

Artikelempfehlungen

19.08.2025

Avenue ID: 329
Artikel: 12 Gleichartige Artikel (+) 8
Folgeseiten: 29 Total Artikel 20

Lenkerhof

-  10.02.2021 Tagblatt der Stadt Zürich
Auf «Wegen des Glücks» die Schweiz entdecken 01
-  11.02.2021 Simmental Zeitung
«Oh de Vie» neu mit 15 Punkten bewertet 03
-  12.02.2021 simmentalzeitung.ch / Simmental Zeitung Online
«Oh de Vie» neu mit 15 Punkten bewertet 04
-  18.02.2021 Zürichsee-Zeitung / Bezirk Meilen
«Dieses Abwatschen von Experten geht mir auf die Nerven» 06
(+) 18.02.2021 / Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt
(+) 18.02.2021 / Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern
-  18.02.2021 Tages-Anzeiger
Sie schulden uns noch die dritte Erinnerung an Bern. 11
-  18.02.2021 bazonline.ch / Basler Zeitung Online
«Dieses Abwatschen von Experten geht mir auf die Nerven» 12
-  18.02.2021 bazonline.ch / Basler Zeitung Online
«Bern ruft bei mir immer drei konkrete Erinnerungen hervor» 18
(+) 18.02.2021 / zuonline.ch / Zürcher Unterländer Online
(+) 18.02.2021 / zsz.ch / Zürichsee-Zeitung Online
(+) 18.02.2021 / tagesanzeiger.ch / Tages-Anzeiger Online
(+) 18.02.2021 / landbote.ch / Der Landbote Online
(+) 18.02.2021 / derbund.ch / Der Bund Online
(+) 18.02.2021 / bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online
-  19.02.2021 Schweizer Illustrierte
Der 17. Punkt für Stefan Lünse 24
-  22.02.2021 Bieler Tagblatt
Das Hotel wird zur Insel im Coroneameer 26
-  22.02.2021 bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online
Wie ein Hotel zu einer Insel im Corona-Meer wird 29
-  22.02.2021 Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern
Wie ein Hotel zu einer Insel im Corona-Meer wird 34
-  22.02.2021 Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern
Warum einige noble Berner Hotels von Corona profitieren 40



Auf «Wegen des Glücks» die Schweiz entdecken

Insidertipps Es gibt sie tatsächlich, die Wege oder Strassen des Glücks, auf denen man individuell Land und Leute entdecken und in die Kultur eines Landes eintauchen kann: «Route du Bonheur» heissen die Reisevorschläge von «Relais & Châteaux», der Vereinigung von charmanten Hotels und erstklassigen Restaurants. Die Schweiz kann man auf sechs solcher Routen entdecken. **RED**

Die Schweiz individuell auf einer Tour mit charmanten Hotels und auserlesenen Restaurants kennen lernen – das ist auf den Wegen des Glücks, den «Route du Bonheur», von «Relais & Châteaux» möglich. Die Reisevorschläge führen zu Mitgliedshäusern der Vereinigung, die meist im Familienbesitz sind und den Gästen ihre Insidertipps weitergeben. Dass unter den Mitgliedern Top-Chefs sind – oft von Gault-Millau oder Michelin ausgezeichnet – erhöht die Chance auf Glücksmomente zusätzlich.

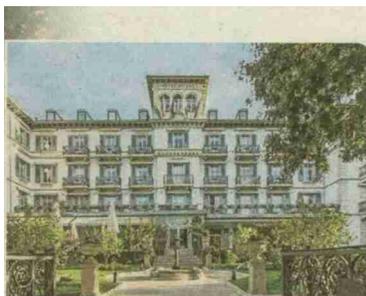
In der Schweiz und Liechtenstein werden sechs «Route du Bonheur» zu den aktuell 24 Mitgliedern von «Relais & Châteaux» angeboten: So startet man beispielsweise die Tour vom Genfersee ins Berner Oberland im Hôtel de la Cigogne im Herzen von Genf, geniesst in Vevey das Dolce Vita im Grand Hôtel du Lac direkt am Genfersee und entdeckt die Region rund um den Lenkerhof an der Lenk und das Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg auf herrlichen Wanderungen.

Die weiteren Routen führen in die Uhrmacherregion, zum Gipfeltreffen ins Engadin, zu den Weinen des Wallis, in Gartenstädte und zu Naturschätzen der Ostschweiz und einmal rund um die Schweiz und Liechtenstein. Fix sind dabei nur die Hotels, und auch die können beliebig kombiniert und der Aufenthalt nach Lust und Laune variiert werden.

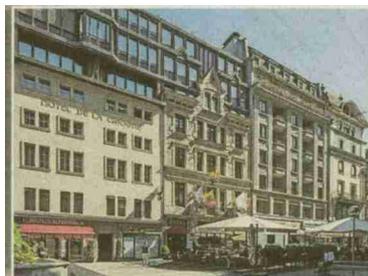
Die Idee ist schon fast 60 Jahre alt. 1954 hatten acht Hoteliers auf der Strecke von Paris an die Côte d'Azur die zündende Idee: Gemeinsam beworben sie die Tour von Paris ans Meer mit Halt in ihren charmanten Hotels mit exzellenter Küche. Die erste «Route de Bonheur» und die Vereinigung «Relais & Châteaux» war geboren. Heute umfasst das Netzwerk über 550 Mitglieder

in mehr als 60 Ländern weltweit. Natürlich können die Hotels und Restaurants auch einzeln entdeckt werden, ganz in der Nähe von Zürich zum Beispiel die Krone Regensberg.

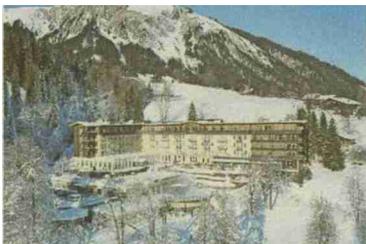
Weitere Informationen:
www.relaischateaux.com



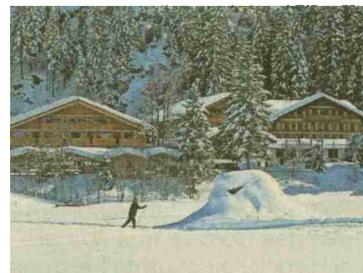
Grand Hôtel du Lac in Vevey: eine einzigartige Welt am Genfersee.



Hôtel de la Cigogne in Genf: Oase der Ruhe im Stadtzentrum. Bilder: PD



Lenkerhof Gourmet Spa Resort: Quelle als Bestandteil der Architektur.



Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg mit Blick auf die Berge.

Gutscheine zu gewinnen

Das «Tagblatt der Stadt Zürich» verlost 2 Gutscheine im Wert von je 500 Franken. Die Gutscheine werden in allen Häusern von «Relais & Châteaux» weltweit angenommen und sind zwei Jahre gültig. Senden Sie uns eine E-Mail mit Namen, Adresse, Telefonnummer, dem Stichwort **Bonheur** sowie dem Grund, weshalb gerade Sie gewinnen sollten, an: gewinn@tagblattzuerich.ch



Persönlicher Glücksmoment

Ich hatte 2019 endlich das Projekt Motorradführerschein nach 20 Jahren wieder aufgenommen und abgeschlossen. So konnte ich letzten Sommer endlich meinen Traum verwirklichen und mit dem Motorrad auf einer Route du Bonheur einige Hotelkollegen besuchen.

Jan Stiller, Delegierter
Relais & Châteaux Schweiz

Restaurant im Lenkerhof gourmet spa resort «Oh de Vie» neu mit 15 Punkten bewertet

Gault Millau Schweiz Chef Urs Heller hat persönlich das Restaurant «Oh de Vie» im Lenkerhof gourmet spa resort getestet. Chef Thies Henkel erhält für seine mediterrane Küche neu 15 Punkte. Die drei Lenkerhof Spitzenkoch-Musketiere Stefan Lünse, Karl Borrmann und Thies Henkel ergänzen sich bestens und sind starke Gourmet-Botschafter für das Simmental. Sie motivieren bereits viele lokale Produzenten zu Simmentaler Spitzenprodukten und sie sind ständig auf der Suche nach Neuem. Die Qualität muss stimmen.

Während der Pandemie können Gastro-Tester nur Hotel-Restaurants testen, wenn sie auch das Hotel buchen. Gault-Millau-Schweiz-Chef Urs Heller hatte das Glück, im Lenkerhof gourmet spa resort für ein Wochenende noch ein Zimmer buchen zu können. Im Februar wäre dies heikel, weil der Lenkerhof flott auf einen neuen Monats-Übernachtungs-Rekord unterwegs ist.

Thies Henkel überzeugt im «Oh de Vie»

Die Lenkerhof-Küche konnte sich im 2020 mit «Spettacolo» 16 und «Oh de Vie» 14 auf 30 Gault-Millau-Punkte



Thies Henkel im neuen «Turbo-Ei» auf der grandiosen Lenkerhof-Terrasse.

steigern. Und nun liess sich Urs Heller von Thies Henkel im «Oh de Vie» überzeugen: neu 15 Punkte! Herzliche Gratulation Thies und seinem Sechser-Team. Das «Oh de Vie» hat innert zwölf Monaten um zwei Punkte zugelegt! Der sympathische gebürtige Rheinländer feiert dieses Jahr seinen 30. Geburtstag und hat die Erfahrung aus vielen Jahren Sterneküche an die Lenk gebracht.

Lange wirkte er bei Deutschlands Koch des Jahres Tohru Nakamura in «Geisels Werneckhof» in München. In dieser Zeit steigerte sich der «Werneckhof» auf 19 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne. An der Isar wirkt aktuell Henkels Frau und so fährt Familienmensch Thies, der sich an der Lenk wohlfühlt, öfters nach München. Innert kurzer Zeit hat Thies Henkel das «Oh de Vie» mit feinen strategischen Änderungen an der Karte aus dem Dornröschenschlaf geweckt.

Der Sternetraum köchelt an der Lenk

«Dieses Lokal hat Potential, da will ich noch mehr erreichen», sagt der Gekürte voller Herz. So köchelt nun der Sternetraum an der Lenk. Thies Henkel zelebriert Mittelmeerküche, mal traditionell, mal kreativ. Explizit erwähnt Urs Heller das Balfego-Thun-Bäckchen. Was würde Thies Einheimischen empfehlen, wenn der Lockdown überstanden ist? «Unseren Klassiker Hummer Thermidor, genossen auf der grandiosen Lenkerhof-Terrasse mit Kulisse zum schönsten Talabschluss der Alpen!» Und schmunzelnd fügt er an, «der Hummer ist esstechnisch einfach zu meistern».

Lokalprodukte für die Lenkerhof-Küche

So exotisch die mediterranen Krustentiere und Fische tönen, Thies Henkel ist bei vielen Produkten sehr mit dem Simmental verbunden. Zusammen mit Lenkerhof Chefkoch Stefan Lünse und Spettacolo-Vize Karl Borrmann bildet er die Lenker Spitzenkoch-Musketiere, die stark vor Ort verwurzelt sind. Rund um den Lenkerhof pflanzen sie vieles an. «Dieses Jahr kommen noch zwei weitere Hochbeete dazu. Vergangenes Jahr konnten wir an der Lenk Premieren wie Austernkraut und Roter Oxalis ernten.» Thies Henkel freut sich schon jetzt auf Wildkräuter-Pflück-Wanderungen in der Lenker Bergwelt mit Karl Borrmann.

Suche nach Spitzenqualität

Es ist erfreulich, welch gute Impulse vom Lenkerhof für den Bezug von Regionalprodukten ins Simmental gehen. Chef Stefan Lünse stellt klipp und klar fest: «Es muss für unsere Küche konstante Spitzenqualität sein, wir sind offen für Partnerschaften.» Erwähnt sei Bewährtes wie Saibling und Lachsforelle vom Forellensee, Delikatessen von Erika Steiner, geräucherte Forelle von Nelly Thauss oder Alpkäse und Alpvaucherin von Zurbrüggs. Und gerade beim Gemüse – klein, fein chüschtig – hofft er auf weitere Produzenten: «Im Simmental, dem grünsten Tal der Alpen, sehe ich Gemüse-Potential, das mit dem Bekenntnis für Spitzenqualität abgeholt werden kann und mit dem wir unsere Gäste begeistern können.» Qualität soll sich dank dem Schub vom Lenkerhof im Simmental weiter aufschaukeln.

MATTHIAS KURT

Online-Ausgabe

Simmental Zeitung
3770 Zweisimmen
033/ 729 82 82
simmentalzeitung.ch/Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Web Ansicht

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0Referenz: 79767382
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof

Restaurant im Lenkerhof gourmet spa resort

«Oh de Vie» neu mit 15 Punkten bewertet

Gault Millau Schweiz Chef Urs Heller hat persönlich das Restaurant «Oh de Vie» im Lenkerhof gourmet spa resort getestet. Chef Thies Henkel erhält für seine mediterrane Küche neu 15 Punkte. Die drei Lenkerhof Spitzenkoch-Musketiere Stefan Lünse, Karl Borrmann und Thies Henkel ergänzen sich bestens und sind starke Gourmet-Botschafter für das Simmental. Sie motivieren bereits viele lokale Produzenten zu Simmentaler Spitzenprodukten und sie sind ständig auf der Suche nach Neuem. Die Qualität muss stimmen.



