant Bar mit der angrenzenden Terrasse bietet zu 100 Prozent



Das Power-Trio: Andreas Züllig, Claudia Züllig Landolt und Christian Zinn v. l.



Das Hotel Schweizerhof in der Abendsonne

Schweizer Produkte. «Der Kaffee wächst leider noch nicht in der Schweiz. Aber die Kaffeebohnen röstet Café Badilatti, ein Familienbetrieb in Zuoz, nach einer speziellen Rezeptur für den Schweizerhof», erzählt Christian Zinn. Im Regal hinter der Bar reiht sich ein trendiges Angebot mit Schweizer Gin-Raritäten oder auch Whisky Spezialitäten wie der Bündner Single Malt Whisky von Boner Rasi aus Malans. Hinter der Bar treffen wir Claudia Züllig, die Hoteldirektorin im Gespräch mit einer Mitarbeiterin. «Die Aufgaben unserer Service-Mitarbeitenden sind sehr anspruchsvoll. Die städtischen Gäste sind sich gewohnt, in einer Bar internationale Getränke zu konsumieren. Unsere Service-Mitarbeitenden benötigen darum viel Verkaufstalent, breite Produktkenntnisse und grosse Freude, um die einheimischen Ge-

tränke zu verkaufen. Darum fördern und unterstützen wir sie mit regelmässigen Schulungen. Der beliebte Aperol Spritz beispielsweise fehlt auf unserer Karte. Als Alternative bieten wir den Martinazzi an – schmeckt fast wie Aperol, wird aber im Tessin hergestellt», hält Claudia Züllig fest.

Täglich frisch geliefert

Für das Abendessen stellt Martin Moritz jeden Tag ein Sechs-Gang-Menü zusammen. Der Hotelgast kann aber auch frei à la carte sein Menü zusammenstellen. Jeweils bis morgens um 10 Uhr werden die Lebensmittel der Bauern, Fischer und des Metzgers in der Küche angeliefert. Danach stellt Martin Moritz das Menü zusammen, informiert seine Köche und das Serviceteam. Vergeblich sucht man im 16-Punkte-Gault-Millau Restaurant Krustentiere, Kaviar oder Gänsestopfleber. In Zukunft wird der Küchenchef gar auf die Edelfleischstücke für die Hotelgäste verzichten.

Der Gast macht mit

Normalerweise werden für ein Sechs-Gang-Menü ebenso viele Messer, fünf Gabeln und zwei Löffel aufgedeckt. Das sind mindestens zehn Besteck-Einheiten. «Es sind vielfach die kleinen Ideen, die mächtig Einsparungen generieren», erklärt Christian Zinn stolz. «Der Kaderausflug zu Rebecca Clopath im letzten Jahr hat uns gezeigt, dass es auch anders geht. Beim Zehn-Gang-Menü der Spitzenköchin assen wir immer mit dem gleichen Besteck. Danach war ich Feuer und Flamme, es ihr gleichzutun. Nach einigen intensiven Gesprächen mit den Restaurant-Mitarbeitenden starteten wir eine Testphase. Dafür lancierten wir einen Investitionsantrag für ein «Hinguckerbesteck» aus Italien und ein Besteck-



In der Lobby Lounge verweilen die Gäste gerne nach dem Sport

bänklein aus Andereen Granit. Währenddem das Besteck nicht sofort geliefert werden konnte, traf der Granit in Kürze ein.» Die noch höhere Hürde war die nächste Mitarbeitersitzung: Die Servicecrew musste überzeugt werden, das gebrauchte Besteck nicht abzuräumen. «Die Auseinandersetzungen waren zäh», erzählt der Teamleader und fährt fort: «Wir vereinbarten, dass die Gäste bei der Begrüssung über die Änderung informiert werden.» Mit strahlenden Augen schliesst Christian Zinn ab: «Kein einziger Gast lehnte sich gegen unser Besteck-Konzept auf. Im Gegenteil, sie beglückwünschten uns dazu.» Es gehört zur Aufgabe der Servicemitarbeitenden, das Besteck blitzblank zu polieren. Diese Arbeit ist zeitraubend und macht nicht unbedingt Spass. Christian Zinn stellt fest: «Die Einsparungen sind beeindruckend. Täglich werden rund ein bis zwei Stunden eingespart. Pro Monat ergibt dies rund 50 Arbeitsstunden. Wir rechnen mit einem durchschnittlichen Monatslohn von 5000 Franken. Mit dieser mutigen Idee können wir in zwei Jahren den Umbau der Abwaschküche und die Anschaffung von neuen Maschinen finanzieren.»

Labels im Hotel Schweizerhof

Das Hotel Schweizerhof Lenzerheide ist ein Vorzeigebetrieb im Bereich der Nachhaltigkeit. Mit dem Label Leuchtturshotels (CO2-Projekt) legt das Hotel Wert auf die

Energieeffizienz und bewussten Umgang mit den Ressourcen. Ein weiteres wertvolles Label ist Swisstainable von Schweiz Tourismus. Das Nachhaltigkeitsprogramm beinhaltet die Verwendung lokaler Produkte sowie die Aufenthaltsdauer der Gäste zu verlängern und lokale Kultur authentisch aufzuzeigen.

