

Coronavirus hält Branche in Atem

Umsatzeinbussen

Wie gravierend das Virus für den Tourismus ist, wird sich in den nächsten Wochen zeigen.

Die Entwicklungen im Monat Februar werden entscheidend dafür sein, welche globalen Auswirkungen das Coronavirus mittel- und langfristig haben wird. Momentan ist noch vieles unklar, Prognosen werden nur sehr vorsichtig gemacht. Fakt ist, dass die Einschränkungen im Flugverkehr und das Pauschalreiseverbot auf die Umsatzzahlen im Februar und wahrscheinlich auch im März einen grossen Einfluss haben werden. Die am stärksten betroffenen Regionen sind Zürich, Luzern, Interlaken und die Westschweiz. Schweiz Tourismus

schätzt, dass bis Ende Monat rund 50000 Hotellogiernächte aus China fehlen könnten, was einem touristischen Umsatz von rund 19 Millionen Franken entspricht. Die Hoffnung liegt jetzt auf denn Monaten Mai und Juni, dann beginnt nämlich für Gäste aus China die Hauptreisezeit in der Schweiz. Eine Einschätzung zur aktuellen Lage aus einem etwas anderen Blickwinkel gibt Professor Yong Chen von der Ecole hôtelière de Lausanne im Cahier français ab. og Seite 17 und 20 (en français)

Mit einem Label ist es nicht getan

Diversität. Am Wochenende wird abgestimmt. Dabei entscheidet das Stimmvolk auch über eine Erweiterung der Antirassismustrafnorm, die Lesben, Schwule, Transmenschen und Bisexuelle vor Hass und Diskriminierung schützen soll. Die Vorlage zeigt, dass es mit der Akzeptanz der LGBT-Community auch 2020 nicht zum Besten steht. Um eben diese Akzeptanz und das Verständnis für diese Zielgruppe zu erhö-

hen, hat das internationale Beratungsunternehmen Out Now kürzlich eine Onlineschulung für Schweizer Hotels lanciert. Diese soll dabei helfen, die Mitarbeitenden im Umgang mit der LGBT-Community zu sensibilisieren. Mit Schulungen und Labels alleine ist es jedoch noch nicht getan, wie Ray Fuhrer, Gründer und Geschäftsführer des schwul-lesbischen Reisebüros Pink Cloud weiss. bbe Seite 3

Der Resort-Boom in touristischen Randregionen

Ferienresorts. Regionen im touristischen Abseits rücken ins Zentrum der Investorenlust. Das Land ist günstig, Zweitwohnungen noch realisierbar. Experten raten jedoch vor Stockwerkeigentum ab und empfehlen eine Wohnanlage mit Service aus einem Guss. Was das Resort-Wachstum in Randregionen anheizt und was es für den Erfolg braucht. gsg Seite 4 und 5

Luxe durable: l'Intercontinental et le Mövenpick montrent la voie à Genève

5 étoiles. Les hôtels Intercontinental et Mövenpick à Genève ont fait du luxe durable une philosophie d'entreprise et un positionnement. Du choix des fournisseurs à la sensibilisation des collaborateurs, ces deux 5 étoiles labellisés Green Globe s'engagent. «Les effets du changement climatique sont plus que clairs. Nous devons nous engager, c'est une obligation», déclare Jürgen Kreipl. Dès son arrivée début janvier, le directeur de



Jürgen Kreipl, directeur de l'Intercontinental Genève. ldd

l'Intercontinental a annoncé la couleur en décidant une nouvelle mesure: celle de compenser les émissions de CO₂ des 750 événements et conférences qui se tiennent annuellement dans ses murs. L'Hôtel Mövenpick & Casino confirme l'intérêt croissant de la clientèle d'affaires. Selon Christian Lavéra, directeur marketing, 85 à 95% des entreprises s'intéressent aux engagements durables de l'hôtel. lgg Page 14



Hoch ist das neue Quer

Andy Favazzo

Ungewöhnliche Werbeaktion: Nur mit dem Smartphone bewaffnet, schickte Heidiland Tourismus Amateure auf Videodreh. Und zwar im Hochformat. Seite 19



Kulinarik

Die Chilenin Carolina Bazán ist eine der zehn «female chefs», die am St. Moritz Gourmet-Festival kochten und ihre Philosophie präsentierten.

Seite 9

Überbuchungen

Kontrollierte Überbuchungen sind ein probates Mittel, um dem Stornierungsrisiko entgegenzuwirken.

Seite 7

30 Jahre TFA

Gespräch mit Tourismusforum-Alpenregionen-Gründer Roland Zegg und Leiterin Carmen Heinrich.

Seite 15 und 16

Jura

Un projet de Land Art veut faire revivre la décharge de Bonfol. Des fonds sont encore recherchés.

Page 21

Inhalt

Meinung	2
Hotellerie	3-8
Hôtellerie cahier français	13-14
Gastronomie	9-10
Gastronomie cahier français	11
Das Gespräch	15
Tourismus	16-19
Tourisme cahier français	20-21
Service	22-25
Impressum	2
People & Events	27-28

— Typisch Mirus: 7 Tage pro Woche für Sie da.

Personal- und Finanzlösungen für Hotellerie und Gastronomie

mirus SOFTWARE mirus.ch

BAUR HOTEL & GASTRO
 Wohnfaszination seit 1882

INDIVIDUELL
 NACHHALTIG. NATÜRLICH.

WWW.BAUR-BWF.DE

BADAG GmbH
 Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

Wir kümmern uns um Ihre Buchhaltung

www.bommer-partner.ch

BADAG GmbH
 Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

Illycafé in Kapseln

Jilly

www.illycafe.ch

Schmocker+

EDEL DANK STAHL
 Ihr Fabrikant für Gastronomie-Einrichtungen

SCHMOCKER-AG.CH

Sie hat den Tiefkühler verbannt

Fine-Dining

Carolina Bazán ist eine der «female chefs», die am diesjährigen St. Moritz Gourmet-Festival teilnahmen. Die Chilenin führt in Santiago de Chile das «Ambrosia Bistro».

BERNADETTE BISSIG

Im Rahmen des Gourmet-Festivals im Oberengadin, das noch bis Samstag, 8. Februar, andauert, war die Chilenin Carolina Bazán bis zum 4. Februar Gast von Küchenchef Giovanni Caruso im Hotel Saratz in Pontresina. Sie bestritt mit ihm drei Gourmet-Diners sowie das kulinarische Hinterhof-Hopping zwischen dem Hotel Saratz und dem benachbarten Hotel Kronenhof, bei dem dessen Küchenchef Fabrizio Piantanida und seine Gastköchin Bel Coelho mitwirkten. Zudem wirkte Carolina Bazán beim Opening mit, war beim traditionellen Mountain Brunch im Checha Restaurant & Club von Reto Mathis und zur Festivalmitte bei der legendären Kitchenparty im Badrutt's Palace Hotel dabei.

«Ich wurde schon letztes Jahr für eine Teilnahme am St. Moritz Gourmet-Festival angefragt, aber da war ich mit meinem zweiten Kind schwanger. Dieses Jahr konnte ich es mir einrichten und wollte die Gelegenheit wahrnehmen, an diesem traditionsreichen Gourmet-Festival teilzunehmen.» So ist sie mit ihrer Lebens- und Geschäftspartnerin – der Sommelière Rosario Onetto – für eine Woche nach St. Moritz gereist. Was sie am Festival besonders schätzte, war die Möglichkeit zum Austausch mit den anderen neun Gastköchinnen.

Das Familienleben hat an Stellenwert gewonnen

Mittlerweile nimmt Carolina Bazán nur noch begrenzt Auslandstermine wahr, da sie neben ihrem «Ambrosia Bistro» genügend Zeit mit ihren beiden Kindern – dem 5-jährigen Iñaki und der 8-monatigen Mia – verbringen will. Letztes Jahr hat sie neun Einladungen abgelehnt. «Ich wäre fast jeden Monat für eine paar Tage weg gewesen. Ich will mir nicht irgendwann sagen müssen, dass ich die Zeit mit meinen Kindern verpasst habe.» So tritt sie nun auch im Betrieb etwas kürzer und macht in der Regel nur noch eine Schicht pro Tag und teilt sich die Präsenz im Betrieb mit ihrer Part-

nerin Rosario Onetto, die das Restaurant leitet und als Sommelière für die Weinauswahl zuständig ist. «Ich musste mich zwingen, Verantwortung an die Küchencrew abzugeben. Ich musste lernen, dass nicht immer alles so zu sein hat, wie ich mir das vorstelle», so Bazán.

