

zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326



Die Küche des «Gütsch»: Chefkoch Daniel Dudov, Nachfolger von Moritz Stiefel, und eine seiner Mitarbeiterinnen. (Bild: Beat Blättler)

Hinter den Kulissen des «Gütsch»

Bizarr: Gast wollte Tisch mit frischer Leber verzieren

In 40 Hotels der Zentralschweiz konnten Besucher am Sonntag hinter die Kulissen blicken und sich über die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie informieren. Viele nutzten den Tag, um ihre Neugier zu stillen – und ihre Nase einmal in ein Luxushotel zu stecken. Denn am «Please Disturb»-Tag nahm auch das «Gütsch» teil.

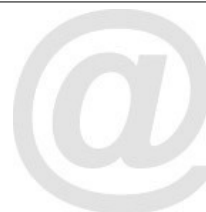
6.03.2016, 18:18

Hotelchef Tim Moitzi freut sich, als um 11 Uhr morgens, pünktlich mit den ersten Gästen, die Sonne auf das Hotelschlösschen scheint (siehe auch das Interview mit Moitzi, Kasten ganz unten). Die meisten Besucher, die sich so früh bereits auf der Terrasse des Panoramasaals tummeln und die Aussicht fotografieren, sehen nicht so aus, als ob sie sich für ihre Berufswahl informieren wollten, denn sie haben diese Lebensphase längst hinter sich.

«Ich habe vor 37 Jahren hier auf dem Gütsch geheiratet, meine Schwester vor 40. Und beide Ehen haben immer noch Bestand», erzählt eine Luzernerin und lacht. Das spreche doch für Qualität. Ihre Begleitung bemerkt, dass man bei der Renovierung zu einem guten Mix zwischen Moderne und dem Alten gefunden habe. Nur die Farbe der Bar fände sie etwas gewagt, meint sie schmunzelnd (siehe Fotos in der Bildergalerie unten).

Ärger mit heimlich rauchenden Gästen

Probleme wie etwa im Zimmer kochende Gäste hat Hoteldirektor Tim Moitzi in dem Jahr, seit er das Hotel Château Gütsch leitet, keine gehabt: «Aber es ist ärgerlich, wenn Gäste aus dem Fenster hinaus rauchen und meinen, wir merken das nicht. Das ist halt auch unangenehm für die Gäste, die nachher das Zimmer



zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326

beziehen. Obwohl wir natürlich sehr gut lüften.»

Informationstag für Lernende

Schon zum dritten Mal wurde in der Schweiz von der Hotellerie Suisse «Please Disturb» durchgeführt. Der spezielle Tag der offenen Tür soll eigentlich als Informationsquelle für junge Menschen dienen, die vielleicht einen Beruf in der Hotellerie und Gastronomie erlernen wollen. Doch natürlich ergreifen viele anderweitig Neugierige ebenfalls die Gelegenheit, hinter die sonst geschlossenen Türen verschiedener Hotels zu schauen. In der Zentralschweiz machten 40 Hotels bei der Aktion mit, unter anderem das «Château Gütsch» in Luzern.

Der Hotelchef spricht lieber über die Bedeutung des Gütsch als Hochzeitsort. «Bei uns gibt es nicht nur viele Hochzeiten, sondern auch zahlreiche Heiratsanträge», verrät er lächelnd. Und dies nicht nur von Einheimischen, sondern auch von weitgereisten Gästen, die dann durchaus die Hilfe des Hotelpersonals benötigen, um einen privaten Platz dafür zu finden. «Das machen wir oft auf der Terrasse der Alexander-Suite.» Es kam aber auch schon vor, dass Paare in den Flitterwochen ihre Hochzeitskleider dabei hatten und nur ein Fotoshooting im Hotel machten. Quasi «Heiraten im Gütsch light».

