

NACHRICHTEN

Fischotter nachgewiesen

In der Region Domleschg/Heinzenberg lebt laut Mitteilung der Bündner Ständekanzlei ein Fischotter. Dies bestätigte das Laboratoire de Biologie de la Conservation der Universität Lausanne mittels einer genetischen Analyse an gefundenem Kot. Erste Hinweise aus der Bevölkerung stammen vom Frühling 2015. Eingesetzte Fotofallen sowie regelmässige Kontrollgänge führten jedoch zu keinen weiteren Nachweisen. Am 17. April wurde jedoch eine Kotstelle entdeckt, welche die Anwesenheit eines Fischotters bestätigt. Die Herkunft des Tieres ist unbekannt. BauZ

Schutz für Wanderer vor Kühen

Letzten Sommer starb in Laax GR eine Touristin, nachdem sie von mehreren Mutterkühen angegriffen wurde. Das hat jetzt Folgen: Ab diesem Sommer schützen starke Zäune die Touristen, wie die «Südostschweiz» berichtet. Nach dem Unfall sicherte die Gemeinde Laax den Unglücksweg. Die Kuhherde wurde separiert und ein für Menschen nicht begehrtes Gehege gebracht. Jetzt geht die Bündner Feriendestination Flims Laax Falera noch weiter. Die Flims Laax Falera Management AG kündigt dauerhafte Sicherungsmassnahmen für die Wander- und Velowege an. Als Hauptmassnahme ist der Bau fester Zäune geplant. jw

Schnapsbrennerei beschlagnahmt

Das mobile Einsatzteam der Zollstelle Schaffhausen entdeckte bei einer Kontrolle mit der Schaffhauser Polizei eine illegal importierte Schnapsbrennereianlage. Sie stammt aus Serbien. Gegen den Schweizer Importeur wurde durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung ein strafrechtliches Verfahren eingeleitet. Er muss mit einer empfindlichen Busse rechnen. BauZ

Hotel soll bekannter werden

BBZ Arenenberg / Beatrice Forster ist seit einem Monat für die Hotellerie zuständig. Sie will die Auslastung steigern.

SALENSTEIN «Als ich im letzten November das Stelleninserat für die Leitung des gesamten Hotel- und Restaurantbereichs am Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in der Zeitung las, wusste ich: Fantastisch, das wärs genau!», sagt Beatrice Forster und strahlt. Sie bewarb sich mit 38 anderen Interessenten und bekam den Job. Seit 1. April führt die 53-Jährige den Bereich Seminare und Tagungen. «Ich komme aus dem Lebensmittelverkauf und war fast 30 Jahre lang bei Landi und Volg tätig. Mit der klassischen Hotellerie hatte ich nichts zu tun. Tourismus hat mich schon lange interessiert», sagt sie. «Gastgeberin war ich immer – auch in meinen Managementaufgaben im Fenaco-Konzern. Auf dem Arenenberg Menschen und Unternehmen zusammenzubringen, das ist sehr reizvoll. Ich bin nicht nur eine kommunikative, sondern auch eine zupackende Person.» Forster ist verantwortlich für Budget und Marketingaktivitäten sowie für die 30 Mitarbeitenden in Rezeption, Service, Küche, Hausdienst und -wartung.

Auslastung steigern

Seit 2011 bietet das BBZ Arenenberg Übernachtungsmöglichkeiten mit modernem Hotelkomfort. 14 Millionen Franken wurden vom Kanton Thurgau in die Renovation und den Umbau des Hauptgebäudes investiert.

Das 3-Sterne-Hotel mit 40 Zimmern und 85 Betten war früher ein Schulinternat und hat an 340 Tagen im Jahr geöffnet. 2015 wurden rund 8500 Übernachtungen verzeichnet. Die Auslastung lag bei etwa 30 Prozent – tiefer als im Vorjahr. Schweizweit lag die Bettenauslastung 2015 bei 41,7 Prozent, im Kanton Thurgau bei 28,7 Prozent. Bis in zwei, drei Jahren erwartet die neue und ambitionierte Hotelmanagerin Beatrice Forster, die gut vernetzt ist, eine Auslastung von rund 35 Prozent.

