

Ein Hotel ohne jede tierische Zutat

Kein Leder, keine Daunendecken, keine Kompromisse in der Kochkunst: Das Hotel Swiss in Kreuzlingen ist das bislang einzige rein vegane Hotel in der Schweiz. Ein Konzept mit Erfolg.

DENISE MÜCHENBERGER

Sein Restaurant Krone in Gottlieben war mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet, das Hotel als eines der schönsten Gourmet-hotels der Schweiz gelistet. Trotzdem wollte Raphael Lüthy mehr – er strebte nach etwas anderem. «Als Gourmetkoch stand ich täglich in der Küche und habe Produkte verarbeitet. Irgendwann begann ich, vieles zu hinterfragen. Etwas woher die Lebensmittel stammen. Noch mehr aber, wie sie produziert werden.» Dabei fielen ihm die «problematischen» Zustände in der Milch- und Fleisch-industrie auf, Produktionsverfahren, die er ethisch und moralisch nicht vertreten konnte. «So entschied ich mich, meine ganze Küche auf vegan umzustellen.» Seine Spezialität, die saftig geschmorten Kalbshaxe, strich er von der Karte und tüftelte an neuen, rein pflanzlichen Kreationen. Lüthy war von Beginn weg überzeugt, dass es auch auf gehobenem Niveau möglich sein sollte, vegane Gerichte zu kreieren. Er ging noch weiter mit seinen Gedanken und spielte mit dem Gedanken eines rein veganen Hotels. Von Berufskollegen wurde er belächelt. Kaum

«Es geht um eine Philosophie, die wir glaubwürdig und konsequent leben wollen.»

Raphael Lüthy
Hotel Swiss, Kreuzlingen TG

einer glaubte an seine Vision, die damals – vor fünf Jahren – auch wenig Erfolg versprechend schien. «Diese Skepsis im Umfeld machte die Sache noch reizvoller für mich. Ich wollte mich dieser Herausforderung unbedingt stellen.»

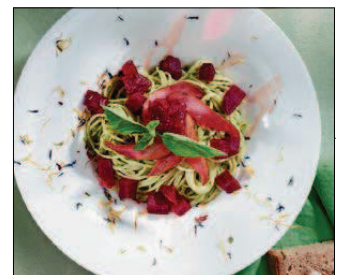
Positioniert als veganes, aber auch als konventionelles Business-Hotel

Als Lüthy eine geeignete Liegenschaft für das Projekt «veganes Hotel» fand, startete er in das Abenteuer: Er übernahm das Hotel Swiss in Kreuzlingen als Pächter, renovierte es komplett, strich



Wurde die Idee zu Beginn belächelt, hat das Hotel heute eine Vorreiterrolle inne und ist gut ausgelastet: das vegane 4-Sterne-Hotel Swiss in Kreuzlingen.

Bilder Hotel Swiss



die Wände mit natürlichen Farben. «Auch bei der Einrichtung mussten wir auf viele kleine Details achten: kein Leder, keine Daunendecken. Es war ein aufwendiger und zeitintensiver Prozess. Aber wir haben für alles eine Lösung gefunden.» Lösungen, die zwar kostspieliger waren als die branchenüblichen, «aber für uns war klar, dass wir keine Kompromisse eingehen.» Selbst tierver-suchsfreie Shampoos und Putzmittel für das Housekeeping wurden aufgetrieben, wo immer möglich griff man auf Fairtrade oder nachhaltige Produkte zurück.