Herzliche Gratulation Thies Henkel (links) zu neu 15 Gault Millau Punkten. Er posiert zusammen mit Chefkoch Stefan Lünse im neuen, innovativen «Turbo-Ei» auf der grandiosen Lenkerhof Terrasse.

Die Lenkerhof-Küche konnte sich im 2020 mit «Spettacolo» 16 und «Oh de Vie» 14 auf 30 Gault-Millau-Punkte steigern. Und nun liess sich Urs Heller von Thies Henkel im «Oh de Vie» überzeugen: neu 15 Punkte! Herzliche Gratulation Thies und seinem Sechser-Team. Das «Oh de Vie» hat innert zwölf Monaten um zwei Punkte zugelegt! Der sympathische gebürtige Rheinländer feiert dieses Jahr seinen 30. Geburtstag und hat die Erfahrung aus vielen Jahren Sterneküche an die Lenk gebracht.

Der Sternetraum köchelt an der Lenk

«Dieses Lokal hat Potential, da will ich noch mehr erreichen», sagt der Gekürte voller Herz. So köchelt nun der Sternetraum an der Lenk. Thies Henkel zelebriert Mittelmeerküche, mal traditionell, mal kreativ. Explizit erwähnt Urs Heller das Balfego-Thun-Bäckchen. Was würde Thies Einheimischen empfehlen, wenn der Lockdown überstanden ist? «Unseren Klassiker Hummer Thermidor, genossen auf der grandiosen Lenkerhof-Terrasse mit Kulisse zum schönsten Talabschluss der Alpen!» Und schmunzelnd fügt er an, «der Hummer ist esstechnisch



einfach zu meistern».

Lokalprodukte für die Lenkerhof-Küche

So exotisch die mediterranen Krustentiere und Fische tönen, Thies Henkel ist bei vielen Produkten sehr mit dem Simmental verbunden. Zusammen mit Lenkerhof Chefkoch Stefan Lünse und Spettacolo-Vize Karl Borrmann bildet er die Lenker Spitzenkoch-Musketiere, die stark vor Ort verwurzelt sind. Rund um den Lenkerhof pflanzen sie vieles an. «Dieses Jahr kommen noch zwei weitere Hochbeete dazu. Vergangenes Jahr konnten wir an der Lenk Premieren wie Austernkraut und Roter Oxalis ernten.» Thies Henkel freut sich schon jetzt auf Wildkräuter-Pflück-Wanderungen in der Lenker Bergwelt mit Karl Borrmann.

Erstellt am: 12.02.2021



«Dieses Abwatschen von Experten geht mir auf die Nerven»

Reiner Calmund im Interview Der 72-Jährige prägte Bayer Leverkusen jahrzehntelang als Manager. Vor dem heutigen Duell mit YB sagt er, warum die Clubs ihren Spielern den Lohn kürzen sollten. Wer ihn auf die Palme bringt. Und was er mit Bern verbindet.

Dominic Wuillemin und
Moritz Marthaler

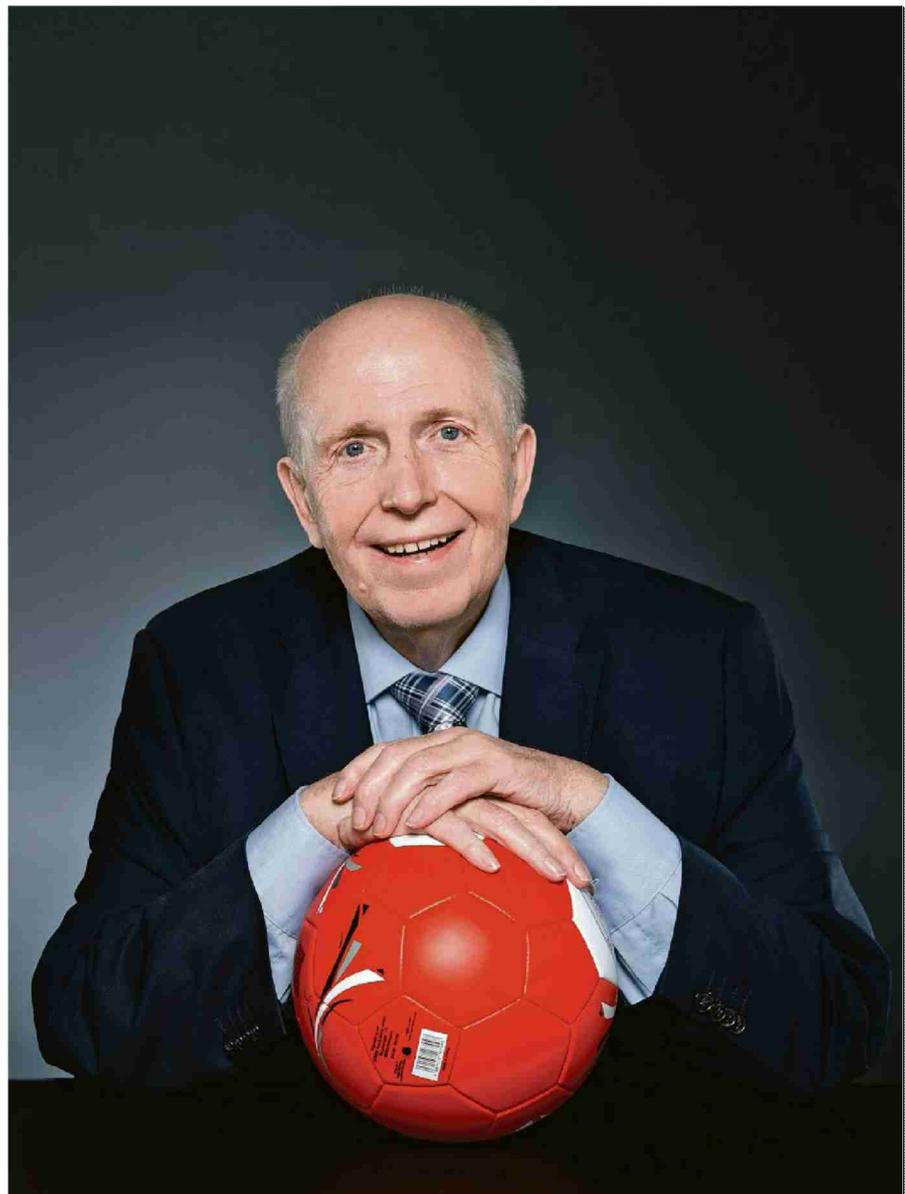
Die Stimme ist unverkennbar. Er rufe sofort zurück, sagt Reiner Calmund in seinem unverkennbaren Familienkölsch, ein Markenzeichen des legendären Bundesliga-Managers.

72-jährig ist Calmund im November geworden, und obwohl es seit seinem Rücktritt 2004 bei Bayer Leverkusen als Geschäftsführer nun doch schon einige Jahre her sind, ist er nach wie vor präsent in der Medienwelt. Mit dem Komiker Matze Knop nimmt er jede Woche einen Fussball-Podcast auf, er ist regelmässiger Gast in TV-Sendungen, etwa im «Doppelpass», der sonntäglichen Talkrunde mit so einigen Urgesteinen des deutschen Fussballs.

«So», sagt Calmund, als er wenig später zurückruft, «jetzt können wir loslegen.»

In Ihrer Zeit als Vereinsmanager konnten Sie von einem stetigen Wachstum profitieren. Wie muss das für die Manager in der Corona-Krise sein?

Schauen Sie, 2020 hatte die Deutsche Fussball-Liga (DFL) für die Vorsaison Einnahmen von 4,8 Milliarden Euro bekannt gegeben. Die grössten Posten waren die Fernsehgelder mit 1,7 Milliarden



«Die kommen alle wieder zurück. Die Menschen sehnen sich nach Gemeinschaftsveranstaltungen. Für die Fussball-Zukunft nach der Pandemie ist Reiner Calmund optimistisch. Foto: Pickfotografie



«Die drei bei YB kochen gut, das kann man so sagen.»

sowie die Werbeeinnahmen mit 1,2 Milliarden. Die Zuschauereinnahmen machten mit 650 Millionen Euro nur rund 14 Prozent aus. Obwohl Deutschland die beste Stadioninfrastruktur und mit Abstand den höchsten Zuschauerschnitt der Welt hat. Nur dieses Geld ist im Wesentlichen weg. Es braucht kein Club zu jammern, er wirtschaftete aufgrund der Pandemie viel schlechter.

Alles halb so schlimm, also?

Die Zuschauereinnahmen sind weg, aber das lässt sich ausgleichen. Die Clubs müssen ihren Stars halt 15 bis 20 Prozent vom Gehalt abziehen, Schluss, aus, Nikolaus. Das ist doch ganz einfach!

Die Spieler würden sich das nicht bieten lassen.

Die Clubs drohen dann ihre Stars zu verlieren.

Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro jährlich übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen... Bei einer Weltkatastrophe ist eine Gehaltskürzung arbeitsrechtlich in Ordnung, das weiss ich von absolut führenden Juristen. Irgendwie müssen die Verluste aufgefangen werden. Man kann ja keine Bank überfallen, um die Wünsche von verwöhnten Profis zu erfüllen.

Besteht nicht die Gefahr, dass sich die Menschen daran gewöhnt haben, am Wochenende etwas anderes zu tun, als ins Stadion zu gehen?

Die kommen alle wieder zurück.

Zählt man die Streamingdienste wie Sky Go hinzu, verfolgten noch nie so viele Leute die Bundesliga wie jetzt. Zudem sehnen sich die Menschen nach Gemeinschaftsveranstaltungen. Jetzt müssen wir gucken, dass es wieder etwas wärmer wird, dass möglichst viele Personen geimpft werden. Mit ein bisschen Disziplin wird das im Spätsommer schon besser aussehen.

Wie leben Sie in der Pandemie?

Das Leben vor der Pandemie hat mir natürlich besser gefallen. Ich bin ein geselliger Typ, mag es, zu quatschen, essen zu gehen. Solche Dinge sind halt jetzt nur sehr beschränkt möglich. Aber es gibt auch positive Aspekte, in Sachen Digitalisierung lief Deutschland ja immer etwas hinterher.

Da sehen Sie einen Wandel?

Meine Frau und ich haben 2012 ein thailändisches Mädchen adoptiert. Sie ist jetzt 10 und macht zurzeit von Mathematik über Sachkunde bis zum Sport alles über den Computer, das prägt. Der neue CDU-Chef Armin Laschet wurde in einer digitalen Veranstaltung gewählt, so etwas war bis vor kurzem undenkbar. Die voranschreitende Digitalisierung sehe ich als positive Folge der Pandemie.

Wir haben mit Erstaunen festgestellt, dass Sie einen Instagram-Kanal haben.

Einen Podcast mache ich auch. Ich habe das grosse Glück, gesund zu sein und im Wesentlichen das tun zu können, was mir Spass bereitet. Natürlich, all die Einschränkungen sind nicht toll, aber es braucht Disziplin. Halten sich die Menschen an die Vorschriften, sinken die Inzidenzwerte. Mir wird ganz schwinde-

lig ob all der Schlauberger, die keine Mediziner, Wissenschaftler und Virologen sind, aber die ganze Zeit mitquatschen wollen. Da sage ich nur: Schnauze halten und diszipliniert sein.

Das ist ja wie im Fussball: In Deutschland gibt es fast 80 Millionen Nationaltrainer.

Ich würde mir nie anmassen, einem Virologen einen Vorwurf zu machen, wenn mal eine Prognose nicht stimmt. Die Pandemie ist ja für alle eine neue Erfahrung. Dieses tägliche Abwatschen von Experten und Politikern geht mir so was von auf die Nerven.

Calmund ist in Fahrt jetzt. Das hat ihn immer ausgezeichnet, dass er sich in Themen so hineinreden kann. Calmund, einer, der klare Kante zeigt, wie das die Deutschen mögen.

Ab den späten 80er-Jahren war er eine der schillerndsten Figuren der Bundesliga. 1976 fing er beim damaligen TSV Bayer 04 Leverkusen als Stadionsprecher an, arbeitete parallel in der Personalkoordination des Pharmakonzerns. Calmund stieg im Club auf bis zum Sportdirektor und Manager, im Rheinland kam er an mit seiner hemdsärmeligen, kumpelhafte Art. Und «Calli» hatte Erfolg: Uefa-Cup-Sieg 1988, Gewinn des DFB-Pokals 1993 – und 2002 der Final in der Champions League gegen Real Madrid. Drei Titel hätte Leverkusen in dieser Saison holen können, dreimal starb die Hoffnung im letzten Moment – und «Vizekusen» war geboren.

Seither ist Leverkusen nie mehr ein Exploit geglückt. Aber das Team zählt Jahr für Jahr zur erweiterten Spitze der Liga.

Fernando Carro, der spanische CEO von Bayer Leverkusen, hat



kürzlich gesagt: «Die Fussballgeschichte schuldet dem Verein noch einen Meistertitel.»

Das fand ich eine sehr treffende Aussage. Man ist oft gescheitert, so oft Zweiter geworden. Wer so viel Pech hat oder einfach knapp verliert – das kannst du dann nicht mehr alles kompensieren. Und Leverkusen bleibt ein Club, der die Spieler weitergeben muss. Man musste Kai Havertz verkaufen, Kevin Volland auch. Das sind 30 Saisontore, die weg sind.

Was sehen Sie, wenn Sie heute auf den Verein schauen?

