



Blick ins ehemalige Direktorschlafzimmer im Hotel International au Lac, Lugano. Das Zimmer, in dem früher die Grossmutter des jetzigen Direktors wohnte, steht heute Gästen als Belle-Epoque-Zimmer zur Verfügung.

ZVG

## Serie: Zeitreise (Teil 12)

# Die Direktionsfamilie schläft, wo es grad Platz hat

«Alles für den Gast» – die Servicebereitschaft der Hotelpioniere war immens. Sie hörte nicht einmal bei der eigenen Bettkante auf.

Zur Anfangszeit der Hotellerie war klar geregelt, wer im Hotel wo schlief. In den schönsten, bequemsten, zentralsten und am besten temperierten Zimmern waren natürlich die Gäste untergebracht. Ihr Dienstpersonal logierte in Seitenflügeln des Hauses oder bei den Hotelangestellten. Während sich die Unterkünfte für die weiblichen Angestellten unter dem Dach befanden, lagen die Personalzimmer für die männlichen Angestellten in den unteren Etagen in der Nähe der Küche. Nur für die Direktion war oft kein fixer Schlafraum vorgesehen.

### Bettchen wechsele dich

«Der Hoteldirektor und seine Familie schlief, aufs ganze Haus verteilt, in leerstehenden Gästezimmern», sagt Evelyne Lüthi-Graf, Geschäftsleiterin Hotelarchiv Schweiz. «Diverse Hoteliers haben mir erzählt, dass sie als Kinder abends immer die Eltern fragten, in welchem Zimmer sie schlafen gehen konnten», berichtet die Historikerin. Wurde «sein» Zimmer gebucht, packte das jeweilige Familienmitglied seine Siebensachen und zog in ein anderes freies Zimmer um. Da man kaum persönlichen Besitz hatte und die Kleider meist in Schränken in der Lingerie aufbewahrt wurden, war ein Zimmer schnell geräumt. Im Laufe der Saison absolvierte die Hoteliersfamilie so eine kleine Tournee durch das eigene Haus.

In der Hochsaison rückte man zusammen, teilte sich einen Raum und schlief eng zusammengeschlüsselt im Bett sowie am Boden auf Matratzen. Bei Vollbelegung suchten sich die Familienmitglieder

irgendwo im Haus einen Schlafplatz. So manches Hotelierkind übernachtete auf einem Sofa in den Gesellschaftsräumen und der Patron am Schreibtisch. Von Caspar Badrutt ist überliefert, dass er 1855 im «Kulm», St. Moritz, auf dem Büroboden schlief, weil Gäste ankamen, der Zimmerumbau aber noch nicht fertig war.

Dass Hoteliers aufs eigene Bett verzichten, kommt noch heute vor. Berühmtestes Beispiel ist Ernst Wyrsch. Während des World Economic Forums WEF im Jahr 2000 hat der damalige Direktor des «Steigenberger Belvédère» seine Wohnung dem US-Präsidenten Bill Clinton überlassen.

### Mit den Augen eines Kindes

Im Film «Hors Saison» gewährt der Regisseur Daniel Schmid (1941 bis 2006) einen Blick ins Leben einer Hoteliersfamilie. Schmid ist im Hotel Schweizerhof in Flims aufgewachsen und lässt seine Kindheitserinnerungen in die Story einfließen. Anders als das Filmhotel ist der «Schweizerhof» noch immer in Familienbesitz. Das Hotel wird von Schmid Neffen und dessen Frau in vierter Generation geführt.

### Wohnen mit Strategie

Als um 1900 immer mehr Hotelpaläste gebaut wurden, planten die Architekten auch für die Hoteliers Wohnungen ein. Diese befanden sich an strategisch wichtigen Positionen. «Je nach Führungsstil waren die Direktionswohnungen im Hauptgebäude gleich bei der Réception, also möglichst nahe beim Gast, oder in einem Seitentrakt, nahe den Lager- und Personalräumen, untergebracht», erklärt Evelyne Lüthi-Graf. Die Direktionswohnungen verfügten in der Regel über mehrere Schlafräume sowie ein Speisezimmer mit einem grossen Esstisch darin. Eine eigene Küche hingegen fehlte komplett.

Dafür hatten einige Direktionswohnungen zwei Zugänge. Der eine führte auf die «Bühne», also in den Gästebereich. Der andere hinter die Kulissen zu Küche, Lingerie, Lager, Office und Keller. Der Hoteldirektor konnte sich so schnell durch sein Haus bewegen und überall unerwartet auftauchen. Präsent zu sein war schliesslich eine seiner Hauptaufgaben.

Etlliche Hoteldirektionswohnungen wurden auch direkt unter Dach gebaut. Nicht wegen der tollen Aussicht, sondern weil es unter dem Dach im Sommer zu heiss und im Winter zu kalt für die Gäste war, man den Platz aber doch sinnvoll nutzen wollte. Heute sind viele dieser Direktionswohnungen wegen des Ausblicks in Suiten umgebaut worden.

