

Eichberg: ein rundes Zusammenspiel von Mensch, Tier und Natur

Der geschlossene Kreislauf

Christine Bachmann Bereits in dritter Generation führen die Familien Wengenmaier und Mahler die Eichberg-Betriebe in Seengen, die nun weiter wachsen sollen. Eine Familiengeschichte.

Nachhaltigkeit und Regionalität: Begriffe, die im Gastgewerbe immer wichtiger werden. Das belegen nicht nur Studien, sondern auch das Konsumverhalten der Gäste. Leicht tut sich hier, wer schon seit Jahren auf diesen Pfaden wandelt, wie etwa die Familien Wengenmaier und Mahler im aargauischen Seengen, die in dritter Generation die Eichberg-Betriebe führen. Denn bereits deren Vorfahren waren davon überzeugt: «Die biologische Anbaumethode ist besser für Mensch, Tier und Natur.» Eine Überzeugung, der die Familien bis heute treu geblieben sind.

Begonnen hat alles 1959. Damals haben Johannes Mahler-Ott und sein Schwager Jean Odermatt-Ott den Eichberg gekauft und die Gutsbetriebe und Kurhaus Eichberg AG gegründet. «Zu dieser Zeit waren die Gebäude in einem ziemlich schlechten Zustand», erzählt Gastgeber Eli Wengenmaier, der zur dritten Generation gehört. Infolgedessen begannen Mahler und Odermatt mit ersten Um- und Neubauten sowie dem Aufbau eines landwirtschaftlichen Biobetriebes. «Beide Unterfangen wurden bis heute kontinuierlich fortgesetzt.»

Bis 2006 blieb der Eichberg-Betrieb mit den drei Haupt-Geschäftszweigen Kurhaus mit Restaurant, Landwirtschaft und Gemüsebau unter einem Dach. «Aufgrund einer Nachfolgeregelung und dem Gedanken, dass jeder Familienzweig (Wengenmaier sowie Mahler) in seinem Kompetenzbereich Unternehmertum leben soll, wurde der Betrieb reorganisiert», erklärt Eli Wengenmaier. Entstanden sind so drei neue Aktiengesellschaften: die Eichberg Seengen AG, zu der das Kur-, Ferien- und Seminarhotel, das Gilde-Restaurant sowie der Bio-Gemüsebau gehören, die Wohlfühl-Residenz Eichberg AG, in deren Gebäude sich Suiten für Senioren mit Hotelservice befinden sowie Platz für Seminar- und Banketträumlichkeiten und Mitarbeitendenzimmern, und die Gutsbetriebe Eichberg AG, zu der die Bio-Landwirtschaft sowie seit 2016 auch noch ein Hofladen gehören.



Visualisierung des Neubaus (o.l.). Das Kernteam (v.l.): Hannes Mahler, Leiter Gastronomie; Käthi Mahler-Urech, Leiterin Restauration; Katharina Wengenmaier-Frey, Leiterin Administration/HR; Eli Wengenmaier, Hotelier/Geschäftsführer.

«**Synergien nutzen**» ist das grosse Stichwort bei den Eichberg-Betrieben. Ob beispielsweise im Bereich der Mitarbeitenden, die durch die diversifizierten Angebote der verschiedenen Betriebe unter dem Dach Eichberg ausgelastet werden können, oder ob im Bereich Lebensmittel, die ihren Weg vom Garten direkt in die Küche der Restauration finden. «Die Köche werden bei uns explizit angehalten, zuerst die Produkte zu verarbeiten, welche im eigenen Gemüsebau verfügbar sind, und erst danach von extern zuzukaufen», hält Wengenmaier fest. Rund 10 Prozent des angebauten Biogemüses wird im Haus verarbeitet, 90 Prozent werden via Biopartner an die Kunden geliefert.

Nicht nur beim Essen setzen die Gastgeber auf nachhaltig und regional, sondern auch beim Wasser und Heizen. «Wir haben eine eigene Wasserversorgung und können so unseren Gästen unser eigenes Quellwasser anbieten.» Zudem werde CO₂-neutral mittels Holzschneitzelheizung geheizt, «das spart wiederum rund 100 000 Liter Heizöl im Jahr». Und auch die Speisereste werden im Eichberg mittels spezieller VRS-Maschine zu Dünger verarbeitet. Dünger, der wiederum für den Bio-Landbau verwendet wird – «und was übrigbleibt, verkaufen wir».

