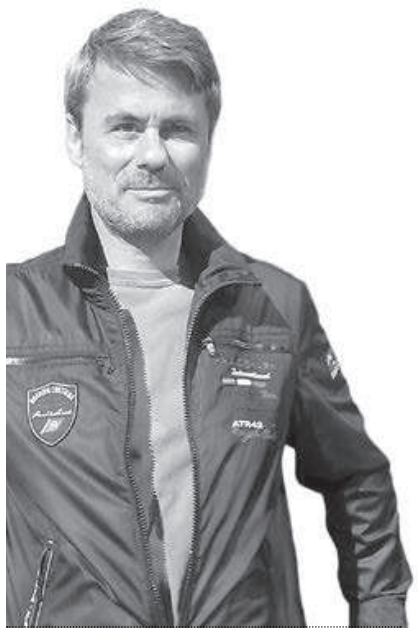
Mehr people unter htr.ch/events



Bluesfan bewundert seinen Hund

Fragen an
Urs Majer
Gastgeber Hotel Hecht

Urs Majer ist seit 2016 im Hotel Hecht in Rheineck als Gastgeber tätig. Vorher führte er sechzehn Jahre das Hotel Walhalla in St. Gallen, bis er 2015 entlassen wurde und sich ein Jahr eine Auszeit gönnte. Der 57-Jährige ist seit 1994 mit Gabriele Majer-Hamann, gelernte Bankkauffrau, verheiratet. Sie haben gemeinsam zwei Töchter, im Alter von 20 und 22 Jahren.

Urs Majer, Sie mussten vergangenes Jahr das 4-Sterne-Hotel Walhalla in St. Gallen nach sechzehnjähriger Führung verlassen. Unfreiwillig. Wie blicken Sie nach Ihrer Auszeit auf die Entlassung zurück?
Ach, das ist alles schon so lange her. Dank meiner vielseitigen, abwechslungsreichen und zeitaufwendigen Nebenbeschäftigungen gewann ich nach kurzer Zeit den notwendigen Abstand zur «alten Heimat». Das bleibende Andenken ist die mit der eigenen Familie verbrachte Zeit von einem Jahr, welche mir geschenkt wurde.

Im Sommer 2016 haben Sie zusammen mit Ihrer Frau Gabriele den Betrieb des Hotels Hecht in Rheineck übernommen. Wie empfinden Sie die neue Herausforderung im 2-Sterne-Bereich, verglichen mit einem 4-Sterne-Betrieb?
Die Sicht hat sich verändert. Nicht Komfort und Luxus stehen im Vordergrund, sondern Dienstleistung und Präsenz. Der Mensch ist hier mehr im Mittelpunkt und nicht die Sache. Verträge sind unerwünscht. Ein Handschlag gilt.

Welche menschlichen Werte liegen Ihnen am Herzen?
Empfindsamkeit, Beziehungsfähigkeit, Bescheidenheit und Glaubwürdigkeit.

Können Sie eine Woche ohne Handy und Internet überleben?
Ich kann sogar eine Woche ohne Arbeit überleben.

Wenn Sie als Gast ein Hotelzimmer betreten, worauf achten Sie als Erstes?
Das «Feel-Home», die Stimmigkeit.

Was war bisher die lustigste Erfahrung im Zusammenhang mit Gästen in Ihrem Hotel?
Ein dänischer Stammgast wurde ein Freund unserer Familie. Eine meiner hübschen Servicedamen wurde seine Freundin. Heute leben sie in Dänemark und haben zwei Kinder. Wir sehen uns regelmässig, und ich halte ihm immer noch vor, dass er eine Mitarbeiterin «abgeworben» habe.

Wie erholen Sie sich nach einem anstrengenden Tag?
Im Sommer aale ich mich liebend gerne im Pool. Das eiskalte Bier am Beckenrand darf nicht fehlen. Ein Spaziergang mit dem Hund in der Natur unserer wunderschönen Gegend bewirkt ebenfalls Wunder.

Wen bewundern Sie und warum?
Ich bewundere meinen Hund, weil er mich immer über alles kompromisslos liebt, egal, ob ich nett, gestresst oder aufgebracht bin. Er beziehungsweise «sie» ist gewissermassen ein Vorbild.

Was bringt Sie auf die Palme?
Wenn jemand im Geschäft sich nicht an Prozesse und Serviceketten hält.

Was darf auf keinen Fall fehlen, wenn Sie auf Reisen gehen?
Meine Frau mit all ihrer Herzlichkeit und Verbundenheit.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen?
Ich wäre gerne mit wenig zufrieden. Dies würde weder mein Portemonnaie noch meinen Ehrgeiz strapazieren.

Welches ist Ihre Lieblings-Musikgruppe oder -Musiker und weshalb?
1979 war ich am Jazz Festival und sah als Vorgruppe «Champion Jack Dupree» und anschliessend «Rory Gallagher». Da verliebte ich mich in den Blues. Deshalb organisiere ich seit 1999 fast monatlich Konzerte für Bluesfreunde. Melina Maerten

Die beiden Gastgeber Urs und Gabriele Majer führen das Hotel Hecht in Rheineck (SG). zvg, Christof Sonderegger

Frauen-Power beim Swiss Culinary Cup

Beim Finale des **Swiss Culinary Cup** kam es zu einer Premiere. Erstmals belegten zwei Frauen die ersten beiden Ränge.

