



Impressionen vom historischen Viersternhotel «Schweizerhaus» in Maloja im Oberengadin

Antimikrobielle Küchentechnik im Hotel Schweizerhaus, Maloja:

Wo einst «Dr. Sigm Freud u Frau» logiert haben...

Auf den ersten Blick strahlt das Viersternhotel «Schweizerhaus» in Maloja im Oberengadin vor allem Historie und Reminiszenzen aus den Pionierzeiten der Schweizer Hotellerie aus. Die Eigentümerschaft und die Hoteldirektion haben es allerdings verstanden, mit einer durchdachten Ausbau- und Modernisierungsstrategie das historische Hotel-Bijou in die kompetitive Gegenwart zu führen, was sich selbst in der Küchentechnologie manifestiert.

Von Chefredaktor René Frech

Die historische Bausubstanz des Viersternhotels «Schweizerhaus» mitten in Maloja ist unübersehbar. Das Haus gehört mit gutem Grund zu den Historischen Hotels SHV, aber auch zu den KIDHotels, zur Gruppe der

Velotels und zur renommierten Chaîne des Rôtisseurs.

Denn die Hotel Schweizerhaus & Pöstli AG hat es vor allem unter der Direktion von Jürg und Karoline Wintsch — das Hotelier-Ehe-



mit seinen Restaurants Engadiner-Stübli, Kutscher-Stübli und dem grossen Bankettsaal.

paar hält die Direktion im «Schweizerhaus» seit 1995 inne — verstanden, das denkmalgeschützte und ehrwürdige «Schweizerhaus» mit dem Hotel «Pöstli» sowie mit mehrheitlich hotelmässig bewirtschafteten Apartments zu ergänzen, zu modernisieren und in eine erfolgreiche Gegenwart und Zukunft zu führen.

Heute verfügt der gesamte Hotelkomplex über 30 Hotelzimmer und -Suiten mit total 60 Gastbetten sowie über 20 Apartments. Dazu kommt seit 2004 das vom gleichen Management betriebene Gästehaus «Soldanella».

Jubiläum mit historischen Reminiszenzen

Letztes Jahr feierte das «Schweizerhaus» das Jubiläum seines 125jährigen Bestehens. Das «Schweizerhaus» wurde zeitgleich mit dem «Hôtel-Kursaal de la Maloja», dem heutigen «Maloja Palace», realisiert und ist eng mit den Visionen des Grafen Camille de Renesse verknüpft, der um 1880 im Besitze der gesamten Maloja-Ebene war und daraus ein touristisch

genutztes Resort entwickeln wollte, was allerdings nur in Ansätzen gelang.

Noch heute streitet man sich in Maloja über die ungewisse Zukunft des Prachtsbau des «Maloja Palace».

Die Episode mit Dr. Sigm. Freud u Frau

Maloja am oberen Ende des Bündner Südtals mit dem «Champagner-Klima» soll in Sachen Sonnenscheindauer dem weltberühmten St. Moritz um einiges überlegen sein. Im Hotel «Schweizerhaus» sind denn auch berühmte Persönlichkeiten abgestiegen, so auch ein gewisser Dr. Sigm. Freud u Frau, wie der Eintrag vom 13. August 1898 im Fremdenbuch des Hotels «Schweizerhaus» belegt, wobei es sich bei der «Frau» nicht um seine Gattin Martha, sondern um deren Schwester Minna gehandelt haben soll, welche mit Sigmund Freud das Gästezimmer 11 geteilt hat...

Gepflegte Hotelgastronomie

Grossen Wert legt das Direktionsehepaar Jürg und Karoline Wintsch und Küchenchef



Die «Anliker5» der neusten Generation ist eine Universalschneidmaschine aus spülmaschinenfestem und antimikrobiellem Material. Sie schneidet Gemüse, Salate, Früchte, Kartoffeln, Nüsse und Schokolade präzise und schonend – und ohne die Zellstrukturen zu verletzen und zu zerquetschen.

Andreas Furrer sowie ein Team von 38 Mitarbeitenden auf eine persönliche Betreuung der Gäste und auf eine familiäre Atmosphäre im «Schweizerhaus» — sowie auf eine ausgezeichnete Gastronomie in den verschiedenen Restaurants.

Da ist einmal die grosse Gartenterrasse für 120 Gäste, wo vor allem im Sommer der Hausherr persönlich am Holzkohlegrill steht und beliebte Grill-Spezialitäten und Köstlichkeiten brutzelt. Dazu kommen das Restaurant Orsini mit 32 Sitzplätzen, das Engadiner Stübli mit 20 Sitzplätzen sowie das Kutscher Stübli mit 35 Sitzplätzen. Im Hotel «Pöstli» steht für die Verpflegung der Gäste die Pizzeria/Pastaria Pöstli mit 70 Sitzplätzen sowie ein Panorama-Saal für 80 Personen zur Verfügung.



