

# Leukerbad ist die beste Schweizer Ferienwohnungsdestination

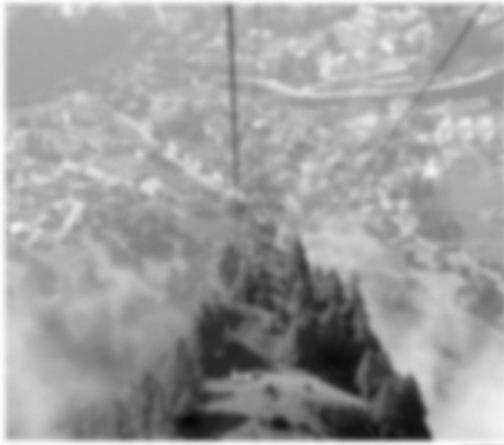
Am 21. November fanden in Luzern gleich zwei Premieren statt. Zum ersten Mal wurden der Label Tag durchgeführt und der Swiss Holiday Home Award verliehen.

Zum 1. Label Tag eingeladen hat der Schweizer Tourismusverband (STV). Hunderte Touristikern und Touristiker sind der Einladung gefolgt. Neben Referaten, ERFA-Austausch zu Themen wie Bewertungsplattformen oder Ferienwohnungen- und Gästezimmer-Klassifizierung sowie Zeit zur Besichtigung gab es gleich mehrere Gründe zum Feiern und Jubiläum.

## 24 Destinationen erhalten das Label «Familien willkommen»

21 Orte und Regionen tragen bereits in den Vorjahren das Gütesiegel «Familien willkommen» und konnten sich nun dieses Vorrecht für weitere Jahre sichern. Erstmal qualifiziert haben sich die Destinationen Arosa-Lavaren, Münstertal-Flühli und Zermatt-Matterhorn. «Ein Gütesiegel zu erlangen, ist mit viel Arbeit verbunden, für die es wenig Anerkennung gibt», sagt Regula Thomann, Produktionsverantwortliche «Familien willkommen» beim Schweizer Tourismusverband. Die Auszeichnung bekam sich, besonders im Hinblick auf das neue Jahr. STV-Direktor Mario Lüthi prognostiziert: «2013 wird insofern als Familienjahr betrachtet.»

Destinationen und Betriebe, die mit einem Gütesiegel des Schweizer Tourismus zertifiziert sind, haben gleiches Label/Werthohlungswort. Sie haben sich ab und erhalten entsprechende



Leukerbad, die grösste Wellnessdestination der Alpen, hat ein ausgezeichnetes Ferienwohnungsangebot.

...sich auf Bewertungsplattformen besser eintragen als Mitarbeiter ohne Gütesiegel.

Sonntag Zuberhütten, Leiter Themenprodukte bei Schweiz Tourismus bringt es auf den Punkt: «Wir können das Qualitätsgütesiegel der Gäste nicht steuern. Labels sind aber eine Möglichkeit, Qualitätserwartungen zu heben.» Dazu müsse der Inhalt des Labels klar kommuniziert sein. Mit anderen Worten: Das Label sollte für den Gast keine Informationsgeheimnis sein. Erst wenn der Gast die Kriterien, die für das Gütesiegel erfüllt sein müssen, kennt, kann er dessen Wert einschätzen und würdigen. Für

Sonntag Zuberhütten ist das Wichtigste an Labels, dass die versprochenen Inhalte auch wirklich geliebt werden. Dazu spiele der Preis für den Gast auch keine grosse Rolle mehr. «Der Preis wird hingegen – die Qualität der Leistung hingegen bleibt in Erinnerung.»

## Qualitätsgütesiegel «Q-Siegt 15-Jahr-Jubiläum

Es ist noch gar nicht so lange her, dass Qualität im Schweizer Tourismus nicht mehr war. Das hat sich 1997 mit der Einführung des damaligen Q-Programms geändert. Zwischen sind über 2.000 Tourismusbetriebe mit einem, zwei oder drei «Q» ausgezeichnet worden und über 20.000 Personen haben an «Q-Karrieren» teilgenommen. Ein guter Anfang sei gemacht, nun braue es «Innovativität» und «Optimierung». Im Rahmen des 1. Label Tag sind nicht nur Gütesiegel, sondern auch Preise verliehen worden. Zum ersten Mal wurden Ferienwohnungsdestinationen mit dem «Swiss Holiday Home Award» geehrt. Maßgebend für den Juristentisch waren Kriterien wie Angebot an klassifizierten Wohnungen, Kambenutzungen, Anfahrtsangelegenheit und -verfügbarkeit, Besondereinrichtungen der Wohnorte und Buchungsstelle sowie die Bewertungsgegenstände von Anfragen. Die beste Ferienwohnungsdestination der Schweiz ist Leukerbad, es folgen Flims und Davos. *Beate/Fot*

## PERSONALIA

Stephan Hilt wird neuer CEO beim Textilunternehmen Schwab AG

Das Basler Textilunternehmen Schwab AG hat Stephan Hilt zum Vorsitzenden der Geschäftsführung ernannt. Er hat sein neues Amt auf 1. November 2012 übernommen. Der 44-jährige Hilt wurde von Verwaltungsrat der Schwab AG zum CEO berufen. Mit ihm will das renommierte Textilunternehmen das Marktprofil weiter steigern, das Netzwerk eigener Wäschereien vergrößern und die Expansion im In- und Ausland vorantreiben. Im letzten Jahres war Hilt als Geschäftsführer des Energieversorgers Tiba AG tätig. Hilt bringt aufgrund seiner breiten Karriere und seiner grossen Berufserfahrung in verschiedenen Branchen und Positionen viele Kenntnisse im Bereich der Produktion, dem Marketing und Vertrieb in die Unternehmensleitung. «Ich freue mich, mit grossem Engagement eine der traditionsreichen Familienunternehmen der Schweiz im Bereich der Schweizerischen Textilien in eine erfolgreiche Zukunft zu führen», sagt Stephan Hilt. *shg*

