












# Artikelempfehlungen

26.04.2026

Avenue ID: 329  
Artikel: 11  
Folgeseiten: 19

---

## Lenkerhof

- |   |            |  |    |
|---|------------|--|----|
|    | 13.01.2021 | Tagblatt der Stadt Zürich<br><b>Lehrlingstourismus in der Hotellerie</b>   | 01 |
|    | 14.01.2021 | htr Hotel Revue<br><b>Lernende zieht es in die Berge</b>   | 03 |
|    | 15.01.2021 | gourmetmedia.ch / Gourmet Online<br><b>Die Hotellerie hilft sich untereinander durch Austausch von Lernenden</b>                   | 06 |
|    | 15.01.2021 | bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online<br><b>Hotellerie hilft sich selbst</b>  | 08 |
|  | 18.01.2021 | Berner Oberländer<br><b>Austausch von Lernenden: Hotellerie hilft sich selbst</b>  | 10 |
|  | 19.01.2021 | BeO / BeO Morgen 06.00 - 07.00 / BeO-Info 06.30   Dauer: 00:00:51<br><b>Schweizer Hotels unterstützen sich in der Corona-Krise</b> | 11 |
|  | 20.01.2021 | htr.ch/de / htr hotelrevue<br><b>Lernende zieht es in die Berge</b>  | 12 |
|  | 27.01.2021 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung<br><b>Trotz Shutdown - die Ausbildung geht weiter</b>  | 15 |
|  | 27.01.2021 | 20min.ch / 20 minuten Online<br><b>Dieses Hotel willst du gar nicht mehr verlassen</b>   | 17 |
|  | 28.01.2021 | gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE<br><b>«Sie müssen sich auf das konzentrieren, was Sie verändern können»</b>         | 23 |
|  | 29.01.2021 | Schweizer Illustrierte<br><b>Balfegó-Backen &amp; Hummer Thermidor</b>   | 29 |



# Lehrlingstourismus in der Hotellerie

Experiment Corona zwingt Stadthotels zu Teilschliessungen. Berghotels helfen aus. Der «Lenkerhof» im Berner Oberland hat Lehrlinge aufgenommen. **Von Robert Wildi**



**Gast-Lernende im «Lenkerhof». Das moderne 5-Stern-Superior-Hotel ist Mitglied von Relais & Châteaux ([www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)).**

Bilder: PD

Die Luzerner Hotellerie ist durch die Corona-Situation arg gebeutelt, die Gäste bleiben aus, es herrscht eine Art Winterschlaf. Wegen Gästemangel hat zum Beispiel auch das Art Deco Hotel Montana seit 3. Januar bis mindestens Mitte Februar geschlossen. Keine einfache Situation für die Mitarbeitenden. Etwa für Lernende, die durch die Corona-Pandemie blockiert und frustriert sind. Die Hoteldirektorin Miriam Böger wurde deshalb aktiv. «Wir haben vor Weihnacht andere Betriebe angefragt, ob sie für die Zeit unseres Lockdowns Lernende von uns aufnehmen und weiter ausbilden würden.» Eine positive Antwort kam vom Fünfsterhotel Lenkerhof im Berner Oberland. Gleich drei Lernende aus dem «Montana» durften seit Anfang Jahr

für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» in die Berge. Im Lenkerhof ist man glücklich darüber. «Wir hatten über den Jahreswechsel viel Arbeit und konnten die Unterstützung gut gebrauchen», erzählt Direktor Jan Stiller. Auch die Festtage seien streng gewesen, daher hatten zuvor bereits vier Lernende aus dem Parkhotel Winterthur während zwei Wochen ihre Ausbildung im Lenkerhof weitergeführt. «Wir mussten die Gastlehrlinge teilweise einfach ins kalte Wasser werfen», räumt Jan Stiller ein. Doch selbstverständlich seien sie ab dem ersten Tag von Ausbildnern und Fachkräften begleitet worden. Es könne auch vorkommen, dass ein «Gast-Lernender» in einer für ihn fremden Abteilung eingesetzt werde. Dies stets in Abstimmung mit

dem Ausbildungsplan. «Zurzeit beschäftigen wir einen angehenden Hotellkommunikationsfachmann aus dem <Montana> bei uns in der Hauswirtschaft. Diese Zeit wird ihm in seinem Stammbetrieb wahrscheinlich angerechnet.»

Die Winterthurer Lernenden sind inzwischen wieder heimgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor Park Hotel Winterthur, sieht das Experiment als gelungen. Man habe «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einsetzen können. Zudem seien die vier Lernenden mit neuen Erfahrungen aus dem Lenkerhof zurückgekehrt. «Wir konnten mit dieser Tauschaktion gleich zwei Ziele erreichen», resümiert Albrecht.



## Lernen in der Fremde: Berichte aus dem «Lenkerhof»

«Mitte Dezember kam der Restaurantleiter vom Park Hotel in Winterthur auf mich zu und fragte, ob ich mit drei anderen Lernenden aus unserem Betrieb für zwei Arbeitswochen in den Lenkerhof gehen wolle. Ich sagte spontan zu und dachte mir, dass eine solche Gelegenheit in einem Fünfster-Luxushotel nicht alle Tage komme. Nach der langen Zugreise kamen wir in Trainerhosen gekleidet vor Ort an und waren etwas «baff». Schon beim Betreten der Lobby spürt man im Lenkerhof dieses Flair von Qualität und Erstklassigkeit, was mich sehr beeindruckte. Ein wenig nervös machte mich der Gedanke, dass hier wohl sehr viel laufen würde. Daran musste man sich als Teammitglied zuerst gewöhnen. Sehr hilfreich war der herzliche Empfang vor Ort. Wir wurden auf unser Zimmer gebracht und im ganzen Hotel herumgeführt. Das gab mir Sicherheit. Ich fühlte mich willkommen und aufgehoben. Die Arbeit im grossen Restaurant bereitete mir viel Freude. Es war alles sehr gediegen, wir servierte teils sogar mit Handschuhen.»



**Tim Theus (17-jährig), angehender Hotelkommunikationsfachmann EFZ im 1. Lehrjahr. Lehrbetrieb: Art Deco Hotel Montana.**

«Weil wir ein Ganzjahresbetrieb sind, hätte ich nie damit gerechnet, dass ich mal einen Teil meiner Lehre in einem anderen Hotel absolvieren würde. Als uns die Direktion über die sechswöchige Schliessung informierte, war dieses Szenario plötzlich präsent. Wir hatten die Wahl, die Überbrückung selbst zu organisieren oder in einen der uns angebotenen Ersatzbetriebe zu gehen. Zunächst wollte ich wegen der Nähe zur Schule im Raum Luzern bleiben. Die Verlockung des Fünfsterhotels Lenkerhof war dann aber doch grösser. Ängste hatte ich nicht, weil wir ja als Dreierteam mit zwei anderen Lernenden ins Berner Oberland reisten. Ich empfinde das Experiment eher als Abenteuer. Der tolle Empfang vom Lenkerhof-Team hat es uns noch einfacher gemacht, rasch Fuss zu fassen. Die sechs Wochen hier im Lenkerhof will ich voll «aufsaugen» und möglichst viele Erfahrungen sammeln, von denen ich künftig sicher profitieren kann.»



