

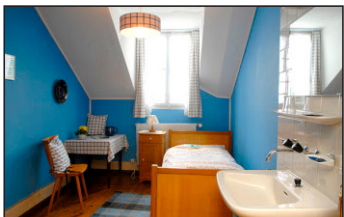
Alberghi tipici svizzeri. Gemütlichkeit. Einmal typisch bernisch einfach, im «Rohrimoosbad» im Emmental, einmal typisch tessinerisch edel, in der Villa Carona in Carona.

Bernische Gemütlichkeit

Madeleine und Werner Staub vom «Rohrimoosbad» wünschen sich volle Betten. Sie setzen deshalb auf die neue Kooperation.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Kopien von der People-Seite der htr hotel revue fallen sofort auf: sie hängen verteilt an den Wänden des Eingangs, der Gaststube, des Speiseaals des «Rohrimoosbad» im bernischen Heimenschwand. Darauf abgebildet sind drei Absolventen der Thuner Hotelfachschule. Der junge Mann in der Mitte heisst Stefan Staub, er hat seine Ausbildung mit der Bestnote 5,77 abgeschlossen. «Das ist die höchste Note, die in Thun je erzielt worden ist», sagt Madeleine Staub. «Wir sind stolz auf unseren Sohn.» Etwas diskreter, in einem Zwischengang, hängen wei-



Alle Zimmer ohne Nasszellen.

tere Diplome. Alles Auszeichnungen für Sohn Stefan. Der machte bereits als Kochlehrling Furore.

Gute Voraussetzungen, dass das Hotel und Restaurant Rohrimoosbad in der vierten Generation weitergeführt wird. Doch die Mutter macht sich keine Illusionen. Sie



Nur Dekoration: Waschschüssel.



Alles hausgemacht.

weiss, dass dem Sohn dereinst ein schwieriger Entscheid bevorsteht: Das «Rohrimoos» liegt nicht nur abgelegen, der Betrieb stellt auch sonst grosse Herausforderungen an seine Besitzer. Wenn sich ein Sponsor finden liesse, der 2 Millionen Franken locker macht, wäre die Ausgangslage eine bessere: Das ehemalige Bad könnte wieder zum Leben erweckt werden. Die Kosten dafür hat Stefan Staub in seiner Diplomarbeit genau berechnet.

In diesem Betrieb sind der Patron oder die Hotelière immer präsent

Dabijetzt weder ein Angebot eines netten Sponsors vorliegt, noch Euro-Millionen auf Staubs Konto fliessen, bleibt das «Rohrimoosbad» vorläufig was es ist: Ein idyllisch gelegenes Haus unter Heimatschutz, mit einem guten Restaurant, ein paar Säli und neun Hotel-

zimmern. Die Plätze im Restaurant sind einfacher zu füllen als die Betten. «Wir erhoffen uns von der Kooperation eine bessere Auslastung des Hotels», sagt Werner Staub. Die typisch schweizerischen Vorzüge seines Betriebs sieht er darin, dass seine Frau oder er immer persönlich die Gäste betreuen.

Typisch schweizerisch ist wohl auch die Liebe zum Detail. Madeleine Staub dekoriert ihr Haus und ihre Tische mit Hingabe, sie schreibt die Speisekarten von Hand und verschickt jährlich über 1000 Glückwunschkarten. Geburtstagskinder bekommen ein persönlich angeschriebenes «Halbeli». Sie fertigt auch «Schnuräpfel» aus farbigem Baumwollgarn und Täschli, die sie ihren Gästen zum Kauf anbietet.

Die frische und originelle «Rohrimoosbad»-Küche

Während seine Frau im Vordergrund wirkt, ist Werner Staub in der Küche kreativ. Auch seine Produkte sind teilweise käuflich: Holunderessig, Flieder-, Veilchensirup, Konfitüren und eingelegte Dörrfrüchte. Staubs Küche ist frisch und originell. Das Grabenmühle-Forellenfilet serviert er schon mal mit Safran-Sauerkraut. Auf der Karte steht auch Klassisches wie Fondue, Älpler-Rösti, Eggiwiler Bauernbratwurst und Rohrimoos-Gratin. Sein Erdbeerkuchen, sagen Gäste, sei der beste weit und breit. Wenn immer möglich, kauft er bei regionalen Produzenten ein. «Wild gibt es bei uns nur einheimisches», so Staub. Und auch der Käse stammt aus der örtlichen Käserei. Mehr als die Hälfte der Weine, die im «Rohrimoosbad» serviert werden, sind aus der Schweiz. Auch beim Bier setzen Staubs auf die Schweiz: «Wir schenken seit 100 Jahren Gurten-Bier aus», sagt Madeleine Staub, deren Eltern das «Rohrimoosbad» in zweiter Generation geführt haben.