Nachhaltig gewachsen ist aber nicht nur der landwirtschaftliche Bereich, sondern auch der gastgewerbliche. Denn aus dem Kurhaus mit dezentraler Restauration sind zwischenzeitlich ein Hotelbetrieb mit 23 Zimmern sowie ein Restaurationsbetrieb mit 250 Innen- und 100 Aussenplätzen geworden. «Neu bieten wir unseren Gästen seit diesem Winter zudem 120 Plätze in einem mobilen Chäs-Chalet an», erzählt Wengenmaier. Ein Geschäfts-Zweig, der sehr gut angelaufen sei und ihm helfe, die finanziellen Einbussen zu überbrücken, welche die Schliessung der Terrasse mit sich bringe. So könne er auch im Winter das Team stabil halten und das sei toll. Denn: «Konstanz führt zu engagierten Mitarbeitenden und das wiederum merken auch unsere Gäste.»

Um diese Konstanz insbesondere bei den Mitarbeitenden zu halten, hat Wengenmaier mit der Genussmanufaktur vor ein paar Jahren noch einen weiteren Geschäftszweig aufgetan. «Das Ganze hat vor 20 Jahren mit einer Praline angefangen und heute stellen wir alle möglichen Produkte her, die wir in unserem Betrieb selber nutzen, mit denen wir aber auch andere Hotelbetriebe und Wiederverkäufer beliefern.» Das gehe aber nur, «weil wir so flexible und engagierte Mitarbeitende haben. Sprich: Ist das Housekeeping im



Hotelbereich mit seiner Arbeit fertig, so würde dieses in der Genussmanufaktur wie auch mal im Garten aushelfen. «Der Zusammenhalt des Teams ist hier einfach wunderbar – und letztlich auch nachhaltig.»

Um auch wirtschaftlich nachhaltig zu bleiben, möchten Wengenmaiers nun den Hotel-Betrieb vergrössern, «da 23 Zimmer wirtschaftlich einfach zu wenig sind». Deshalb planen sie einen Neubau. «Künftig wollen wir nicht mehr nur ein Kur-, Ferien- und Seminarhotel sein, sondern ein spezialisiertes Gesundheitspaket anbieten. Wir sehen hier ganz grosse Chancen.» Insgesamt soll der neue Hotelbetrieb also nicht nur neu positioniert werden, sondern auch auf 75 Zimmer anwachsen, die Mitarbeitenden sollen verdoppelt und der Umsatz verdreifacht werden.

Kostenpunkt des Projektes: 25 bis 26 Millionen Franken. Die Finanzierung sei auf einem guten Weg. Für eine Lücke sucht das Eichberg-Team noch Investoren. «Ebenso sind wir noch am Entwickeln einer Variante mit einem starken Gesundheitspartner. Sobald wir hier komplett sind, legen wir los», betont Wengenmaier. Zurzeit seien sie bereits in Gesprächen mit potenziellen Partnern. Es bleibt somit bei den Eichberg-Betrieben weiterhin spannend. www.eichberg.com

Hotelbetriebe mit eigenem Bier

Beherbergung und Bier: eine Symbiose, die passt. Das bestätigt nicht nur der geschichtsträchtige Erfolg von Trapisten-Brauereien, sondern auch die jüngsten Entwicklungen in der Hotellerie. So gibt es immer mehr Betriebe, die sich dem Hopfengetränk verschrieben haben und ihren Gästen ein selbstgebrautes Bier anbieten. Jüngster Kandidat: das Hotel Teufelhof in Basel. Dort braut seit Anfang Dezember der Vater von Gastgeber Raphael Wyniger das hauseigene Teufelhof-Bier. Die eigens gegründete Brauerei «Stadtmauer Brauer» produziert bis zu 600 Liter pro Tag. Neben dem Teufelhof braut aber schon seit einigen Jahren das Hotel Wunderbar in Arbon eigenes Bier, genauso wie die Krafft-Gruppe, die seit 2014 in Basel das Volta Bräu produziert.

