

# MARTIN NYDEGGER

## «ICH WAR PRAKTIKANT IM HOTEL TAJ MAHAL»

Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus, wird an der Nacht der Gastronomen als prominenter Gastreferent auftreten. Im Interview spricht er über Food-Tourismus, seine Beziehung zum Gastgewerbe und was ihn in Hotels begeistert.

**HGZ: Martin Nydegger, welche Botschaft werden Sie an der Nacht der Gastronomen überbringen?**

MARTIN NYDEGGER: «We love people» – diese Grundhaltung muss in jedem Gastgeber und jeder Gastgeberin tief verankert sein, um den Job nicht bloss auszuüben, sondern ihn gerne und gut auszufüllen. Das ist unter anderem wichtig, um die Schweizer Gastfreundschaft hochzuhalten. Es ist auch die Grundlage, um unsere gastronomischen Berufe menschlich, empathisch und damit weit über die Automatisierung auszuüben und sie zu erhalten. Wenn sich ein Gastronom neutral oder kalt wie ein Roboter benimmt, wird er früher oder später durch einen solchen ersetzt.

**Schweiz Tourismus vermarktet unser Land ja im Ausland. Wie wichtig ist den Touristen das gastronomische Angebot?**  
Weltweit befindet sich der Food-Tourismus im Trend. Unsere aktuelle Gästebefragung, der Tourismus Monitor Schweiz 2017, zeigt, dass fast ein Drittel aller Reisenden in der Schweiz lokale Spezialitäten probieren wollen. Das ist für sie nach Wandern und Skifahren die dritt wichtigste Aktivität während ihres Aufenthalts.

**Wie trägt Schweiz Tourismus dieser Tatsache Rechnung?**  
Wir stellen in der Städte-Kampagne 2018 das Entdecken der regionalen Kulinarik in den Mittelpunkt. Insider haben spezielle Genuss-Touren für Touristen entwickelt. Die vermarkten wir unter dem Namen «Taste My Swiss City».

### Nacht der Gastronomen

Die Nacht der Gastronomen mit der Verleihung des «Gastrosterns 2018» findet am 22. Oktober in Luzern im Rahmen der Zagg statt. Durch den Abend führt das Zauberduo Domenico. Prominenter Gastreferent ist Schweiz-Tourismus-Direktor Martin Nydegger. Als musikalischer Stargast tritt Dodo auf. Die Veranstaltung ist bereits ausgebucht, doch das Voting für den «Gastrostern» läuft noch. Geben auch Sie Ihre Stimme ab unter:  
[www.nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)



Martin Nydegger ist Direktor von Schweiz Tourismus und Gastreferent an der diesjährigen Nacht der Gastronomen.

ZVG

**Arbeiten Sie für Werbeaufträge im Ausland mit Schweizer Köchen und Lebensmittelproduzenten zusammen?**

Ja, denn das kulinarische Erleben ist ein ideales Mittel – über Fotos und Videos hinaus –, das Reiseland Schweiz schmackhaft zu machen. Wir versuchen immer wieder, eine kulinarische Verbindung zwischen der Schweiz und den Märkten herzustellen.

**«Wer sich neutral wie ein Roboter benimmt, wird früher oder später durch einen solchen ersetzt.»**

**Wie sieht das konkret aus?**

Wir arbeiten zum Beispiel mit Schweizer Köchen im Ausland und ausländischen Köchen in der Schweiz zusammen. 2017 besuchte der Starkoch Anton Mosimann mit den Mitgliedern seines Londoner VIP-Clubs die Stationen seiner Laufbahn in der Schweiz. Sie machten eine kulinarische Grand Tour of Switzerland. Und Andreas Caminada bekochte mit uns in Mailand Medienschaffende und Reiseveranstalter.

**Was wird aufgetischt, wenn Schweiz Tourismus im Ausland Gäste bewirbt?**  
Swissness steht immer im Fokus. Wir achten zum Beispiel unbedingt auf Schweizer Weine. Die Gerichte sind schweizerisch, werden jedoch vom Catering vor Ort auch gerne lokal interpretiert. So kommen beispielsweise Käse-

gerichte in Indien immer etwas lokal angehaucht auf den Tisch.

**Sie sind viel unterwegs. Wie muss ein Hotel oder Restaurant sein, damit Sie sich wohlfühlen?**

Es muss grosszügig sein. Der Gast spürt eine knausrige Umsatzorientierung sofort. Grosszügigkeit bedeutet nicht, Umsatz zu verschenken. Es gibt täglich 1000 Möglichkeiten, auf kreative und sympathische Weise Grosszügigkeit und damit das Urprinzip der Gastfreundschaft zu zelebrieren.

**Und womit kann man Sie als Gast gar nicht begeistern oder sogar vergraulen?**

Einfalllosigkeit tört ab. Ein Restaurantbesuch oder Hotelaufenthalt entspricht einem besonderen Moment im Alltag und enthält eine entsprechende Erwartungshaltung. Diese gilt es zu treffen respektive zu übertreffen. Das gelingt den meisten Gastronomen und Hoteliers sehr gut.