Die lösen das optimal, haben einen sehr guten Vorsitz. Der fussballverrückte Carro bringt wirtschaftliches Know-how mit, war vorher im Vorstand beim Medienkonzern Bertelsmann.

«Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen...»

Dann haben sie mit Rudi Völler sportliches Know-how in der Vereinsleitung, mit Simon Rolfes auch einen Sportdirektor, der den Verein kennt. Im Scouting ist der Ex-Torjäger Stefan Kiessling dabei. Da ist viel Stallgeruch.

Sie sind ja sehr angetan von diesem Team.

Ja, ich bin sehr froh, dass so viele richtige Entscheidungen getroffen werden. Insbesondere bei den wichtigen jüngeren Spielern wurden in der Winterpause rechtzeitig die Verträge verlän-

gert. Bayer hat nun seine begehrtesten Spieler wie Edmond Tapsoba, Moussa Diaby und Florian Wirtz gebunden.

Seine Zeit nach der aktiven Managerkarriere hat Reiner Calmund genutzt, um «Calli» zu werden, eine öffentliche Figur, an deren Leben man teilnehmen kann. Calmund hat fünf Kinder aus zwei Ehen, mit seiner dritten Frau hat er ein Adoptivkind, sie wohnen in Saarlouis nahe der französischen Grenze. Seit einer Magenverkleinerung im Januar 2020 hat der einstige «XXL-Manager» etwa 70 Kilogramm abgenommen, wiegt jetzt rund 100 Kilo. Auch daran liess er die Öffentlichkeit freimütig teilhaben.

«Calli» ist für alle da. Deutschland war mit ihm im Urlaub, hat mit ihm gekocht. Und er zeigte sich fortschrittlich bei der Vermarktung seiner selbst, sendete ab 2008 schon Videoblogs auf calli.tv und erklärte dort dem imaginären Gesprächspartner in der Leitung die Fussballwelt. Es ist, was Calmund bis heute tut.

Wussten Sie, dass das «Vizekussen» der Schweiz lange Zeit die Young Boys waren?

Na ja, ohne die Liebe von Frau Oeri wäre die Serie des FC Basel nie und nimmer möglich gewesen. Die waren ja das Bayern München der Schweiz. Und jetzt gibt Bern den Ton an, das muss man anerkennen. Das wirtschaftliche Engagement von diesem Brüderpaar (Andy (†) und Hans-Ueli Rihs, die Red.) kann ich jetzt so aus der Ferne nicht beurteilen. Aber ich denke mir: ohne Moos nix los. Auch die besten Köche können nicht kochen, wenn das Geld für die Zutaten fehlt. Bern ruft übrigens bei mir immer drei konkrete Erinnerungen hervor.

Erzählen Sie.

Zum Ersten natürlich das Wunder von Bern, die WM 1954, der erste Titel für Deutschland. Dann Ilja Kaenzig, er war mein erster Assistent in Leverkusen. Er hat einen super Job gemacht und viele Verträge ausgehandelt. Aber mein Traum ist leider nicht in Erfüllung gegangen.

Der wäre?

Ich wollte Ilja neben Rudi Völler als kaufmännischen Direktor des Clubs installieren. Aber er hat damals ein Angebot von Hannover angenommen, das hat er sich auch verdient. Und später wurde er ja Geschäftsführer bei YB.

Sie schulden uns noch die dritte Erinnerung an Bern.

Das Simmental! Das Hotel Lenkerhof hat es mir sehr angetan. Was für eine Küche! Nicht nur die Schweizer Gerichte waren sehr lecker, auch die asiatischen. Und die Luft und die Umgebung, so gut! Da hat alles gestimmt. Für die Augen, für die Lungen, für den Gaumen und für die Fitness.

Damit wären wir ja bei Ihrer zweiten Leidenschaft angekommen neben dem Fussball.

Eben, Kochen und Fussball. Bei beidem zählen auch die Klasse und nicht nur die Zutaten. Bei YB in Bern, da macht der Trainer aus dem guten Kader eine sehr gute Mannschaft. Und der Trainer...

Gerardo Seoane.

Der steht ja mittlerweile mit Sicherheit bei vier, fünf Vereinen in der Bundesliga auf dem Zettel. Und der Sportdirektor, der Christoph Spycher, der ist auch eine Figur bei uns. Der Chefscout ist natürlich auch bekannt, Stéphane Chapuisat, 100 Tore in der

Hauptausgabe

Zürichsee Zeitung / Bezirk Meilen
8820 Wädenswil
044/ 928 55 55
<https://www.zsz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'913
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 29
Fläche: 126'073 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 5.2

Referenz: 79821181
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof

Bundesliga. Eine Legende. Die drei bei YB kochen gut, das kann man so sagen.

Europa League

Sechzehntelfinals	heute
Young Boys - Leverkusen	18.55

Hauptausgabe

Zürichsee Zeitung / Bezirk Meilen
8820 Wädenswil
044/ 928 55 55
<https://www.zsz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'913
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 29
Fläche: 126'073 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 5.2

Referenz: 79821181

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Zürichsee-Zeitung / Bezirk Meilen	Hauptausgabe	10'913
Zürichsee-Zeitung / Bezirk Horgen	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	8'245
Zürichsee-Zeitung / Obersee	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	5'370
Sihltaler	Zeitung	1'183
Thalwiler Anzeiger	Zeitung	2'239
Zürichsee-Zeitung / March Höfe	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	3'727
Zürichsee-Zeitung / Sihltal-Thalwil	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'208
	Gesamtauflage	32'885



Sie schulden uns noch die dritte Erinnerung an Bern.
Das Simmental! Das Hotel Lenkerhof hat es mir sehr angetan. Was für eine Küche! Nicht nur die Schweizer Gerichte waren sehr lecker, auch die asiatischen. Und die Luft und die Umgebung, so gut! Da hat alles gestimmt. Für die Augen, für die Lungen, für den Gaumen und für die Fitness.



«Dieses Abwatschen von Experten geht mir auf die Nerven»

Der 72-Jährige prägte Bayer Leverkusen jahrzehntelang als Manager. Vor dem Duell mit YB sagt er, warum die Clubs ihren Spielern den Lohn kürzen sollten. Wer ihn auf die Palme bringt. Und was er mit Bern verbindet.

17.02.2021, Moritz Marthaler

Die Stimme ist einzigartig. Er rufe sofort zurück, sagt Reiner Calmund in seinem unverkennbaren Familienkölsch, ein Markenzeichen des legendären Bundesliga-Managers.

72-jährig ist Calmund im November geworden, und obwohl es seit seinem Rücktritt 2004 bei Bayer Leverkusen als Geschäftsführer nun doch schon einige Jahre her sind, ist er nach wie vor präsent in der Medienwelt. Mit dem Komiker Matze Knop nimmt er jede Woche einen Fussball-Podcast auf, er ist regelmässiger Gast in TV-Sendungen, etwa im «Doppelpass», der sonntäglichen Talkrunde mit so einigen Urgesteinen des deutschen Fussballs.

«So», sagt Calmund, als er wenig später zurückruft, «jetzt können wir loslegen.»

In Ihrer Zeit als Vereinsmanager konnten Sie von einem stetigen Wachstum profitieren. Wie muss das aktuell für die Manager in der Corona-Krise sein?

Schauen Sie, 2020 hatte die Deutsche Fussball-Liga (DFL) für die Vorsaison Einnahmen von 4,8 Milliarden Euro bekannt gegeben. Die grössten Posten waren die Fernsehgelder mit 1,7 Milliarden sowie die Werbeeinnahmen mit 1,2 Milliarden. Die Zuschauereinnahmen machten mit 650 Millionen Euro nur rund 14 Prozent aus. Obwohl Deutschland die beste Stadioninfrastruktur und mit Abstand den höchsten Zuschauerschnitt der Welt hat. Nur dieses Geld ist im Wesentlichen weg. Es braucht kein Club zu jammern, er wirtschaftete aufgrund der Pandemie viel schlechter.

Alles halb so schlimm, also?

Die Zuschauereinnahmen sind weg, aber das lässt sich ausgleichen. Die Clubs müssen ihren Stars halt 15 bis 20 Prozent vom Gehalt abziehen, Schluss, aus, Nikolaus. Das ist doch ganz einfach!

«Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen...»

Die Spieler würden sich das nicht bieten lassen. Die Clubs drohen dann ihre Stars zu verlieren.

Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro jährlich übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen... Bei einer Weltkatastrophe ist eine Gehaltskürzung arbeitsrechtlich in Ordnung, das weiss ich von absolut führenden Juristen. Irgendwie müssen die Verluste aufgefangen werden. Man kann ja keine Bank überfallen, um die Wünsche von verwöhnten Profis zu erfüllen.

Besteht nicht die Gefahr, dass sich die Menschen daran gewöhnt haben, am Wochenende etwas anderes zu tun, als ins Stadion zu gehen?

Die kommen alle wieder zurück. Zählt man die Streamingdienste wie Sky Go hinzu, verfolgten noch nie so viele Leute die Bundesliga wie jetzt. Zudem sehnen sich die Menschen nach Gemeinschaftsveranstaltungen. Jetzt müssen wir gucken, dass es wieder etwas wärmer wird, dass möglichst viele Personen geimpft werden. Mit ein bisschen Disziplin wird das im Spätsommer schon besser aussehen.

Wie leben Sie in der Pandemie? Haben Sie allmählich genug von Lockdowns?

Das Leben vor der Pandemie hat mir natürlich besser gefallen. Ich bin ein geselliger Typ, mag es, zu quatschen,



essen zu gehen. Solche Dinge sind halt jetzt nur sehr beschränkt möglich. Aber es gibt auch positive Aspekte, in Sachen Digitalisierung lief Deutschland ja immer etwas hinterher.

Da sehen Sie einen Wandel?

Meine Frau und ich haben 2012 ein thailändisches Mädchen adoptiert. Sie ist jetzt 10 und macht zurzeit von Mathematik über Sachkunde bis zum Sport alles über den Computer, das prägt. Der neue CDU-Chef Armin Laschet wurde in einer digitalen Veranstaltung gewählt, so etwas war bis vor kurzem undenkbar. Und viele grosse DAX-Unternehmen führen ihre Hauptversammlung digital durch. Die voranschreitende Digitalisierung sehe ich als positive Folge der Pandemie.

«Da sage ich nur: Schnauze halten und diszipliniert sein.»

Wir haben mit Erstaunen festgestellt, dass Sie einen Instagram-Kanal haben.

Einen Podcast mache ich auch. Ich habe das grosse Glück, gesund zu sein und im Wesentlichen das tun zu können, was mir Spass bereitet. Natürlich, all die Einschränkungen sind nicht toll, aber es braucht Disziplin. Halten sich die Menschen an die Vorschriften, sinken die Inzidenzwerte. Mir wird ganz schwindelig ob all der Schlauberger, die keine Mediziner, Wissenschaftler und Virologen sind, aber die ganze Zeit mitquatschen wollen. Da sage ich nur: Schnauze halten und diszipliniert sein.

Das ist ja wie im Fussball: In Deutschland gibt es fast 80 Millionen Nationaltrainer.

Ich würde mir nie anmassen, einem Virologen einen Vorwurf zu machen, wenn mal eine Prognose nicht stimmt. Die Pandemie ist ja für alle eine neue Erfahrung. Dieses tägliche Abwatschen von Experten und Politikern geht mir so was von auf die Nerven.

Calmund ist in Fahrt jetzt. Das hat ihn immer ausgezeichnet, dass er sich in Themen so hineinreden kann. Calmund, einer, der klare Kante zeigt, so, wie das die Deutschen mögen.

Ab den späten 80er-Jahren war er eine der schillerndsten Figuren der Bundesliga. 1976 fing er beim damaligen TSV Bayer 04 Leverkusen als Stadionsprecher an, arbeitete parallel in der Personalkoordination des Pharmakonzerns. Calmund stieg im Verein auf bis zum Sportdirektor und Manager, im Rheinland kam er an mit seiner hemdsärmeligen, aber kumpelhaften Art. Und «Calli» hatte Erfolg: Uefa-Cup-Sieg 1988, Gewinn des DFB-Pokals 1993 – und 2002 der Final in der Champions League gegen Real Madrid. Drei Titel hätte Leverkusen in dieser Saison holen können, dreimal starb die Hoffnung erst im letzten Moment – und «Vizekussen» war geboren.

Seither ist Bayer Leverkusen nie mehr ein Exploit geglückt. Aber das Team zählt Jahr für Jahr zur erweiterten Spitze der Liga – und überzeugt durch gute Transfers.

Fernando Carro, der spanische CEO von Bayer Leverkusen, hat kürzlich gesagt: «Die Fussballgeschichte schuldet dem Verein noch einen Meistertitel.»

Das fand ich eine sehr treffende Aussage. Man ist oft gescheitert, so oft Zweiter geworden. Wer so viel Pech hat oder einfach knapp verliert – das kannst du dann nicht mehr alles kompensieren. Und Leverkusen bleibt ein Club, der die Spieler weitergeben muss. Man musste Kai Havertz verkaufen, Kevin Volland auch. Das sind 30 Saisontore, die einfach weg sind.

Was sehen Sie, wenn Sie heute auf den Verein schauen?



Die lösen das optimal, haben einen sehr guten Vorsitz. Der fussballverrückte Carro bringt wirtschaftliches Know-how mit, war vorher im Vorstand beim Medienkonzern Bertelsmann. Dann haben sie mit Rudi Völler sportliches Know-how in der Vereinsleitung, mit Simon Rolfes auch einen Sportdirektor, der den Verein kennt. Im Scouting ist der Ex-Torjäger Stefan Kiessling dabei. Da ist viel Stallgeruch.

Sie sind ja sehr angetan von diesem Team.

Ja, ich bin sehr froh, dass so viele richtige Entscheidungen getroffen werden. Insbesondere bei den wichtigen jüngeren Spielern wurden in der Winterpause rechtzeitig die Verträge verlängert. Bayer hat nun seine begehrtesten Spieler wie Edmond Tapsoba, Moussa Diaby und Florian Wirtz gebunden.

Warum spielt Bayer Leverkusen nur in der Europa League?

Schauen Sie sich die Marktwerte an (Calmund surft jetzt auf transfermarkt.de, die Red.). Bayern hat einen Kaderwert von 830 Millionen Euro, Dortmund knapp 600, Leipzig 560, Leverkusen und Mönchengladbach kommen dann mit rund 400 und 350 Millionen deutlich dahinter an vierter und fünfter Stelle. Und Frankfurt und Wolfsburg gibt es auch noch. Es muss vieles passen, damit es für einen Platz unter den ersten vier reicht.

Seine Zeit nach der aktiven Managerkarriere hat Reiner Calmund genutzt, um «Calli» zu werden, eine öffentliche Figur, an deren Leben man teilnehmen kann. Calmund hat fünf Kinder aus zwei Ehen, mit seiner dritten Frau hat er ein Adoptivkind, sie wohnen in Saarlouis nahe der französischen Grenze. Seit einer Magenverkleinerung im Januar 2020 hat der einstige «XXL-Manager» etwa 70 Kilogramm abgenommen, wiegt jetzt rund 100 Kilo. Auch daran liess er die Öffentlichkeit freimütig teilhaben. Gefragt, warum er denn immer so gerne gegessen habe, sagte Calmund auch einmal: «Ich bin halt ein Leckermäulchen.»

«Calli» ist für alle da. Deutschland war mit ihm im Urlaub, hat mit ihm gekocht. Und er zeigte sich fortschrittlich bei der Vermarktung seiner selbst, sendete ab 2008 schon Videoblogs auf calli.tv und erklärte dort dem imaginären Gesprächspartner in der Leitung die Fussballwelt. Es ist, was Calmund bis heute tut.

Wussten Sie, dass das «Vizekussen» der Schweiz lange Zeit die Young Boys waren?

Na ja, ohne die Liebe von Frau Oeri wäre die Serie des FC Basel nie und nimmer möglich gewesen. Die waren ja das Bayern München der Schweiz. Und jetzt gibt Bern den Ton an, das muss man anerkennen. Das wirtschaftliche Engagement von diesem Brüderpaar (Andy () und Hans-Ueli Rihs, die Red.) kann ich jetzt so aus der Ferne nicht beurteilen. Aber ich denke mir da: ohne Moos nix los. Auch die besten Köche können nicht kochen, wenn das Geld für die Zutaten fehlt. Bern ruft übrigens bei mir immer drei konkrete Erinnerungen hervor.

Erzählen Sie.

Zum Ersten natürlich das Wunder von Bern, die WM 1954, der erste Titel für Deutschland. Dann Ilja Kaenzig, er war mein erster Assistent in Leverkusen, ein wichtiger Mann für mich. Er hat einen super Job gemacht und viele Verträge ausgehandelt, hat mich auch bei internationalen Clubtreffen der Uefa vertreten. Aber mein Traum ist leider nicht in Erfüllung gegangen.

Der wäre?

Ich wollte Ilja neben Rudi Völler als kaufmännischen Direktor des Clubs installieren. Aber er hat damals ein Angebot von Hannover angenommen, das hat er sich auch verdient. Und später wurde er ja Geschäftsführer bei den Young Boys.



Sie schulden uns noch die dritte Erinnerung an Bern.

Das Simmental! Das Hotel Lenkerhof hat es mir sehr angetan. Was für eine Küche! Nicht nur die Schweizer Gerichte waren sehr lecker, auch die asiatischen. Und die Luft und die Umgebung, so gut! Da hat alles gestimmt. Für die Augen, für die Lungen, für den Gaumen und für die Fitness.

Damit wären wir ja bei Ihrer zweiten Leidenschaft angekommen neben dem Fussball.

Eben, Kochen und Fussball. Bei beidem zählen auch die Klasse und nicht nur die Zutaten. Bei YB in Bern, da macht der Trainer aus dem guten Kader eine sehr gute Mannschaft. Und der Trainer...

«Die drei bei YB kochen gut, das kann man so sagen.»

Gerardo Seoane.

Der steht ja mittlerweile mit Sicherheit bei vier, fünf Vereinen in der Bundesliga auf dem Zettel. Und der Sportdirektor, der Christoph Spycher, der ist auch eine Figur bei uns. Der Chefscout ist natürlich auch bekannt, Stéphane Chapuisat, 100 Tore in der Bundesliga. Eine Legende. Die drei kochen gut, kann man so sagen.

Und das reicht, um gegen Leverkusen zu bestehen?

Das weiss ich nicht. Aber ich drücke natürlich Leverkusen die Daumen. Ich sehe sie auch im Vorteil, zu etwa 60 Prozent.



«Die Leute kommen alle wieder zurück.» Für die Fussball-Zukunft nach der Pandemie ist Reiner Calmund optimistisch. Foto: Pickfotografie



Web Ansicht

primcom



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.3

Referenz: 79819763
Ausschnitt Seite: 5/6

Lenkerhof



Schuldet die Fussballgeschichte Bayer Leverkusen noch einen Meistertitel? Calmund mit Michael Ballack (l.) am traurigen Ende der Saison 2001/02. Foto: Tobias Heyer (Keystone)



«Calli» mit Karotte: Essen war für den Manager immer ein grosses Thema. Letztes Jahr hat sich Calmund den



Magen verkleinern lassen – und 70 Kilo abgenommen. Foto: Ennio Leanza (Keystone)



«Ich wollte ihn als kaufmännischen Direktor installieren.» Reiner Calmund 2002 mit Ilja Kaenzig. Foto: Peter Lauth (Freshfocus)



«Bern ruft bei mir immer drei konkrete Erinnerungen hervor»

Der 72-Jährige prägte Bayer Leverkusen jahrzehntelang als Manager. Vor dem Duell mit YB sagt er, warum die Clubs ihren Spielern den Lohn kürzen sollten. Wer ihn auf die Palme bringt. Und was er mit Bern verbindet.

17.02.2021, Moritz Marthaler

Die Stimme ist einzigartig. Er rufe sofort zurück, sagt Reiner Calmund in seinem unverkennbaren Familienkölsch, ein Markenzeichen des legendären Bundesliga-Managers.

72-jährig ist Calmund im November geworden, und obwohl es seit seinem Rücktritt 2004 bei Bayer Leverkusen als Geschäftsführer nun doch schon einige Jahre her sind, ist er nach wie vor präsent in der Medienwelt. Mit dem Komiker Matze Knop nimmt er jede Woche einen Fussball-Podcast auf, er ist regelmässiger Gast in TV-Sendungen, etwa im «Doppelpass», der sonntäglichen Talkrunde mit so einigen Urgesteinen des deutschen Fussballs.

«So», sagt Calmund, als er wenig später zurückruft, «jetzt können wir loslegen.»

In Ihrer Zeit als Vereinsmanager konnten Sie von einem stetigen Wachstum profitieren. Wie muss das aktuell für die Manager in der Corona-Krise sein?

Schauen Sie, 2020 hatte die Deutsche Fussball-Liga (DFL) für die Vorsaison Einnahmen von 4,8 Milliarden Euro bekannt gegeben. Die grössten Posten waren die Fernsehgelder mit 1,7 Milliarden sowie die Werbeeinnahmen mit 1,2 Milliarden. Die Zuschauereinnahmen machten mit 650 Millionen Euro nur rund 14 Prozent aus. Obwohl Deutschland die beste Stadioninfrastruktur und mit Abstand den höchsten Zuschauerschnitt der Welt hat. Nur dieses Geld ist im Wesentlichen weg. Es braucht kein Club zu jammern, er wirtschaftete aufgrund der Pandemie viel schlechter.

Alles halb so schlimm, also?

Die Zuschauereinnahmen sind weg, aber das lässt sich ausgleichen. Die Clubs müssen ihren Stars halt 15 bis 20 Prozent vom Gehalt abziehen, Schluss, aus, Nikolaus. Das ist doch ganz einfach!

«Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen...»

Die Spieler würden sich das nicht bieten lassen. Die Clubs drohen dann ihre Stars zu verlieren.

Ob jetzt einer den Ball für 2 Millionen Euro jährlich übers Tor schießt oder für 1,6 Millionen... Bei einer Weltkatastrophe ist eine Gehaltskürzung arbeitsrechtlich in Ordnung, das weiss ich von absolut führenden Juristen. Irgendwie müssen die Verluste aufgefangen werden. Man kann ja keine Bank überfallen, um die Wünsche von verwöhnten Profis zu erfüllen.

Besteht nicht die Gefahr, dass sich die Menschen daran gewöhnt haben, am Wochenende etwas anderes zu tun, als ins Stadion zu gehen?

Die kommen alle wieder zurück. Zählt man die Streamingdienste wie Sky Go hinzu, verfolgten noch nie so viele Leute die Bundesliga wie jetzt. Zudem sehnen sich die Menschen nach Gemeinschaftsveranstaltungen. Jetzt müssen wir gucken, dass es wieder etwas wärmer wird, dass möglichst viele Personen geimpft werden. Mit ein bisschen Disziplin wird das im Spätsommer schon besser aussehen.

Wie leben Sie in der Pandemie? Haben Sie allmählich genug von Lockdowns?

Das Leben vor der Pandemie hat mir natürlich besser gefallen. Ich bin ein geselliger Typ, mag es, zu quatschen,



essen zu gehen. Solche Dinge sind halt jetzt nur sehr beschränkt möglich. Aber es gibt auch positive Aspekte, in Sachen Digitalisierung lief Deutschland ja immer etwas hinterher.

Da sehen Sie einen Wandel?

Meine Frau und ich haben 2012 ein thailändisches Mädchen adoptiert. Sie ist jetzt 10 und macht zurzeit von Mathematik über Sachkunde bis zum Sport alles über den Computer, das prägt. Der neue CDU-Chef Armin Laschet wurde in einer digitalen Veranstaltung gewählt, so etwas war bis vor kurzem undenkbar. Und viele grosse DAX-Unternehmen führen ihre Hauptversammlung digital durch. Die voranschreitende Digitalisierung sehe ich als positive Folge der Pandemie.

«Da sage ich nur: Schnauze halten und diszipliniert sein.»

Wir haben mit Erstaunen festgestellt, dass Sie einen Instagram-Kanal haben.

Einen Podcast mache ich auch. Ich habe das grosse Glück, gesund zu sein und im Wesentlichen das tun zu können, was mir Spass bereitet. Natürlich, all die Einschränkungen sind nicht toll, aber es braucht Disziplin. Halten sich die Menschen an die Vorschriften, sinken die Inzidenzwerte. Mir wird ganz schwindelig ob all der Schlauberger, die keine Mediziner, Wissenschaftler und Virologen sind, aber die ganze Zeit mitquatschen wollen. Da sage ich nur: Schnauze halten und diszipliniert sein.

Das ist ja wie im Fussball: In Deutschland gibt es fast 80 Millionen Nationaltrainer.

Ich würde mir nie anmassen, einem Virologen einen Vorwurf zu machen, wenn mal eine Prognose nicht stimmt. Die Pandemie ist ja für alle eine neue Erfahrung. Dieses tägliche Abwatschen von Experten und Politikern geht mir so was von auf die Nerven.

Calmund ist in Fahrt jetzt. Das hat ihn immer ausgezeichnet, dass er sich in Themen so hineinreden kann. Calmund, einer, der klare Kante zeigt, so, wie das die Deutschen mögen.

Ab den späten 80er-Jahren war er eine der schillerndsten Figuren der Bundesliga. 1976 fing er beim damaligen TSV Bayer 04 Leverkusen als Stadionsprecher an, arbeitete parallel in der Personalkoordination des Pharmakonzerns. Calmund stieg im Verein auf bis zum Sportdirektor und Manager, im Rheinland kam er an mit seiner hemdsärmeligen, aber kumpelhaften Art. Und «Calli» hatte Erfolg: Uefa-Cup-Sieg 1988, Gewinn des DFB-Pokals 1993 – und 2002 der Final in der Champions League gegen Real Madrid. Drei Titel hätte Leverkusen in dieser Saison holen können, dreimal starb die Hoffnung erst im letzten Moment – und «Vizekussen» war geboren.

Seither ist Bayer Leverkusen nie mehr ein Exploit geglückt. Aber das Team zählt Jahr für Jahr zur erweiterten Spitze der Liga – und überzeugt durch gute Transfers.

Fernando Carro, der spanische CEO von Bayer Leverkusen, hat kürzlich gesagt: «Die Fussballgeschichte schuldet dem Verein noch einen Meistertitel.»

Das fand ich eine sehr treffende Aussage. Man ist oft gescheitert, so oft Zweiter geworden. Wer so viel Pech hat oder einfach knapp verliert – das kannst du dann nicht mehr alles kompensieren. Und Leverkusen bleibt ein Club, der die Spieler weitergeben muss. Man musste Kai Havertz verkaufen, Kevin Volland auch. Das sind 30 Saisontore, die einfach weg sind.

Was sehen Sie, wenn Sie heute auf den Verein schauen?



Die lösen das optimal, haben einen sehr guten Vorsitz. Der fussballverrückte Carro bringt wirtschaftliches Know-how mit, war vorher im Vorstand beim Medienkonzern Bertelsmann. Dann haben sie mit Rudi Völler sportliches Know-how in der Vereinsleitung, mit Simon Rolfes auch einen Sportdirektor, der den Verein kennt. Im Scouting ist der Ex-Torjäger Stefan Kiessling dabei. Da ist viel Stallgeruch.

Sie sind ja sehr angetan von diesem Team.

Ja, ich bin sehr froh, dass so viele richtige Entscheidungen getroffen werden. Insbesondere bei den wichtigen jüngeren Spielern wurden in der Winterpause rechtzeitig die Verträge verlängert. Bayer hat nun seine begehrtesten Spieler wie Edmond Tapsoba, Moussa Diaby und Florian Wirtz gebunden.

Warum spielt Bayer Leverkusen nur in der Europa League?

Schauen Sie sich die Marktwerte an (Calmund surft jetzt auf transfermarkt.de, die Red.). Bayern hat einen Kaderwert von 830 Millionen Euro, Dortmund knapp 600, Leipzig 560, Leverkusen und Mönchengladbach kommen dann mit rund 400 und 350 Millionen deutlich dahinter an vierter und fünfter Stelle. Und Frankfurt und Wolfsburg gibt es auch noch. Es muss vieles passen, damit es für einen Platz unter den ersten vier reicht.

Seine Zeit nach der aktiven Managerkarriere hat Reiner Calmund genutzt, um «Calli» zu werden, eine öffentliche Figur, an deren Leben man teilnehmen kann. Calmund hat fünf Kinder aus zwei Ehen, mit seiner dritten Frau hat er ein Adoptivkind, sie wohnen in Saarlouis nahe der französischen Grenze. Seit einer Magenverkleinerung im Januar 2020 hat der einstige «XXL-Manager» etwa 70 Kilogramm abgenommen, wiegt jetzt rund 100 Kilo. Auch daran liess er die Öffentlichkeit freimütig teilhaben. Gefragt, warum er denn immer so gerne gegessen habe, sagte Calmund auch einmal: «Ich bin halt ein Leckermäulchen.»

«Calli» ist für alle da. Deutschland war mit ihm im Urlaub, hat mit ihm gekocht. Und er zeigte sich fortschrittlich bei der Vermarktung seiner selbst, sendete ab 2008 schon Videoblogs auf calli.tv und erklärte dort dem imaginären Gesprächspartner in der Leitung die Fussballwelt. Es ist, was Calmund bis heute tut.

Wussten Sie, dass das «Vizekussen» der Schweiz lange Zeit die Young Boys waren?

Na ja, ohne die Liebe von Frau Oeri wäre die Serie des FC Basel nie und nimmer möglich gewesen. Die waren ja das Bayern München der Schweiz. Und jetzt gibt Bern den Ton an, das muss man anerkennen. Das wirtschaftliche Engagement von diesem Brüderpaar (Andy () und Hans-Ueli Rihs, die Red.) kann ich jetzt so aus der Ferne nicht beurteilen. Aber ich denke mir da: ohne Moos nix los. Auch die besten Köche können nicht kochen, wenn das Geld für die Zutaten fehlt. Bern ruft übrigens bei mir immer drei konkrete Erinnerungen hervor.

Erzählen Sie.

Zum Ersten natürlich das Wunder von Bern, die WM 1954, der erste Titel für Deutschland. Dann Ilja Kaenzig, er war mein erster Assistent in Leverkusen, ein wichtiger Mann für mich. Er hat einen super Job gemacht und viele Verträge ausgehandelt, hat mich auch bei internationalen Clubtreffen der Uefa vertreten. Aber mein Traum ist leider nicht in Erfüllung gegangen.

Der wäre?

Ich wollte Ilja neben Rudi Völler als kaufmännischen Direktor des Clubs installieren. Aber er hat damals ein Angebot von Hannover angenommen, das hat er sich auch verdient. Und später wurde er ja Geschäftsführer bei den Young Boys.



Sie schulden uns noch die dritte Erinnerung an Bern.

Das Simmental! Das Hotel Lenkerhof hat es mir sehr angetan. Was für eine Küche! Nicht nur die Schweizer Gerichte waren sehr lecker, auch die asiatischen. Und die Luft und die Umgebung, so gut! Da hat alles gestimmt. Für die Augen, für die Lungen, für den Gaumen und für die Fitness.

Damit wären wir ja bei Ihrer zweiten Leidenschaft angekommen neben dem Fussball.

Eben, Kochen und Fussball. Bei beidem zählen auch die Klasse und nicht nur die Zutaten. Bei YB in Bern, da macht der Trainer aus dem guten Kader eine sehr gute Mannschaft. Und der Trainer...

«Die drei bei YB kochen gut, das kann man so sagen.»

Gerardo Seoane.

Der steht ja mittlerweile mit Sicherheit bei vier, fünf Vereinen in der Bundesliga auf dem Zettel. Und der Sportdirektor, der Christoph Spycher, der ist auch eine Figur bei uns. Der Chefscout ist natürlich auch bekannt, Stéphane Chapuisat, 100 Tore in der Bundesliga. Eine Legende. Die drei kochen gut, kann man so sagen.

Und das reicht, um gegen Leverkusen zu bestehen?

Das weiss ich nicht. Aber ich drücke natürlich Leverkusen die Daumen. Ich sehe sie auch im Vorteil, zu etwa 60 Prozent.



«Die Leute kommen alle wieder zurück.» Für die Fussball-Zukunft nach der Pandemie ist Reiner Calmund optimistisch. Foto: Pickfotografie



Web Ansicht

primcom



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.3

Referenz: 79820742
Ausschnitt Seite: 5/6

Lenkerhof



Schuldet die Fussballgeschichte Bayer Leverkusen noch einen Meistertitel? Calmund mit Michael Ballack (l.) am traurigen Ende der Saison 2001/02. Foto: Tobias Heyer (Keystone)



«Calli» mit Karotte: Essen war für den Manager immer ein grosses Thema. Letztes Jahr hat sich Calmund den



Magen verkleinern lassen – und 70 Kilo abgenommen. Foto: Ennio Leanza (Keystone)



«Ich wollte ihn als kaufmännischen Direktor installieren.» Reiner Calmund 2002 mit Ilja Kaenzig. Foto: Peter Lauth (Freshfocus)



KOCH DES MONATS

Der 17. Punkt für Stefan Lünse

Der «Lenkerhof» ist ein Gourmet-Hotel. Und **Stefan Lünse** der leidenschaftliche Chef. Er kocht jeden Winter besser. Das zählt sich aus: Punkt Nummer 17, GaultMillaus «Koch des Monats» für Kalbsschwanzessenz, Schweineschulter und Short Rib.

Im Covid-Jahr gibts Einschränkungen: Service in zwei Schichten, zwölf Gänge stehen nach wie vor täglich zur Wahl, aber der Gast darf diesen Winter «nur» fünf Gänge aussuchen, weil ja um 23 Uhr Lichterlöschen angesagt ist. Die Brigade ist im Stress, aber der Boss bleibt ganz cool: Stefan Lünse schickt seine Gerichte auch bei vollem Haus in scharfem Tempo raus, sehr elegant angerichtet, fehlerfrei.

Beispiel für einen «typischen Lünse»? Vielleicht die auf den ersten Blick

simple Lenker Kalbsschwanz-Essenz. Aber da steckt viel dahinter. Ein Berg von Knochen. Vier Tage Reduktionsarbeit. Und eine freche Einlage: Pelmeni, die deftigen Ravioli der Russen, gefüllt mit Hackfleisch. Ein Süsspchen zum Abheben, allerdings wenig smart in einem furchterregenden Gefäss serviert. Fort damit! Ist der Küchenchef von einer Kombination überzeugt, lässt er sich nicht bremsen. So kriegt man einen knackigen, ziemlich teuren südafrikanischen Kaisergranat

zusammen mit einem Ormalinger Wollschwein. Von der Sau gibt es das Schulterstück, aussen knusprig, innen herrlich weich. Dass da auch zwei Saucen zusammenkommen (Krustentier, Federkohl mit brauner Butter), findet Lünse prima; wir sind da etwas zurückhaltender.

Wer täglich zwölf neue Gerichte auf die Karte schreiben muss, kommt an Pasta und Risotto nicht vorbei. Der Carnaroli ist smart regeneriert, mit Biss

Gault&Millau

gaultmillau.ch



neu getestet.

Cooler Küchenchef in turbulenter Zeit: Stefan Lünse kombiniert im «Lenkerhof» gekonnt und gern kulinarische Cocktails.

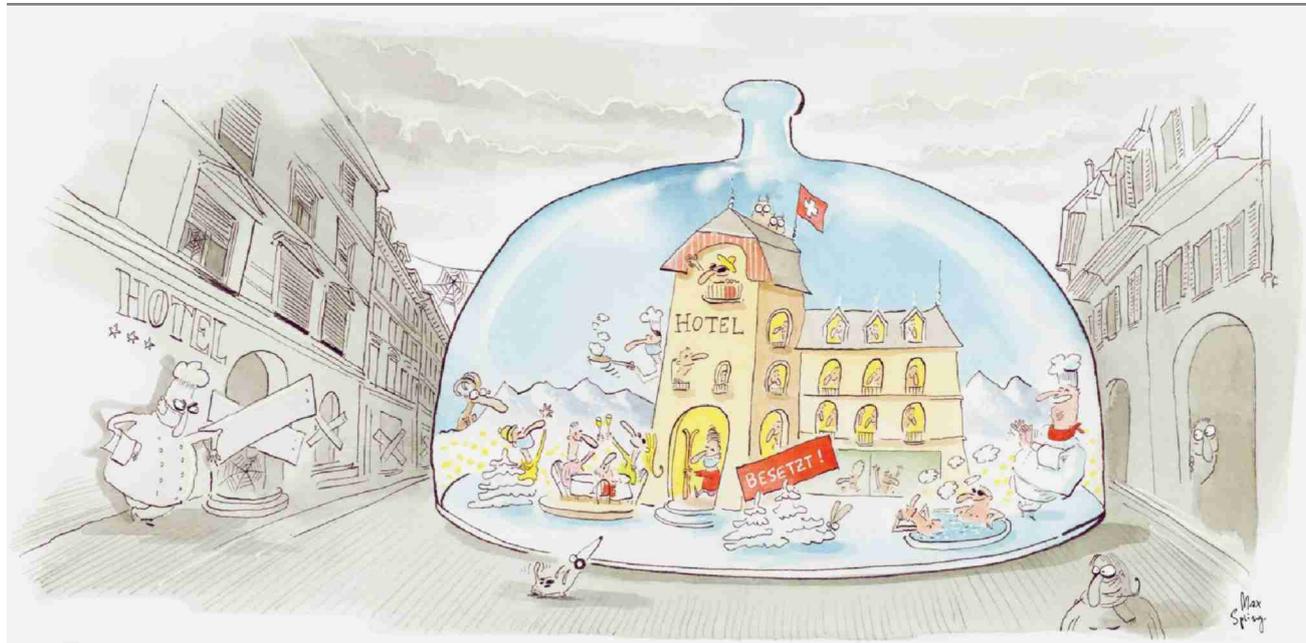
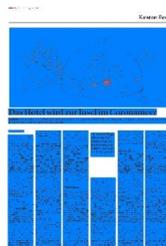




im Korn und sämig zugleich. Drüber liefern sich ungewohnte Komponenten ein erbittertes Geschmacksduell: erfrischende Pomelo-Würfel, heftiger Robiola, dazu noch sizilianische Mandeln. Wir sind eher Risotto-Puristen, gestehen aber gerne ein: Linsens Cocktail der Komponenten schmeckt prima. Der Saibling etwa stammt aus einer Zucht aus Zweisimmen; serviert wird er gebraten, mit Lauch und Linsen. Letzter Höhepunkt: US-Prime-Rind. Das Entrecôte war korrekt gebraten, das Short Rib, vier Stunden lang im Smoker, war das Highlight.

Lenkerhof Gourmet Spa Resort,
Restaurant Spettacolo, Badstrasse 20,
3775 Lenk, Tel. 033 736 36 36, www.lenkerhof.ch

Fotos Olivia Pulver, Paul Seewer, Kurt Reichenbach (2), HO



Das Hotel wird zur Insel im Coronameer

Lockdown In den Städten leiden die Hotels unter den Schliessungen während der Pandemie. An guten Lagen im Berner Oberland hingegen sind einige Hotels voll ausgebucht.

Stefan von Bergen

Wo ist das derzeit möglich, den ganzen Morgen in einer Lobby zu sitzen und ein Buch zu lesen? Zum Beispiel im Hotel Lenkerhof, erzählt Jan Stiller, der Direktor des Fünfster-Wellness-Hotels im Simmental. Auch die Edelherberge Beatus in Merligen am Thunersee ist derzeit ein offener Ort, wo man der zugesperrten Welt des Lockdowns entkommt. «Die Sehnsucht nach Abstand und Normalität lockt die Leute aus dem Homeoffice in unser Haus», sagt Direktor Sebastian Moser. Einfache Dinge zählen derzeit doppelt: Kaffee trinken mit dem halblauten Palaver anderer Gäste im Hintergrund.