An der 22. Austragung des Kochwettbewerbs Swiss Culinary Cup in Baden bewiesen die fünf Finalisten grosses kulinarisches Handwerk. Mit der gestellten Aufgabe «Fusion ohne Grenzen» mussten sie binnen viereinhalb Stunden Schweizer Produkte mit Zutaten aus anderen Kulturen und Ländern zu einem Dreigangmenü kombinieren. Die Aufgaben am besten gemeistert hat Stefanie Siegenthaler, Sous-Chefin im Congress Hotel Seepark in Thun. Sie siegte vor Michaela Frank, Commis de Cuisine im Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau. Damit standen erstmals in der Geschichte des renommierten Wettbewerbs zwei Frauen zuoberst auf dem Podest. Rang drei belegte Jordan Thompson, Küchenchef vom Restaurant Palavrion in Zürich. Dimitri Adrian, Sous-Chef im Restaurant Landhaus in Liebefeld (BE) gewann den Spezialpreis für einen «besonderen herausragenden Gang». npa

Die Gewinnerin des 22. Swiss Culinary Cup, **Stefanie Siegenthaler,** übernimmt den Siegerpokal aus den Händen des Vorjahressiegers **Elias Koch.**

Lachende Gesichter beim Siegertrio (v. l.): **Michaela Frank** (2. Rang), **Stefanie Siegenthaler** (Siegerin) und **Jordan Thompson** (3. Rang). Bilder Christoph Laeser

Der leidenschaftliche Gastgeber macht sich auf die Suche nach einer neuen Herausforderung

Nach drei erfolgreichen Jahren als COO Hotels verlässt **Michael Thomann** die ZFV-Unternehmungen.

Mit der Implementierung eines neuen Markenauftritts für die 16 Sorell Hotels, der Einführung von Service Excellence und der Etablierung eines professionellen Distributionssystems hat Michael Thomann als COO Hotels und Mitglied der Geschäftsleitung bei den ZFV-Unternehmungen viel bewegt. Nun gibt der ehemalige GM im Waldhotel Davos und Schweizerhof Bern nach nur drei Jahren aus persönlichen Gründen seinen Rücktritt auf Ende März 2017 bekannt. Wo sich Thomann künftig engagieren wird, ist derzeit noch offen. Der leidenschaftliche Gastgeber dürfte der Branche jedoch erhalten bleiben. gn

«Gemeinsam sind wir stärker»: Vier Engadiner 5-Sterne-Direktoren auf PR-Mission in New York

Unter dem Motto «Gemeinsam sind wir stärker» bereisten die GMs (v. l.) **Marc Eichenberger** (Kulm Hotel St. Moritz und «Kronenhof» Pontresina), **Dominic Bachofen** («Carlton» St. Moritz), **Peter Egli** («Suvretta» St. Moritz), **Yves Gardiol** (Badrutt's Palace St. Moritz) die Weltmetropole New York. Mit ihrer Initiative warben sie rechtzeitig zur Ski-WM im Februar 2017 in St. Moritz für das Engadin und die dortige Hotellerie. zvg

Sesselrücken

Hotel Landhaus Liebefeld hat neue Eigentümer

Jacqueline und **Tom Wander** heissen die neuen Eigentümer des Romantik Hotel Landhaus Liebefeld. Die bisherige Besitzer-Familie

Norbert Braun

Brigitte und Jos de Wolf-Oster hat das Hotel nach 29 Jahren verkauft. Das bestehende Restaurations- und Hotelkonzept wird beibehalten. Die neuen Eigentümer haben das 30-köpfige Team mit Geschäftsführer Thomas Christen am 1. Oktober 2016 übernommen.

Geschäftsleitung von Graubünden Ferien ist komplett

Der Vorstand von Graubünden Ferien hat zwei neue Geschäftsleitungsmitglieder gewählt. Der langjährige Leiter Business Develop-

zvg

ment **Orlando Bergamin** (Bild links) führt seit 1. Oktober die neu geschaffene Abteilung Shared Services. Ab 1. Dezember übernimmt der studierte Ökonom **Clemens Bartlome** die ebenfalls neu geschaffene Abteilung Produkt- und Erlebnismarketing mit dem Segment- und Digital-Marketing. Die beiden komplettieren die Geschäftsleitung mit **Myriam Keller** (Innovation und Research) und CEO **Martin Vincenz.**

Neuer Chefkoch im Restaurant Krafft Basel

Hubert Mayer ist seit Anfang Oktober im Restaurant des 3-Sterne-Superior-Hotels Krafft in Basel tätig. Der gebürtige Deutsche war

Basil Stücheli

zuvor zwölf Jahre Küchenchef im Hotel Schönegg in Wengen. Der 42-Jährige übernimmt die Position und das Team vom bisherigen Chefkoch Silvio Wieland.

Giuseppe Colella wechselt an den «Huus»-Herd

Giuseppe Colella wechselt vom Grand Hotel Park Gstaad ins neue Huus Hotel Gstaad. Der 1974 auf Ischia geborene und heute dreifa-

zvg

che Familienvater stand seit 2007 am Herd des Grand Hotel Park. Zusammen mit seinem bisherigen Küchenteam wird er ab 1. November die beiden «Huus»-Restaurants sowie Bar mit Lounge führen. Das 4-Sterne-Hotel eröffnet seinen Betrieb am 1. Dezember. mma/npa