Im September 2011 konnte das 4-Sterne-Business-Hotel mit 20 Zimmern, die je nach Saison zwischen 150 und 190 Franken kosten, eröffnen. Und erlebte gleich einen grossen Zulauf: «Wenn man bedenkt, dass es im 2012 noch ein ganz anderes Bewusstsein für die vegane Ernährung gab, sind wir überraschend gut gestartet.» Dies ver-

mutlich auch, weil das Haus von Anfang an auf zwei Segmente setzte: «Wir positionieren uns auf der einen Seite als konventionelles Business-Hotel, das Geschäftsreisende aus aller Welt anzieht,



Ist selbst Veganer: Hotelier Raphael Lüthy.

was etwa 50 Prozent der Gästestruktur ausmacht.» Auf der anderen Seite wirbt das Haus gezielt mit dem veganen Label, das eine zunehmende Gästezahl generiert. Diese Zielgruppe stammt bis anhin mehrheitlich aus dem deutschsprachigen Raum, aus Deutschland, Österreich oder aus der Schweiz. Im Sommer ist Hochsaison, dann ist das Haus zu rund 90 Prozent ausgelastet, in der schwächeren Wintersaison zu 75 bis 80 Prozent. «Für diese Region ist das eine beachtliche Zahl», sagt der Hotelier.

Wenn er zurückblickt und die Entwicklung der letzten Jahre zusammenfassen muss, dann fällt ihm auf, dass vieles einfacher geworden ist: «Während wir zu Beginn nirgends eine hochwertige, vegane Margarine zum halben Kilo bekamen, bieten sie heute gleich mehrere Lieferanten an.» Die Nachfrage nach veganer Kost ist gestiegen, hat sich gar als Trend entwickelt, vegane Köche erobern

den Food- und Kochbuch-Markt und gewinnen immer mehr Anhänger. Auch Raphael Lüthy konnte aus seinem guten Geschäftsrheiter Profit schlagen. Er gab ein Kochbuch heraus, ist gefragter Gastkoch und hat mit seinen zwei Geschäftspartnern Peter R. Egli und Stephan Lendi die Beratungsfirma Educhefs gegründet, welche ganzheitliche Lösungen für vegane Betriebe von der Rezept-Entwicklung bis zur vollständigen Ökologisierung bietet. Seine Person möchte er aber nicht zu sehr in den Vordergrund stellen. «Am Ende geht es um eine Philo-

sophie, die wir glaubwürdig und konsequent leben wollen. Ohne, dass dabei der Gast auf irgendetwas verzichten müsste – ausser auf tierische Produkte.»

Die Erfahrungen nutzen, um andere Betriebe und Köche auszubilden

Um sein Haus in eine gesicherte und positive Zukunft zu führen, organisiert der gebürtige Berner immer wieder Events und Aktionswochen, um neue Gäste anzusprechen. «Unser Brunch, den wir einmal im Monat anbieten, ist eine gute Gelegenheit, um unser gastronomisches Angebot kennen zu lernen. Wir haben mittlerweile Gäste aus München, die extra anreisen.» Auch der Gourmet-Abend am Freitag mit einem 5-Gang-Menü und veganen Weinen hat sich herumgesprochen. Für Lüthy ist das vegane Konzept eines mit Zukunft. «Das zeigt auch das Interesse aus anderen Städten. Derzeit werden einige Projekte beispielsweise in Zürich angedacht.» Dass er dabei mit an Bord ist, schliesst er nicht aus. «Mich reizt in erster Linie die Etablierung eines solchen Hotels in einem urbanen Umfeld. Das eröffnet wieder ganz neue Möglichkeiten.» Ausserdem möchte er seine Erfahrung nutzen, um andere Betriebe und Köche auszubilden. «In der Schweiz gibt es noch zu wenige Angebote im rein veganen Bereich. Ich begrüsse jede Neueröffnung, egal ob Restaurant oder Hotel.» Schliesslich sei er selber überzeugter Veganer. «Es würde mich natürlich freuen, wenn ich auch einmal in der Schweiz in einem veganen Hotel Ferien machen könnte.»