**Selina Marty (16-jährig), angehende Restaurantfachfrau EFZ im 2. Lehrjahr. Lehrbetrieb: Park Hotel Winterthur.**



# Lernende zieht es in die Berge



Der «Lenkerhof» hat vorübergehend Ausbildungsplätze anzubieten.

zvg

ROBERT WILDI

## Grundbildung

**Etliche Stadthotels haben ihren Betrieb wegen der Corona-Krise eingestellt. Um Hilfe zu leisten, beschäftigt der «Lenkerhof» temporär Lernende.**

Luzern befindet sich zurzeit im Winterschlaf – zumindest Teile der Hotellerie. Aus Mangel an Buchungen hat etwa das Art Deco Hotel Montana seine Tore per 3. Januar bis mindestens Mitte Februar verriegelt. Keine einfache Situation, auch für die Mitarbeitenden nicht. Insbesondere für Lernende, die durch die Corona-Pandemie blockiert sind. Nachdem das Hotel bereits im Frühling 2020 beim nationalen Lockdown acht

Wochen geschlossen hatte, sah sich die Hoteldirektorin nun zu Massnahmen gezwungen. «Wir haben vor Weihnachten befreundete Betriebe angefragt, ob sie für die Zeit der erneuten Schliessung Lernende von uns aufnehmen können», sagt die Hoteldirektorin Miriam Böger.

### Einerseits ins kalte Wasser geworfen, andererseits gut betreut

Eine positive Antwort kam unter anderem vom 5-Sterne-Hotel Lenkerhof im Berner Oberland. Fasziniert vom internationalen Renommee des Betriebs, entschieden sich gleich drei Lernende für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» an der Lenk und haben dort am 4. Januar begonnen. Miriam Böger ist zuversichtlich, dass sich das Projekt für alle Beteiligten lohnen wird. Den «Lenkerhof»-Direktor Jan Stiller kennt Böger schon länger und hat darum auch diesmal ein gutes Gefühl. «Wir hatten schon vor Corona gemeinsam überlegt, ob man in der

Wintersaison Mitarbeitende zwischen der Stadt und den Bergen «austauschen» könnte.» Für den «Lenkerhof» kamen die Lernenden wie gerufen. Nicht nur sei man generell offen für solche «Kulturaustauschprogramme», die immer frischen Wind in den Betrieb brächten, sagt Jan Stiller. «Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel mit einem ausgebuchten Hotel auch alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen.» Daher hatten zuvor bereits vom 20. Dezember bis zum 2. Januar vier Lernende aus dem Park Hotel Winterthur einen zweiwöchigen «Stage» im «Lenkerhof» absolviert.

Für die jungen Zürcher Gäste war die Vorlaufzeit sehr kurz. Der nationale «Beizen-Lockdown», der das Park Hotel Winterthur in Zugzwang brachte, wurde bekanntlich erst Mitte Dezember verkündet. «Wir haben die vier ein Stück weit einfach ins kalte Wasser geworfen», räumt Jan Stiller ein. Gleichzeitig seien sie ab dem ersten Tag von Ausbildnern und Fachkräften begleitet worden. Es könne durchaus vorkommen, dass ein «Gast-Lernender» in einer «fremden»



Abteilung eingesetzt werde, so Stiller. Dies jedoch stets in Abstimmung mit dem Ausbildungsplan. «Zurzeit beschäftigen wir einen angehenden Hotelkommunikationsfachmann aus dem Art Deco Hotel, der bei uns in der Hauswirtschaft arbeitet, diesen Part dafür «zu Hause» nicht mehr nachholen muss.»

#### **Erfahrungs- und Mehrwerte für die Ausbildung**

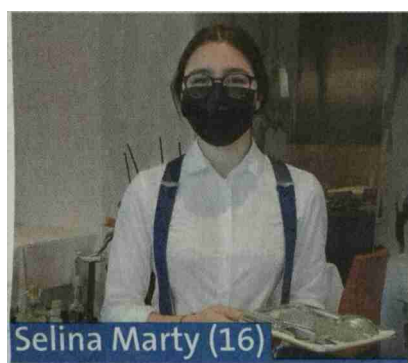
Die vier Winterthurer Lernenden sind inzwischen wieder ins Unterland zurückgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor des

Park Hotel Winterthur, zieht ein positives Fazit. Es habe ihm sehr gefallen, wie unbürokratisch, unkompliziert und motiviert die zweiwöchige Aktion auch vonseiten der Lernenden angepackt worden sei. Vor allem sei es aufgrund der Corona-Massnahme ja darum gegangen, «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einzusetzen. Zudem habe den vier Lernenden das Gastspiel im «Lenkerhof» neue Erfahrungs- und Mehrwerte für die Ausbildung gebracht. «Wir konnten mit dieser Tauschaktion also gleich zwei Ziele erreichen.»



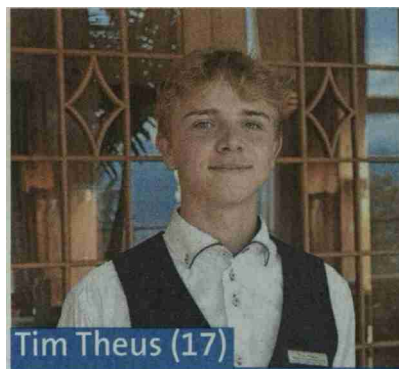
## «Ich fühlte mich willkommen und aufgehoben»

«Mitte Dezember kam der Restaurantleiter des Park Hotel auf mich zu und fragte, ob ich mit drei anderen Lernenden aus unserem Betrieb für zwei Wochen in den Lenkerhof gehen wolle. Ich sagte spontan zu und dachte mir, dass sich eine solche Gelegenheit nicht alle Tage bietet. Da kamen wir also nach der langen Zugreise zu viert und in Trainingshosen gekleidet vor Ort an und waren etwas «baff». Schon beim Betreten der Lobby spürt man im «Lenkerhof» dieses Flair von Qualität und Erstklassigkeit, was mich beeindruckte. Ich war auch etwas nervös beim Gedanken, dass hier wohl sehr viel laufen und eine rege Betriebsamkeit herrschen würde, an die man sich als Teammitglied zuerst gewöhnen muss. Sehr hilfreich war der herzliche Empfang vor Ort. Wir wurden auf unser Zimmer gebracht und danach im ganzen Hotel herumgeführt. Das gab mir rasch Sicherheit, ich fühlte mich willkommen und aufgehoben. Die Arbeit im grossen Restaurant machte mir viel Spass. Es war sehr gediegen, wir servierten teils mit Handschuhen.»



Selina Marty (16)

angehende Restaurantfachfrau EFZ,  
2. Lehrjahr,  
Park Hotel Winterthur



Tim Theus (17)

angehender Hotelkommunikationsfachmann EFZ, 1. Lehrjahr,  
Art Deco Hotel Montana, Luzern

## «Ich empfinde das Ganze eher als Abenteuer»

«Weil wir ein Ganzjahresbetrieb sind, hätte ich nicht damit gerechnet, dass ich mal einen Teil meiner Lehre in einem anderen Hotel absolvieren würde. Als uns die Direktion über die sechswöchige Schliessung informierte, war dieses Szenario plötzlich präsent. Wir hatten die Wahl, die Überbrückung selbst zu organisieren oder in einen der uns angebotenen Ersatzbetriebe zu gehen. Zunächst wollte ich wegen der Nähe zur Schule im Raum Luzern bleiben. Die Verlockung des 5-Sterne-Hotels war dann aber doch grösser. Ängste hatte ich nicht, weil wir ja als Dreier-team ins Berner Oberland reisten. Ich empfinde das Ganze eher als Abenteuer. Der tolle Empfang vom «Lenkerhof»-Team hat es uns noch einfacher gemacht, rasch Fuss zu fassen. Was die Arbeit angeht, bin ich sehr flexibel. Zurzeit arbeite ich in der Hauswirtschaft und kann mir diese Wochen anrechnen lassen. Die Zeit im «Lenkerhof» will ich voll aufsaugen und möglichst viele Erfahrungen sammeln, von denen ich sicher profitieren kann.»