Erfolgreicher Austausch

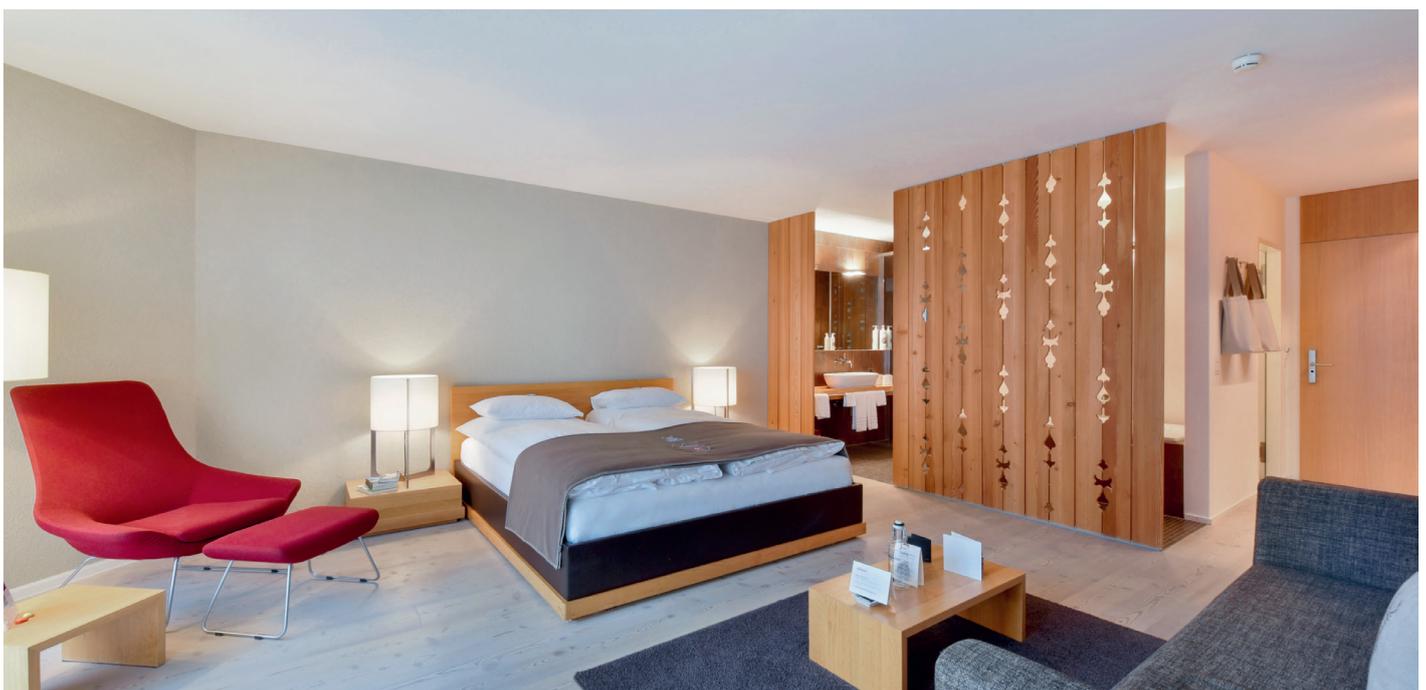
Etliche Betriebe weisen ihre ökonomischen Prozesse mit Nachhaltigkeits-Labels aus. Direktoren und Mitarbeitende komplettieren x Checklisten und legen prall gefüllte Ordner in Schränken ab. «Wenn wir wollten, könnten wir uns mit weiteren Labels schmücken», erklärt Claudia Züllig ein wenig ironisch. «Seit 30 Jahren suchen wir nach Lösungen, um Prozesse zu vereinfachen, Ressourcen zu reduzieren und ehrlich nachhaltig zu sein. Wollen wir uns weiterentwickeln, brauchen wir den steten Austausch mit Gleichgesinnten. Dafür führen wir regelmässige Gespräche mit Hotelkollegen in der Lenzerheide. Sie sind wertvoll und bringen uns weiter.»

Zweimal im Jahr nehmen sie an den Treffen der Hotelgruppe «Responsible Hotels of Switzerland» teil. Die Hotelgruppe vereint 26 Betriebe der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit. Claudia Züllig schwärmt: «Die Treffen sind eine echte Bereicherung. Jeder kann vom anderen profi-

tieren und eigene Erfahrungen weitergeben. Das ist in unseren Augen wertvoller als jedes Label. Denn Nachhaltigkeit bedeutet, Gewohnheiten zu verändern. Nicht mit dem Ziel, grosses zu erreichen, sondern zu Gunsten der Umwelt zu entscheiden. Unser Besteck-Konzept hilft uns, Kosten zu sparen. Das ist aber nicht bei jeder Intervention zugunsten der Umwelt so.»



Das Restaurant Allegra



Stilvoll eingerichtetes Alpenchic-Zimmer