

Das Gelbe vom Ei

Die Sorell-Hotels erfinden sich neu – und setzen auf ein originelles Frühstücksbuffet

Christoph Ammann (Text)
und Michele Limina (Foto)

Zwischen unbemalten braunen und weissen Eiern lächelt ein Gesicht: Zipfelmütze, geschwungener Mund, rote Wangen auf die Schale gepinselt. Ein ganz normaler Morgen im Frühstücksraum des Hotels Krone an der Winterthurer Marktgasse. «Die verzierten Eier bleiben oft zurück im Korb», sagt Angelika Nestle. «Aber sie bereiten den Gästen Freude und sorgen für kreative Taten bei den Mitarbeitern, die sie spontan bemalen.» Die 47-Jährige ist Leiterin Produkt- und Qualitätsmanagement bei den Sorell-Hotels. Unter dem Dach des Catering- und Verpflegungsriesen Zürcher Frauenverein (ZFV) führt die grösste rein schweizerische Hotelgruppe 17 Herbergen zwischen St. Gallen, Arosa und Bern. Wie die meisten Sorell-Hotels liegt die Winterthurer Krone im Stadtzentrum, galt bislang als etwas altbacken und wenig aufregend. Doch jetzt stellen sich die Sorell-Hotels neu auf. «Wir werden deutlich frischer», sagt Michael Thomann, seit April 2014 der Chef der Gruppe. «Unsere 450 Mitarbeiter sollen eine goldene Regel beherzigen: Handle den Gast, wie du selber gerne behandelt werden möchtest.»

Einen ganzen Tag lang in Wien testweise gefrühstückt

Eine freundliche Serviceangestellte der Krone tritt im Frühstücksraum an den Tisch: «Darf ich Ihnen ein Smoothie reichen?» Das ist neuer Standard bei Sorell, die Zmorge-Crew verarbeitet spontan Gemüse und Früchte zu Vitamindrinks und bringt sie zum Gast. «Das Frühstück ist ein wichtiger Part unserer neuen Strategie, die auf Individualität, Emotionalität und Qualität setzt», sagt Angelika Nestle. Mit Thomann und einem weiteren Kollegen tourte die frühere Robinson-Club- und Swissôtel-Managerin durch Wien («Wir frühstückten den ganzen Tag») und prüfte das Zmorge-Angebot in der Luxus- und Mittelklasse-Hotellerie an der Donau. Nestle definierte das künftige Sortiment in den 17 Sorell-Hotels, alle müssen neu zehn Vorzeigeprodukte auf dem



Angelika Nestle: Leiterin des Qualitätsmanagements im Sorell-Hotel Krone in Winterthur

Buffet anbieten. «Daneben haben die Hotels freie Hand für regionale Produkte», sagt die Frühstücksspezialistin. «Ich kann von meiner Erfahrung aus der Ferienhotellerie profitieren, wo die Gäste länger beim Zmorge sitzen als in City-Hotels.»

Die Sorell-Hotels tischen vor der Frischzellenkur unterschiedliche

Frühstücke auf: facettenreich im pittoresken Zürichberg, eher marginal, mit verpackter Konfitüre und Butter im Berner Garni Arabelle. Wer für 24 Franken pro Person in der Winterthurer Krone tafelt, findet auf dem Buffet wie in 16 anderen Sorell-Hotels mit Garantie Urdinkel-Maggia-Brot, saftigen Lenzburger Bauernschinken,

Butter von der Molkerei Fuchs und Good-Morning-Muffins aus Leinsamen, frischen Rüeblen und Haferflocken. Die Konfitüre wartet in rustikalen Einmachgläsern, sie wird zentral von der Küche des Sorell-Hotels Rigiblick in Zürich produziert. Und statt auf eintönigen Platten sind die Speisen auf Holz und Schiefer angerichtet. Ausser-

dem ersetzen die Sorell-Betriebe weisses Frühstücksgeschirr kontinuierlich durch bunte Tassen und Teller. Eine Karte auf dem Tisch erzählt die Geschichten hinter den Delikatessen. Etwa, dass der Berg-rausch-Heumilchkäse von der Molkerei Aschwanden in Seelisberg UR stammt, wo 15 Bauern ihre Kühe nur mit Gras und Heu füttern, nie mit Silage. «Die Qualitätsverbesserung beim Frühstück», resümiert Angelika Nestle, «kostet pro Gast und Tag 77 Rappen mehr als zuvor.»

Kette bestimmt den Standard, die Gastgeber das Erlebnis

Die Mitarbeiter wurden geschult; sie sollen, ganz nach ihrer eigenen Façon, den Gast ansprechen – und Einzelkunden eine Tageszeitung anbieten. «Das Resultat des Upgrades ist verblüffend», sagt Angelika Nestle. «Die Ratings in den Bewertungsportalen sind deutlich gestiegen.» Abseits des Frühstücksbuffets punkten die Sorell-Hotels neu mit einem Begrüssungsdrink für die Eincheckenden und in den Betten mit Fünfstern-Kissen und -Duvets von Schweizer Herstellern. Top-Qualität ist Sorell-COO Michael Thomann gewohnt. Die «Bilanz» hatte 2012 den damaligen General Manager des edlen Schweizerhofs in Bern zum «Hotelier des Jahres» gekürt.

Bei Sorell beschäftigt sich Thomann jetzt auch mit Hotels in Dübendorf oder Spreitenbach; alle 17 Sorell-Häuser haben drei oder vier Sterne. 2014 betrug der durchschnittliche Zimmerpreis 2150 Fr., dafür lag die Auslastung von 67,8 Prozent klar über dem Branchenwert. «Wir bieten heute eine spannende Mischung», gibt sich Thomann überzeugt. «Die Gastgeber in den einzelnen Häusern bestimmen das Erlebnis, die Kette setzt die Standards für die Qualität.»