## Die Hotellerie hilft sich untereinander durch Austausch von Lernenden

15. Januar 2021

Die Corona-Situation zwingt Stadthotels zu Teilschliessungen. Berghotels helfen aus. Lehrlinge aus Winterthur und Luzern durften zur Überbrückung in den Lenkerhof im Berner Oberland. Ein gelungenes Experiment.

In der Stadthotellerie herrscht eine Art Winterschlaf. Wegen Gästemangel haben viele Hotels geschlossen, durch den erneuten Lockdown nun sicher noch bis Ende Februar. Keine einfache Situation für die Mitarbeitenden, v.a. auch für Lernende, die durch die Corona-Pandemie blockiert und frustriert sind.

Hotel Montana

Park Hotel Winterthur

Lenkerhof

Lernende Selina Marty, 2. Lehrjahr im Park Hotel Winterthur

Tim Theus, 1. Lehrjahr im Hotel Montana

Einige Hotels wurden daher aktiv und helfen sich gegenseitig aus: Das Fünfsternehotel Lenkerhof im Berner Oberland etwa reagierte auf Hilferufe aus der Stadt und nimmt Lernende aus anderen Betrieben auf. Zum Beispiel aus dem Art Deco Hotel Montana, das seit dem 3. Januar bis mindestens Mitte Februar geschlossen ist. Die Hoteldirektorin Miriam Böger sagt: «Wir freuen uns, dass der Lenkerhof während der Zeit unseres «Lockdowns» Lernende von uns aufnimmt und weiter ausbildet.» Gleich drei Jugendliche aus dem Montana durften ab Anfang Jahr für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» in die Berge. Auch im Lenkerhof ist man glücklich darüber. «Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen», sagt Direktor Jan Stiller. Daher hatten über die Festtage bereits vier Lernende aus dem Parkhotel Winterthur einen zweiwöchigen «Stage» im Lenkerhof absolviert. Dabei kann es auch vorkommen, dass ein «Gast-Lernender» in einer «fremden» Abteilung eingesetzt werde, so Stiller, wobei dies in Abstimmung mit dem Ausbildungsplan geschehe und die Lernenden natürlich immer von Ausbildnern und Fachkräften begleitet würden. Erfahrungs- und Mehrwerte für die Ausbildung

Die vier Winterthurer Lernenden sind inzwischen wieder heimgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor vom Park Hotel Winterthur, zieht ein positives Fazit. Einerseits habe man «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einsetzen können. Zudem seien die vier Lernenden mit vielen neuen Erfahrungen aus dem Lenkerhof zurückgekehrt. Albrecht: «Wir konnten mit dieser Tauschaktion gleich zwei Ziele erreichen.»

Selina Marty (16), angehende Restaurantfachfrau EFZ im 2. Lehrjahr im Park Hotel Winterthur sagt: «Ich habe die Chance, in einem Fünfsterne-Luxushotel arbeiten zu dürfen, spontan ergriffen. So eine Gelegenheit bekommt man nicht alle Tage. Etwas nervös war ich anfangs schon, habe aber durch den gut organisierten Empfang schnell an



Gourmet  
3001 Bern  
031 311 80 82  
<https://www.gourmetworld.ch>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 79494406  
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

Sicherheit gewonnen. » Und Tim Theus (17), angehender Hotelkommunikationsfachmann EFZ im 1. Lehrjahr im Hotel Montana in Luzern ergänzt: «Weil wir ein Ganzjahresbetrieb sind, hätte ich nie damit gerechnet, dass ich mal einen Teil meiner Lehre in einem anderen Hotel absolvieren würde. Die sechs Wochen hier im Lenkerhof will ich voll aufsaugen und möglichst viele Erfahrungen sammeln, von denen ich künftig sicher profitieren kann.»

Das 5-Sterne-Superior Lenkerhof gourmet spa resort liegt an der Lenk im Simmental BE, inmitten von intakter Natur, imposanten Bergen und kraftvollen Gewässern. Seine Geschichte begann vor 330 Jahren mit einem Badehaus und der hoteleigenen Balmenquelle. Die bewegte Vergangenheit wurde in der heutigen Innenarchitektur des 2000 m grossen Wellnessbereichs «7sources beauty & spa» spannend umgesetzt. Das Haus ist Mitglied von Relais & Châteaux, der exklusiven Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants, deren Delegationsvorsitz für die Schweiz und Liechtenstein Jan Stiller innehat.

Das Lenkerhof gourmet spa resort umfasst neben 83 Zimmern und Suiten eine Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants – darunter das Gourmetlokal Spettacolo –, eine Terrasse, Bar und Lobby, eine Cigar Lounge sowie einen Weinkeller.

[www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)

Weitere Infos unter:

Lenkerhof gourmet spa resort

Tel. +41 33 736 36 36

[welcome@lenkerhof.ch](mailto:welcome@lenkerhof.ch)



## Hotellerie hilft sich selbst

**Die Corona-Situation zwingt Stadthotels zu Teilschliessungen. Lehrlinge aus Winterthur und Luzern durften zur Überbrückung im Lenkerhof aushelfen.**

**Publiziert heute um 16:52 Uhr, Jan Stiller, Direktor Lenkerhof**

In der Stadthotellerie herrscht eine Art Winterschlaf. Wegen Gästemangels haben viele Hotels geschlossen, durch den erneuten Lockdown nun sicher noch bis Ende Februar. Keine einfache Situation für die Mitarbeitenden, vor allem auch für Lernende, die durch die Corona-Pandemie blockiert und frustriert sind.

«Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen».

Einige Hotels wurden daher aktiv und helfen sich nun gegenseitig aus: Das Fünfsterhotel Lenkerhof im Berner Oberland etwa reagierte auf Hilferufe aus der Stadt und nahm Lernende aus anderen Betrieben auf. Zum Beispiel aus dem Art Deco Hotel Montana, das seit dem 3. Januar bis mindestens Mitte Februar geschlossen ist. Gleich drei Jugendliche aus dem Montana durften ab Anfang Jahr für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» in die Berge. Auch im Lenkerhof ist man glücklich darüber. «Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen», sagt Direktor Jan Stiller.

### Auch in anderen Abteilungen eingesetzt

Daher hatten über die Festtage bereits vier Lernende aus dem Parkhotel Winterthur einen zweiwöchigen «Stage» im Lenkerhof absolviert. Dabei kann es auch vorkommen, dass ein «Gast-Lernender» in einer «fremden» Abteilung eingesetzt wird, so Stiller, wobei dies in Abstimmung mit dem Ausbildungsplan geschehe und die Lernenden immer von Ausbildnern und Fachkräften begleitet würden.

Die vier Winterthurer Lernenden sind inzwischen wieder heimgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor des Park Hotel Winterthur, zieht ein positives Fazit. Einerseits habe man «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einsetzen können. Zudem seien die vier Lernenden mit vielen neuen Erfahrungen aus dem Lenkerhof zurückgekehrt.

pd/don



Online-Ausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 31 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 1'176'000  
Page Visits: 4'719'271

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 3.5

Referenz: 79509773  
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof



Hier konnten Lernende aus Luzern und Winterthur aushelfen: Das Hotel Lenkerhof an der Lenk. Foto: Franziska Scheidegger



## Austausch von Lernenden: Hotellerie hilft sich selbst

**Lenk** Wegen Gästemangels haben viele Hotels geschlossen, durch den erneuten Lockdown nun sicher noch bis Ende Februar. Einige Hotels wurden daher aktiv und helfen sich nun gegenseitig aus: Das Fünfsterntel Lenkerhof etwa reagierte auf Hilferufe aus der Stadt und nahm Lernende aus anderen Betrieben auf. Zum Beispiel aus dem Art Deco Hotel Montana, das seit dem 3. Januar bis mindestens Mitte Februar geschlossen ist. Gleich drei Jugendliche aus dem Montana durften ab Anfang Jahr für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» in die Berge. Auch im Lenkerhof

ist man glücklich darüber. «Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen», wird Direktor Jan Stiller in einer Mitteilung zitiert.

