

Die Direktorinnen

Die Schweizer Hotelkette Sorell wächst – die Mehrheit ihrer Häuser wird von Frauen geführt

Christoph Ammann (Text)
und Nicola Pitaro (Foto)

Die Giganten der globalen Hotellerie schlucken laufend kleinere Player. Doch eine urschweizerische Hotelgruppe kultiviert die Selbstständigkeit und wächst ihrerseits: Der Speer in Rapperswil SG und das Merian in Basel stiessen jüngst zu den Sorell-Hotels, die sich mit dem St. Peter in Zürich an einen interessanten Neubau wagen. Die Gruppe gehört zum Portfolio des Verpflegungsgiganten ZFV-Unternehmungen (Zürcher Frauenverein). Fast scheint es, als sei dieser Name Programm: Derzeit werden 10 von 18 Betrieben von Direktorinnen geführt. «Wir folgen keiner Frauenquote», sagt Sorell-Chef Thomas Kleber. «Aber wenn es sich ergibt, setzen wir gerne eine Frau an die Spitze eines Hotels. Weibliche General Manager haben häufig ein besseres Gespür für unsere Betriebe.» Das sind die drei Sorell-Gastgeberinnen:

Die Herzliche Melanie Holdener, Krone, Winterthur

Ein lila Gummientchen erwartet den Sorell-Gast in jedem Hotelbadezimmer. In der Winterthurer Krone gucken Enten diverser Couleure und verschiedener Aufmachung, etwa in Badehose oder mit Weihnachtsmannmütze, gar aus einer Vitrine in der Lobby. Es ist nur ein liebenswertes Detail, aber die putzigen Vögel deuten darauf hin, dass im Traditionshotel eine Frau das Sagen hat. Melanie Holdener, 43, führt die Krone seit Anfang 2017 und setzt alles daran, ihre Begeisterung für Beruf und Branche auf die 26 Mitarbeitenden zu übertragen. «Meine Leute sollen die Gäste mit einem Lächeln begrüssen», sagt Melanie Holdener. «Herzlichkeit ist unerlässlich.» Weniger wichtig hingegen, ob die Suppe von rechts oder links serviert wird.

Die gebürtige Deutsche hat das Handwerk im Goldenen Schaf in Heidelberg erlernt und später Hotels in Luzern und Aarau geleitet. Grundsätzlich, sagt Holdener, glaube sie nicht, dass eine Frau die Gastgeberrolle besser interpretiere als ein Mann: «Aber wir zeigen vielleicht etwas mehr Herz.» Die Krone, deren Anfänge ins Mittelalter zurückgehen, gehört samt der

Immobilie dem ZFV. Die Direktorin rapportiert an die Zentrale in Zürich. Trotzdem fühlt sie sich als eigenständige Hotelière mit respektablem Entscheidungsspielraum. Es gibt zwar Vorgaben und zahlreiche Qualitätsstandards von Sorell. «Wie wir in Winterthur auftreten, liegt aber in meiner Kompetenz.» Sorell hat das denkmalgeschützte Haus an der Marktgasse mit einem millionenteuren Umbau in ein Schmuckstück verwandelt, das in der lokalen Hotellerie einen Spitzenplatz einnimmt. Die 39 Zimmer halten deutlich mehr, als die dreieinhalb Sterne der Klassierung versprechen. In der Gastronomie hat man sich von jeglichem Luxus verabschiedet und pflegt eine populäre Wirtshausküche. «Die Krone bleibt in Winterthur eine Institution», erklärt Me-

lanie Holdener, «dieser Verantwortung stelle ich mich.»

Die Umsteigerin Vreni Giger, Rigiblick, Zürich

Sie begrüsst und platziert Gäste, serviert dort Mineralwasser, schenkt hier Wein nach: Vreni Giger, 45, geht auf in einer neuen Rolle. «Ich stehe nicht mehr am Herd, sondern bin Gastgeberin», sagt die Schweizer Köchin des Jahres 2003, die in ihrem Jägerhof in St. Gallen mit einer einzigartigen regionalen Küche das Publikum und die Kritiker begeistert hatte. Tempi passati. Heute leitet die Ostschweizerin den stylishen Rigiblick hoch über Zürich, ein Haus mit sieben Hotelzimmern, Gourmet-Restaurant und Bistro. Sie arbeitet, bekennt Vreni Giger, an der Front

nicht minder hart als früher in der Küche. «Aber körperlich laugt der Job weniger aus – und jetzt bin ich angestellt und arbeite nicht mehr auf eigene Rechnung.» Der Zusatz «by Vreni Giger» im Namen des

18 Hotels in der Schweiz

Sorell Hotels: 18 Drei- und Viersternhotels vor allem in Schweizer Städten zwischen St. Gallen und Bern. Hotel Krone, Winterthur: DZ ab 210 Franken; www.sorellhotels.com/de/krone. Hotel Rigiblick, Zürich: Apartment ab 370 Franken; www.sorellhotels.com/de/rigiblick. Hotel Aarauerhof: DZ ab 185 Franken, www.sorellhotels.com/de/aarauerhof

Allg. Infos: www.sorellhotels.com

wunderschön gelegenen Betriebes verrät: Der Rigiblick trägt sehr wohl die kulinarische Handschrift der früheren Spitzenköchin. «Ich bespreche zwar die Menükarten mit Ronny und Sebastian Zipfel», räumt sie ein, «aber die Umsetzung liegt bei den zwei Küchenchefs.» Ronny hat im Gourmet-Restaurant einen «Michelin»-Stern und 16 «Gault Millau»-Punkte erköcht. Die Faktoren des Erfolgs erinnern stark an Vreni Giger: Regionalität, Swissness, höchste Qualität.