Anekdoten über Hochzeiten

Das Hotelpersonal engagiere sich für seine Gäste, betont der Direktor. Da war zum Beispiel eine Trauung angesagt, die draussen hätte stattfinden sollen – mit tollem Dekor. «Eine Stunde vor der Hochzeit zogen schwarze Wolken über Luzern auf. Doch ein Telefonat mit Meteoswiss ergab, dass der Regen knapp an Luzern vorbeiziehen würde», erinnert sich Tim Moitzi. Doch es kam anders. Fünf Minuten, bevor es losging, regnete es genau genug, dass alles nass war. «Die Trauung wurde nach drinnen verlegt. Da wurde es wieder schön, sodass wir danach alles wieder nach draussen zügelten, damit die Gäste und das Brautpaar noch etwas von der Dekoration hatten», erzählt der Hotelchef.

Gäste mit bizarren Vorlieben

Nicht immer ist es im Gütsch aber so romantisch. «Ein Gast fragte uns zu Halloween an, ob er sich verkleiden und seinen Tisch am Abend dekorieren dürfe. Es stellte sich heraus, dass er das mit roher Leber machen wollte. Wir fanden dann, dass es genüge, wenn er sich nur verkleidet», sagt Tim Moitzi. In der Regel aber versuchen er und sein Team, die Wünsche der Gäste zu erfüllen. Auch wenn sie ein Doppelzimmer buchen und vor Ort dann noch ein Kinderbett brauchen.

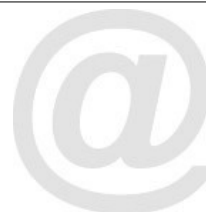
«Nicht in allen unseren Zimmern hat es Platz für zusätzliche Betten, das kommunizieren wir auch so. Doch wenn der Gast dann hier ist, versuchen wir natürlich, eine Lösung zu finden. Da kommt es vor, dass wir Möbelstücke aus dem Zimmer nehmen müssen, damit das Bett Platz findet», sagt Moitzi.

Letztes Jahr überrannt worden

Am «Please Disturb»-Tag 2015 kamen rund 600 Leute ins Hotel Gütsch. Daraus hat man seine Lehren gezogen. So waren dieses Jahr nur zwei Zimmer auf der ersten Etage zur Besichtigung offen. Die Küche ist nicht fürs Publikum geöffnet, und es gibt im Gütsch auch keine Wäscherei, die man besichtigen könnte.

Zwei Lernende KV und Küche

Wenige Informationsmöglichkeiten für interessierte Jugendliche? «Im Moment können wir im Gütsch nur einen KV-Lehrling und einen Koch-Lehrling ausbilden», erklärt Tim Moitzi, «um Hotelfachangestellte ausbilden



zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326

zu können, bräuchten wir zum Beispiel eine Wäscherei, ein bedientes Buffet und anderes. Ich möchte einem Lehrling etwas bieten können und ihn nicht einfach als billige Arbeitskraft sehen. Deshalb bieten wir nur Koch und KV an», erklärt der Hotelchef und eilt weiter. Inzwischen sind die Gänge recht voll, und viele Besucher möchten gern mit dem Chef persönlich reden und Erinnerungen teilen.

Erinnerungen ans alte Gütsch

Erinnerungen an Zeiten, in denen man noch ein Jackett tragen musste, um in der Bar oder im Restaurant bedient zu werden. Doch diese Zeiten sind vorbei. «Kleiderordnung gibt es in dem Sinn keine mehr. Es wollte noch nie jemand in Shorts in unserem Restaurant essen. Es ist eher so, dass die Leute, die ins Château Gütsch kommen, overdressed sind», meint der Chef und schmunzelt.

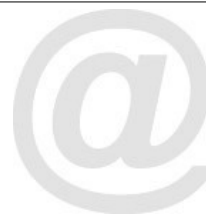


Hoteldirektor Tim Moitzi.

Hoteldirektor: «Wir kommunizieren keine Zahlen, aber die Auslastung ist massiv gestiegen»

zentral+: Tim Moitzi, das Hotel Château Gütsch hat 2015 viele Wechsel durchgemacht, zum Beispiel bei der Leitung oder beim Chefkoch. Wird es jetzt ruhiger, nachdem mit Daniel Dudov der neue Chefkoch eingesetzt ist?