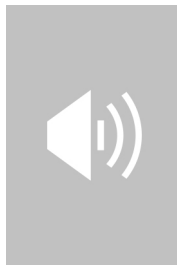
Daher hatten über die Festtage bereits vier Lernende aus dem Parkhotel Winterthur einen zweiwöchigen «Stage» im Lenkerhof absolviert. Sie sind inzwischen wieder heimgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor des Park Hotel Winterthur, zieht ein positives Fazit. Man habe die «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einsetzen können. (pd/don)



BeO

Radio BeO  
3800 Interlaken  
033/ 888 88 10  
www.radiobeo.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio  
Sendezeit: 06:00  
Sprache: Dialekt



Grösse: 0.8 MB  
Dauer: 00:00:51



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 0.8

Referenz: 79523286  
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

## Schweizer Hotels unterstützen sich in der Corona-Krise

Sendung: BeO Morgen 06.00 - 07.00 / BeO-Info 06.30



Hotels in Berggebieten bieten Hotels in Städten Unterstützung bei der Lehrlingsausbildung an.

Informationen von Jan Stiller (Lenkerhof)



## Grundbildung

# Lernende zieht es in die Berge

**Etliche Stadthotels haben ihren Betrieb wegen der Corona-Krise eingestellt. Um Hilfe zu leisten, beschäftigt der «Lenkerhof» temporär Lernende.**

20. Januar 2021

Luzern befindet sich zurzeit im Winterschlaf – zumindest Teile der Hotellerie. Aus Mangel an Buchungen hat etwa das Art Deco Hotel Montana seine Tore per 3. Januar bis mindestens Mitte Februar verriegelt. Keine einfache Situation, auch für die Mitarbeitenden nicht. Insbesondere für Lernende, die durch die Corona-Pandemie blockiert sind. Nachdem das Hotel bereits im Frühling 2020 beim nationalen Lockdown acht Wochen geschlossen hatte, sah sich die Hoteldirektorin nun zu Massnahmen gezwungen. «Wir haben vor Weihnachten befreundete Betriebe angefragt, ob sie für die Zeit der erneuten Schliessung Lernende von uns aufnehmen können», sagt die Hoteldirektorin Miriam Böger.

Einerseits ins kalte Wasser geworfen, andererseits gut betreut Eine positive Antwort kam unter anderem vom 5-Sterne-Hotel Lenkerhof im Berner Oberland. Fasziniert vom internationalen Renommee des Betriebs, entschieden sich gleich drei Lernende für einen sechswöchigen «Arbeitsausflug» an der Lenk und haben dort am 4. Januar begonnen. Miriam Böger ist zuversichtlich, dass sich das Projekt für alle Beteiligten lohnen wird. Den «Lenkerhof»-Direktor Jan Stiller kennt Böger schon länger und hat darum auch diesmal ein gutes Gefühl. «Wir hatten schon vor Corona gemeinsam überlegt, ob man in der Wintersaison Mitarbeitende zwischen der Stadt und den Bergen «austauschen» könnte.» Für den «Lenkerhof» kamen die Lernenden wie gerufen. Nicht nur sei man generell offen für solche «Kulturaustauschprogramme», die immer frischen Wind in den Betrieb brächten, sagt Jan Stiller. «Wir hatten über die Festtage und den Jahreswechsel mit einem ausgebuchten Hotel auch alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen.» Daher hatten zuvor bereits vom 20. Dezember bis zum 2. Januar vier Lernende aus dem Park Hotel Winterthur einen zweiwöchigen «Stage» im «Lenkerhof» absolviert.

Für die jungen Zürcher Gäste war die Vorlaufzeit sehr kurz. Der nationale «Beizen-Lockdown», der das Park Hotel Winterthur in Zugzwang brachte, wurde bekanntlich erst Mitte Dezember verkündet. «Wir haben die vier ein Stück weit einfach ins kalte Wasser geworfen», räumt Jan Stiller ein. Gleichzeitig seien sie ab dem ersten Tag von Ausbildnern und Fachkräften begleitet worden. Es könne durchaus vorkommen, dass ein «Gast-Lernender» in einer «fremden» Abteilung eingesetzt werde, so Stiller. Dies jedoch stets in Abstimmung mit dem Ausbildungsplan. «Zurzeit beschäftigen wir einen angehenden Hotelkommunikationsfachmann aus dem Art Deco Hotel, der bei uns in der Hauswirtschaft arbeitet, diesen Part dafür «zu Hause» nicht mehr nachholen muss.»

Erfahrungs- und Mehrwerte für die Ausbildung Die vier Winterthurer Lernenden sind inzwischen wieder ins Unterland zurückgekehrt. Philipp Albrecht, Direktor des Park Hotel Winterthur, zieht ein positives Fazit. Es habe ihm sehr gefallen, wie unbürokratisch, unkompliziert und motiviert die zweiwöchige Aktion auch vonseiten der Lernenden angepackt worden sei. Vor allem sei es aufgrund der Corona-Massnahme ja darum gegangen, «Manpower» zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort einzusetzen. Zudem habe den vier Lernenden das Gastspiel im «Lenkerhof» neue Erfahrungs- und Mehrwerte für die Ausbildung gebracht. «Wir konnten mit dieser Tauschaktion also gleich zwei Ziele erreichen.»

«Ich fühlte mich willkommen und aufgehoben»

Selina Marty (16), angehende Restaurantfachfrau EFZ, 2. Lehrjahr, Park Hotel Winterthur

«Ich empfinde das Ganze eher als Abenteuer»



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue  
3001 Bern  
031/ 370 42 16  
<https://www.htr.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse  
Page Visits: 70'000

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 0.0

Referenz: 79536454  
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof

Tim Theus (17), angehender Hotelkommunikationsfachmann EFZ, 1. Lehrjahr, Art Deco Hotel Montana, Luzern

Robert Wildi



Der «Lenkerhof» hat vorübergehend Ausbildungsplätze anzubieten.



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue  
3001 Bern  
031/ 370 42 16  
<https://www.htr.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 70'000

Web Ansicht

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 0.0

Referenz: 79536454  
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof



Bild: zvg



Bild: zvg



## Trotz Shutdown – die Ausbildung geht weiter

Damit Lernende und ihre Ausbildung wegen geschlossener Betriebe nicht zu Pandemieopfern werden, lassen sich Lehrmeister einiges einfallen.

Tim Theus (17) ist angehender Hotelkommunikationsfachmann im ersten Lehrjahr. Sein Ausbildungsbetrieb ist das Art Deco Hotel Montana in Luzern. Wie viele andere Stadthotels befindet sich auch das «Montana» im coronabedingten Winterschlaf.

Damit die Lernenden dennoch praktische Erfahrungen vor dem Gast sammeln können, hat Hoteldirektorin Miriam Böger drei Auszubildende für sechs Wochen nach Lenk/BE ins Hotel Lenkerhof geschickt. Die Lernenden aus dem «Montana» sind nicht die ersten Städter, die wegen des Shutdowns in den «Lenkerhof» ausweichen.

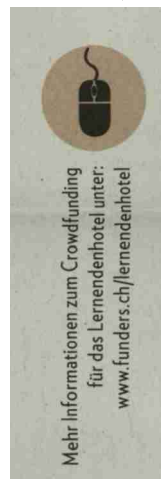
**«Der Ausbildungsvertrag muss auch während des Shutdowns eingehalten werden.»**

ROGER LANG,  
BEAUFTRAGTER FÜR LERNENDE BEI  
DER HOTEL & GASTRO UNION



Um für die praktischen Aufgaben des QVs vorbereitet zu sein, reicht es nicht, Lernvideos anzuschauen.