Bereits in jungen Jahren eine Küchencrew geleitet

Die heute 40-jährige Diplomantentochter, die als Kind mit der Familie in verschiedenen Ländern Nord- und Südamerikas lebte, war gerade mal 23 Jahre alt, als ihrer Mutter, die damals ein kleines Catering betrieb, in Santiago de Chile ein Restaurant angeboten wurde. Und so kam es, dass Carolina Bazán bereits in jungen Jahren die Leitung einer Restaurantküche innehatte. Das nötige Rüstzeug brachte sie von einer Berufsausbildung zur Köchin mit. Im Restaurant, das damals schon den Namen Ambrosia trug, bot sie einfache und reichhaltige Gerichte an, die sie nach alten Familienrezepten zubereitete. Das Restaurant lief gut, die Gäste kamen zahlreich. Doch nach sieben Jahren hatte sie das Bedürfnis, sich weiterzubilden. So ging sie 2010 für ein Jahr nach Paris, wo sie die Ecole Française de Gastronomie Ferrandi absolvierte und anschliessend bei Meisterkoch Grégory Marchand im Restaurant Frenchie arbeitete.

«Diese Erfahrung hat mich geprägt. Verwendete ich davor viel Tiefgefrorenes und achtete nicht auf Saisonalität und Regionalität, verbannte ich nach meiner Rückkehr aus Paris den Tiefkühler aus der Küche», erzählt Carolina Bazán. Heute kocht sie streng nach Saison und verwendet regionale Produkte. «So kann ich die Vielfalt an Produkten in meine Küche einbringen. Jede Saison hat ihre Eigenheiten und diese beeinflussen nun meine Gerichte.» Obwohl aktuell in Chile Sommer herrscht, versteht es sich von selbst, dass Carolina Bazán für das St. Moritz Gourmet-Festival ein Wintermenü kreierte, das unter anderem



Zur Person

Die unkonventionelle Spitzenköchin

Carolina Bazán Mit 23 Jahren startete die heute 40-jährige Chilenin als Küchenchefin im familieneigenen Restaurant Ambrosia in Santiago de Chile. Nach sieben Jahren ging sie für ein Jahr nach Paris, durchlief eine kulinarische Weiterbildung und absolvierte ein Stage bei Grégory Marchand. 2003 eröffnete die Familie Bazán das «Ambrosia» an neuem Standort mit neuem Konzept. 2017 folgte das «Ambrosia Bistro» etwas ausserhalb von Santiago de Chile.

[ambrosia.ch](#)

«Heute arbeite ich nach dem Prinzip «weniger ist mehr». Ich vereine nur drei Komponenten.»

Carolina Bazán
Köchin

sia» vom Stadtzentrum an den Stadtrand von Santiago de Chile. Dort führten sie das Lokal mit neuer Ausrichtung als modernes, familiäres Bistro-Restaurant. Diese neue Positionierung sprach eine andere Klientel an und zog die Aufmerksamkeit der Kritiker auf sich, sodass das Restaurant 2014 mit dem prestigeträchtigen «One to watch Award» ausgezeichnet wurde und seither in der Rangliste der 50 besten Restaurants von Lateinamerika geführt wird und aktuell Platz 30 belegt. 2017 eröffneten Carolina Bazán und Rosario Onetto das «Ambrosia Bistro» in Providencia im Grossraum von Santiago de Chile, das sie seither im unkomplizierten Bistronomie-Stil führen. Im «Ambrosia» hat seither Bazáns Familie – Mutter, Schwester, Bruder, Vater – das Zepter in der Hand.

Es ist nie der richtige Zeitpunkt für ein Kind

Im ganzen Trubel und mit steigendem Erfolg wurde die Kinderfrage für Carolina Bazán immer drängender. Trotz ihrer Führungsfunktion wollte sie ihr Privatleben nicht zurückstellen. «Die Zeit verging, und nie war der geeignete Zeitpunkt für ein Kind da», erzählt Bazán. So entschied sie 2015, dass jetzt der Zeitpunkt gekommen sei. Und das Leben von Carolina Bazán und Rosario Onetto wurde noch intensiver. Mithilfe einer Nanny brachten sie Berufsleben und Familie unter einen Hut.

Und wie reagierte die Gesellschaft auf ein lesbisches Paar mit Kind? «Chile ist sehr konservativ, und wir machten uns Sorgen, wie wir als Familie aufgenommen würden. Doch wir wurden positiv überrascht. Die Reaktionen waren und sind sehr gut. Auch in der Schule war Iñaki vom ersten Tag an akzeptiert», so Bazán. Seit der Geburt von Tochter Mia, dem zweiten Kind, macht Carolina Bazán nur noch eine Schicht: «Ich möchte meine Kinder aufwachsen sehen, sie ins Bett bringen und mit ihnen einschlafen können.» Für viele Eltern ganz normale Dinge halt, für eine Spitzenköchin jedoch sehr wertvolle Momente.