Tim Moitzi: Sie haben recht. 2015 war ein stürmisches Jahr. In diesen Zeiten kam auch der vorherige Chefkoch Moritz Stiefel zu uns. Gleichzeitig ist die Auslastung des Hotels mit internationalen Gästen massiv gestiegen. Diese Gäste verlangten nach einer etwas anderen Küche. Moritz Stiefel hat uns wahnsinnig bei der Anpassung unseres Konzepts unterstützt und ist dann Ende Jahr gegangen, nachdem sein Nachfolger, der seit letztem Sommer bei uns ist, bestimmt war. Jetzt ist es ruhiger, denn jetzt, nach einem Jahr, wissen wir, wie der Hase läuft.



zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326

zentral+: Was können Sie uns über das neue Küchenkonzept verraten?

Moitzi: Moritz Stiefels Küche war hochstehender, wir sind jetzt etwas bodenständiger geworden. Die beliebten Gerichte, wie zum Beispiel das Chateaubriand oder andere regionale Fleischgerichte, haben wir natürlich behalten und weiterentwickelt. Dazu kommen jetzt passende Gerichte wie das Filet Wellington. Wir machen klassische und internationale Küche mit regionalen Produkten und bringen eine klare Sprache auf den Teller.

zentral+: Seit fünf Monaten ist das Gütschbähnli eröffnet. Wie läuft es?

Moitzi: Ja, Gott sei Dank! Es läuft tipptopp, auch technisch einwandfrei und bringt uns viele Gäste. Es war auch ein guter Entscheid, den Betrieb der vbl zu überlassen. Jetzt kann man mit einem Ticket von 2.50 Franken vom Bahnhof bis zu uns hinauffahren.

zentral+: Sie haben es angetönt, die Hotelauslastung ist letztes Jahr gestiegen. Um wie viel?

Moitzi: Wir kommunizieren da keine Zahlen, aber ich kann sagen, dass die Auslastung massiv gestiegen ist, wir sind sehr zufrieden.

zentral+: Trotz der Eurokrise?

Moitzi: Die haben wir praktisch nicht bemerkt. Unsere Gäste kommen vor allem aus den USA, aus England und Australien. Im Sommer haben wir auch Inder und Asiaten. Und das, obwohl wir keine Gruppenreservierungen annehmen. Wir haben ja auch nur 27 Zimmer. Und wir haben viele Schweizer Gäste.

zentral+: Der Frühling naht. Was passiert mit der Gütschwiese?

Moitzi: Die ist offen, wenn das Bähnli fährt. Wir haben uns in den letzten Monaten viele Gedanken gemacht, was wir mit der Wiesen machen sollen. Man müsste die Treppe sanieren, einige bauliche Veränderungen vornehmen. Aber es ist noch nichts spruchreif.

zentral+: Und was steht noch an im Château Gütsch?

Moitzi: Wir renovieren die letzten vier Zimmer, dann stehen uns 31 zur Verfügung. Die vier Zimmer sind etwas grösser, sodass sie sich gut für die Familien eignen, die wir oft im Sommer haben. Deshalb sollen sie auch bis im Sommer fertig sein.

zentral+: Zum Schluss, welches ist Ihr Lieblingszimmer?

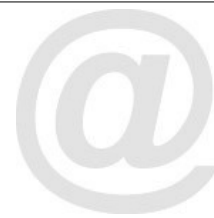
Moitzi: Ich mag die Queen-Victoria-Suite am liebsten. Das passt wahrscheinlich zu mir als Österreicher (lacht).

Zoom

Datum: 06.03.2016

zentral+

Das unabhängige Online-Magazin der Zentralschweiz



zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326



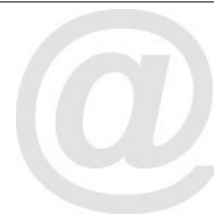
Das Märchenschloss-Hotel auf dem Gütsch öffnete seine Türen einen Spalt.



Datum: 06.03.2016

zentral+

Das unabhängige Online-Magazin der Zentralschweiz



zentralplus
6003 Luzern
041 552 09 00
www.zentralplus.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 50'000
Page Visits: 115'000

Online lesen

Themen-Nr.: 571.019
Abo-Nr.: 1075326

