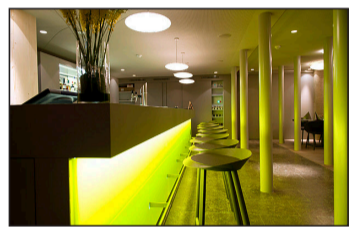


## Hotellerie

### Auf historischen Routen die Schweiz bereisen

Ab diesem Monat bietet sich interessierten Personen die Möglichkeit, auf historischen Reiserouten die kulturelle, naturkundliche und sportliche Vielfalt der Schweiz zu entdecken. Die «Swiss Historic Hotels» wollen ihren Gästen so geschichtsträchtige Orte näherbringen. Unter den fünf Varianten befinden sich beispielsweise die Routen «Vom Rheinfall zum Jungfrauoch», «Des glaciers aux lacs» oder «Geschichte unter die Füsse». Informationsmaterial zu den entsprechenden Themen ist unter [www.MySwitzerland.com/historische\\_routen](http://www.MySwitzerland.com/historische_routen) abrufbar.

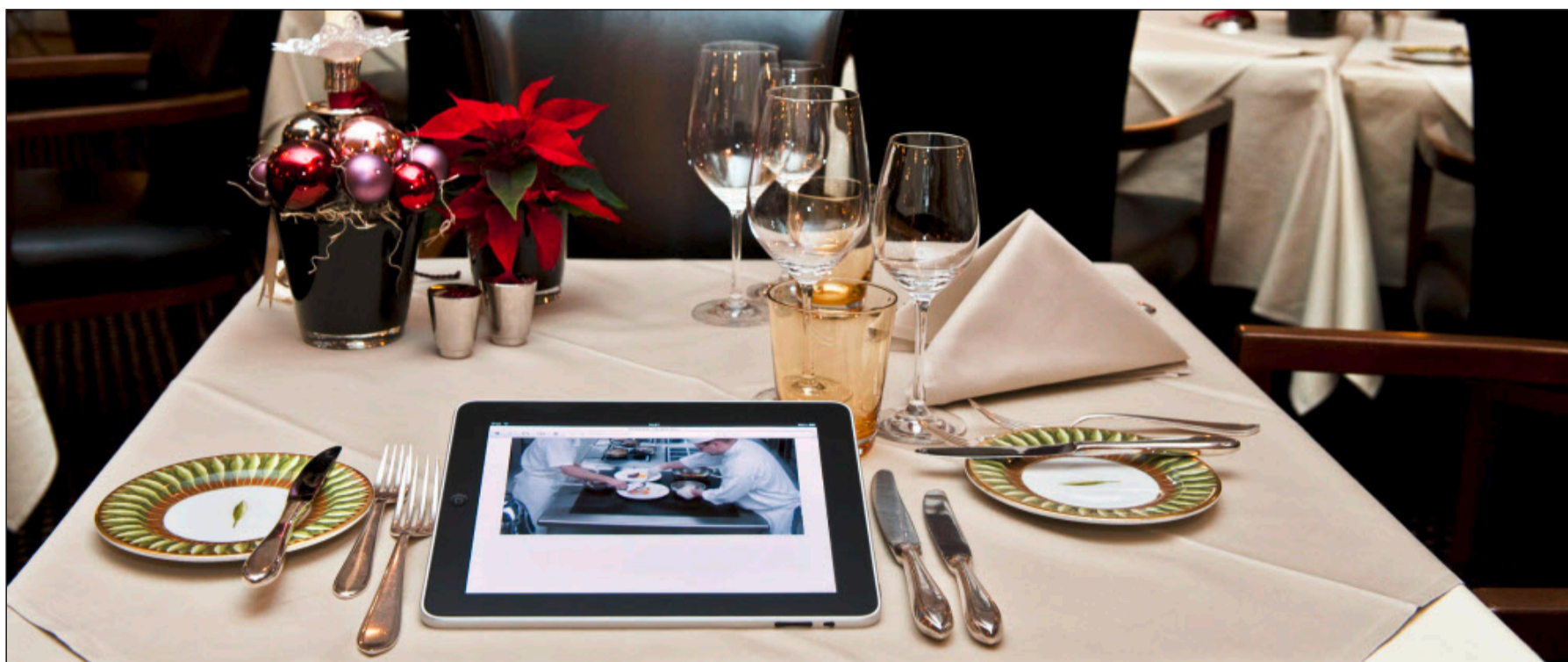
### Hotel Herisau eröffnet neues Restaurant



Vergangene Woche wurde im Hotel Herisau das neue Restaurant Moo eröffnet. Das frühere Restaurant Wiesental wurde komplett umgebaut und auf 120 Plätze erweitert. Das Hotel will im neuen Lokal Tradition mit der Moderne vereinigen und gleichzeitig mit Appenzeller Gastfreundschaft und Charme verbinden. Dementsprechend wurden für die Architektur Materialien wie Naturstein, Mondholz und Stampflehm ausgewählt. Die Namenswahl – Moo ist der Appenzeller Ausdruck für Mond – soll die Verbundenheit mit der Region zeigen. Für die Umsetzung der Umbauarbeiten war das Luzerner Gestaltungs- und Innenarchitekturbüro Bel Etage verantwortlich.

### Neuer Besitzer für St. Galler Hotel City Weissenstein

Nach über 15 Jahren verkaufen Ursula und Klaus Frei das Hotel City Weissenstein in St. Gallen an die Hotelgruppe Sorell Hotels Switzerland. Neue Resident Managerin wird Sina Nikolussi. Am Betriebskonzept soll sich nichts ändern. Sämtliche Mitarbeitenden können ihre Stelle behalten. Mit der Expansion möchte die neue Eigentümerin gemäss eigenen Angaben vom dynamischen Wachstumsmarkt in St. Gallen profitieren.