**Haben Sie einen persönlichen Bezug zur Hotellerie und wie sieht dieser aus?**

Während meines Tourismus-Studiums verbrachte ich je sechs Monate als Safari-Guide in Afrika und als Praktikant im legendären Hotel Taj Mahal in Mumbai. Später in Scuol/GR durfte ich während fast zehn Jahren meine indische Ex-Frau in ihrem bezaubernden indischen Restaurant begleiten. Ich erhielt einen tiefen Einblick in die operativen Herausforderungen der täglichen Gästebetreuung. Seitdem bewundere ich die Gastronomen für ihren Einsatz, ihre Passion und Beständigkeit. INTERVIEW RICCARDA FREI



Mehr Informationen unter:  
[www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com)



LESEBRRIEFE

## Kinderverbot im Restaurant – kann ich verstehen

Rainer Renggli, Geschäftsführer Gastro Plus AG

*Sehr geehrte Redaktion*

*Interessiert habe ich den Artikel «Kinderverbot sorgt für Kopfschütteln» (HGZ 21/2018) gelesen. Als Vater zweier Kinder (5 und 8) bin ich mit dem Beitrag nicht einig. Ich verstehe und begrüsse das Vorgehen und die konsequente Umsetzung von «Omas's Küche» absolut. Klar ist die Art und Weise der Kommunikation sehr provokativ und für Schweizer Verhältnisse daneben. Ich würde das anders machen.*

*Aus geschäftlichen Gründen bin ich alleine und mit der Familie oft in Restaurants zu Gast. Dabei sehe ich sehr wenig gute und zahlreiche schlechte Beispiele. Viele Restaurants und notabene Hotels möchten auf keinen Fall auf den Umsatz einer Familie verzichten, tun aber nichts, damit es ihr wohl ist.*

*Über Onlineportale kann man heute einfach familienfreundliche Betriebe filtern. Machen Sie mal den Test und besuchen sie diese Restaurants. Das Resultat ist erstaunlich. Da trifft man schon mal eine genervte Servicekraft oder auch einen grantigen Wirt an. Die Kinderecke ist ein trauriges Schlachtfeld von defekten und eklig schmutzigen Spielsachen. Die Kinderkarte ist voll von langweiligem und ungesundem Tiefkühl-Food.*

*Dazu kommen leider auch die Familien, welche es mit der Erziehung nicht so ernst nehmen oder keine Vorstellungen davon haben, wie sich Kinder in Restaurants benehmen sollten. Nicht zuletzt sind es die vielen ausländischen Gäste, welche schlichtweg eine andere Erziehungskultur haben.*

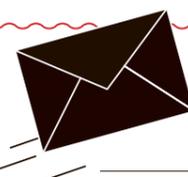
*Da ist es mir doch viel lieber, wenn jemand ehrlich kommuniziert, dass Familien mit kleinen*

*Kindern lieber in der Pizzeria nebenan dinieren sollen. Es entsteht eine Win-win-win-Situation.*

- 1. Familien profitieren, wenn sie nicht in die gierige Falle eines familienfeindlichen Betriebs tappen, wo sie nicht willkommen sind und die Kinder in der Kinderecke einen Pilz auflesen.*
- 2. Den Gastgebern und dem Servicepersonal ist wohler, weil sie sich nicht bei anderen Gästen rechtfertigen und für unartige Kinder entschuldigen müssen. Er wird die Lücke der fehlenden Familien locker mit zufriedenen Erwachsenen füllen, welche beim 250-fränkigen Candle Light Dinner keine Lust auf nervige Kinder haben. Wenn ich mit meiner Frau mal ohne Kinder ein gemütliches Abendessen geniessen will, geht es uns übrigens genau gleich.*
- 3. Die Gäste fühlen sich wohl und kommen wieder, wenn der Service und das Essen top waren.*

*Es gibt Tausende Restaurants, in welchen Familien wirklich willkommen, die Mitarbeitenden im Umgang mit Kindern geschult sind und ein toller Abend garantiert ist. Die Beispiele Bindella, Tanja Grandits, Remimag und so weiter zeigen, wie es geht und sind sehr erfolgreich damit. Es wäre schön, wenn es mehr von solchen Betrieben geben würde.*

*Fazit: Ehrliche kinderlose Restaurants sind eine Marktlücke, es sollte mehr solche geben. Ich kann ja heute auch wählen, ob ich ein Raucherlokal besuchen möchte oder nicht. Bei unserer Restaurantvielfalt hat es genug Platz für solche Betriebe. Wichtig ist dabei die richtige Kommunikation. Cool wäre es sogar, wenn man auf Onlineportalen nach «kinderfrei» filtern könnte.*



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern