

«Die Auszeichnung ist eine grosse Motivation!»

■ *Hotel Beau Rivage gehört zu den besten Hotels der Schweiz; im Gespräch mit Gastgeber Oliver Müller*

Anfangs Juni publizierte die Sonntagszeitung wiederum das jährliche Rating der 125 besten Hotels der Schweiz. Die Luzerner Seegemeinden sind mit drei Gastbetrieben vertreten. Bei den besten Ferienhotels ist wie vor einem Jahr das Park Hotel Vitznau auf dem Platz 12. Bei den Nice-Price-Ferienhotels schaffte der Vitznauerhof wiederum den ersten Platz. Und erstmals unter den Hotels mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis ist das Weggiser Romantik Hotel Beau Rivage.



Küchenchef Sebastiano Finocciaro (li) mit Gastgeber Oliver Müller vom erfolgreichen Hotel Beau Rivage.

Das Romantik Hotel Beau Rivage ist bei den Hotels mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis vertreten. Oliver Müller und sein Team schafften es auf Anhieb auf Platz 14. Was das Hotel auszeichnet: Komfort und Ambiente an schönster Lage direkt am Vierwaldstättersee. Ein Haus mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt. Entspannen in familiärer Atmosphäre. Alle Zimmer und Badezimmer wurden komplett renoviert. Dem Beau Rivage-Team ist es in den letzten Jahren auch gelungen, kulinarische Meilensteine zu setzen. Im Gault Millau schaffte Küchenchef Sebastiano Finocciaro und sein Team 14 Punkte. Dazu kommen der «Goldene Fisch», die Aufnahme bei den «Chaîne des Rôtisseurs» sowie drei Gabeln von Falstaff! Oliver Müller hat noch viele weitere Pläne und Visionen.

Oliver Müller, Sie sind der Gastgeber im Hotel Beau Rivage. Zuerst eine Frage zu Corona: Wie haben Sie die Krise überwunden?

Es war für uns alle eine ungewöhnliche Herausforderung den Anweisungen vom BAG zu folgen und das Sicherheitskonzept für die Gäste und Mitarbeiter einzuhalten. Die Gäste zeigten durchwegs grosses Verständnis, dass Abstand nötig war und die persönliche Begrüssung durch Handschlag nicht möglich war. Die vielen Stammgäste aus England und Übersee, welche jedes Jahr, seit Jahrzehnten, immer

wieder kommen, haben uns natürlich gefehlt. Immer wieder bekamen wir aus England E-Mails von Stammgästen mit ungefähr folgendem Wortlaut: Don't forget us, we try to come next year again to Beau Rivage – We miss all of you! Das stimmt uns optimistisch. Es sind übrigens viele Gäste, die bereits bei den früheren Besitzern Urs-Peter und Dorly Geering Stammgäste waren.

Es war eine ausserordentliche Situation. Hinterlässt Corona Spuren im generellen Tourismus?

Ich spreche ungern über Negatives. Es gab nämlich auch positive Spuren. Erfreulich viele Gäste kamen aus dem Welschland in die Innerschweiz. Und wir durften auch mehr Wochenend-Gäste aus Schweizer Städten begrüßen, z. B. aus Basel und Zürich. Viele Schweizer Gäste haben wieder die Schweiz entdeckt und kennengelernt. Insofern haben andere (Stadt-)Hotels mehr gelitten als die Hotels an der Rigi-Südseite.

Und im Tourismus der Region?

«Weggis und die Innerschweiz können und werden sich noch mehr positionieren als Naherholungsgebiete, wo die Umwelt und die Schönheit der Natur noch in

Takt sind. Der See, die Berge, die vielfältige Gastlichkeit – und das alles in nächster Umgebung.

Sie schafften einen Platz unter den besten 20 Schweizer Hotels mit dem besten Preis-/Leistungsverhältnis. Ehrt Sie das?