Im Hotel Bellevue Palace in Bern ein witziges Gadget, in der restlichen Schweizer Hotellerie eher unsichtbar für den Gast: das iPad.

## Darf's ein iPad sein?

**Das iPad hält Einzug in den Hotelalltag. Sei es als Gäste-Gadget oder Mitarbeiter-Tool – das Tablet wird vielseitig eingesetzt. Auch in der Schweiz?**

SIMONE LEITNER

Die gute Nachricht zuerst: Es gibt es, das iPad in der Schweizer Hotellerie – aber nur vereinzelt für den Gast. Wie im Hotel Bellevue Palace in Bern. Dort bekommt der Gast – wenn erwünscht – im Gourmetrestaurant La Terrasse zwischen den Gängen das trendige iPad, ein so genanntes Tablet, serviert, kann via Webcam jeden Schritt und Griff der Küchenbrigade beobachten. Und sogar Einfluss nehmen: Das Treiben in der Küche kann mit der Chatfunktion kommentiert werden. Mitteil-

lungen erscheinen auf einem grossen Bildschirm direkt am Pass – egal ob Lob, konstruktive Kritik oder einfach ein kleiner Gruss an Küchenchef Gregor Zimmermann. «Wir belassen es aber dann bei einer One-way-Kommunikation oder bei einem schnellen Winken in die Webcam», sagt der Küchenchef. Zudem bietet das iPad den Restaurantgästen einen Einblick in die Speisekarte, das Zigarrenangebot und das Gästebuch.

So eingesetzt scheint das iPad in der Schweizer Hotellerie ein Einzelfall zu sein. Konsequenter und im

ganzen Hotel eingesetzt werden iPads oder auch andere Tablets im Ausland. Gar als «iPAdhotel» propagieren sich einige Häuser in Deutschland. Internet, E-Mails, Musik, Video und Unterhaltung bei jedem Schritt – die Gäste nutzen im BestWestern Hotel Ypsilon in Essen das Apple-Produkt mit 64 Gigabyte Speicherplatz. Interessierte können das Gadget im Hotel kostenfrei ausleihen, um zum Beispiel in der Pianobar zu lesen, im Fitnessraum fernzusehen oder vom Hotelzimmer aus E-Mails zu versenden. Das kostenfreie W-LAN im Hotel ma-

che den Spass perfekt, äussert sich Ralf J. Hoffmann, Gastgeber des Viersternehotels. Auch das neu eröffnete Nautic Hotel in Berlin bietet dem Gast eine mobile Kommunikationszentrale kostenlos an. Und in den Andaz Hotels by Hyatt wird das ganze Check-in-Prozedere mit einem iPad vollzogen.

Was im Hotel ein guter Gästebegleiter ist, macht in der Fliegerei richtig Karriere. Denn oft sind die fix montierten Bildschirme an Bord veraltet und entsprechen nicht den Vorstellungen der Fluggäste. Deshalb gehen viele Airlines neue Wege in der Bordunterhaltung. Statt es fest zu installieren, dem Gast lieber das mobile Gerät ausleihen, heisst die Devise. Die Schweizer Regionalfluggesellschaft Sky Work Airlines bietet als erster europäischer Carrier seit Kurzem iPads an Bord an.

## Sommerdrink vom Baristameister

**Pünktlich zum Beginn der heissen Jahreszeit präsentiert Mathias Bühler, Schweizer Baristameister 2010, den Sommerdrink 2011.**

SANDRO SPRECHER

Im Thuner «Flussbad Schwäbis» stellt Mathias Bühler zum astronomischen Sommerbeginn am Dienstag, 21. Juni eine Variation des Eiskaffees vor. Diese basiert auf einem doppelten Espresso, der mit Vanillemark, Vanillesirup und Eis geschüttelt wird. Die Herstellung dieses Drinks erläutert Bühler wie folgt: Als Erstes soll das Mark aus der Vanilleschote gelöst und in den Shaker gegeben werden. Anschliessend werden zwei Deziliter

Milch und drei Zentiliter Vanillesirup beigegeben. Der doppelte Espresso kann direkt im Shaker beigemischt werden. Den Abschluss bilden 10 bis 15 Eiswürfel, bevor der Shaker geschüttelt wird. Serviert wird der Eiskaffee in einem Longdrinkglas. Als Dekoration bieten sich beispielsweise eine Vanilleschote und ein Strohhalm an.

Hinter dieser Veranstaltung steht das Unternehmen «Freshcoffee», das sich auf Dienstleistungen

rund um den Kaffee für Gastronomie, Hotellerie und private Konsumenten spezialisiert hat. Dessen mobile Espressomaschine Twist wurde von der Specialty Coffee Association of America (SCAA) zum besten neuen Produkt 2009/2010 gekürt. Mit seinem Sommerdrink wird der Schweizer Baristameister gleichzeitig den Einsatz dieser Maschine demonstrieren.

**Eisgekühlter Drink für heisse Tage.**



ANZEIGE

«Input»,  
Impulse für die Schweizer Hotellerie

## Expertenforum des Beraternetzwerks

28. Juni 2011, Ameron Hotel Flora, Luzern  
13. September 2011, Hotel Bern, Bern  
8. November 2011, Hotel Sedartis, Thalwil

Input 1/2011 Die Sicht des Gastes – Fluch oder Segen?  
Input 2/2011 Sicherheit im Betrieb – Pflicht oder Gewinn?  
Input 3/2011 Nachhaltig investieren in den Hotelbetrieb

Detailprogramm und Anmeldeformular: [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) unter Beratung,  
Rubrik «Expertenforum Input». Kontakt: Telefon +41 (0)31 370 42 75, [beratung@hotelleriesuisse.ch](mailto:beratung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association