



ZVG

Übernachten im Rebbert

In den Sommermonaten Juli und August 2020 wird im Rebbert von Roman Rutishauser in Thal ein einmaliges Übernachtungserlebnis angeboten. Mit Blick auf das St. Galler Rheintal sowie das Appenzeller Vorderland übernachten Gäste mitten in den Reben in einer der sieben so genannten «Zero Real Estate»-Suiten. Der Rebbert des Weinguts am Steinig Tisch wird zur Zimmertapete und der Sternenhimmel zur Decke über dem Kopf. Doch nicht nur der Standort des Hotelzimmers und die Aussicht sind einzigartig, sondern auch der im Preis enthaltene Butler-Service. Die Suiten in den Kantonen Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen und dem Fürstentum Liechtenstein sind unter zeroreal-estate.ch buchbar. (GAB)

Entlassungen in Luzern

Ende 2019 waren die Hotels Astoria, Renaissance und The Hotel für das Jahr 2020 praktisch ausgebucht. Ein weiteres Rekordjahr zeichnete sich ab. Dann kam Corona und damit verbunden die Annullationen. Mitte März schloss der Luzerner Hotelier Urs Karli seine Hotels. Von Tour Operators, mit denen Karli zusammenarbeitet, wurde ihm bestätigt, dass bis Ende Jahr keine Gruppenreisen aus Übersee stattfinden würden. Aus diesem Grund hat er 42 seiner 260 Angestellten per Ende Mai entlassen. Per Ende Juni werden wahrscheinlich weitere 71 Mitarbeitende ihren Job verlieren. (GAB)

Kampf um Feriengäste

Touristen aus Asien oder den USA sind diesen Sommer kaum zu erwarten. Schweizer Hotels haben reichlich freie Kapazitäten. Zudem werden Mitte Juni die Grenzen zum Schengenraum wieder geöffnet. Trotzdem überlegen sich dieser Tage zahlreiche Schweizer, ob sie mit mulmigem Gefühl ins Ausland reisen oder doch lieber im Inland Ferien buchen sollen. Derweil bringen sich die Schweizer Tourismusregionen in Position. Auch Zentralschweizer Destinationen werben um heimische Gäste – mit zum Teil grosszügigen Vergünstigungen. Das zeigt Wirkung. Positiv klingt es bei den Titlis Bergbahnen: «Seit Ende Mai haben die Anfragen gewaltig zugenommen», sagte Leiter Marketing Peter Reinle. Auch Andermatt meldet für die Sommermonate positive Buchungsstände. (GAB)



Spannenden Swiss Skills Championships 2020 steht nichts im Weg.

ZVG

Swiss Skills 2020: Kandidaten stehen fest

Die besten Berufsleute in Hotellerie-Hauswirtschaft, Restauration und Küche messen sich vom 11. bis 13. September in Weggis. Die 25 Kandidaten stehen fest.

Trotz der Corona-Pandemie können sich die besten jungen Berufsleute aus unterschiedlichsten Lehrberufen in diesem Jahr in einer Schweizer Meisterschaft messen. In knapp 40 Berufen dienen die Swiss Skills Championships 2020 als Qualifikation für die World Skills 2021, welche in Shanghai (China) stattfinden werden. 29 verschiedene Berufsverbände werden in 60 Berufen Schweizer Meister küren.

Möglich machen diese Vielzahl an Berufswettkämpfen die 29 Berufsverbände. So können die Meisterschaften auch ohne zentral zur Verfügung gestellte Infrastruktur unter den Auflagen des BAG organisiert werden. Die Verbände können für die Durchführung auf bestehende Infrastruktur in Ausbildungszentren oder bei Unternehmen aus der Branche zurückgreifen.

Auch die Hotel & Gastro Formation Schweiz hat entschieden, die Swiss Skills Hauswirtschaft, Restauration und Küche dezentral in einem verkürzten Format, also ohne Viertelfinal durchzuführen. Die Swiss Skills Champi-

onships Hauswirtschaft, Restauration und Küche finden vom 11. bis 13. September bei Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis statt. Zudem werden am 3. Oktober die ersten Swiss Skills «Hotel Réception» in den Räumen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern ausgetragen. Die Kandidaten «Hotel Réception» sind aktuell im Auswahlverfahren. Die 25 Kandidaten der anderen drei Berufe sind in der Box gelistet. ANDREA DECKER

Teilnehmende Swiss Skills Championships 2020

Hauswirtschaft

Melina Baumann, Rahel Hug, Sara Fernandes, Nicole Manser, Seraina Girschwiler, Alexandra Messerli, Fabienne Häner, Milena Schöni

Restauration

Shania Colombo, Priscilla Maytner, Cyrill Dörig, Jenny Pache, Sabrina Knill, Tabea Rosenkranz, Sara Flühler, Janine Wickyer, Milena Schöni

Küche

Remo Messerli, Rino Zumbunn, Jennifer Stettler, Lilian Siegrist, Daniel Koetschet, Tom Walter, Milena Scolari, Laura Loosli

Produkte aus dem Wallis inspirieren

Ein Kochwettbewerb zu Ehren Joseph Favres lädt Köche ab 23 Jahren ein, ihr Können zu zeigen.