## KOPF DER WOCHE



Nadine Masshardt ist Mitglied der Hotel & Gastro Union und wird Nationalrätin

Das gab es noch nie in der 126-jährigen Geschichte der Hotel & Gastro Union: Ein Mitglied wird Nationalrätin. Nadine Masshardt arbeitete während ihres Studiums im Service und ist Mitglied im Berufsverband Restauration. Sie ersetzt im Nationalrat Ursula Wyss, die zurücktritt, weil sie Gemeinderätin (Exekutive) in der Stadt Bern wird. «Ich freue mich sehr auf die politische Arbeit auf Bundesebene», sagt Nadine Masshardt. «Ich werde mich unter anderem auch für die Angestellten in der Gastronomie einsetzen.» Weiter sind ihr die Energiewende, ein attraktiver öffentlicher Verkehr, mehr Transparenz bei den Parteien und eine bessere politische Bildung wichtig. Nadine Masshardt wohnt in Bern und arbeitet zurzeit als Projektleiterin bei einer Kommunikationsagentur. Wenn sie nicht politisiert oder arbeitet, ist sie zum Beispiel im «Wartsaals» in Bern oder einem anderen gemühtlichen Café anzutreffen. (mgs)

# Youngster Award: Marco Böhler ist der beste Jungkoch der Schweiz

An einer schillernden Preisverleihung in Zürich kürt die Zeitschrift «marmite» den talentiertesten Nachwuchs der Branche.

Schöne Dankworte, Marc Lütz, moderne Wä... Interpretation... Jurypresident André Jager zeigte sich unendlich der Preisverleihung der «marmite» jungster schweizer 2012 in der Food Hall von Globus Zürich Bellevue begeistert von dem Kochkünsten Marco Böhlers. Der Sous-chef von Tanja Grandits in Basel Restaurant Wacki komponierte während des Finalkochen, das bereits im September in Zürich stattfand, eine Vorspeise aus Sahling, Ei, Walliser Ragout, Aprikose und Safranbohnen – aromatisch, mit perfekter Gerichte und – was die Jury am André Jager besonders hervorhob – geschmacklich überaus. Mit diesem Gericht und absolut perfekter Arbeitsweise setzte er sich gegen jene neuen Konkurrenten durch, die von der Jury im Laufe des Jahres aus 50 Kandidaten ausgewählt und von beiden Köchen eingeladen wurden waren.



Marco Böhler (27), Sous-chef von Tanja Grandits in Basel, erhielt sich Monochromie ab.

ragt mit einer Kombination aus eingemachten Aprikosen, Batai-Schinken, Wunder-Salzen und Lagerkornstücken. Beifall von den rund 100 Gästen der Food Night gab es auch für die Jungkochen, die auf dem Platz von bis unten leuchteten Marco Schmitz (Leoben, Zürich), Ramona Lander (Adlis, Solothurn), Lorien Krings (Pöschel, Pully), Alexander Wertheim (St. Gallen, Basel), Pascal Wang (St. Gallen, Zürich), Benno Wanner (Vogelen, Lenzburg) und Stefan Burkhardt (Trachseln, Wetzikon). *Jag/Sagart*

## Tüftler Böhler mit Schokoladen-Miso

Thema des Wettbewerbs war übrigens «Walliser Alpenküche» – nämlich. Das zu Ehren des letztjährigen Youngster-Gewinners Mario Imboden, Oberwalliser und ehemaliger Nationalmannschaftsmitglied, er gehörte neben dem Wettbewerbsgewinner André Jager, Ben Adam, Benno Wanner, Jörg Henschel und André C. Will zu den ersten, die den Gewinn erhalten.

Mit mehr als zehn Wettbewerbsbeiträgen sowie Hugo bei Paul Bocuse in Frankreich und Daniel Dumas in den USA ist Gewinner Marco Böhler heillos bei Grandits auch. Neben seiner Tätigkeit im Basler «Buckli» tüftelt er zusammen mit Partnern an einem schokoladen-Karrier, den er mit ständigen Wochen über Internet als «Chocier»-Plan in seinen kleinen Domes verkauft. Hilt Marco Böhler be-

legte Pascal Stoffen vom Park Hotel Vitznau den zweiten Rang – übrigens wie im letzten Jahr. Enttäuschung durch war dem zweiten Platz Youngster an der Preisverleihung nicht anmerken. Im Gegenteil. Für Lacher im Publikum sorgte er mit einer Anecdote über seine Rezeptfindung. «Ich lag bei über 30 Grad am Herd in Müll und überlegte mir, wo ich Walliser Ragout und Sauser Wurst aufbauen kann!» Das er es mit seinem geschmacklich überaus harmonischen Gericht «basalt trifft 2012 auf Sahling» nicht auf Platz eines schaffe, lag laut Jury an Überlegen, die es bei der Arbeitsweise gab. Platz drei ging dieses Jahr an Thomas Bissinger, aktuell als Koch in der Hotel & Gastro formation tätig. Wie Marco Böhler gehört er zu den Talenten mit Wettbewerbsaufzeichnung. Das Bronze-Platz verdienten sich Thomas Bissinger mit einem Walliser Dessert, grosser ge-