UNSPASH



Über die Feiertage arbeiteten hier vier Lernende aus dem Park Hotel Winterthur. Unter ihnen Selina Marty (16), angehende Restaurantfachfrau im zweiten Lehrjahr. «Ich habe die Chance, in einem Luxushotel arbeiten zu dürfen, spontan ergriffen. So eine Gelegenheit kommt nicht alle Tage.»

Auch die Lernenden im Hotel Hirschen in Wildhaus/SG haben eine Gelegenheit genutzt. Begleitet durch die Hoteldirektion führen sie seit Anfang Januar bis auf Weiteres den «Hirschen» in eigener Regie. Als erste Reaktion auf den Shutdown haben die Lernenden gleich ein asiatisches Take-away eingerichtet.

*Ehrensache und Pflicht*

Für viele Chefs und Ausbilder ist es eine Herzensangelegenheit, auch während der Corona-Pandemie gute Ausbildungen zu ermöglichen. Dies zu tun, ist aber nicht bloss eine Ehrensache, sondern auch eine Pflicht. «Die juristische Lage ist klar: Der Ausbildungsvertrag bleibt auch während eines Shutdowns bestehen», sagt Roger Lang, Beauftragter für Lernende bei der Hotel & Gastro Union. Im Klartext: Auch wenn der Lehrbetrieb vorübergehend geschlossen ist, müssen die Lernenden weiter ausgebildet werden. Und zwar in Theorie und Praxis!

*Selbst ist der Gast*

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6006 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 22'507  
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 17  
Fläche: 78'345 mm²

primcom

PR  
EXPERTISE  
IN TOURISM

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 4.9

Referenz: 79607129  
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

Natürlich ist spannend und schöner, den Lernenden im laufenden Betrieb das Gastgebermetier beizubringen. Zur Not kann man aber auch ohne Gäste ausbilden. Zum Beispiel, indem man praxisnahe Rollenspiele organisiert oder zusammen die Lern- und Leistungsziele konsequent abarbeitet. Auch lässt sich die Zeit, die plötzlich verfügbar ist, fürs Feintuning von heiklen Arbeitsschritten nutzen.

Ein Betrieb, der seine Lernenden ohne Gäste gut zu beschäftigen weiss, ist das Hotel Wilden Mann in Luzern. Obwohl das Haus bis voraussichtlich 28. Februar geschlossen bleibt, stehen die fünf Kochlernenden vier Tage pro Woche am Herd. Sie kochen für sich, die Ausbilder, Lernende aus anderen Abteilungen und den Hoteldirektor Arno Affolter. Neben dem praktischen Arbeiten üben sich die jungen Köche dabei gleich noch in Menüplanung, Kalkulation und Wareneinkauf.

*«Wilden Mann» öffnet sich für Lernende anderer Betriebe*

Arno Affolter ist im Stiftungsrat der Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung. Diese betreibt das Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART in Luzern. Zusammen mit dessen Betriebsleiter Thomas Tellenbach hat er sich überlegt, wie man Lernende unterstützen kann, die derzeit nicht in ihrem Lehrbetrieb ausgebildet werden können. Dass eine Unterstützung dringend nötig ist, habe man während der überbetrieblichen Kurse festgestellt. Viele Lernende seien unsicher, untrainiert und es fehle ihnen an Tagesstruktur und sozialen Kontakten.

«Wir möchten für diese Lernenden im «Wilden Mann» Praxis-

Workshops durchführen», bringt Arno Affolter das geplante Projekt Lernendenhotel auf den Punkt. Thomas Tellenbach erklärt, wie das im Detail aussehen soll: «Lernende der verschiedenen gastgewerblichen Berufe werden in kleinen Gruppen jede zweite Woche während drei Tagen trainiert.» Mit diesem Turnusverfahren könnten so im Lernendenhotel insgesamt 50 Lernende unterrichtet werden.

*Das Konzept steht, die Finanzierung noch nicht ganz*

Für Lehrbetriebe und Lernende sollen keine Kosten entstehen. Deshalb werden Bund, Kantone und Verbände das Lernendenhotel mitfinanzieren. Als Sponsor unterstützt die Migros Luzern dieses Projekt. Zusätzlich ist auch ein Crowdfunding gestartet worden. Sobald die Finanzierung gesichert ist, wird die erste Gruppe Lernender mit dem Workshop starten. Läuft alles planmässig, sollte das Anfang Februar der Fall sein.

RICCARDA FREI

## Corona-Support für Lernende

Die Hotel & Gastro Union verfügt über ein grosses Netzwerk. Deshalb bietet sie den Kantonen und Berufsbildungszentren ihre Unterstützung an, um Lösungen für Lernende zu finden, deren Ausbildungsbetriebe vorübergehend geschlossen oder in Konkurs gegangen sind. Zudem stellt die Hotel & Gastro Union ihren Rechtsdienst für arbeitsrechtliche Beratungen zur Verfügung.

E-Mail: coronasupport@hotelgastrounion.ch



Online-Ausgabe

20 Minuten  
8021 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 3'313'000  
Page Visits: 134'479'618



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 9.6

Referenz: 79602963  
Ausschnitt Seite: 1/6

Lenkerhof

Cervo in Zermatt:

## Dieses Hotel willst du gar nicht mehr verlassen

**Restaurants, Shops, Kinos und Bars – alles geschlossen. Wer jetzt für ein Wochenende verreisen möchte, sollte das richtige Hotel buchen.**

Ohne breites Angebot ist ein Winterwochenende nur halbwegs vergnüssam. Es sei denn, das Angebot im gebuchten Hotel kann die Lücke schliessen. Das Cervo in Zermatt ist ein solches Hotel – ja ein kleines Universum, das man kaum verlassen muss. Und wenn, dann für einen ausgedehnten Winterspaziergang oder einige Schwünge auf den Ski. Schliesslich liegt das Hotel direkt an der Piste. Und abends besucht man einen der feinsten Italiener der Schweiz. Wir stellen es vor und zeigen euch noch weitere Hotels in der Schweiz, die trotz Beizen-Lockdown und geschlossenen Geschäften eine Reise wert sind.

### Egal wer du bist, hier fühlst du dich wohl

Zieht es dich eher ins hippe Bali oder bewegst du dich lieber in stilvollem Ambiente mit Alpencharme? Egal welche Antwort du darauf gibst, das Cervo in Zermatt bietet verschiedenste Mikrokosmen innerhalb des Hotels an. Die Nomad-Zimmer kommen zeitgemäss und unkompliziert daher und sind definitiv Insta-tauglich. Bei den Huntsman-Zimmern zielt das Hotel eher auf Menschen, die sich gerne mit Stilvollem umgeben und dabei Ruhe und Komfort schätzen. Und Gipfelstürmer und Gipfelstürmerinnen finden in den Alpinist-Zimmern ihre Oase.

### 5 weitere Hoteltipps für die Coronazeit

- Für eine Kurzreise nach Asien besucht man das Seerose Resort & Spa am Hallwilersee – mit Thaifood und Spa.
- Der Lenkerhof in der Lenk ist ein Hotel, das man nicht verlassen würde, wäre die Umgebung nicht so schön. Mit weitläufigem Spa und Gourmetküche.
- Das Hotel Lenzerhorn in der Wintersportdestination Lenzerheide mit mehreren Restaurants und Spa mit einem Solebad.
- Private Spa, ein top Fitness, urchige Gastronomie und jeweils Nachmittags Kaffee & Kuchen gibts im Eiger Selfness Hotel in Grindelwald.
- Feine Kost und Wellness auf 900 m<sup>2</sup> bietet das Hotel Rössli in Weggis am Vierwaldstättersee.