Ja sehr. Es ehrt unser ganzes Team, das sich mit viel Freude einsetzt für unsere Gäste. Es war für uns völlig überraschend. Der Tester kam in Begleitung als Gast ins Hotel, aber wir wussten nicht, dass er das Hotel und Restaurant für das Rating besucht. Dass wir den 14. Rang bekamen war eine grosse Freude.

Was ist das Erfolgsrezept?

Es ist ein genereller Grundsatz in unserem Haus, dass der Gast ein Maximum an Leistungen für den geleisteten Preis erhalten muss. Es gibt auch manchmal ganz kleine, individuelle Dinge, die für unsere Gäste aber ganz wichtig sind. Etwa einen Kontakt zu einem lokalen Dienstleister oder Produzent herstellen oder die Besorgung eines speziellen Geschenks.

Unsere Philosophie: Wir begrüßen Gäste und verabschieden Freunde des Hauses. Die Pflege der Stammgäste, aber auch der langjährigen Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter sind ein sehr wichtiger Bestandteil unseres Hauses.

Im Gault Millau schaffte Küchenchef Sebastiano Finocciaro und sein Team 14 Punkte. Dazu kommen der «Goldene Fisch», die Aufnahme bei den «Chaîne des Rôtisseurs» sowie drei Gabeln von Falstaff! Geht's mit den jährlichen Auszeichnungen so weiter?

«Die nächste Herausforderung ist das neue Restaurant Al giardino am See. Direkt am Wasser gibt es ein Restaurant mit italienischen Spezialitäten. Da haben wir beste Voraussetzungen: Der Küchenchef Sebastiano und die gesamte Küchencrew kommen aus Italien. Schweiz Tourismus hat für den Sommer spezielle Location für Mittag- und Abendessen gesucht. Wir haben uns mit einem Tisch direkt auf dem Schiffsteg vor dem Beau Rivage beworben. Wir wurden unter vielen Bewerbern ausgewählt mit diesem einen Tisch auf dem Steg. Die offizielle Lancierung der Kampagne «Rendez-vous» ist Mitte Juni geplant. Das heisst konkret: Ab dann startet die mediale Berichterstattung mit aktiver Kommunikation der Landingpage MySwitzerland.com/rendez-vous sowie weiteren Marketing-Aktivitäten.

Wie wichtig sind solche Auszeichnungen?

Eine Anerkennung ist immer wieder Antrieb so weiter zu machen und gleichzeitig innovativ zu sein. Dazu sind auch die Inputs der Gäste und der Mitarbeiter wichtig.

Sie haben aber noch weitere Pläne und Visionen. Ein Beispiel ist etwa die Nutzung des gegenüberliegenden Gebäudes (ehemals Café Schriber, dann Chinderhuus) als Jazzcafé. Ja, es ist eine verrückte Idee – und darum wird die Jazzbar auch den Namen «Verrückt» tragen.

Wir holen die alte Baustruktur im Raum mit den alten Tapeten aus dem Jahre 1910 wieder hervor, Bar und Möbel kommen aus dem Brockenhaus. Das Bewilligungsverfahren für den Umbau läuft und ich hoffe, dass wir schon im September eröffnen können. So können wir den 'Hotel Boulevard Gotthardstrasse' mit sechs Gästehäusern zusätzlich beleben! Es ist geplant, dass einmal monatlich ein Jazzabend mit Musikantinnen und

Musikanten der Musikfachschule Luzern stattfindet. Wir wollen für Gäste und Einheimische einen Platz für Entertainment, Geniessen und Musik schaffen, vorerst als Provisorium.

Gibt's schon weitere Pläne?

Ein wichtiger Plan für die Besitztenschaft des Hotels Beau Rivage und für mich als Betreiber ist die Schaffung von Parkraum für unsere Gäste. Momentan sind die Autos dort, wo eigentlich Tische stehen sollten, nämlich am See. Nebst dem Schriber-Haus gehört uns seit einigen Monaten auch das ehemalige Basan-Haus. Das wäre ein idealer Ort für Parkplätze für alle umliegenden Hotelbetriebe. Da sind die Eigentümer der Liegenschaften sowie die Gemeinde gefordert, eine allseits stimmige Lösung zu finden bzw. zu ermöglichen.