Verträumte Lage im Emmental: Das «Rohrimoosbad».



Die Gaststube mit den Preisen, die der frühere Besitzer gewonnen hatte.



Schlafen im typischen Tessiner Patrizierhaus.

Bilder zvg



Antike Möbel von der Tante aus Zürich.

Die Villa Carona – ein Kleinod im Tessin

In einem 200-jährigen Patrizierhaus befindet sich das Hotel Villa Carona. Typisch Schweiz bedeutet hier: Typisch Tessin.

GERHARD LOB

Cornelia und Jörg Deubner-Marty amten im fünften Jahr als Hoteliers der Villa Carona. Und sie sind glücklich. Denn mit dem Hotel Villa Carona konnten sie ihren Traum verwirklichen. Zwar verfügt das Haus nur über 18 Zimmer, doch jedes ist individuell gestaltet und stilvoll mit Antiquitäten eingerichtet. Der grosse Garten trennt das Haupthaus wie eine grüne Oase vom Restaurant im Nebengebäude.

Die Villa am Rand des alten Dorfkerns von Carona oberhalb des Luganersees wird seit 1951 als Hotel genutzt, doch ihre Geschichte ist viel älter. Wahrscheinlich um 1781 wurde die Villa von der reichen

Unternehmerfamilie Andreoli aus Mailand als Sommerresidenz erbaut; später durch Heirat in die Dynastie der Familie Scala zweigeteilt. Ein Hotel in einem typischen Tessiner Patrizierhaus ist eine Seltenheit. Das Typische wird auch im Inneren gepflegt. «Als wir anfangen, haben wir die alten Spannteppiche rausgeworfen und teilweise alte Wandbemalungen freigelegt», erzählt Jörg Deubner. Denn das Ziel der jungen Hoteliers war es, eine historische Umgebung mit zeitgemäßem Standard zu kreieren.

Der Zufall wollte es, dass eine Tante der Hoteliers in Zürich ihren Antiquitätenladen aufgab. So kam ein Grossteil der historischen Möbel nach Carona. Auf Fernseher in den Zimmern wurde verzichtet. «Und die Gäste danken es uns», sagt Deubner. Ein TV-Gerät steht im Gemeinschaftsraum, der wie Omas Wohnzimmer daherkommt. Internet steht hingegen allen Gästen zur Verfügung. Das Personal – 10 Personen – ist multikulturell zusammen-

gesetzt und damit durchaus schweizerisch.

Das 3-Sterne-Haus gehört zu den Romantik- und Swiss Historic Hotels. Da lag der Schritt nahe, auch der Kooperation «Typische Schweizer Hotels» beizutreten. «Über diese Kanäle finden wir unsere Kunden, die etwas Ausgefallenes und eben Typisches suchen», sagt Deubner. Dank der Promotion erreiche man Länder und Kundenkreise, die das Hotel alleine nie erreichen könne.

Tradition und Gemütlichkeit wird in der Villa Carona gross geschrieben, auch im Restaurant. Der Küchenchef Hendrik Wurst stammt aus der Gegend. «Mozzarella di bufala mit Rucola-Pesto und schwarzen Oliven» heisst beispielsweise eine Vorspeise. Im Weinangebot setzt man ganz auf Tropfen aus dem Tessin. Die Auswahl wird nun mit Spitzenweine aus Italien ausgeweitet.

Was ist für Sie «Swissness»?



Alain D. Boillat

«Ordentlichkeit, Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit und Bescheidenheit.»

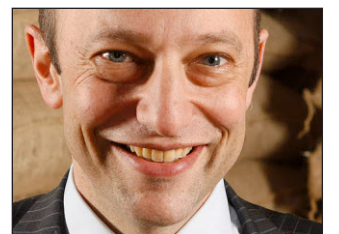
Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus



ZVG

«Ausdruck von Qualität, für die viel gearbeitet wird.»

Tine Giacobbo, Küchenchefin Restaurant Alpenrose Zürich



ZVG

«Qualitätsbewusstsein, Authentizität, demokratische Kultur – kurz: Vertrauen.»

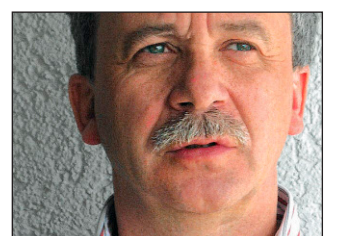
Daniel Bloch, Geschäftsführer Chocolats Camille Bloch



ZVG

«Höflichkeit gegenüber Kunden.»

Julia Kohl, Coiffeuse aus Berlin, seit September 2008 in Bern



ZVG

«Qualität, Zuverlässigkeit, made in Switzerland.»

Hans-Jörg Karlen, Produzent «Army Recycling Collection»