Noch wenig bekannt

«Unser Seminarhotel ist noch zu wenig bekannt, vor allem bei Privat- oder Individualgästen. Die Bettenbelegung muss erhöht, die Abläufe müssen angepasst werden. Wir sind kein klassisches Hotel mit Bar, schicker Lobby und À-la-



In einer wundervollen Umgebung gelegen und stilvoll: So präsentiert sich der Hoteltrakt des BBZ Arenenberg von aussen. (Bilder Urs Oskar Keller)

carte-Restaurant», sagt Forster offen. Nachteilig und hinderlich sei auch, dass das Bistro Louis Napoléon sowie das Selbstbedienungsrestaurant «Probus» bereits um 18 Uhr schliessen.

Als Alternative hat der Hotelgast die Möglichkeit, zum Abendessen beispielsweise nach Ermatingen, Berlingen oder Steckborn zu fahren. Das Bistro ist zudem von November bis Ende März geschlossen. Dazu Beatrice Forster: «Grössere Gästegruppen ab 10 bis 20 Personen bedienen wir auf Voranmeldung über das ganze Jahr und das auch ausserhalb der Öffnungszeiten.»

Die Bildung bleibt zentral

Das BBZ Arenenberg ist ein traditionsreiches Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Berufsfachschule, Kompetenzzentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft sowie Seminare und Tagungen mit Gastronomie und Hotellerie. Bei allen touristischen Perspektiven ist für BBZ-Direktor Martin Huber klar, dass die Hauptaufgabe des Zentrums mit insgesamt 72 Mitarbeitenden weiterhin Bildung und Beratung bleiben wird.

«Hotel und Gastronomie sind eine sinn- und wertvolle Ergänzung, die neue Möglichkeiten eröffnen. Etwa für eigene wie auch externe Weiterbildungsangebote und Events.» Ein Zusammenwir-



Kommunikativ und gut vernetzt: Beatrice Forster ist seit einem Monat neue Leiterin Hotellerie und Tagungen am BBZ Arenenberg.

ken gibt es nicht nur im grossen Schweizer Gartenjahr 2016 mit dem Napoleonmuseum und seinem kaiserlichen Park: Die neue Arenenberger Gartenwelt kann heuer – auch mit Package-Angeboten – entdeckt und erlebt werden. Die von Schweiz Tourismus 2015 lancierte «Grand Tour of Switzerland» bringt dem Arenenberg beste Werbung und neue Gäste. Die Ferienstrasse schlängelt sich 1600 Kilometer durchs Land. Über 75 Kilometer führt die Strecke durch den Thurgau – auch

zum Arenenberg hoch. Dort kann man spazieren, wandern, Kutschen und Velo fahren.

Gastronomische Bedürfnisse

Die letzte Gästebefragung im Selbstbedienungsrestaurant im BBZ Arenenberg brachte es 2015 ans Licht: Die Lernenden in der Landwirtschaft hätten gerne noch mehr Fleisch und Pommes frites – auf das Gemüse könnten sie dafür gut verzichten. Der Seminar-gast hingegen liebt Gemüse und Fisch. «Wir gehen weitmöglichst

auf die Bedürfnisse unserer Gäste ein und beobachten laufend die Entwicklung in der Gastronomie. Lobend wird unser Frühstücksbuffet erwähnt», sagt Beatrice Forster.

Klein aber fein

Auf dem Arenenberg ist die Auswahl klein, aber gut. Der neue Küchenchef Roland Höhener legt seinen Fokus auf die Fleischküche, weiss aber auch Fischliebhaber zu überzeugen. Gekocht wird von Grund auf und so regional wie möglich, aber auch pragmatisch genug. 44000 Mahlzeiten wurde vom fünfköpfigen Kochteam im Jahr 2015 zubereitet. Weine aus Übersee sucht man auf der Karte vergeblich, dafür finden sich viele lokale Spezialitäten, zum Beispiel die eigenen Arenenberger Weine.

Das Selbstbedienungsrestaurant «Probus» am BBZ Arenenberg lockt dank reichem Angebot und der Lage mit zwei Terrassen täglich zahlreiche Schüler, Mitarbeitende und Gäste an. Buffet oder Tagesmenü?

Hier fällt die Entscheidung schwer! Neben einem Angebot am (Salat-)Buffet haben Gäste zusätzlich die Wahl zwischen verschiedenen Hauptgerichten, Beilagen und dem günstigen Tagesmenü. Das Mittagsmenü mit Salat, Suppe und Getränk kostet fünfzehn Franken. Auch Vegetarier werden gut versorgt, denn täglich gibt es auch ein vegetarisches Gericht. Einige Rohstoffe kommen aus kontrolliert biologischem Anbau, aus regionalen Betrieben und aus dem eigenen Arenenberg-Garten.