Letztes Jahr wurde sie zudem mit dem Titel «Latin America's Best Female Chef 2019» ausgezeichnet. Ein Titel, den sie kritisch betrachtet, da er ihr zweitklassig erscheint. «Wenn es eine eigene Kategorie für Frauen braucht, dann heisst das eigentlich, dass Chefköchinnen in ihrer Leistung nicht als gleichwertig wahrgenommen werden wie ihre männlichen Berufskollegen», stellt die Spitzenköchin fest. Es gibt also noch viel zu tun.

Carolina Bazán setzt auf eine raffinierte Aromenküche.

Jordan P.H. Stein

St. Moritz Gourmet-Festival

Ein Hoch auf kulinarische Frauenpower

Bereits zum 27. Mal geht das St. Moritz Gourmet-Festival heuer über die Bühne. Zum zweiten Mal – nach 2005 – stehen dabei Spitzenköchinnen im Fokus. Zehn «female chefs» aus vier Kontinenten konnte der kulinarische Direktor des Festivals, Fabrizio Zanetti, für die Teilnahme gewinnen. Und zwar Lanshu Chen aus Taichung, Bel Coelho aus São Paulo, Carolina Bazán aus Santiago de Chile, Renu Homsombat und Bee Satongun aus Bangkok, Emma Bengtsson aus New York, Cristina Bowerman aus Rom, Kamilla Seidler aus Kopenhagen sowie Asma Khan und Judy Joo aus London. «Es schien mir an der Zeit, Frauen erneut eine Plattform zu bieten, denn Köchinnen stehen nach wie vor im Schatten ihrer männlichen Berufskollegen», sagt Fabrizio Zanetti.



Die zehn «female chefs» mit ihren Gastgeberköchen. David Hubacher

Während der neun Tage, vom 31. Januar bis 8. Februar 2020, bespielen die zehn Köchinnen mit den Gastgeberköchen der Partnerhotels rund 40 Events. Den Auftakt machte das schon lange ausgebuchte Grand Julius Baer

Opening im Kulm Hotel St. Moritz. Renu Homsombat, Judy Joo, Bel Coelho, Carolina Bazán und Lanshu Chen, die Küchenchefs der Partnerhotels sowie Claudia Canessa und Tim Raue verwöhnten die Gäste an

diversen Gourmetinseln. Am Sonntag, 2. Februar, fand der traditionelle Mountain Brunch im CheCha Restaurant & Club des Engadiner Starkochs und Festivalgründungsmitglieds Reto Mathis statt. Zur Festivalmitte stieg die Kitchen Party im Badrutt's Palace mit allen zehn «female chefs». Der krönende Abschluss des Events wird am Samstag, 8. Februar, im «Suvretta House» beim Porsche-Gourmet-Finale mit einem 5-Gang-Diner mit den fünf «female chefs» Cristina Bowerman, Kamilla Seidler, Asma Khan, Emma Bengtsson und Bee Satongun zelebriert. Mit von der Partie sind auch die drei Erstplatzierten des Wettbewerbs Young Engadine Talents. bbe

Bilder des Events auf Seite 28. [stmoritz-gourmetfestival.ch](#)

auch Topinambur enthält. Ein Gemüse, das sie besonders schätzt und sehr gerne als Komponente verwendet.

Die Umstellung im Umgang mit Produkten schlug sich auch in ihrer Kochphilosophie nieder. Von der klassischen französischen Küche geprägt, lässt sie Einflüsse aus vielen Länderküchen einfließen, bindet chilenische Elemente ein und legt grossen Wert auf die Kombination von Aromen. «Als ich von Frankreich zurückkehrte, war ich zu enthusiastisch und habe es übertrieben: zu viele Komponenten, zu viele Aromen, zu viele Schnörkel», erzählt sie. «Heute arbeite ich nach dem Prinzip «weniger ist mehr». Ich vereine nur drei Komponenten in einem Gericht», so die Spitzenköchin. Ihre härteste und ehrlichste Kritikerin ist dabei ihre Geschäfts- und Lebenspartnerin Rosario Onetto. «Nicht immer vertrage ich ihre Rückmeldungen gleich gut», sagt Carolina Bazán mit einem Lachen.

Bereits 2011 verlegten die Bazáns den Standort des «Ambro-