Benoît Violier hatte den Grand Prix Joseph Favre 2016 initiiert. Franck Giovannini präsidiert die dritte Ausgabe. Teilnehmen können Köchinnen und Köche, die in einem Schweizer Restaurant arbeiten. Verlangt werden ein Amuse-Bouche, ein Hauptgericht sowie ein Dessert aus Walliser Pro-

dukten. Einsendeschluss ist der 26. August. Der Final findet dann am Sonntag, 29. November, im Rahmen des Salons Epicuria für Regionalprodukte und Gastronomie in der Messehalle CERM in Martigny/VS statt.

Der Walliser Joseph Favre (1849 bis 1903) war einer der bekanntesten Köche seiner Zeit. Er lancierte mit «La Science culinaire» die erste kulinarische Zeitschrift und gab ein Nachschlagewerk der praktischen Küche heraus. 1883 gründete er die Académie Culinaire de France. (GAB)

LATEST NEWS

Abgesagt

Die auf September verschobene Art Basel wurde abgesagt. Damit erleidet die Basler Hotellerie und Gastronomie sowie die Messe-Schweiz-Gruppe einen weiteren Rückschlag.

Aufgenommen

«Die Kulinarische Erbe der Schweiz» ist um eine Spezialität reicher. Das Urner Trockenfleisch Tigets ist in das Inventar aufgenommen worden.

Angelockt

Zur Sommersaison 2020 lancieren die Hoteliers der Kooperation die Lötschentaler einen neuen Coup. Sie wollen jedem Gast einen Lötschen-Taler als goldenes Wiederkehr-Geschenk mit auf den Weg geben.

Neue Info-Points im Thurgau

Thurgau Tourismus eröffnete in Arbon, Ermatingen und Mammern erste Info-Points. Es handelt sich um ein im Rahmen des Projekts «DMO 2023» neu entwickeltes Modell für die Information von Gästen. Die Info-Points werden als Ergänzung zur persönlichen Gästeinformation in den klassischen Tourismus-Infostellen eingesetzt. Sie funktionieren in Selbstbedienung: Die neuen Info-Points kombinieren die klassische Prospekt- und Kartenauslage mit flexibleren digitalen Gästeinformationen auf einem Display. Präsentiert werden Ausflugstipps und aktuelle Events sowie Angebote in den entsprechenden Einzugsgebieten. (RUP)

Subway-Kette expandiert

Die Sandwich-Kette Subway setzt ihren Expansionskurs in der Schweiz fort. Im Mai eröffnete Subway zwei neue Restaurants in Schaffhausen und Kriens. In der ersten Juniwoche folgte nun Pfäffikon/SZ. Damit schafften die Franchisenehmer weitere rund 20 Arbeitsplätze. Heute arbeiten rund 500 Mitarbeitende bei den 27 Franchisenehmern von Subway. Ein Abbau von Stellen steht trotz der anspruchsvollen Zeit nicht auf der Agenda, heisst es in einer Pressemitteilung. (RUP)

«Alpenland» frisch renoviert

Nach nur zwei Monaten Renovation präsentieren sich die 20 Zimmer sowie die beiden Appartements des Hotels Alpenland in Lauen/BE im komplett neuen Format. Nachdem bereits die Gastronomie-Outlets und die Bergsaunas letztes Jahr frisch eröffnet wurden, ist die letzte Etappe des Umbaus vollbracht worden. «Unsere einzigartige Lage am Rande des Naturschutzgebietes Rohr und in Wanderdistanz zum Lauenensee sind ein Plus in der heutigen Zeit, wo Freiraum doppelt zählt», freut sich Gastgeber Michael Ming über die Eröffnung. (RUP)

«Ich brauch Schweiz» lockt

«Es ist dramatisch wie kaum zuvor», sagte Schweiz-Tourismus-Direktor Martin Nydegger letzte Woche in einer Online-Medienkonferenz. «Wir erwarten Umsatzeinbussen von bis zu 35 Prozent für das laufende Jahr.» Nun startet Schweiz Tourismus (ST) die grösste globale Werbekampagne der letzten Jahre «Ich brauch Schweiz». Zielpublikum sind zu Beginn die einheimischen Gäste sowie die Touristinnen und Touristen aus Deutschland und Frankreich, es folgen weitere europäische Länder. (RUP)



Mehr Informationen unter:
www.swiss-skills.ch



Mehr Informationen unter:
www.gjosephfavre.ch

Zahl der Woche

521,4

Hektaren gross ist die Anbaufläche für Erdbeeren in der Schweiz. Das entspricht der Fläche von 730 Fussballfeldern in Standardgrösse. Damit sind Erdbeeren die am meisten angebaute Beerenfrüchte im Land. Nur rund 6,5 Prozent stammen aus biologischem Anbau. Der Pro-Kopf-Konsum beträgt 2,2 Kilogramm. Erdbeeren sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, haben aber nur etwa 35 Kilokalorien pro 100 Gramm.