2060 – Hotels in der Zukunft

Wie wird das, wenn Gäste 2060 in ein Hotel einchecken? Dieser Frage sind der Zukunftsforscher James Canton vom Institut for Global Futures sowie das Online-Buchungsportal Hotels.com nachgegangen und haben hierzu Thesen aufgestellt. Gemäss diesen werden Hotels künftig ihre Form und ihr Design je nach Gästewunsch mittels Nanotechnologie verändern können. Zudem werden 3-D-Drucker in jedem Zimmer zu finden sein wie auch Service-Roboter. Fliegende Roboter-Autos werden darüber hinaus den Gästen zur Verfügung gestellt werden wie auch Travel Avater, die das Buchen übernehmen. Die Spa-Anwendungen werden künftig auf der DNA-Analyse des einzelnen Gastes basiert erstellt und auch die mobilen Zahlungen werden über die DNA abgesichert. Wem das noch nicht verrückt genug ist, der kann sich auf das Neuro-Träumen im Hotel der Zukunft freuen – mittels Neurotechnologie könnten Gäste in Zukunft die Richtung ihrer Träume vorgeben.

http://bit.ly/Hotels_of_the_Future

Erstes Radisson-Hotel in Genf



Die Rezidor Hotel Group wächst: Nachdem die Gruppe erst kürzlich das Richtfest für den Neubau in Andermatt gefeiert hat, kündigt sie nun offiziell das erste Radisson Blu-Hotelprojekt in Genf an. Gemäss Medienmitteilung seien entsprechende Verträge bereits unterzeichnet. Das Radisson Blu Genf ist strategisch zwischen der Innenstadt und dem Flughafen Genève Cointrin gelegen und soll im Jahr 2021 eröffnet werden. Für die Entwicklung und die Realisierung zeichnet die HRS Real Estate SA Genf verantwortlich. Das zukünftige Business- und Konferenzhotel wird über 250 Gästezimmer und Suiten verfügen. Hinzu kommt ein 350m² grosser Ballsaal, acht Meetingräume sowie acht Boardrooms, die über ein zentral gelegenes Tagungsfoyer miteinander verbunden werden. Zum Angebot gehört ferner ein Wohlfühlbereich mit Fitnesscenter und Wellness/Spa auf insgesamt rund 600 m². In der Schweiz befinden sich neben dem Projekt in Genf und dem Neubau in Andermatt bereits Radisson Blu Hotels am Flughafen Zürich, in Basel, in Luzern sowie in St. Gallen.

Motion Rieder: Ständerat spricht sich für vollumfängliche Hotel-Umnutzung aus

Bestmögliche Rahmenbedingungen schaffen

«Als Pferdefuss» für die kleinen Hotelbetriebe, die nicht mehr rentieren, hat Architekturhistoriker Roland Flückiger-Seiler die Gesetzgebung der Zweitwohnungsinitiative betitelt (siehe GJ43/2016). Denn diese hält fest, dass bei unrentablen Hotels lediglich 50 Prozent ihrer Fläche in Zweitwohnungen umgewandelt werden können. Da bleibt die Frage: Was passiert mit den übrigen 50 Prozent? Denn deren Nutzung gestaltet sich

als schwierig, da in vielen Gemeinden in den Berggebieten keine Nachfrage oder gar kein Überangebot an Erstwohnungen besteht. Es existiert somit ein echtes Problem, das sich infolge verschärften Strukturwandels noch weiter zuspitzen wird.

Eine Problematik, die auch Ständerat Beat Rieder wahrgenommen hat, der mit seiner Motion «Umwandlung strukturierter Beherbergungs-

betriebe. Keine halben Sachen!» nun fordert, unrentablen Hotels eine hundertprozentige Umnutzung in Zweitwohnungen zu ermöglichen. Die Motion schafft dabei bestmögliche Rahmenbedingung für den Tourismus, ohne das Ziel der Zweitwohnungsinitiative zu untergraben: Da es sich bei den betroffenen Hotels um bestehende Gebäude handelt. Und da die Umnutzung an strenge Bedingungen gekoppelt ist, beispielsweise

müssen die Hotels mehr als 25 Jahre betrieben worden und nachweislich wirtschaftlich unrentabel sein.

Letzte Woche hat sich nun die Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie des Ständerates für die Motion ausgesprochen. Die Verbände GastroSuisse, Hotelleriesuisse, Parahotellerie Schweiz sowie der Schweizer Tourismus-Verband begrüssen diesen Entscheid. **chb**