### Wiedermal fein Essen während des Beizen-Lockdowns

Beim Essen schauts ähnlich divers aus. Man kann sich im Cervo genauso durch die Walliser Küche schlemmen oder sich an Häppchen aus dem Orient gütlich tun. Unser grosses Highlight war jedoch das italienische Restaurant «Madre Nostra». Ein feiner Tipp zur Vorspeise ist der Lattichsalat mit Trüffelvinaigrette und einem pochierten Ei. Und natürlich die hausgemachte Pasta.

### Entspannung muss sein

Der Spa im Cervo verspricht, der Name Mountain Ashram verrät, asiatisches Wohlfühlflair. Heiss wird es einem im japanischen Onsen mit Sicht aufs Matterhorn oder in einer der Saunen. Entspannung findet man im gemütlichen Ruheraum.

Welchen Hoteltipp hättest du noch? Schreib uns doch einen Kommentar.



Online-Ausgabe

20 Minuten  
8021 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 3'313'000  
Page Visits: 134'479'618



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 9.6

Referenz: 79602963  
Ausschnitt Seite: 2/6

Lenkerhof



Cervo Zermatt



Du brauchst Erholung? Dann fleissig weiterlesen, was das Mountain Ashram des Cervo zu bieten hat ...Cervo Zermatt



Online-Ausgabe

20 Minuten  
8021 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 3'313'000  
Page Visits: 134'479'618



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 9.6

Referenz: 79602963  
Ausschnitt Seite: 3/6

Lenkerhof



Beim Italiener ist nicht nur das Essen fein, auch das Ambiente ist stimmig. Cervo Zermatt



Es lohnt sich an der Spa-Rezeption zu fragen, um welche Zeit in der Sauna die Aufgüsse gemacht werden. Cervo Zermatt





Online-Ausgabe

20 Minuten  
8021 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 3'313'000  
Page Visits: 134'479'618



Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 9.6

Referenz: 79602963  
Ausschnitt Seite: 4/6

Lenkerhof

## Dreh- und Angelpunkt ist das Restaurant Bazaar. Hier nimmt man auch das Frühstück ein. Cervo Zermatt



## Im japanischen Onsen die Schweizer Bergwelt bestaunen. Cervo Zermatt



## Nachmittags bietet die Lounge des Bazaars gemütliche Sessel mit Blick nach draussen. Cervo Zermatt



Yes! ... vom Spa aus hat man freie Sicht aufs Matterhorn. Cervo Zermatt



Entspannung findet man im Ruheraum bei Kaminfeuer.Cervo Zermatt



Oder man gönnt sich gleich noch eine Massage ...Cervo Zermatt



28.01.21

## «Sie müssen sich auf das konzentrieren, was Sie verändern können»



1/ 2

Thomas Theurillat: «Wer morgens um drei Uhr nicht schlafen kann und an die Firma denkt, sollte sich mit einem Profi austauschen.» (Fotos: Daniel Winkler)



Wie sollen Unternehmer mit dieser Krise umgehen? Wie sollen sie die Zeit bis Ende Februar gestalten, wie den Betrieb hinterfragen? Arbeitspsychologe Thomas Theurillat, der verschiedene Firmen coacht, hilft mit seinen Einschätzungen.

Reto E. Wild

Thomas Theurillat, die Gastronomie und Hotellerie gehört zu den am stärksten betroffenen Branchen der Coronakrise. Haben Sie vermehrt Patienten aus dem Gastgewerbe?

Thomas Theurillat: A: Wir haben keine Patienten. Wir haben mutige Menschen, die ein Coaching suchen, um die Zukunft erfolgreich zu gestalten. Darunter sind auch Kunden aus der Gastrobranche, Führungskräfte, die sich überlegen, wie sie das angehen sollen. Leider gibt es viele, die leiden, aber nichts unternehmen, um das zu verändern.

Was hilft?

Es gibt zwei Arten von Hilfen: Bei der einen geht es darum, mit einer Situation besser umgehen zu können. Bei einem untergehenden Schiff sind das Rettungswesten, also das Sprechen von Geld. Langfristig hilft das wenig. Und dann gibt es das Bild des Segelschiffs im Sturm, der für diese unsicheren Zeiten steht. Ein Restaurant, das jahrelang mit Erfolg Schnitzel mit Pommes verkaufen konnte, muss nun eine Langzeitstrategie mit einer Vision finden, um danach wieder auf Erfolgskurs zu kommen.

Wie findet ein Unternehmer die richtige Strategie?

Dazu gibt es mehrere Möglichkeiten, die auf einem Traum oder einer verrückten Idee basieren, etwa, den coolsten Döner in Zürich anzubieten oder wie Tibits eine vegetarische Restaurantkette zu entwickeln. In der jetzigen Situation geht es aber bei vielen nicht mehr darum, die besten zu werden, sondern eine Notfallstrategie mit



Trümpfen und den grössten Chancen zu entwickeln. Viele Unternehmer sind zu emotional mit dem Betrieb verbunden und führen ihn mit dem Herz und zu wenig mit dem Verstand.

Wie meinen Sie das?

Oft stehen übergewichtige Menschen nicht auf die Waage, weil sie der Tatsache nicht ins Auge schauen wollen. Nur ist das eine wichtige Voraussetzung, einen internen Prozess zu starten und sich allenfalls von einem Bereich im Betrieb zu trennen. Die zweite Methode nennen wir «Design Thinking». Hier ist es meist besser, ein Produkt oder eine Strategie auszuprobieren, als nur zu überlegen. Stichworte sind Take-away oder Home Delivery. Auf der Talabfahrt der Kleinen Scheidegg bietet jemand beispielsweise neu frittierte Öpfelringli mit Zimt und Zucker an. Probieren heisst auch, etwa mit Gutscheinen zu arbeiten, einen Online-Kochkurs anzubieten, ein Kochbuch zu realisieren. Es kann aber auch sein, dass die Analyse zum Schluss kommt, dass es für den Betrieb keine Überlebensstrategie mehr gibt. Dann muss man ihn schliessen, so schmerzhaft das auch ist.

Welche Kommunikation setzt das gegenüber den Mitarbeitern voraus?

Für Menschen ist es schlimmer, wenn sie nicht wissen, was läuft, als wenn sie über etwas Schlimmes informiert werden. Kommt ein Flugzeug in Turbulenzen, muss der Pilot informieren, was los ist. Es gehört zu den unternehmerischen Aufgaben, eine Strategie zu entwickeln und die Mitarbeitenden zu führen und offen zu informieren. Das kann man allerdings nur, wenn man selbst weiss, wohin die Reise geht.

Was können Betriebe, nach Monaten des Leidens und der Not, sonst für ihre Mitarbeitenden tun?

Zwei Dinge: In vielen Betrieben ist jetzt der richtige Moment für eine Weiterbildung. Oder ein Kongresshotel muss sich überlegen, wie es sich besser aufstellen kann. Design Thinking heisst aber auch, sich die Welt in Zukunft vorzustellen. Der Vorteil der Gastrobranche ist, dass der Mensch immer ein Bedürfnis nach Geselligkeit hat. Die Frage, die sich stellt: Wie schaffe ich es als Unternehmer, gemeinsam mit dem Team zu definieren, wie die Zukunft aussehen wird.

Und Ihre Antwort darauf?