In der Küche des Hotels «Schweizerhaus» in Maloja (v.r.n.l.): Jürg und Karoline Wintsch, Markus Glauser, Teilhaber und Finanzchef der Brunner AG (Kloten), sowie Erwin Hanselmann, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG.



Eine Generationenfrage: Die «Anliker Quattro» und die «Anliker5» aus spülmaschinenfestem und antimikrobiellem Material mit den weltpatentierten unverwüstlichen Glasfaser-Messerscheiben werden präsentiert von Markus Glauser, Teilhaber und Finanzdirektor der Brunner AG, sowie von Erwin Hanselmann, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG.



Hoteldirektor Jürg Wintsch zu GOURMET: «Unsere Gäste schätzen unsere gute Küche, die persönliche Betreuung und die familiäre Ambiance. Zudem befindet sich das Hotel 'Schweizerhaus' an optimaler Lage für Aktiv-Urlauber wie Biker, Marathon-Teilnehmende, usw. Wir sind deshalb sommers und winters etwa zu gleichen Teilen und gut ausgelastet, wobei sich die Zimmerbelegung bei uns, auf die Oeffnungszeiten bezogen, auf 75 bis 80 Prozent beläuft.»

Maloja gehört zum Engadin

Sowohl Jürg als auch Karoline Wintsch sind dipl. Hoteliers SHV und in allen Belangen versierte Gastgeber. Sie befürworten die Tatsache, dass sich Maloja der Tourismusdestination Engadin St. Moritz Marketing AG

angeschlossen hat, obwohl eigentlich Maloja zur Bergeller Gemeinde Stampa gehört. Hoteldirektor Jürg Wintsch zu GOURMET: «Der Gast nimmt das Oberengadin als Ganzes und als Einheit wahr und würde es nicht verstehen, wenn Maloja abseits stehen würde. In Maloja ist gegenwärtig in dieser Hinsicht ein Umdenken und ein neues Bewusstsein im Gange. Das ist gut so für den Tourismus in Maloja und für das gesamte Oberengadin.»



Sie sind eine erfolgreiche Partnerschaft eingegangen (v.l.n.r.): Das Hotelier-Ehepaar Jürg und Karoline Wintsch zusammen mit Markus Glauser, Teilhaber und Finanzchef der Brunner AG (Kloten), in der Lobby des Hotels «Schweizerhaus» in Maloja.

Kluge Strategie für die Zukunft

In den letzten Jahren sind im historischen «Schweizerhaus» vielfältige Investitionen getätigt worden, welche den Hotelbetrieb top-wettbewerbsfähig machen. So ist auch in die Küchentechnik investiert worden — beispielsweise in eine Gemüse- und Fruchtschneidmaschine «Anliker» der Brunner AG (Kloten). Die eher bescheiden anmutende Investition von 4000 bis 5000 Franken für

eine «Anliker» ist an sich kein spektakulärer Vorgang, hat aber grosse Auswirkungen auf den Produktionsablauf in der Küche des Hotels «Schweizerhaus».

Hoteldirektor Jürg Wintsch zu GOURMET: «Wir stellen heute fest, dass die 'Anliker' in unserer Hotelküche sozusagen täglich zum Einsatz gelangt. Sie rationalisiert die Produktion und Zubereitung in der Hotelküche dank ihrer Zuverlässigkeit, ihrer Solidität, ihrer Präzision und auch dank ihres einfachen Handlings beim Schneiden und Zerkleinern sowie bei der Reinigung der Maschine selbst. Unsere Küchenbrigade nutzt die 'Anliker' hauptsächlich fürs Schneiden von Gemüse, Salaten, Kartoffeln, Früchten und Nüssen.»

Die «Anliker» mit der antimikrobiellen Weltraumtechnologie

Zusammen mit Küchenchef Andreas Furrer hat man sich also im Hotel «Schweizerhaus» nach einem sorgfältigen Evaluationsprozess für eine der legendären «Anliker»-Universal-schneidmaschinen der Brunner AG entschieden und dies nie bereut.

Dabei hat man auch die kompetente Beratung und praktische Demonstration vor Ort durch Erwin Hanselmann, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG in der Ostschweiz und in Graubünden, in Anspruch genommen und sich nicht zuletzt dadurch überzeugen lassen, dass die neueste «Anliker5» aus spülmaschinenfestem Material gefertigt ist und dass die entscheidenden Messerscheiben und Gerätepartien aus antimikrobiellem Material aus der Weltraumtechnologie produziert worden sind. Die Infektionsgefahren gerade auch bei der Zubereitung von frischen Rohprodukten sind deshalb dank dem antimikrobiellen Material in der «Anliker5» auf ein absolutes Minimum beschränkt.

INFOS:

*Hotel Schweizerhaus & Pöstli
7516 Maloja
Tel. 081/838 28 28
Fax 081/838 28 29
E-Mail: hallo@maloja-schweizerhaus.ch
Internet: www.maloja-schweizerhaus.ch*

*Brunner AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Tel. 044/814 17 44
Fax 044/803 01 40
E-Mail: mail@brunner-anliker.com
Internet: www.brunner-anliker.com*