



ZVG

## «Dom» hat neu Design-Zimmer

Das St. Galler Altstadt Hotel Dom verfügt nach mehrmonatigem Umbau des vierten und fünften Stockwerks über zehn neue Superior-Design-Zimmer. Diese wurden in den vergangenen Wochen freigegeben. Zimmer und Etagen sind nun durchgängig in einheitlichen Farben gehalten (in Blau, Orange, Rosa). Im gesamten Hotel hängen ausserdem Bilder aus dem Museum im Lagerhaus. «Die Kunstwerke der Art Brut wurden von der Leiterin des Museums gezielt ausgewählt und stimmig platziert», so Alma Mähr von der Stiftung Föderraum, Betreiberin des Hotels Dom. (RUP)

## Start-ups mit tollen Ideen

Die Finalisten für das zweite Swiss WFL Start-up Innovation Camp stehen fest. Es handelt sich um zehn innovative Schweizer Jungunternehmer aus der Tourismusbranche. Am Freitag, dem 8. November 2019, erhalten sie in Luzern die Möglichkeit, ihre Geschäftsmodelle vor Entscheidungsträgern aus Wirtschaft, Tourismus sowie Geldgebern zu präsentieren. Das Camp ist Teil der globalen Aktivitäten des World Tourism Forum Lucerne rund um das Thema «Innovation». Den Siegern winkt ein Preisgeld von 5000 Franken. (RMA)

## Das Geld mit der Gesundheit

Schweiz Tourismus (ST) hat mit rund 20 Spitälern und Kliniken eine Partnerschaft zur Entwicklung des Gesundheitstourismus in der Schweiz abgeschlossen. Ziel ist es, die Qualität der Versorgung und der Infrastruktur, die diese Einrichtungen bieten, zu fördern und die Schweiz zu einem der führenden Reiseziele im Gesundheitstourismus zu machen. Um das Potenzial der weltweit steigenden Nachfrage nach Dienstleistungen im Gesundheitstourismus zu nutzen, werden sich ST und ihre neuen Partner zunächst auf die Märkte China, Russland und die Golfstaaten konzentrieren. Dort wächst der Bedarf nach medizinischen Behandlungen stark. Nach ST-Schätzungen reisen Patienten, die zur Privatbehandlung aus dem Ausland kommen, oft in Begleitung ihrer Angehörigen. Diese Gäste generieren in der Schweiz derzeit rund 490 000 Übernachtungen und einen touristischen Umsatz von 196 Millionen Franken pro Jahr. (RMA)

## Wild aus Schweizer Zucht ist eine Seltenheit

Gesetzliche Auflagen, hohe Investitionskosten und enge Platzverhältnisse verhindern die Ausweitung der Hirschezucht.

Im Jahr 2018 belief sich der Anteil inländischen Wildfleisches laut dem landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) erstmals auf 36,7 Prozent. Ein Rekordwert. Das meiste davon stammt von Jägerinnen und Jägern, deren es in der Schweiz etwa 26 000 gibt.

Nur zwei Prozent des in der Schweiz verzehrten Wildfleisches stammt aus Zuchten. Es wird in der Regel direkt ab Hof oder an Restaurants verkauft. Martin Schurter, Präsident der Schweizerischen Vereinigung der Hirschhalter, erläutert: «Mit dem Verkauf direkt ab Hof können wir unseren Kunden zeigen, woher die Tiere kommen und wie sie

gehalten werden.» Der Verkauf direkt ab Hof mache das Produkt exklusiver. So kostet ein Kilo mit gemischten Fleischstücken aus Schurters Zuchtbetrieb Thurhof in Ossingen/ZH 50 Franken. Ein gutes Produkt allein reiche jedoch nicht, betont er: «Man muss der Typ zur Direktvermarktung sein.»

Der lange Weg zur Hirschezucht

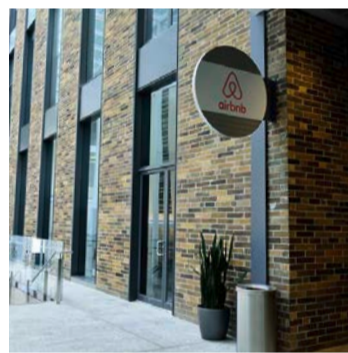
Bis man sich aber Hirschezüchter nennen darf, sind einige Hürden zu meistern. Nebst einer fachspezifischen berufsunabhängigen Ausbildung inklusive 300 Praxisstunden unter einem Mentor braucht man eine Baubewilligung für das Gehege. Je nach Hirschart schreibt das Gesetz zwischen 60 und 80 Quadratmetern pro Tier vor. «Unter anderem gibt es nicht mehr Zuchtbetriebe, weil der Platz fehlt», sagt Schurter. Zudem koste der Zaunbau pro Hektare zwischen 8000 und 12000 Franken. (DÉSIRÉE KLARER)

## Airbnb mit Negativpreis ausgezeichnet

Der Konsumentenschutz untersuchte die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) von Airbnb. Fazit: kundenunfreundlich.

Der Kunde muss laut dem Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb dazu in der Lage sein, sich mithilfe der AGB über seine Rechte und Pflichten zu informieren. Für Reisewillige, die über Airbnb ein Zimmer buchen möchten, ist dies nicht möglich, wie Konsumentenschutz-Mitarbeiter Lauritz Mori in einem Video ausführt. Deshalb wurden die AGB von Airbnb mit dem Negativpreis «Klein aber gemein» ausgezeichnet.