Veggie Hotels Mehr als 500 Häuser in 66 Ländern

Die weltweit erste Hotelkooperation für rein vegetarische oder vegane Hotels, Pensionen, Seminar- und Gesundheitszentren mit Sitz in Berlin wurde 2011 gegründet. Die Plattform startete mit rund 100 Unterkünften, heute listet sie weit über 500 Häuser in 66 Ländern. Vorne mit dabei sind Deutschland, Österreich und England, aber auch Indien und die USA bieten ein grosses Veggie-Angebot. Für Teilzeit-Veggies gibt es unter der Partner-Seite vegan-welcome.com eine grosse Auswahl an Häusern weltweit, die zwar nicht ausschliesslich, aber ebenfalls ein beachtliches veganes Angebot feilbieten. dm

veggie-hotels.de



Das Business-Hotel Swiss verfügt über 20 Zimmer und generiert eine zunehmende Zahl vegane Gäste aus der DACH-Region.



Thomas Klein

«Man muss seine Gäste viel gezielter ansprechen.»

Geschäftsführer Veggie Hotels (siehe Kasten rechts).

Thomas Klein, wie hat sich das vegetarisch-vegane Angebot in der Schweizer Hotellerie seit der Gründung der Plattform Veggie Hotels vor fünf Jahren entwickelt?

In der Schweiz gibt es derzeit nur fünf zertifizierte Veggie Hotels, also Hotels, die rein vegetarisch sind und mit ihrer Küche ganz auf Fleisch und Fisch verzichten. Wir stellen aber fest, dass die Schweizer unsere Plattform im europäischen Vergleich sehr stark nutzen. Wie die Zugriffsstatistiken aufzeigen, interessieren sich Schweizer Gäste für vegetarisch-vegane Hotelangebote von Skandinavien bis Portugal und auch weltweit.

Weshalb hinkt die hiesige Hotellerie diesbezüglich Ländern wie Deutschland oder Österreich hinterher?

Hotels, die nicht schon seit ihrer Gründung rein vegetarisch sind, entscheiden sich eher dafür, zusätzlich zum herkömmlichen Angebot noch

ein veganes oder vegetarisches anzubieten. Dies war auch der Grund, weshalb wir vor zwei Jahren die Partner-Plattform vegan-welcome.com gegründet haben: Auf ihr finden sich zahlreiche Häuser weltweit – vom trendigen City-Hotel bis zum 5-Sterne-Luxus-Resort – die eine Auswahl von veganen Speisen anbieten.

Wo liegen denn die Herausforderungen für rein vegetarische oder vegane Hotels?

Hoteliers, die ein Haus rein vegetarisch oder vegan führen, sind in der Regel selbst vom vegetarisch-vegane Lebensstil überzeugt und nehmen es bewusst in Kauf, ihren Kundenkreis dadurch einzuschränken. Ein Haus muss somit seine Gäste viel gezielter ansprechen. Von den Kosten her sind vegetarische Betriebe möglicherweise sogar im Vorteil, denn selbst Bio-Gemüse ist im Einkauf günstiger als etwa Bio-Fleisch. Die grösste Herausforderung besteht also

darin, die passenden Gäste zu erreichen.

Welche Kategorie eignet sich dafür am besten?

Da gibt es keine Präferenzen. Wir haben auf der Plattform alle Kategorien vertreten. Für kleine Häuser mit zehn Zimmern im 2- und 3-Sterne-Bereich ist die Umsetzung jedoch einfacher und mit deutlich tieferen Investitionskosten verbunden als für Hotels im gehobenen Segment.

Wie bringt man Betriebe dazu, auf vegetarisch oder vegan umzustellen?

Der Trend zu gesunder Ernährung und zu Nachhaltigkeit ist vorhanden, was auch jedem Hotelier bewusst ist. Wenn dieser es schafft, sich glaubwürdig an die vegetarisch-vegane Zielgruppe zu wenden, kann er treue, zahlungskräftige Gäste für sich gewinnen, die bereit sind, für die entsprechende Leistung einen fairen Preis zu bezahlen. dm