Regional und saisonal

Bald wird ein «Gartenmenü» die Gäste am kaiserlichen Arenenberg erfreuen. Beatrice Forster: «Für unsere neuen Kreationen stehen Qualitätsprodukte aus der Gärtnerei, dem Weinkeller, den Obstanlagen und der Getreidekammer zur Verfügung. Mit dem Spezialmenü will auch das BBZ einen Beitrag zur Regionalität und CO₂-Reduktion leisten.» Am Arenenberger Tag vom 5. Juni wird das neueste Gastronomie-Angebot vorgestellt. Ziel ist es, möglich saisonal und mit regionalen Rohstoffen zu arbeiten.

Urs Oskar Keller

ARENA

Enzian – der Treue!

Wenn der Schnee endlich weg ist und die Wiesen ihr erstes Grün erhalten, zeigt sich bald auch der Enzian in seiner blauen Pracht. Der Frühlingsenzian – auch Schusternagel genannt – kann in manchen Regionen schon im April/Mai blühen, so beispielsweise in Oberbayern in der Region von Garmisch-Partenkirchen. Die Familie meiner Frau stammt zum Teil von dort, und da die Enzianblüte seit jeher die warme Jahreszeit in den Voralpen und Alpen ankündigt, gibt es seit einiger Zeit in unserer Familie die Tradition, sich zu einem Enzianfest zusammenzufinden.

Dann werden erstmals nach dem Winter die Wanderschuhe rausgeholt, und los gehts. Es ist wie

das Eiersuchen an Ostern oder Pilzesammeln im Spätsommer. Wer wohl die ersten Enzianblüten entdeckt? An den Blüten freuen wir uns dann einfach so. Sie sind in ganz Europa geschützt und geniessen deshalb doppelt Anerkennung.

Und weil der Enzian mit seinen blauen Kelchen und Blütenblättern besticht, ist er Symbol der Treue. Wie passend hat Leo Keck 1952 für St. Moritz ein Werbeplakat mit einer blauen Enzianblüte gestaltet. Eine perfekte Einladung an alle, St. Moritz treu zu bleiben. Das Plakat sollte heute mehr denn je wieder eingesetzt werden, um die treuen Stammgäste an das Enzianversprechen zu erinnern und zu einmaligen Naturerlebnissen im Engadin einzuladen. Die Österreicher

ARENA



Hans Peter Danuser

haben das übrigens auch für sich erkannt und den Enzian auf ihrer 1-Cent-Euro-Münze geprägt. Ein schöner Glücksbringer!

Wer nach einem erfüllten Wandertag einkehrt, kann auch mit Enzian anstossen. Aus machen Sorten, es gibt 300 bis 400 verschiedene, wird Schnaps gebrannt, der appetitanregend ist und auch

als Heilmittel eingesetzt werden kann.

Liebhaber dieses gebrannten Wassers sind oft geniessende Schlaumeier und verabschieden sich im Frühling in die «ärztlich empfohlene» Enziankur. Ob diese nur primär aus optischen oder flüssigen Anwendungen besteht, wissen die Zu-Hause-Geblienen ebenso wenig wie bei den analogen «Traubenkuren» im Herbst. Das Geheimnis liegt wohl in der Mischung – Hauptsache, die «Patienten» kommen gesund und nüchtern wieder nach Hause.

Hans Peter Danuser von Platen war Kurdirektor von St. Moritz und lehrte an der ETH Markenstrategie und -führung. Publikation: «St. Moritz einfach – Erinnerungen ans Champagner-Klima», Somedia-Buchverlag.



Feines aus 22 Käsereien

Trotz schlechten Wetters fanden am 1. Mai wieder gegen 3000 Besucher den Weg nach Saland zum Zürcher Oberländer Käsemarkt. 22 Käsereien aus der Region und viele weitere Betriebe boten ihre Spezialitäten zum Kauf und zur Degustation an. Besichtigt werden konnten laut

Mitteilung auch die Tonsteingewölbekeller, in denen rund 150 Tonnen Natürli-Käse reifen. Die Rohmilchkäse reifen zwischen 3 Monaten und 5 Jahren. Verkauft werden sie von über 300 regionalen Detaillisten in der Region und von Coop.

Bild zVg/Text pd