Sie gehören zu den besten Häusern in der Region. Dürfen Sie im Restaurant auch einheimische Gäste begrüßen?

Die Einheimischen und Gäste der Region sind ein wichtiger Bestandteil unserer Restaurants, sei es im Beau Rivage, aber auch im Hotel Central am See. Es gab übrigens auch zahlreiche Weggiser, welche im Lockdown ein Zimmer im Beau Rivage gebucht haben, um im Restaurant zu essen und sich als Gast zu fühlen.

Mit den eigenen Partnerhotels Central und Frohburg haben Sie ideale Ausgleichsmöglichkeiten. Funktioniert die Zusammenarbeit auch mit den anderen Tourismusbetrieben?

Die drei Hotels sind so verschieden und doch sind wir eine grosse Hotelier-Familie. Jedes dieser Häuser hat seine Vor- und Nachteile und seine individuellen Angebote. Oft kommen die Central-Gäste mal ins Beau Rivage oder unsere Beau Rivage-Gäste besuchen das Central. Zu unseren Nachbarn pflegen wir eine intensive Zusammenarbeit. In unserem Personalhaus haben wir beispielsweise auch Mitarbeiter der

Hotels Central, Du Lac, Chenot Palace und Seeblick untergebracht.

Welche Bedeutung haben die touristischen Infrastrukturen der Region, z.B. Lido/Hallenbad, Lidobus, Kurorchester, Vierwaldstättersee, Hausberg Rigi usw.

Die Rigi, die Königin der Berge, ist ein Magnetpunkt. Fast alle unsere Gäste gehen auf die Rigi oder mit dem Schiff auf den See. Jede Aktivität und jedes touristische Angebot im Dorf ist eine wertvolle Bereicherung. Und dann gibt's natürlich die Event-Highlights wie Rosenfest und Heirassa-Festival. Diese verleihen dem Ort jeweils eine spezielle Atmosphäre. Auch wenn er nicht alles konsumiert: Je mehr Aktivitäten angeboten werden, je wohler fühlt sich der Gast in diesem Umfeld. Das geht doch auch uns ein bisschen so wenn wir in den Ferien sind! Man schätzt ein Umfeld, wo's aktive, innovative, vielfältige und leicht nutzbare Angebote gibt.»

pd

Rot, blau, gelb, grün...

■ ... oder wie ein Sporttag trotz Corona stattfinden kann

Damit der traditionelle jährliche Sommersporttag nicht wegen Corona ins Wasser fallen musste, galt es kreativ zu sein. Mit einem klassenübergreifenden «Fernspielturnier» ist es gelungen, dass sich die Schülerinnen und Schüler trotzdem sportlich und spielerisch miteinander messen können.

Schule Weggis, Stefanie Betschart

Die Schülerinnen und Schüler von der 1. bis zur 6. Klasse wurden auf ihrer Stufe klassenübergreifend in drei beziehungsweise vier verschiedene Mannschaften eingeteilt. Über mehrere Wochen finden im regulären Sportunterricht zu verschiedenen Spielen und Disziplinen Wettkämpfe statt. Damit die Kinder wissen, an welcher Stelle ihre Mannschaft im Ranking steht, können sie direkt bei der Turnhalle Kirchmatt nachschauen. Ende



Die Rangliste auf jeder Stufe informiert die Kinder, wo ihre Mannschaft aktuell steht.

Juni wird dann auf jeder Stufe die Mannschaft mit den meisten gesammelten Punkten zum Sieger



Alles bereit für den Startschuss und das anschließende Wettrennen.

gekürt und die Schülerinnen und Schüler werden auch einen entsprechenden Preis erhalten. Bis

dahin werden weiter fleissig Punkte für die eigene Mannschaft gesammelt.