Wenn ein Betrieb seine DNA kennt und weiss, wer er ist und für was er steht, dann kann er sich auch einfacher neu erfinden oder bewusst so weitermachen. Veränderungen gelingen, wenn Sie respektvoll mit Neuem umgehen und nicht als geschlagener Verlierer. Die Branche ist ja nicht schuld an der gegenwärtigen Situation. Ein Seminarhotel in Basel muss sich beispielsweise gut überlegen, ob der Markt noch gross genug ist. Neu sind ja Veränderungen nicht, denken Sie nur an booking.com oder Airbnb.

Für viele Unternehmer in der Branche ist ihr Beruf Leidenschaft. Sie leiden ganz besonders – nicht nur finanziell. Können sie ihrer Tätigkeit nicht nachgehen, schwindet das Selbstwertgefühl. Was raten Sie diesen Menschen?

In vielen Lebenssituation gibt es drei Möglichkeiten: Take it, change it or leave it. Wer nun ein Berufsverbot bis Ende Februar hat, soll die Zeit mit etwas füllen, das er schon immer mal machen wollte. Take it hiesse, einfach zu warten und zu sagen, dass es okay ist, wenn das Restaurant erst im März wieder öffnen darf. Change it hiesse, etwas komplett anderes zu realisieren, etwa ein Foodmobil und leave it, nicht daran zu glauben, dass es im März besser wird und aufzugeben.

Wann sollte man den Gang zum Psychologen erwägen?

Wer morgens um drei Uhr nicht mehr schlafen kann und an die Firma denkt, sollte sich mit einem Profi austauschen. Wer zweitens seine Mitarbeitenden nicht mehr führen kann oder sie nicht mehr erträgt ebenfalls. Und



wer drittens kein Zukunftsbild mehr hat, muss ebenfalls handeln. Als Unternehmer gilt es, entweder an der Firma oder in der Firma zu arbeiten. Jene, die kochen, Bestellungen aufnehmen und servieren, müssen jetzt AN der Firma arbeiten, also neue Kredite beantragen und Kosten reduzieren. Ähnlich einem Skipper an Bord ist es extrem wichtig, einen Plan zu haben, wie der Betrieb erfolgreich in die Zukunft geführt wird.

Wie konkret?

Es lohnt sich, eine externe Person zu kontaktieren, die hilft, trotz allem gelassener mit der aktuellen Situation umzugehen. Viele brauchen allerdings gar keinen Coach, aber eine Strategieberatung, um innovativer zu werden. Einer meiner Lieblingsfragen ist: Was würden Sie machen, wenn Sie eine Million Franken zur Verfügung hätten? Manche Ideen, die dann ausgesprochen werden, sind auch ohne so viel Geld möglich. Es braucht nur Mut.

Und das Wissen, was man verändern kann.

Ja. Lassen Sie mich das mit einem Bild erklären: Bei drei Kreisen gibt es einen Inneren. Er steht für Dinge, die man kontrollieren kann. Der Mittlere steht für all das, was beeinflussbar ist. Beim Äusseren bleibt nur ein Beobachtungsstatus. Es ist gerade jetzt wichtig, sich auf den inneren Kreis zu konzentrieren, also Zoomkonferenzen abzuhalten, sich an der frischen Luft zu bewegen. Dann werden Sie zum Helden Ihres Lebens. Wer sich täglich über den Coronavirus ärgert, macht die Situation nicht besser. Sie müssen sich also auf das konzentrieren, was sie verändern können. Sonst dreht man durch.

Viele Gastronomen sind sich dabei eine klare Tagesstruktur gewohnt. Die fehlt nun. Deshalb ist es wichtig, Strukturen zu schaffen, zu schauen, dass es so etwas wie einen Arbeitsweg gibt. Und wenn das nur ein Spaziergang um die Kirche im Dorf ist. Das ist besser, als vom Frühstückstisch aus den Laptop aufzuklappen. Ich empfehle den Unternehmern, die jetzige Situation als Zwischensaison anzusehen. Am Schluss gewinnt der, der diese Zeit am besten nutzt.

Zu welchen weiteren Aktivitäten raten Sie bis Ende Februar?

Es ist eine wichtige Zeit für ein Erfolgstagebuch, in dem man all das festhält, was man gerade macht. Darin sollten auch Entwicklungspläne notiert werden, im Sinn von: die nächsten fünf Schritte, um zukunftsfähig zu werden. Ich habe viel in SAC-Hütten verbracht. Dort ist abends um 22 Uhr Lichterlöschen. Wer nun digital arbeitet, sollte ebenfalls abends bewusst den Computer runterfahren. Fließende Übergänge von E-Mail zu Netflix sind schlecht. Besser ist, nach der Arbeit eine Runde ums Haus zu drehen.

Niemand weiss, wie lange die Krise wirklich anhält.

Das stimmt. Wenn es ein Sommergewitter gibt, dann braucht man «nur» einen Regenschirm oder eine Jacke mit Kapuze und kann sicher sein, die Sonne kommt wieder. Das gilt auch bei einem harten Winter oder einem heissen Sommertag. Wenn es aber eine grössere Veränderung gibt und eine Eiszeit kommt oder jeder Sommer eine Trockenheit mit sich bringt, dann muss man wegziehen. Was ich selber überhaupt nicht weiss: Ist Corona einfach eine Schlechtwetterphase, oder ändert sich jetzt schlagartig das ganze wirtschaftliche Klima? Aber vielleicht ist es schon nützlich, diese Dinge zu unterscheiden und sich diese Frage für den eigenen Betrieb zu stellen.

Trotzdem besteht die Gefahr, dass Selbstständige in ein Motivationsloch fallen.

Man muss den richtigen Umgang mit den täglichen Coronafallzahlen und der medialen Berichterstattung finden und sich darauf konzentrieren, was einem guttut. Für die einen ist das, in die Natur gehen, zu Hause Klimmzüge machen oder ein Instrument spielen. Helfen kann auch, sich auf etwas freuen, das ansteht, etwa eine Reise. Tauschen Sie sich mit jenen Menschen aus, die Ihnen guttun! Weshalb nicht mit einem anderen Beizer einen



## Spaziergang machen?

Der Griff zum einen oder anderen Glas Wein liegt bei so viel Zeit und so viel Leid nahe. Wie gefährlich ist der Konsum von Alkohol gerade in dieser Situation?

In der Krise ist es wichtig, den Blick so klar wie möglich zu schärfen und die Gedanken nicht zu trüben. Espresso ist in der Krise sicher hilfreicher als Rotwein. Allerdings: Wer schon immer zum Entspannen ein Glas Wein getrunken hat, soll nicht ausgerechnet jetzt etwas verändern. Wenn Sie Raucher sind, geniessen Sie Ihre Zigarette weiterhin. Probleme entstehen aber dann, wenn plötzlich viel mehr konsumiert wird, egal ob Alkohol oder Nikotin.

Was raten Sie den Leserinnen zum Schluss?

Wenn Sie ein Auto fahren, hilft Ihnen das Cockpit des Fahrzeugs unter anderem mit der Tankanzeige. Ich wünsche den Lesern, dass sie ihre persönliche Tankanzeige im Griff haben und sie so wissen, wie viel Energie sie noch zur Verfügung haben. Sie müssen schauen, wie sie zu Kräften kommen, denn diese Veränderungen sind unglaublich anstrengend. Der Bundesrat und die Kantone sorgen dafür, dass die GPS-Route neu berechnet wird. Bleiben Sie stehen, statt sofort weiterzufahren und fragen Sie sich, wo Sie am 1. März sein wollen. Dann werden Sie es schaffen. Wir haben dazu ein ganztägiges SOS-Coaching entwickelt, wo wir unsere zwölfjährige Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie einbringen. Wir reisen auch zu den Leuten und schaffen einen Schlachtplan mit Werkzeugen für den Weiterweg aus.