Mit einem Umfang von 36 000 Zeichen dauert das Durchlesen mehr als vier Stunden. Viele Abschnitte sind nur in englischer Sprache verfügbar. Mori moniert



Airbnb ist nach eigenen Angaben in 190 Destinationen vertreten. ZVG

zudem die starke Verknüpfung von Airbnb mit Facebook und Google. Die Pressestelle von Airbnb sagt dazu auf Anfrage: «Die Community wächst. Deshalb aktualisieren wir regelmässig unsere Nutzungsbedingungen, die Zahlungsbedingungen und die Datenschutzerklärung. Wir sind uns bewusst, dass wir uns weiter verbessern können.» (DÉSIRÉE KLARER)

## Gastrostern 2019: Das Rennen ist noch offen

Am 18. November wird an der Nacht der Gastronomen der «Gastrostern 2019» gekürt. Der Anlass ist ausgebucht, die HGZ verlost die letzten Tickets.

Für den «Gastrostern 2019» sind Berufsleute nominiert, die sich besonders hervorragen haben. Wer den Preis gewinnt, entscheiden Sie! Noch bis zum 18. Novem-

ber können Sie für die Nominierten stimmen. Dies per SMS oder auf der Facebookseite der Hotel & Gastro Union. Unter der Webseite «nacht-der-gastronomen.ch» gibt es weitere Infos.

Die Nacht der Gastronomen findet im Rahmen der Igeho in Basel statt. Der Anlass ist ausgebucht; die HGZ hat aber 3 x 2 Tickets zu verlosen. Interessierte, schickt bis 13. November eine E-Mail mit dem Betreff: «NdG» an: riccarda.frei@hotellerie-gastronomie.ch. Die Gewinner werden direkt informiert. (RIF)

### LATEST NEWS

#### Ausgequalmt

Ein Vierteljahrhundert hat es gebraucht, um das Rauchverbot in österreichischen Gaststätten durchzusetzen. Seit dem 1. November ist dieses nun in Kraft. Die Wirte sind immer noch empört.

#### Gesunken

Der Landesindex der Konsumentenpreise (LIK) sank im Oktober 2019 im Vergleich zum Vormonat um 0,2 Prozent. Grund dafür sind gesunkene Preise auf Pauschalreisen ins Ausland sowie in der Hotellerie. Weniger bezahlt wurde auch für Gemüse und Teigwaren.

#### Partnerschaft

Vom 8. bis 24. Mai 2020 ist die Schweiz in Zürich und Lausanne Gastgeberin der IIHF Eishockey-Weltmeisterschaft. Switzerland Travel Centre, der grösste Reiseveranstalter für Ferien in der Schweiz, wird für diesen internationalen Grossanlass zum offiziellen Partner im Bereich Unterkunft. Erwartet werden 380 000 Besucher, von denen rund 40 Prozent aus dem Ausland stammen.

## «Oft länger gut» klärt auf

In der Schweiz wird ein Drittel der Lebensmittel weggeworfen, obwohl viele noch geniessbar wären. Dies unter anderem, weil viele Konsumentinnen und Konsumenten den Unterschied zwischen «zu verbrauchen bis» und «mindestens haltbar bis» nicht kennen. Nun will das Start-up «Too Good To Go» für Aufklärung sorgen. Zur Sensibilisierung lanciert «Too Good To Go» mit Emmi, Cailler, Hug, Hero, Knorr und weiteren Schweizer Herstellern die Initiative «Oft länger gut». Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird auf ausgewählten Produkten mit dem Zusatz «Oft länger gut» ergänzt. Verbraucher werden motiviert, ihre Sinne zu nutzen, um die Qualität eines Produkts zu beurteilen. Erste Produkte mit dem neuen Label kommen ab Dezember 2019 auf den Markt. (RUP)

## Davos: Zertifikat für Klimaschutz

Die Klimaschutzorganisation «myclimate» hat die Davos Destinations-Organisation (DDO) als klimaneutrales Unternehmen ausgezeichnet. Im Zuge der Zertifizierung durch «myclimate» unterstützt die DDO künftig ein Projekt zur Mangrovenaufforstung in Myanmar. «Wir haben dieses Projekt bewusst ausgewählt, da wir damit nicht nur unseren Kohlendioxid-Ausstoss kompensieren, sondern auch die Situation vor Ort verbessern», sagt Reto Branschi, Direktor der Davos Destinations-Organisation. (RUP)

## Kleiner Happen ganz gross

Es ist die «Ouverture eines jeden Menüs» – das Amuse-Bouche. Der kleine Happen spielt nun erstmals an einem Kochwettbewerb die Hauptrolle. Am Sonntag, 24. November, findet in der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern der Final von «Gramona Amuse-Bouche» statt, initiiert von der Smith & Smith Wine Company.

Folgende zehn Teams (jeweils ein Koch und ein Weinenthusiast) haben sich qualifiziert:

- × Paride Giuri und Lukas Rüegg, «Stall Valär», Davos;
- × Thomas Brandner und Sue Dervichian, «Bauernschänke», Zürich;
- × José Severino und Alexander Stöckl, «Barranco», Zürich;
- × Jérôme Baschung und Nadine Bielitz, «Convivio», Zürich;
- × Michèle Meier und Christian Gujan, «KKL», Luzern;
- × Benjamin Plsek und Raymond Furer, «Maison Manesse», Zürich;
- × Philipp und Steffi Heid, «Prisma», Parkhotel Vitznau;
- × Andrej Radisa und Salvatore Mantelli, «LA», Basel;
- × Marc-André Dietrich und Marcel Gabriel, SHL, Luzern;
- × Hauke Pohl und Ramona Reich, «The Omnia», Zermatt.

Dem Siegerteam winkt eine Reise nach Barcelona. (RUP)



Mehr Informationen unter:  
www.svh.caprovis.ch



Mehr Informationen unter:  
www.wtflucerne.org



Mehr Informationen unter:  
www.konsumentenschutz.ch



Mehr Informationen unter:  
www.nacht-der-gastronomen.ch