«Im Hotel fühlt man sich gerade in der Coronazeit geborgen

wie auf einer Insel», illustriert Stefan Grossniklaus, Gastgeber des Grindelwalder Hotels Aspen, die besondere Stimmung. «Dafür nehmen die Gäste auch in Kauf, dass sie in offenen Bereichen Masken tragen oder sich für den Wellnessbereich anmelden müssen», fügt er an.

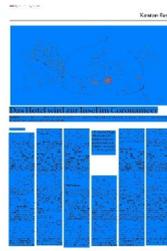
Wo man darf, was sonst verboten ist

Hotels wie das «Beatus», das «Aspen» oder der «Lenkerhof» sind Inseln im öden Coronameer. Es sind Ausnahmezonen, in denen man mit gewissen Einschränkungen tun darf, was seit dem Lockdown vom 22. Dezember nicht mehr erlaubt ist: in Gesellschaft sein, im Restaurant essen, in einer Bar sitzen, im Hallenbad schwimmen oder das Fitness besuchen. Die Hotels sind

eine geschlossene, übersichtliche Gegenwelt zum grauen Lockdown und der Vereinzelung im Homeoffice. Allerdings im exklusiven Kreis von Hotelgästen.

Kein Wunder zieht es derzeit magisch Menschen auf diese Inseln. Die Direktoren der drei Berner Oberländer Hotels können für den ganzen Februar eine volle Auslastung vermelden und müssen am Telefon gar Buchungswillige enttäuschen. Nicht nur an den Wochenenden, sondern genauso an den Wochentagen. «Die Leute haben einen spürbaren Nachholbedarf und buchen oft ganz spontan gleich für mehrere Tage», weiss Jan Stiller vom «Lenkerhof».

Die gute Auslastung verdanken die Hotels vor allem einheimischen Gästen. «In der Wintersaison haben wir üblicherweise



60 Prozent einheimische und 40 Prozent ausländische Gäste», sagt «Aspen»-Gastgeber Grossniklaus. Derzeit machten die Schweizerinnen und Schweizer aber 90 Prozent aus. Nur noch Luxemburger kommen, Deutsche oder Holländer bleiben wegen geschlossener Grenzen oder Quarantäne-Auflagen weg.

Der aktuell hohe Schweizer Gästeanteil sei auch das Resultat «bewusster Verkaufsanstrengungen», sagt Jan Stiller vom «Lenkerhof». Schon vor der Pandemie machten die Einheimischen in seinem Hotel 90 Prozent der Gäste aus. «Nun kommen auch diejenigen, die sonst auf die Malediven fliegen», vermutet er. Ihm sei allerdings klar, dass diese Verkaufsstrategie im internationalen Gäste-Hotspot Interlaken nicht funktioniere. Die dortige Hotellerie leidet an der starken Flaute, Flaggschiffe wie das «Victoria Jungfrau» sind ganz geschlossen.

Welcher Hoteltyp von Corona profitiert

Um als Coronainsel zu funktionieren, muss ein Hotel gewisse Bedingungen erfüllen. Stefan Grossniklaus beschreibt sein Hotel in Grindelwald als «Gesamtpaket». Vor der Tür des Hotels kommen drei Skipisten zusammen. Mit der nahen und superschnellen V-Bahn könne der Gast am Mittag ins Hotel zurückkommen. Und dort schnell etwas essen statt am Mittag mit einem Sandwich auf der leeren Terrasse eines geschlossenen Bergrestaurants oder im Schnee sitzend. Am Abend lockt dann die hotel-eigene Wellnessanlage. Gerade in Coronazeiten gibt so ein Paket aus einer Hand Übersicht und Sicherheit.

Auch das «Beatus» in Merligen kombiniert mehrere Gunstfaktoren. Es ist eine Wellness-

oase mit einzigartiger Lage am Thunersee und Blick auf den Niesen. Für Jan Stiller vom «Lenkerhof» ist ein zentraler Faktor die Geräumigkeit eines Hotels. Sein Haus sei ursprünglich als Grandhotel für 300 Gäste ausgelegt worden, erzählt er. Bei voller Auslastung sind es seit einem Umbau nun maximal 150 Gäste. Sie haben alle Platz in den geräumigen Restaurant-Bereichen. Man müsse zur Wahrung des vorgeschriebenen Abstands nicht einmal die Tische auseinanderrücken, sagt Stiller.

Platzangebot diktiert Auslastung

Wie viele Gäste die derzeit begehrten Hotels aufnehmen können, wird vom Platzangebot in den Restaurantbereichen und Lobbys diktiert. Ist der Raum dort knapp, können nicht alle Hotelzimmer vermietet werden. Dies auch deshalb, weil selbst in der Ausnahmewelt der Hotellerie Corona-Schutz- und Abstandsregeln des Bundesamts für Gesundheit (BAG) gelten. Darauf basiert das ziemlich minutiöse Schutzkonzept, das der Branchenverband Hotellerieuisse für seine Betriebe erarbeitet hat.

In allen öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenräumen gilt eine Abstandspflicht von 1,5 Metern – auch von Esstischkante zu Esstischkante. Die Schutzmaske darf nur ablegen, wer sitzend konsumiert. Am Tisch dürfen maximal vier Personen sitzen, die eine Gästegruppe bilden. Im «Lenkerhof» werden laut Gastgeber Stiller sogar grosse Familien von mehr als

«Einfache Dinge zählen derzeit doppelt: Kaffee

trinken mit dem Palaver der Gäste im Hintergrund.»

fünf Personen auf zwei benachbarte Tische aufgeteilt.

Die Maskenpflicht gilt auch bis kurz vor dem Eintritt in die Sauna, das Dampfbad und den Pool. Haben Duschen keine Trennwand, muss jede zweite gesperrt werden. In den Fitnessbereichen muss 15 Quadratmeter Raum pro Person garantiert sein, die Schutzmaske darf nur «bei grosser Anstrengung kurzzeitig abgelegt» werden. Kinderspielecken- und -plätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder oder Minimalabstände sind dort nicht festgelegt. Ab 12 Jahren müssen Kinder eine Maske tragen.

Je besser ein Hotelbetrieb all diese Regeln einhält, desto sicherer fühlen sich die Gäste. Jan Stiller vom «Lenkerhof» ist überzeugt, dass Hotels für Schutzkonzepte besonders geeignet sind. «Wir haben alle relevanten Daten unserer Gäste, wir wissen, wann sie wo sind und wie sie sich bewegen», erklärt er.

Das Virus vom Hotel fernzuhalten, erfordert allerdings hohe Aufmerksamkeit. Einzelne Angestellte des «Beatus» und des «Aspen» haben sich angesteckt, dank Tests hat man es früh genug gemerkt. Von den Gästen wird kein Test verlangt. Der «Lenkerhof» akzeptiert maskenlose Gäste aber nur, wenn sie ihren Maskendispens vorlegen und akzeptieren, dass die anderen Gäste darüber informiert werden.

Umsatzeinbussen von bis zu 90 Prozent



Zahlreiche Berner Herbergen aber gehören nicht in die Hotel-Sonderklasse, die von der Coronalage profitieren. «Aspen»-Gastgeber Stefan Grossniklaus ist auch Präsident der Region Berner Oberland bei Hotellerie-suisse und schätzt aufgrund von Hochrechnungen, dass allein in Grindelwald in diesem Februar eine Einbusse von 20 bis 25 Prozent gegenüber dem Vorjahr droht – über den ganzen Winter wohl etwa 30 Prozent. Das ist umso härter, weil auch das Sommergeschäft vieler Berner Oberländer Hotels coronabedingt mittelprächtigt war.

Auch in anderen Landregionen sind die Einbussen hoch, weiss Corina Gilgen, Gastgeberin des Stadtberner Hotels Savoy und Präsidentin des Regionalverbands Bern-Mittelland bei Hotelleriesuisse. Landgasthöfe mit wenigen Hotelzimmern könnten ihre oft grossen Säle und Restaurantbereiche allein mit internen Gästen nicht rentabel betreiben, sagt sie.

Am schwersten ist die Lage für die Hotels in den Städten. «Viele Stadthotels haben gar keine eigenen Restaurants, sondern verlassen sich auf das breite Angebot nun geschlossener Gastrobetriebe in der Stadt», nennt Gilgen ein Hauptproblem der urbanen Hotellerie. Auch sie verfügt noch über keine offiziellen Zahlen, befürchtet aber bei den Stadthotels für das Jahr 2020 eine Umsatzeinbusse von 70 bis 90 Prozent. Viele von ihnen sind seit dem Winter geschlossen.

«Matchentscheidend» für Hotels in der Stadt sei, dass der Kultur- und Einkaufsbetrieb möglichst bald wieder hochgefahren wird, sagt Urs Bühler, Direktor des «Bellevue-Palace». Die renommierte Nobelherberge ist noch bis zum Beginn der Session

im Bundeshaus am 1. März geschlossen. 70 Prozent der «Bellevue»-Gäste seien internationale Kunden aus dem Ausland, die für Kongresse anreisen, sagt Bühler. Weil Flüge storniert, Grenzen geschlossen und Kongresse abgesagt sind, fehle das zentrale Gästesegment.

Das kleine Boutique-Hotel Belle Epoque an der Gerechtigkeitsgasse in der unteren Berner Altstadt hat seine Türen dennoch geöffnet. Seine wenigen Gäste verpflegt das Hotel mit Erlaubnis der Gewerbebehörde abends im eigentlich geschlossenen Restaurant Ratskeller, das zur selben Gastrogruppe gehört. «Das Geschäft ist sehr verhalten, für unsere Marktpräsenz und unsere Angestellten haben wir dennoch geöffnet», sagt Direktorin Anna Schmutz. Die Gäste würden sich darüber freuen.

Die Direktoren der von Corona profitierenden Hotels sind sich bewusst, dass die Besitzer geschlossener Restaurants und Hotels sie bisweilen beneiden. «Ich kann mich nicht zu den Entscheiden des Bundesrats äussern», sagt Jan Stiller vom «Lenkerhof». Aber vielleicht habe die Politik verstanden, dass ein grosses Ferienhotel mit seinen hohen Fixkosten und seinem grossen Personalbestand seine Reserven bei einer Schliessung besonders schnell aufgebraucht hätte.

Er stelle die Einschränkungen der Gastronomie grundsätzlich infrage und bedauere die Ungleichbehandlung, sagt der Berner Oberländer Regionalpräsident Stefan Grossniklaus. «Gegenseitige Missgunst hilft der Hotelleriebranche in der Coronakrise aber auch nicht weiter.»



Wie ein Hotel zu einer Insel im Corona-Meer wird

In den Städten leiden Hotels an den Schliessungen in der Pandemie. An Gunstlagen im Berner Oberland aber sind einige Hotels voll ausgebucht.

Publiziert heute um 06:10 Uhr, Stefan von Bergen

Wo ist das derzeit möglich, den ganzen Morgen in einer Lobby zu sitzen und ein Buch zu lesen? Zum Beispiel im Hotel Lenkerhof, erzählt Jan Stiller, der Direktor des Fünfstern-Wellness-Hotels im Simmental. Auch die Edelherberge Beatus in Merligen am Thunersee ist derzeit ein offener Ort, wo man der zugesperrten Welt des Lockdown entkommt. «Die Sehnsucht nach Abstand und Normalität lockt die Leute aus dem Homeoffice in unser Haus», sagt Direktor Sebastian Moser. Einfache Dinge zählen derzeit doppelt: Kaffee trinken mit dem halblauten Palaver anderer Gäste im Hintergrund.

«Im Hotel fühlt man sich gerade in der Corona-Zeit geborgen wie auf einer Insel», illustriert Stefan Grossniklaus, Gastgeber des Grindelwalder Hotels Aspen, die besondere Stimmung. «Dafür nehmen die Gäste auch in Kauf, dass sie in offenen Bereichen Masken tragen oder sich für den Wellnessbereich anmelden müssen», fügt er an.

Wo man darf, was sonst verboten ist

Hotels wie das Beatus, das Aspen oder der Lenkerhof sind Inseln im öden Corona-Meer. Es sind Ausnahmezonen, in denen man mit gewissen Einschränkungen tun darf, was seit dem Lockdown vom 22. Dezember nicht mehr erlaubt ist: in Gesellschaft sein, im Restaurant essen, in einer Bar sitzen, im Hallenbad schwimmen oder das Fitness besuchen. Die Hotels sind eine geschlossene, übersichtliche Gegenwelt zum grauen Lockdown und der Vereinzelung im Homeoffice. Allerdings im exklusiven Kreis von Hotelgästen.

Kein Wunder zieht es derzeit magisch Menschen auf diese Inseln. Die Direktoren der drei Berner Oberländer Hotels können für den ganzen Februar eine volle Auslastung vermelden und müssen am Telefon gar Buchungswillige enttäuschen. Nicht nur an den Wochenenden, sondern genauso an den Wochentagen. «Die Leute haben einen spürbaren Nachholbedarf und buchen oft ganz spontan gleich für mehrere Tage», weiss Jan Stiller vom Lenkerhof.

Die gute Auslastung verdanken die Hotels vor allem einheimischen Gästen. «In der Wintersaison haben wir üblicherweise 60 Prozent einheimische und 40 Prozent ausländische Gäste», sagt Aspen-Gastgeber Grossniklaus. Derzeit würden die Schweizerinnen und Schweizer aber 90 Prozent ausmachen. Nur noch Luxemburger kommen, Deutsche oder Holländer bleiben wegen geschlossener Grenzen oder Quarantäne-Auflagen weg.

Der aktuell hohe Schweizer Gästeanteil sei auch das Resultat «bewusster Verkaufsanstrengungen», sagt Jan Stiller vom Lenkerhof. Schon vor der Pandemie machten die Einheimischen in seinem Hotel 90 Prozent der Gäste aus. «Nun kommen auch diejenigen, die sonst auf die Malediven fliegen», vermutet er. Ihm sei allerdings klar, dass diese Verkaufsstrategie im internationalen Gäste-Hotspot Interlaken nicht funktioniere. Die dortige Hotellerie leidet an der starken Flaute, Flaggschiffe wie das Victoria Jungfrau sind ganz geschlossen.

Welcher Hoteltyp von Corona profitiert

Um als Corona-Insel zu funktionieren, muss ein Hotel gewisse Bedingungen erfüllen. Stefan Grossniklaus beschreibt sein Aspen-Hotel in Grindelwald als «Gesamtpaket». Vor der Tür des Hotels kommen drei Skipisten zusammen. Mit der nahen und superschnellen V-Bahn könne der Gast am Mittag ins Hotel zurückkommen. Und dort schnell etwas essen statt am Mittag mit einem Sandwich auf der leeren Terrasse eines geschlossenen Bergrestaurants oder im Schnee sitzend. Am Abend lockt dann die hoteleigene Wellnessanlage. Gerade in Corona-Zeiten gibt so ein Paket aus einer Hand Übersicht und Sicherheit.

Auch das Beatus in Merligen kombiniert mehrere Gunstfaktoren. Es ist eine Wellnessoase mit einzigartiger Lage am Thunersee und Blick auf den Niesen. Für Jan Stiller vom Lenkerhof ist ein zentraler Faktor die Geräumigkeit eines Hotels. Sein Haus sei ursprünglich als Grandhotel für 300 Gäste ausgelegt worden, erzählt er. Bei voller Auslastung



sind es seit einem Umbau nun maximal 150 Gäste. Sie haben alle Platz in den geräumigen Restaurant-Bereichen. Man müsse zur Wahrung des vorgeschriebenen Abstands nicht einmal die Tische auseinanderrücken, sagt Stiller.

Platzangebot diktiert Auslastung

Wie viele Gäste die derzeit begehrten Hotels aufnehmen können, wird vom Platzangebot in den Restaurantbereichen und Lobbys diktiert. Ist der Raum dort knapp, können nicht alle Hotelzimmer vermietet werden. Dies auch deshalb, weil selbst in der Ausnahmewelt der Hotellerie Corona-Schutz- und Abstandsregeln des Bundesamts für Gesundheit (BAG) gelten. Darauf basiert das ziemlich minutiöse Schutzkonzept, das der Branchenverband Hotelleriesuisse für seine Betriebe erarbeitet hat.

In allen öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenräumen gilt eine Abstandspflicht von 1,5 Metern – auch von Esstischkante zu Esstischkante. Die Schutzmaske darf nur ablegen, wer sitzend konsumiert. Am Tisch dürfen maximal vier Personen sitzen, die eine Gästegruppe bilden. Im Lenkerhof werden laut Gastgeber Stiller sogar grosse Familien von mehr als fünf Personen auf zwei benachbarte Tische aufgeteilt.

Die Maskenpflicht gilt auch bis kurz vor dem Eintritt in die Sauna, das Dampfbad und den Pool. Haben Duschen keine Trennwand, muss jede zweite gesperrt werden. In den Fitnessbereichen muss 15 Quadratmeter Raum pro Person garantiert sein, die Schutzmaske darf nur «bei grosser Anstrengung kurzzeitig abgelegt» werden. Kinderspielecken- und -plätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder oder Minimalabstände sind dort nicht festgelegt. Ab 12 Jahren müssen Kinder eine Maske tragen.

Je besser ein Hotelbetrieb all diese Regeln einhält, desto sicherer fühlen sich die Gäste. Jan Stiller vom Lenkerhof ist überzeugt, dass Hotels für Schutzkonzepte besonders geeignet sind. «Wir haben alle relevanten Daten unserer Gäste, wir wissen, wann sie wo sind und wie sie sich bewegen», erklärt er.

Das Virus vom Hotel fernzuhalten, erfordert allerdings hohe Aufmerksamkeit. Einzelne Angestellte des Beatus und des Aspen haben sich angesteckt, dank Tests hat man es früh genug gemerkt. Von den Gästen wird kein Test verlangt. Der Lenkerhof akzeptiert maskenlose Gäste aber nur, wenn sie ihren Maskendispens vorlegen und akzeptieren, dass die anderen Gäste darüber informiert werden.

Leidende Hotellerie in der Stadt

Zahlreiche Berner Herbergen aber gehören nicht in die Hotel-Sonderklasse, die von der Corona-Lage profitieren. Aspen-Gastgeber Stefan Grossniklaus ist auch Präsident der Region Berner Oberland bei Hotelleriesuisse und schätzt aufgrund von Hochrechnungen, dass allein in Grindelwald in diesem Februar eine Einbusse von 20 bis 25 Prozent gegenüber dem Vorjahr droht – über den ganzen Winter wohl etwa 30 Prozent. Das ist umso härter, weil auch das Sommergeschäft vieler Berner Oberländer Hotels coronabedingt mittelpächtig war.

Auch in anderen Landregionen sind die Einbussen hoch, weiss Corina Gilgen, Gastgeberin des Stadtberner Hotels Savoy und Präsidentin des Regionalverbands Bern-Mittelland bei Hotelleriesuisse. Landgasthöfe mit wenigen Hotelzimmern könnten ihre oft grossen Säle und Restaurantbereiche allein mit internen Gästen nicht rentabel betreiben, sagt sie.

Am schwersten ist die Lage für die Hotels in den Städten. «Viele Stadthotels haben gar keine eigenen Restaurants, sondern verlassen sich auf das breite Angebot nun geschlossener Gastrobetriebe in der Stadt», nennt Gilgen ein Hauptproblem der urbanen Hotellerie. Auch sie verfügt noch über keine offiziellen Zahlen, befürchtet aber bei den Stadthotels für das Jahr 2020 eine Umsatzeinbusse von 70 bis 90 Prozent. Viele von ihnen sind seit dem Winter geschlossen.

«Matchentscheidend» für Hotels in der Stadt sei, dass der Kultur- und Einkaufsbetrieb möglichst bald wieder hochgefahren wird, sagt Urs Bühler, Direktor des Bellevue-Palace. Die renommierte Nobelherberge ist noch bis zum



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: 79852206
 Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof

Beginn der Session im Bundeshaus am 1. März geschlossen. 70 Prozent der Bellevue-Gäste seien internationale Kunden aus dem Ausland, die für Kongresse anreisen, sagt Bühler. Weil Flüge storniert, Grenzen geschlossen und Kongresse abgesagt sind, fehle das zentrale Gästesegment.

Das kleine Boutique-Hotel Belle Epoque an der Gerechtigkeitsgasse in der unteren Berner Altstadt hat seine Türen dennoch geöffnet. Seine wenigen Gäste verpflegt das Hotel mit Erlaubnis der Gewerbepolizei abends im eigentlich geschlossenen Restaurant Ratskeller, das zur selben Gastrogruppe gehört. «Das Geschäft ist sehr verhalten, für unsere Marktpräsenz und unsere Angestellten haben wir dennoch geöffnet», sagt Direktorin Anna Schmutz. Die Gäste würden sich darüber freuen.

«Gegenseitige Missgunst hilft der Hotelleriebranche auch nicht weiter.»

Die Direktoren der von Corona profitierenden Hotels sind sich bewusst, dass die Besitzer geschlossener Restaurants und Hotels sie bisweilen beneiden. «Ich kann mich nicht zu den Entscheiden des Bundesrats äussern», sagt Jan Stiller vom Lenkerhof. Aber vielleicht habe die Politik verstanden, dass ein grosses Ferienhotel mit seinen hohen Fixkosten und seinem grossen Personalbestand seine Reserven bei einer Schliessung besonders schnell aufgebraucht hätte.

Er stelle die Einschränkungen der Gastronomie grundsätzlich infrage und bedauere die Ungleichbehandlung, sagt der Berner Oberländer Regionalpräsident Stefan Grossniklaus. «Gegenseitige Missgunst hilft der Hotelleriebranche in der Coronakrise aber auch nicht weiter.»



Cartoon: Max Spring



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: 79852206
Ausschnitt Seite: 4/5

Lenkerhof



Stefan Grossniklaus, Gastgeber des Hotels Aspen in Grindelwald. Foto: Adrian Moser



Jan Stiller, der Direktor des grosszügigen Hotels Lenkerhof. Foto: Svend Peternell

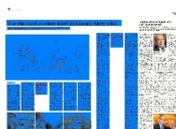


Web Ansicht

Lenkerhof



Wellness-Oase am Thunersee: Das Hotel Beatus in Merligen.Foto: PD



Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

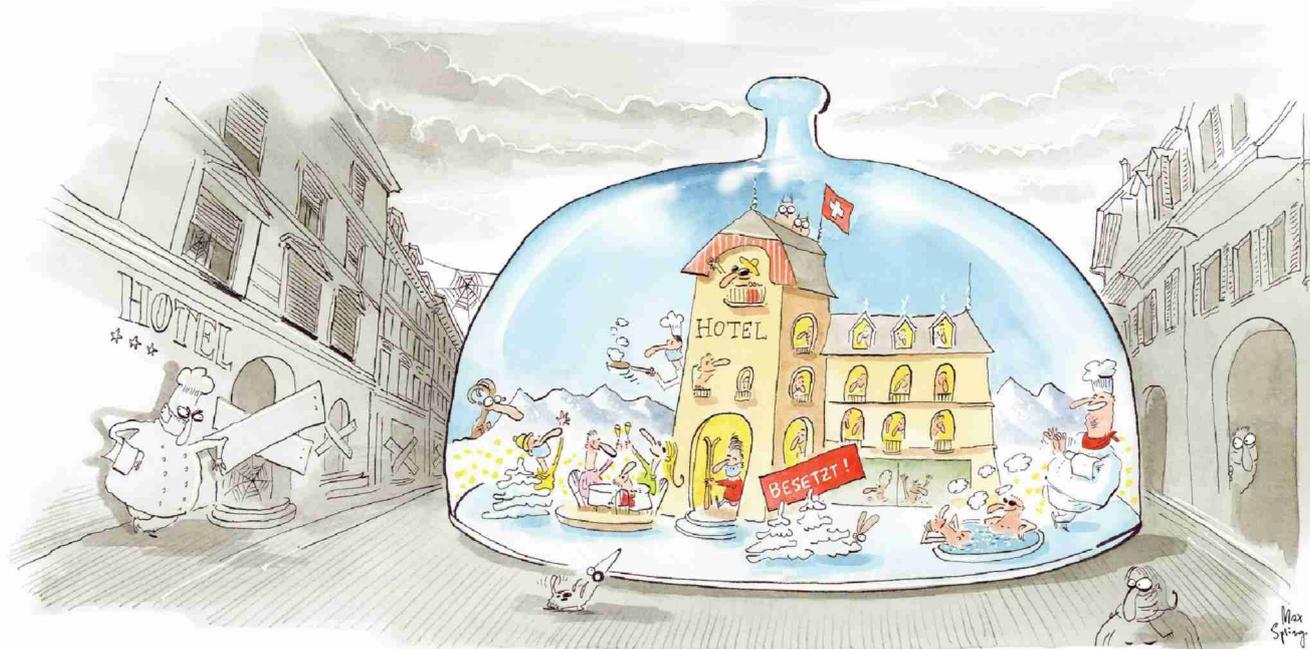
Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 23.5

Referenz: 79849093
Ausschnitt Seite: 1/5

Lenkerhof

Wie ein Hotel zu einer Insel im Corona-Meer wird

Gefragte Herbergen im Lockdown In den Städten leiden die Hotels an den Schliessungen in der Pandemie. An Gunstlagen im Berner Oberland aber sind einige Häuser voll ausgebucht.



Stefan von Bergen

Wo ist das derzeit möglich, den ganzen Morgen in einer Lobby zu sitzen und ein Buch zu lesen? Zum Beispiel im Hotel Lenkerhof, erzählt Jan Stiller, der Direktor des Fünfsterne-Wellness-Hotels im Simmental. Auch die Edelherberge Beatus in Merligen am Thunersee ist derzeit ein offener Ort, wo man der zugesperrten Welt des Lockdown entkommt. «Die Sehnsucht nach Abstand und Normalität lockt die Leute aus dem Homeoffice in unser Haus», sagt Direktor Sebastian Moser. Einfache Dinge zählen derzeit doppelt: Kaffee trinken mit dem halblauten Palaver anderer Gäste im Hintergrund.

«Im Hotel fühlt man sich ge-

rade in der Corona-Zeit geboren wie auf einer Insel», illustriert Stefan Grossniklaus, Gastgeber des Grindelwalder Hotels Aspen, die besondere Stimmung. «Dafür nehmen die Gäste auch in Kauf, dass sie in offenen Bereichen Masken tragen oder sich für den Wellnessbereich anmelden müssen», fügt er an.

Wo man darf, was sonst verboten ist

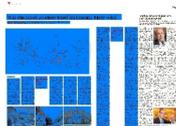
Hotels wie das Beatus, das Aspen oder der Lenkerhof sind Inseln im öden Corona-Meer. Es sind Ausnahmezonen, in denen man mit gewissen Einschränkungen tun darf, was seit dem Lockdown vom 22. Dezember nicht mehr erlaubt ist: in Gesellschaft sein,

im Restaurant essen, in einer Bar sitzen, im Hallenbad schwimmen oder das Fitness besuchen. Die Hotels sind eine geschlossene, übersichtliche Gegenwelt zum grauen Lockdown und der Vereinzelung im Homeoffice. Allerdings im exklusiven Kreis von Hotelgästen.

Kein Wunder zieht es derzeit magisch Menschen auf diese

«Nun kommen auch diejenigen, die sonst auf die Malediven fliegen.»

Jan Stiller



Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

Auftrag: 1078634 Referenz: 79849093
AEV (in Tsd. CHF): 23.5 Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof

Direktor Hotel Lenkerhof
Lenk im Simmental

Inseln. Die Direktoren der drei Berner Oberländer Hotels können für den ganzen Februar eine volle Auslastung vermelden und müssen am Telefon gar Buchungswillige enttäuschen. Nicht nur an den Wochenenden, sondern genauso an den Wochentagen. «Die Leute haben einen spürbaren Nachholbedarf und buchen oft ganz spontan gleich für mehrere Tage», weiss Jan Stiller vom Lenkerhof.

Die gute Auslastung verdanken die Hotels vor allem einheimischen Gästen. «In der Wintersaison haben wir üblicherweise 60 Prozent einheimische und 40 Prozent ausländische Gäste», sagt Aspen-Gastgeber Grossniklaus. Derzeit würden die Schweizerinnen und Schweizer aber 90 Prozent ausmachen. Nur noch Luxemburger kommen, Deutsche oder Holländer bleiben wegen geschlossener Grenzen oder Quarantäne-Auflagen weg.

Der aktuell hohe Schweizer Gästeanteil sei auch das Resultat «bewusster Verkaufsanstrengungen», sagt Jan Stiller vom Lenkerhof. Schon vor der Pandemie machten die Einheimischen in seinem Hotel 90 Prozent der Gäste aus. «Nun kommen auch diejenigen, die sonst auf die Malediven fliegen», vermutet er. Ihm sei allerdings klar, dass diese Verkaufsstrategie im internationalen Gäste-Hotspot Interlaken nicht funktioniere. Die dortige Hotellerie leidet an der starken Flaute, Flaggsschiffe wie das Victoria Jungfrau sind ganz geschlossen.

Welcher Hoteltyp von Corona profitiert

Um als Corona-Insel zu funktionieren, muss ein Hotel gewisse

Bedingungen erfüllen. Stefan Grossniklaus beschreibt sein Aspen-Hotel in Grindelwald als «Gesamtpaket». Vor der Tür des Hotels kommen drei Skipisten zusammen. Mit der nahen und superschnellen V-Bahn könne der Gast am Mittag ins Hotel zurückkommen. Und dort schnell etwas essen statt am Mittag mit einem Sandwich auf der leeren Terrasse eines geschlossenen Bergrestaurants oder im Schnee sitzend. Am Abend lockt dann die hoteleigene Wellnessanlage. Gerade in Corona-Zeiten gibt so ein Paket aus einer Hand Übersicht und Sicherheit.

Auch das Beatus in Merligen kombiniert mehrere Gunstfaktoren. Es ist eine Wellnessoase mit einzigartiger Lage am Thunersee und Blick auf den Niesen. Für Jan Stiller vom Lenkerhof ist ein zentraler Faktor die Geräumigkeit eines Hotels. Sein Haus sei ursprünglich als Grandhotel für 300 Gäste ausgelegt worden, erzählt er. Bei voller Auslastung sind es seit einem Umbau nun maximal 150 Gäste. Sie haben alle Platz in den geräumigen Restaurant-Bereichen. Man müsse zur Wahrung des vorgeschriebenen Abstands nicht einmal die Tische auseinanderrücken, sagt Stiller.

Platzangebot diktiert Auslastung

Wie viele Gäste die derzeit begehrten Hotels aufnehmen können, wird vom Platzangebot in den Restaurantbereichen und Lobbys diktiert. Ist der Raum dort knapp, können nicht alle Hotelzimmer vermietet werden. Dies auch deshalb, weil selbst in der Ausnahmewelt der Hotellerie Corona-Schutz- und Abstandsregeln des Bundesamts für Gesundheit (BAG) gelten. Darauf basiert das ziemlich minutiöse

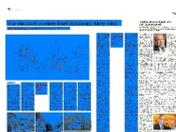
Schutzkonzept, das der Branchenverband Hotellerieuisse für seine Betriebe erarbeitet hat.

In allen öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenräumen gilt eine Abstandspflicht von 1,5 Metern – auch von Esstischkante zu Esstischkante. Die Schutzmaske darf nur ablegen, wer sitzend konsumiert. Am Tisch dürfen maximal vier Personen sitzen, die eine Gästegruppe bilden. Im Lenkerhof werden laut Gastgeber Stiller sogar grosse Familien von mehr als fünf Personen auf zwei benachbarte Tische aufgeteilt.

Die Maskenpflicht gilt auch bis kurz vor dem Eintritt in die Sauna, das Dampfbad und den Pool. Haben Duschen keine Trennwand, muss jede zweite gesperrt werden. In den Fitnessbereichen muss 15 Quadratmeter Raum pro Person garantiert sein, die Schutzmaske darf nur «bei grosser Anstrengung kurzzeitig abgelegt» werden. Kinderspielecken- und -plätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder oder Minimalabstände sind dort nicht festgelegt. Ab 12 Jahren müssen Kinder eine Maske tragen.

Je besser ein Hotelbetrieb all diese Regeln einhält, desto sicherer fühlen sich die Gäste. Jan Stiller vom Lenkerhof ist überzeugt, dass Hotels für Schutzkonzepte besonders geeignet sind. «Wir haben alle relevanten Daten unserer Gäste, wir wissen, wann sie wo sind und wie sie sich bewegen», erklärt er.

Das Virus vom Hotel fernzuhalten, erfordert allerdings hohe Aufmerksamkeit. Einzelne Angestellte des Beatus und des Aspen haben sich angesteckt, dank Tests hat man es früh genug gemerkt. Von den Gästen wird kein Test verlangt. Der Lenkerhof akzeptiert maskenlose Gäs-



Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 23.5

Referenz: 79849093
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof

te aber nur, wenn sie ihren Maskendispens vorlegen und akzeptieren, dass die anderen Gäste darüber informiert werden.

Leidende Hotellerie in der Stadt

Zahlreiche Berner Herbergen aber gehören nicht in die Hotel-Sonderklasse, die von der Corona-Lage profitieren. Aspen-Gastgeber Stefan Grossniklaus ist auch Präsident der Region Berner Oberland bei Hotelleriesuisse und schätzt aufgrund von Hochrechnungen, dass allein in Grindelwald in diesem Februar eine Einbusse von 20 bis 25 Prozent gegenüber dem Vorjahr droht – über den ganzen Winter wohl

«Gegenseitige Missgunst hilft der Hotelleriebranche in der Coronakrise auch nicht weiter.»

Stefan Grossniklaus
Gastgeber Hotel Aspen
Grindelwald

etwa 30 Prozent. Das ist umso härter, weil auch das Sommergeschäft vieler Berner Oberländer Hotels coronabedingt mittelpärchtig war.

Auch in anderen Landregionen sind die Einbussen hoch, weiss Corina Gilgen, Gastgeberin des Stadtberner Hotels Savoy

und Präsidentin des Regionalverbands Bern-Mittelland bei Hotelleriesuisse. Landgasthöfe mit wenigen Hotelzimmern könnten ihre oft grossen Säle und Restaurantbereiche allein mit internen Gästen nicht rentabel betreiben, sagt sie.

Am schwersten ist die Lage für die Hotels in den Städten. «Viele Stadthotels haben gar keine eigenen Restaurants, sondern verlassen sich auf das breite Angebot nun geschlossener Gastrobetriebe in der Stadt», nennt Gilgen ein Hauptproblem der urbanen Hotellerie. Auch sie verfügt noch über keine offiziellen Zahlen, befürchtet aber bei den Stadthotels für das Jahr 2020 eine Umsatzeinbusse von 70 bis 90 Prozent. Viele von ihnen sind seit dem Winter geschlossen.

Internationale Kongressbesucher fehlen

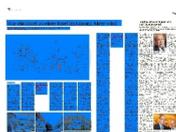
«Matchentscheidend» für Hotels in der Stadt sei, dass der Kultur- und Einkaufsbetrieb möglichst bald wieder hochgefahren wird, sagt Urs Bühler, Direktor des Bellevue-Palace. Die renommierte Nobelherberge ist noch bis zum Beginn der Session im Bundeshaus am 1. März geschlossen. 70 Prozent der Bellevue-Gäste seien internationale Kunden aus dem Ausland, die für Kongresse anreisten, sagt Bühler. Weil Flüge storniert, Grenzen geschlossen und Kongresse abgesagt sind, fehle das

zentrale Gästesegment.

Das kleine Boutique-Hotel Belle Epoque an der Gerechtigkeitsgasse in der unteren Berner Altstadt hat seine Türen dennoch geöffnet. Seine wenigen Gäste verpflegt das Hotel mit Erlaubnis der Gewerbebehörde abends im eigentlich geschlossenen Restaurant Ratskeller, das zur selben Gastrogruppe gehört. «Das Geschäft ist sehr verhalten, für unsere Marktpräsenz und unsere Angestellten haben wir dennoch geöffnet», sagt Direktorin Anna Schmutz. Die Gäste würden sich darüber freuen.

Die Direktoren der von Corona profitierenden Hotels sind sich bewusst, dass die Besitzer geschlossener Restaurants und Hotels sie bisweilen beneiden. «Ich kann mich nicht zu den Entscheiden des Bundesrats äussern», sagt Jan Stiller vom Lenkerhof. Aber vielleicht habe die Politik verstanden, dass ein grosses Ferienhotel mit seinen hohen Fixkosten und seinem grossen Personalbestand seine Reserven bei einer Schliessung besonders schnell aufgebraucht hätte.

Er stelle die Einschränkungen der Gastronomie grundsätzlich infrage und bedauere die Ungleichbehandlung, sagt der Berner Oberländer Regionalpräsident Stefan Grossniklaus. «Gegenseitige Missgunst hilft der Hotelleriebranche in der Coronakrise aber auch nicht weiter.»



Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 23.5

Referenz: 79849093
Ausschnitt Seite: 4/5

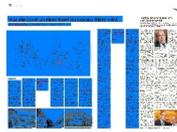
Lenkerhof



Jan Stiller, der Direktor des Hotels Lenkerhof. Foto: Svend Peternell



Stefan Grossniklaus, Gastgeber des Hotels Aspen. Foto: Adrian Moser



Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 23.5

Referenz: 79849093
Ausschnitt Seite: 5/5

Lenkerhof



Wellness-Oase am Thunersee: Das Hotel Beatus in Merligen. Foto: PD

Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 180'466 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 23.5

Referenz: 79849093

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	34'145
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	12'863
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'883
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'811
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	14'893
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	89'577



Warum einige noble Berner Hotels von Corona profitieren

Tourismus Hotels als Inseln der Freiheit: Wer eine Wellnesszone, ein Hallenbad oder ein Restaurant anbieten kann, trifft die Bedürfnisse der pandemiemüden Bevölkerung.

Stefan von Bergen

Im Wellnesshotel Beatus in Merligen am Thunersee, im Lenkerhof oder im Hotel Aspen in Grindelwald bekommt man in diesem Februar kaum mehr ein Zimmer. «Wir sind selbst an Wochentagen voll ausgebucht», sagt Jan Stiller, Direktor des Lenkerhofs im Simmental. Ausgewählte Hotels mit Wellnesszone, Direktzugang zu Skipisten und grosszügigen Essbereichen profitieren derzeit im Berner Oberland von der Pandemie.

Stefan Grossniklaus, Direktor

des Aspen in Grindelwald, nennt sein Hotel eine «Insel der Geborgenheit» für die Flucht aus Lockdown und Homeoffice. Das Erfolgsrezept: In den erwähnten Hotels darf man, was ansonsten verboten ist. In Gesellschaft in einer Lobby Zeitung lesen, im Restaurant und einer Bar sitzen, ein Hallenbad oder einen Fitnessraum nutzen. Hotels in den Städten Interlaken und Bern aber, die oft gar keine eigenen Restauranträumlichkeiten haben und von ausländischer Kundschaft leben, leiden an Umsatz-

einbussen bis zu 90 Prozent. So bleibt etwa das Berner Bellevue-Palace bis zum Sessionsbeginn im März geschlossen. Die Lage sei für geschlossene Restaurants und Hotels unerfreulich, räumt Stefan Grossniklaus ein, der auch die Region Berner Oberland des Branchenverbands Hotelleriesuisse präsidiert. Gegenseitige Missgunst helfe der Branche aber wenig. Er stellt die derzeitigen Einschränkungen der Gastrobranche grundsätzlich infrage.

Seiten 2+3

Hauptausgabe

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

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'145
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 1
Fläche: 19'870 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.6

Referenz: 79849186

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	34'145
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	12'863
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'883
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'811
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	14'893
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	89'577