ARBEITSPSYCHOLOGE, BERGFÜHRER UND COACH Thomas Theurillat (43) ist Gründer und Besitzer der OnedayCoaching GmbH in Interlaken BE, die aus zehn Coaches bestehen und auf Deutsch, Französisch und Italienisch arbeiten. Der Basler Arbeitspsychologe war 20 Jahre lang Bergführer und bestieg unter anderem die Eigernordwand. «Dann begannen mich, die Menschen zu interessieren», sagt der Familienvater. Er sei ein Freund von Kurzzeitcoaching mit Langzeitwirkung. Zu den Kunden von Oneday gehören Hotels, Restaurants, Sportvereine und Industriebetriebe.

Schritt für Schritt zum Weiterweg

1. Beobachten und akzeptieren (was ist, was darf sein)
2. Innere Stärke und Bestform finden
3. Veränderung und/oder neuer Umgang damit?
4. Lösungen (er-)finden und planen
5. Tun und Führen und das Feuer dafür pflegen
6. Lernen – Optimieren – Entwickeln
7. Dankbarkeit (Zufriedenheit = Wirklichkeit/Ansprüche)

Drei Beispiele: Wie Firmen die Krise bewältigen

Für den Branchennachwuchs

Lernendenhotel in Luzern



Tolle Idee von der Arbeitsgruppe Gastgewerbe Luzern: Mit dem Projekt Lernendenhotel unterstützen sie Lernende, denen aufgrund des Lockdowns Monate an wertvollen praktischen Erfahrungen fehlen. Diese brauchen die Junggastronomen zum Bestehen ihrer Abschlussprüfungen. Ab Ende Januar finden die Erga nzungstage in einem gut erreichbaren und zentral gelegenen Hotel in der Stadt Luzern statt. Die Lernenden werden alle zwei Wochen wa hrend dreier Tage von qualifizierten Berufsbildenden «on the Job» ausgebildet. Es stehen 48 Pla tze wa hrend des Lockdowns zur Verfu gung. Um dieses Projekt realisieren zu können, startete die Arbeitsgruppe ein Crowdfunding. Kommen 10 000 Franken zusammen, wird die Idee umgesetzt.eps

Dinner im Wohnmobil

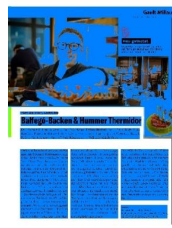
Speziell für Gast und Gastgeber

In der Schweiz noch ziemlich unbekannt, in Deutschland schon ein grosser Erfolg: das Wohnmobil-Dinner. Nun initiierte Wohnmobilland Schweiz die Plattform womo land.ch, auf der die Schweizer Stellplätze ersichtlich sind. 38 Restaurants bieten mittlerweile bereits Wohnmobildinners an, weitere sind willkommen, der Eintrag ist gratis. Das Konzept: Die Gäste kommen im Wohnmobil, das Restaurant serviert das Essen in den Wagen. In Rona GR bietet das Bistro Monica Capuns, hausgemachte Pasta und Käsespezialitäten an. Bei der Unteren Isenegg in Tobel TG gibt es Fleisch vom Grill. Der Gast genießt eine schöne Auszeit, der Gastronom darf endlich wieder arbeiten, und ein paar Franken verdient er dabei auch. Das Online-Feedback der Gäste ist durchs Band äusserst positiv, auch wenn sie nach dem Dinner nach Hause fahren müssen.eps




Austausch von Lernenden im

Lenkerhof in Lenk BE

Die Massnahmen gegen das Coronavirus zwingen Stadthotels zu Teilschliessungen. Viele Lernende sind dadurch blockiert und frustriert. Das Fünfsternehotel Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Berner Oberland reagiert und nimmt Lernende aus der Stadt auf, aktuell drei aus dem Luzerner Art Deco Hotel Montana. Tim Theus (17), Hotelkommunikationsfachmann EFZ im 1. Lehrjahr, ist einer von ihnen. «Die sechs Wochen im Lenkerhof will ich voll aufsaugen und möglichst viele Erfahrungen sammeln, von denen ich sicher profitieren kann.» Auch im Lenkerhof ist man glücklich. «Wir hatten über die Festtage alle Hände voll zu tun und konnten Unterstützung brauchen», sagt Direktor Jan Stiller. So haben über die Festtage bereits vier Lernende aus dem Parkhotel Winterthur ZH eine Stage im Lenkerhof absolviert. Selina Marty (16), Restaurantfachfrau EFZ im 2. Lehrjahr, nutzte die Chance. «Etwas nervös war ich anfangs schon, wurde aber schnell sicher.» Ein gelungenes Experiment und ein Gewinn für alle Beteiligten.cn



**Gault&Millau**  
gaultmillau.ch



**15**

**neu getestet.**

Er punktet im «Lenkerhof» vor allem mit Fisch und Mittelmeer-Gerichten: «Oh de Vie»-Chef Thies Henkel.

«OH DE VIE», LENK BE

## Balfegó-Backen & Hummer Thermidor

Der Mann will es wissen! Der Münchner **Thies Henkel** holt im «Oh de Vie» den 15. Punkt und macht den «Lenkerhof» so endgültig zum Gourmet-Hotel. Seine Mittelmeer-Küche? Mal klassisch. Mal ziemlich frech.



«**Wir sind kein Zweitrestaurant. Wir sind ein Gourmet-Restaurant**», sagt Thies Henkel ganz cool. Recht hat er: Das «Oh de Vie», die zweite Adresse im «Lenkerhof», hat sich aus dem Schatten und aus der Durchschnittlichkeit gelöst. Der Münchner Chef, der früher unter anderem bei Deutschlands «Koch des Jahres» Tohru Nakamura gearbeitet hat, gibt Vollgas und holt sich den 15. Punkt; vor allem seine Fischgerichte sind beeindruckend gut.

Jakobsmuscheln kriegen wir immer wieder. Die Variante «Oh de Vie» gehört zu den besseren: Randen, Randensaft, Ponzu, eine hervorragende Crème-fraîche-Vinaigrette. Eine Prise Japan, eine Prise Tohru wohl auch. Beim zweiten Gang aus dem Meer lernen wir dazu: Auch die riesigen Tuna haben Backen, die man getrost servieren kann. Henkel setzt auf Balfegó-Qualität, beizt die Backe drei Stunden, friert sie kurz an, damit er sie in elegante Scheiben aufschneiden kann, gibt Rettich, Radiesli, Tuna-Essenz und Dillöl dazu. Das ist richtig gut! Der Chef ziemlich experimen-

tierfreudig. Hindert ihn aber nicht, einen Klassiker auf die Karte zu setzen: Hummer Thermidor, ein Escoffier-Rezept! Der Prachtkrebs aus der Bretagne hat sich einen Stammplatz auf der Karte erobert. Vielleicht auch, weil der Hummer freundlicherweise sauber ausgelöst ist; man kann ihn samt Scheren mit dem Gourmetlöffel unkompliziert geniessen.

Das «Oh de Vie» verspricht Mittelmeer-Gerichte, also muss Pasta ran. Wir kriegen Pappardelle und staunen: Die breiten Nudeln sind zu einem Ring gerollt, mit Pilzen und Schalotten mittendrin und einer Grünkohl-Pesto. Wie isst man so was? «Mit Messer und Gabel», empfiehlt der Chef. Nicht Knigge-gerecht, aber praktisch. Beim «Risotto cacio e pepe» geht der Chef in seiner Kreativität einen Schritt zu weit. Der Reis ist unter einem Gelee aus Birnensaft versteckt und zu wenig körnig.

Lenkerhof Gourmet Spa Resort,  
Restaurant Oh de Vie, Badstrasse 20, 3775 Lenk,  
Tel. 033 736 36 36, [www.lenkerhof.ch](http://www.lenkerhof.ch)