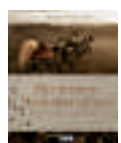
Im Hotel Krone in Winterthur leert sich der Frühstücksraum. Im Korb liegt noch ein einsames Ei. Schwarze Wimpern, wache Augen und eine Knollennase auf weisser Schale. Niemand hat das kleine Kunstwerk angerührt.

www.sorellhotels.com

Frei wie ein Vogel

Buchfavoriten für den Gabentisch – vom Luftbildatlas bis zu den letzten Naturparadiesen

Die letzten Naturparadiese



Aus dem Wasser schießt ein Grönlandhai, ein Chamäleon erstarrt in Position, ein Pelikan startet zum Flug. Von den tropischen Regenwäldern Amazoniens über die bunte Unterwasserwelt der Karibik bis in die Eislandschaft der Arktis und an die Ufer des Mekong in Südostasien: Der Bildband «Die letzten Naturparadiese» schickt den Leser auf eine Weltreise zu den biologischen Schatzkammern. In 35 Regionen fand WWF Hotspots der Artenvielfalt vor, sie sind mit überwiegend grossformatigen Bildern namhafter Naturfotografen illustriert; die interessanten Texte stammen von den Wissenschaftsjournalisten Kerstin Vierung und Roland Knauer. Nicht allen dieser faszinierenden Bilder wird man auf konventionellem Wege hinterherreisen können. Aber vielleicht ist das auch gut so!
— 52 Franken, DuMont

Ein Bauch spaziert durch Paris



Paris? Jetzt? Der Schock der Terrornacht ist noch nicht überwunden. Trotzdem wird diese Stadt ihre Anziehungskraft nicht verlieren, weil sie nunmal zu den schönsten der Welt zählt. Und zu den kulinarisch verlockendsten. Im Buch «Ein Bauch spaziert durch Paris» geht Meisterkoch Vincent Klink auf Entdeckungsreise in der Welthauptstadt des guten Essens. Er erzählt von grossen Pariser Köchen und unterhält mit Anekdoten von Dichtern und Denkern, die in Paris genüsslich unterwegs waren. Mit Baudelaire und Flaubert sitzt er zu Tisch und verrät, dass Prousts Haushälterin einen Schlüssel zum berühmten Hotel «Ritz» besass. Und dass Heinrich Heine sich in Paris von einer Art Pizza-Lieferdienst versorgen liess. Das Buch macht einfach hungrig auf die Gourmet-Metropole an der Seine!
— 28.90 Franken, Rowohlt

Der Atem der Berge



Ein Eiskletterer, der in einer Wand aus gefrorenem Wasser hängt, unter ihm der Abgrund. Drei Skifahrer in einer endlosen Wüste aus Schnee. Die Spitze des Matterhorns rosa erleuchtet, darunter das Bergmassiv im Dunkeln. Mehr als 10 000 Fotografen haben weltweit anlässlich des Fotowettbewerbs des International Mountain Summit (IMS) die beeindruckende Schönheit der Berge festgehalten. Der IMS zeigt im opulenten Bildband «Der Atem der Berge» eine Auswahl der Siegerfotografien der letzten fünf Jahre – spektakuläre Aufnahmen von Montblanc, Kilimandscharo, den Rocky Mountains und allen Achttausendern. Auch in den kurzen Texten bringen die Fotografen ihre Sicht auf die Giganten emotional zum Ausdruck. Eine 288-seitige, eindrucksvolle Feier der Berge.
— 68 Franken, Bruckmann Verlag

Der grosse Luftbildatlas



Ein Reiseführer der Extraklasse: Aus der Vogelperspektive betrachten wir Deutschland, Österreich und die Schweiz, fliegen über Städte und Landschaften hinweg. Dazwischen gibt es Kartenmaterial im Massstab 1:250 000 und 1:450 000, um die eindrucksvollen Luftbildaufnahmen besser einzuordnen. Ein grösserer Abschnitt des Atlases legt den Fokus auf Berlin kurze Zeit nach dem Mauerfall. Hier entstehen durch den Mix von plastisch wirkenden Karten und hochauflösenden Luftbildern besonderer Orte immer wieder Überraschungsmomente, die zudem mit Hintergrundinformationen unterfüttert werden. Ein schwebendes Werk von 544 Seiten, das Lust aufs Reisen macht. So hat man Deutschland, Österreich und die Schweiz noch nie gesehen!
— 66 Franken, Kosmos

Höhenwege der Schweiz



Sie sind leicht zu bewältigen, benötigen keine besondere Kondition und beschenken einen trotzdem mit ständig wechselnden Aus-, Tief- und Weitblicken: Höhenwege gehören zu Recht zu den beliebtesten Wanderwegen überhaupt. Vom einfachen Tagesausflug auf die Rigi bis zum siebentägigen Trekking von Brig nach Zermatt oder einer abenteuerlichen Gradwanderung am Rande des Verzascatals stellt das Buch die schönsten Höhenwegklassiker, aber auch Geheimtipps aus den Schweizer Alpen vor. Den Schwerpunkt legen die Autoren Ueli Hintermeister und Daniel Vonwiller auf die zwei- oder mehrtägigen Touren – ideal fürs Wochenende oder einen Kurzurlaub. Ein Buchgeschenk für alle, die jetzt schon an den Frühling denken!
— 41.90 Franken, www.at-verlag.ch
Brigitte Jurczyk