



ZVG

Zehn Jahre Cabrio-Bahn

Die Cabrio-Bahn aufs Stanserhorn ist mit ihrem offenen Oberdeck weltweit nicht nur die Erste, sondern bisher auch die Einzige ihrer Art. Was als Gekritzel auf einer Papierserviette begann, wurde von den Garaventa-Seilbahnbauern aus Goldau/SZ technisch umgesetzt. An die nötigen Mittel steuerten unter anderem viele neue und vor allem einheimische Aktionäre Abertausende Franken bei. Das Jubiläum will die Stanserhorn-Bahn daher mit einer besonderen Aktion feiern: Vom 26. Juni bis 2. Juli kostet die Fahrt vor 10 Uhr gerade mal zehn Franken. Die Uhrzeit der Talfahrt kann frei gewählt werden. (AHÜ)

Innovativer Tourismus

Das Innotour-Projekt Innovationsgenerator 2.0 unterstützt Initianten aus allen Regionen der Schweiz, die innovative Projekte für einen nachhaltigen Tourismus entwickeln. Nun hat die Fachjury Startbeiträge im Umfang von 20000 Franken an die erfolgversprechendsten Projekte gesprochen. Obenans schwingen zwei Projekte im Bereich der Digitalisierung. «City Tour Player» bietet innovative Audioguides, die touristisch attraktive Abschnitte des öffentlichen Verkehrs zu einer multimedialen Erlebniswelt aufwerten. «Workx» ist eine Online-Plattform, die Hotels dazu verhilft, für ihr Workation-Angebot zusätzliche Gäste zu gewinnen. (AHÜ)

Award für Gastro Story

Zum Abschluss des «HR Festival Europe» wurde der «Swiss HR Award» in Zürich verliehen. Dabei konnte die erfolgreiche Nachwuchskampagne Gastro Story von Gastro Graubünden den Pitch für sich entscheiden und den renommierten Preis in der Kategorie Ausbildung & Entwicklung entgegennehmen. Die Webserie Gastro Story zeigt auf erfrischende Weise auf, welche Berufschancen es für junge Talente in der Hotellerie und Gastronomie gibt. Wie viel Leidenschaft braucht es, um später einmal ins Top-Management aufzusteigen oder ein eigenes Restaurant oder Hotel zu führen? Im Zentrum der Online-Serie steht die junge Reporterin Saphira. Sie besucht Ausbildungsbetriebe und zeigt in kurzen, spannenden Filmen den Jugendlichen eine überraschende Vielfalt, die sie so wahrscheinlich nicht erwartet haben. (AHÜ)

Schweizer Hotellerie wieder im Aufwind

Die Schweizer Hotels waren in der letzten Wintersaison wieder besser ausgelastet, jedoch weniger als noch vor der Pandemie.

Die Nachfrage stieg in der Wintersaison 2021/2022 gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode stark an, wobei die Zunahme zwischen 24,8 Prozent (April 2022) und 94,8 Prozent (November 2021) variierte. Im Vergleich zur Wintersaison 2019/2020 wurde ein Plus von rund 14 Prozent registriert. Nach dem Einbruch in der Saison 2020/2021 um minus 70,4 Prozent, das sind 4,5 Millionen Logiernächte, zog die ausländische Nachfrage wieder an. Die Nachfrage von November 2021 bis April 2022 stieg um 196,7 Prozent auf insgesamt 5,6 Millionen Logiernächte. Trotz dieses Wachstums lag die Logiernächtezahl in

der Wintersaison 2021/2022 noch immer gut 12 Prozent unter dem Niveau von 2019/2020. Mit einem Plus von 2,5 Millionen Logiernächten in der Wintersaison 2021/2022 trugen die Gäste aus Europa erheblich zu diesem Anstieg bei. Die stärkste absolute Zunahme war mit 789000 zusätzlichen Logiernächten bei den Besucherinnen und Besuchern aus Deutschland zu verzeichnen.

Höchststand bei der inländischen Nachfrage

Die Logiernächtezahl der Schweizer Gäste verzeichnete in der Wintersaison 2021/2022 einen neuen Rekord. Sie kletterte im Vergleich zur Vorjahresperiode um fast einen Fünftel auf 9 Millionen. Abgesehen vom April (minus 10,5 Prozent) war die Entwicklung in allen Monaten positiv. Im Vergleich zur Wintersaison 2019/2020 erhöhte sich die Nachfrage um 39,9 Prozent. (ADE)

Eine Uhrenmarke hat nun ein eigenes Hotel

Audemars Piguet macht es vor: Wer gut Uhren verkauft, kann sich auch den Bau eines luxuriösen Hotels leisten.

Mit einer grossen Party und 300 Teilnehmern aus Tourismus und Wirtschaft feierte die Uhrenmarke Audemars Piguet letzte Woche die offizielle Eröffnung ihres Hôtel des Horlogers. Das neu erbaute 4-Sterne-Superior-Boutique-Hotel in Le Brassus/VD im Vallée de Joux begrüsst bereits seit April dieses Jahres Gäste. Das Haus ist Nachfolger des alt ehrwürdigen Hôtel de France, das 1857 eröffnet worden war.

Entworfen wurde der Neubau von der Bjarke Ingels Group und dem Schweizer Architekturbüro CCHE, die bereits für die Konstruktion des wenige Schritte vom



Blick ins stylische Restaurant des neuen Hotels in Le Brassus/VD. ZVG

Hotel entfernten Museums Atelier Audemars Piguet verantwortlich waren. Das Gebäude mit seiner avantgardistischen Architektur orientiert sich an der Topografie des Tals. Das Gastrokonzept entwickelte der französische Sterne-Koch Emmanuel Renaut. Seine Gerichte sollen die Gäste als eine Hommage an die Landschaften der Region verstehen. (RUP)

Jetzt anmelden für den Amuse-Bouche-Contest

Gesucht werden Zweier-Teams, die Ende Oktober in Luzern um die Wette kochen.