### Grossmutterns Zimmer ist eine Attraktion

Es gibt aber auch Hoteliers wie Roberto Schmid vom Hotel International au Lac in Lugano. Er hat das Schlafzimmer seiner Grossmutter Alice, die das Hotel 60 Jahre lang führte, so belassen, wie es war. Heute steht dieses Zimmer für die Gäste als romantisches Belle-Epoque-Zimmer bereit und wird rege gebucht. Was die Gäste besonders schätzen, ist die Authentizität. Das Bett, in dem sie schlafen, bekam Alice im Jahr 1931 von ihrem Mann geschenkt und im Nachttisch liegen noch ihre Bücher.

RICCARDA FREI

### Zur Serie «Zeitreise»

Die Serie «Zeitreise» entsteht in Zusammenarbeit mit Evelyne Lüthi-Graf. Sie ist Historikerin, Archivarin und Geschäftsleiterin Hotelarchiv Schweiz. Diese Stiftung kümmert sich um den Erhalt historisch wertvoller Dokumente und Gegenstände in und aus Schweizer Hotels.



Die Serie «Zeitreise» erscheint in loser Folge.

# Über den eigenen Tassenrand hinaus



Kirschen am Kaffeebaum: Bis in die Tasse ist es noch ein weiter Weg. BILDER ZVG

Weil Kaffee ein äusserst komplexes Produkt ist, schickt Philipp Henauer seine Mitarbeiter auf Plantagen. Oder an den SCA Education Day.

Lourdes de Naranjo – ein Städtchen, dessen Name sich anhört wie eine sakrale Pilgerstätte. Hierhin pilgern keine Religiösen zum Gebet, sondern Kaffee-Profis zum Erkunden und zum Lernen. Saftig grüne Natur, die Plantagen und ihre Farmer, die feuerroten Kirschen am Kaffeebaum: Der Ort im West Valley von Costa Rica ist eine von mehreren atemberaubenden Stationen auf der Reise von Fabio Kaiser und Melanie Miloš. Beide arbeiten sie bei Henauer Kaffee. Er als Chefröster, sie ist für die Qualitätssicherung zuständig und leitet Barista-Kurse. Im letzten Frühling schickte sie Philipp Henauer, der das Familienunternehmen in vierter Generation führt, auf die Reise in den zentralamerikanischen Staat.

«Sie kamen mit den schönsten Impressionen zurück: Die Natur, die Tierwelt, aber auch die Herzlichkeit der Farmer beeindruckten Fabio und Melanie sehr», erzählt Philipp Henauer. Noch wichtiger aber sei gewesen, dass der einwöchige Trip das ganzheitliche Verständnis seiner Mitarbeiter für das Produkt Kaffee gefördert habe. «Für solche Profis ist es entscheidend, den Kaffee von Grund auf zu kennen.»

Wer Plantagen in echt erlebt, sieht Kaffee fortan anders

Fabio Kaiser, seines Zeichens aktueller Schweizer Aeropress-Meister – bei dieser Variante wird frisch gemahlener Kaffee in den Aeropress-Brühzylinder eingefüllt, mit heissem Wasser aufge-gossen und durchgerührt –, und Melanie Miloš, mehrfache Teilnehmerin an Latte-Art-Meisterschaften, lernten Kaffee von einer

neuen Seite kennen. Mit welchen Problemen hat der Kaffeebauer zu kämpfen? Unter welchen Umständen arbeitet er? Wie heikel ist denn eigentlich die Kaffeeepflanze? Wie viel Handarbeit steckt hinter dem Endprodukt?

Henauer ist überzeugt: «Wer Plantagen in echt erlebt, sieht Kaffee fortan anders. Eine einschneidende Erfahrung.» Und letztlich profitieren auch der Abnehmer des Kaffees sowie der Endkunde. Durch die persönlichen Beziehun-



Mit seiner Schwester Stefanie führt Philipp Henauer das Familienunternehmen Henauer Kaffee in vierter Generation.

gen zu Produzenten und durch Besuche vor Ort könne beste Qualität garantiert werden.

### Über den Rand der eigenen Kaffeetasse hinausschauen

Für Kaffee-Begeisterte, die keine Möglichkeit haben, demnächst eine solche Reise anzutreten, legt Henauer den Besuch des Education Day ans Herz. Da lädt die Specialty Coffee Association Schweiz am 27. Januar ins Kraftwerk Zürich (Selnaustrasse 25, 8001 Zürich, Anmeldung erforderlich, Teilnahme gratis). Im Fokus steht der Wissensaustausch rund um den Kaffee. «Einige Vorträge werden ziemlich technisch sein. Andere sind aber auch für Leute spannend, die Kaffee nicht vertieft kennen.»

So etwa Sander Reuderinks Vortrag. Der Geschäftsführer des Kaffee-Unternehmens Trabocca spricht über die Veränderung der Wertschöpfungskette beim Kaffee Äthiopiens. Henauer: «Politische Veränderungen im Land führten zuletzt zu Verbesserungen der Möglichkeiten für den einzelnen Bauern. Ein spannendes Thema für jedermann, der über den Rand der eigenen Kaffeetasse hinausschaut.»

BENNY EPSTEIN



Serie Kaffee  
Hier erfahren Sie alles über Kaffee: vom Anbau über Röstung, Zubereitung und Konzepte bis zu den Menschen dahinter.



Anmeldung für den SCA Education Day:  
[www.swisscca.ch/sca-education-day](http://www.swisscca.ch/sca-education-day)



Mehr Informationen unter:  
[www.hotelarchiv.ch](http://www.hotelarchiv.ch)