Giger wurde von der Sorell-Gruppe und dem ZFV zwar auch als Vorzeigefrau mit Publicity-Auftrag engagiert. «Aber meine Hauptaufgabe besteht darin, den Rigiblick in eine gute Zukunft zu führen», sagt die Hotelchefin. Zieht es eine der wenigen Frauen, die sich hierzulande in der männlich

dominierten Welt der Spitzenküche durchgesetzt hat, nach gut zwei Jahren zurück zu Pfannen und Töpfen? «Nein», wiederholt Vreni Giger, «ich bin jetzt mit Leib und Seele Gastgeberin.»

Die Aufstrebende Nadine Courtial, Aarauerhof, Aarau

Die beruflichen Stationen waren Nobelhotels in St. Moritz, Zürich und New York. Jetzt arbeitet Nadine Courtial in Aarau – und fühlt sich sehr wohl als Chefin des unpräzisen Aarauerhofs. «Mir gefällt es in der Dreistern-Hotellerie», sagt die gebürtige Deutsche, «hier bereitet man Gästen bereits mit Kleinigkeiten eine Freude.» Mitte 2018 wurde aus der Resident Managerin die Hoteldirektorin Courtial. Mit 31 Jahren fühlt sie sich reif für die anspruchsvolle Aufgabe, 25 Mitarbeitende zu lenken: «Ich brenne für den Job und die Branche. Diese Leidenschaft versuche ich täglich vorzuleben», so Nadine Courtial. Das Hotel beim Bahnhof Aarau begrüsst vor allem Geschäftsreisende. Die 40 Einzelzimmer (neben 41 Doppelzimmern) sind eigentlich ein Anachronismus, werden aber fleissig gebucht. Das Seminargeschäft läuft, im Sommer steigen viele Velotouristen im Aarauerhof ab. Die Öffnungszeiten des Restaurants mussten allerdings der Nachfrage angepasst werden; das Lokal bleibt am Nachmittag geschlossen. «Das heisst auch, dass die Aargauer Spezialität, die Rüeblitorte, aufgrund des fehlenden Kaffee- und Kuchen-Geschäfts nicht mehr so gefragt ist», schmunzelt Nadine Courtial. Sie bedauert, dass Hotellerie und Gastgewerbe mit Nachwuchsproblemen kämpfen: «Viele Junge scheuen lange Arbeitszeiten und Einsätze am Wochenende.» Dabei bietet gerade eine grundsätzliche Gruppe wie Sorell gute Ausbildungs- und Aufstiegschancen.

Der Aarauerhof gehört seit 2012 zu Sorell. Er ist das erste Haus am Platz, bedarf aber dringend eines umfassenden Umbaus. Die Pläne liegen in der Schublade. Wann es losgeht, bleibt aber noch unklar. «Wir werden das Haus wohl für einige Zeit schliessen», sagt Nadine Courtial. «Für mich wird es eine tolle Herausforderung, den Umbau zu begleiten, ich freue mich schon auf die Wiedereröffnung.»



Erfolgreiche Hoteliären: Nadine Courtial, Melanie Holdener und Vreni Giger (von links)

Anzeige

Mein Schiff.
Eine Klasse für mich.



ABLEGEN. UND BEI MIR ANKOMMEN.

MITTELMEER · April bis Oktober 2019 · Balkonkabine
7 Nächte · inklusive Flug · ab CHF 1932.-**

PREMIUM ALLES INKLUSIVE*

Mehr im Reisebüro, unter +49 40 60001-5111 oder auf www.tuicruises.com

TUI Cruises

* Im Reisepreis enthalten sind ganztägig in den meisten Bars und Restaurants ein vielfältiges kulinarisches Angebot und Markengetränke in Premium-Qualität sowie Zutritt zum Bereich SPA & Sport, Entertainment und Kinderbetreuung. | ** Flex-Preis (limitiertes Kontingent) p. P. bei 2er-Belegung einer Balkonkabine, inkl. Flug nach Verfügbarkeit mit allen Abgaben und Zuschlägen, auch zur Luftverkehrssteuer und Transfers. Der angegebene Preis in Schweizer Franken (CHF) ist ein Referenzpreis. Er beruht auf dem Wechselkurs von EUR zu CHF 1,14 (Stand 30.11.2018). Der tatsächlich zu bezahlende Preis in CHF hängt von jeweiligen Tageswechselkurs der Banken sowie von eventuell anfallenden Gebühren ab. | TUI Cruises GmbH · Heidenkampsweg 58 · 20097 Hamburg · Deutschland