Zum vierten Mal laden das Zürcher Weinhaus Smith & Smith und das spanische Weingut Gramona zum Amuse-Bouche-Contest ein. Das Wettbewerbsthema lautet in diesem Jahr «Zero Waste». Aufgabe ist es, ein Amuse-Bouche aus vermeintlichen Rüstabfällen von Gemüse, Fleisch oder Fisch zu

kreieren, das mit einem von drei Gramona-Schaumweinen perfekt harmoniert.

Mitmachen können Teams, bestehend aus Köchinnen und Köchen sowie Sommeliers und Sommeliers aus Schweizer Gastronomiebetrieben. Diese registrieren sich bis spätestens 4. September auf gramonaamuse.ch. Dann gilt es, bis Ende September das Konzept einzureichen. Zehn Finalisten-Duos werden am 23. Oktober in der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern live um die Wette kochen. (RUP)

LATEST NEWS

Neue Pächter

Das traditionelle Restaurant Schloss Reichenbach, ein beliebtes Ausflugsziel an der Aare, hat mit neuen Pächtern und in neuem Glanz wieder eröffnet. Grit Schlutter und Yves Timonin begrüssen die Gäste mit ihrem 15-köpfigen Team und Haushund Jamiro ab sofort mit neuem Gastronomiekonzept an der Aare.

Neue Einstellung

Die Pandemie und der Krieg in der Ukraine beeinflussen die Meinungen zu Ernährung und Bewegung. Ein stärkeres Bewusstsein für grundlegende Bedürfnisse scheint die Selbstverwirklichung zu verdrängen. Das zeigt der repräsentative Monitor «Ernährung und Bewegung 2022» von GFS Bern.

Neue Statistik

Im Jahr 2021 wurden in der Schweiz insgesamt 7,798 Milliarden Arbeitsstunden geleistet. Dies entspricht einem Plus von 2,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Das Niveau vor der Pandemie wurde jedoch noch nicht wieder erreicht. Dies teilt das Bundesamt für Statistik (BFS) mit.

ZAHL DER WOCHE

8

Millionen Liter Glace haben die Schweizerinnen und Schweizer im ersten Quartal 2022 geschleckt. Der Konsum stieg im Vergleich zum ersten Quartal 2021 um sechs Prozent. Der Anstieg hat laut dem Verband Glacesuisse mit der Wiedereröffnung der Gastronomie und den milden Temperaturen zu tun. Zuhause wurde von Januar bis März 13 Prozent weniger Glace gegessen als im Vorjahr. Insgesamt waren es fünf Millionen Liter.

Förderung der Stadthotellerie

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) soll als Fördermittel des Bundes neu auch Individualbetriebe in den Städten finanzieren können. Dies geht aus dem Entscheid des Nationalrates von vergangener Woche hervor. Aktuell werden Darlehen nur an Betriebe gewährt, die in einem Fremdenverkehrsgebiet oder einem Kurort liegen. Die grossen Städte werden somit aus dem sogenannten Förderperimeter ausgeschlossen. «Nun steht der Ständerat in der Pflicht, sich der Beseitigung dieser Diskriminierung anzuschliessen», schreibt der Branchenverband Hotellerieuisse in einer Mitteilung. Wichtig sei, dass die Förderung der Stadthotellerie dabei keinesfalls auf Kosten der klassischen Tourismusorte auf dem Land oder in den Bergen gehe. Aus diesem Grund brauche es gleichzeitig eine Aufstockung der entsprechenden Mittel der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit. (AHÜ)

Nahrung soll Frieden schaffen

Die 14. Ausgabe des Terra Madre Salone del Gusto findet vom 22. bis 26. September in der italienischen Stadt Turin statt. Als grösste Zusammenkunft des Slow Food Netzwerks will Terra Madre ein lebendiges Beispiel dafür sein, wie Nahrung Frieden schaffen kann. Das Event soll zeigen, wie dank Inklusion und Austausch gemeinsam eine bessere Zukunft gestaltet werden kann. Die weltweit grösste internationale Veranstaltung zu Lebensmittelpolitik, nachhaltiger Landwirtschaft und Umweltschutz wird von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin organisiert. Das diesjährige Motto «Regeneration» und das grafische Motiv des immerwährenden positiven Kreislaufs stehen für die Aufforderung, den Wandel in der Lebensmittelbranche aktiv mitzugestalten. (AHÜ)

Bund erhöht Zollkontingent

Hagel, tiefe Temperaturen und häufige Niederschläge haben die Getreideernte 2021 in der Schweiz und in weiten Teilen der Nordhemisphäre mengenmässig und qualitativ negativ beeinflusst. In der Schweiz fiel die Ernte an backfähigem Getreide mit 304000 Tonnen rund 25 Prozent tiefer aus als in den Vorjahren. Auf Ersuchen der Getreidebranche erhöhte der Bundesrat das ordentliche Zollkontingent von 70000 Tonnen Anfang Mai bereits um 40000 Tonnen. Um den inländischen Bedarf an Brotgetreide abzudecken, sind laut Branche weitere Importe nötig. Der Bundesrat hat daher das Zollkontingent Brotgetreide 2022 um weitere 20000 Tonnen erhöht. Davon können je 10000 Tonnen ab Anfang September und November importiert werden. Die Änderung tritt am 1. Juli in Kraft. (AHÜ)



Mehr Informationen unter:
bfs.admin.ch/news/de/2022-0316



Mehr Informationen unter:
www.stv-fst.ch



Mehr Informationen unter:
gramonaamuse.ch