

Interview mit Esther Bellwald

Hotel Nest- und Bietschhorn

Wie hast du deinen Mann Laurent kennen gelernt?

Ich habe Laurent vor 20 Jahren «über den Herd» kennen gelernt (lacht). Wir haben beide im Hotel Beau Rivage in Lausanne gearbeitet. Es war meine erste Stelle nach der Kochlehre als Commis Saucier. Laurent arbeitete als Chef de Partie.

Nach der Hotelfachschule haben Laurent und ich einen Betrieb am Murntensee übernommen. Dies war für uns ein Sprung ins kalte Wasser. Ich konnte viel Knowhow vom elterlichen Betrieb sowie der Hotelfachschule anwenden. Zudem durften wir einen Umbau begleiten und haben einen komplett neuen Auftritt geschaffen. Während den drei Jahren konnten wir sehr viel Erfahrung sammeln, vor allem in den Bereichen Betriebs- und Mitarbeiterführung.

Nach der Zeit in Murten waren wir für längere Zeit auf Reisen. Anschliessend arbeiteten wir gemeinsam in einem Restaurant in Bern.

Was zog euch/dich zurück ins Lötschental?

Während der Zeit in Bern kamen meine Eltern mit dem Angebot, den Hotel-/Restaurantbetrieb zu übernehmen. Die Eltern haben mir hier Druck gemacht, was im Nachhinein genau das war, was ich gebraucht habe, um eine Entscheidung zu treffen. Wir gaben uns eine Frist von drei Jahren, um etwas zu bewirken ohne Renovationen und bauliche Massnahmen.

Nachfolgeregelung – ein wichtiges Thema.

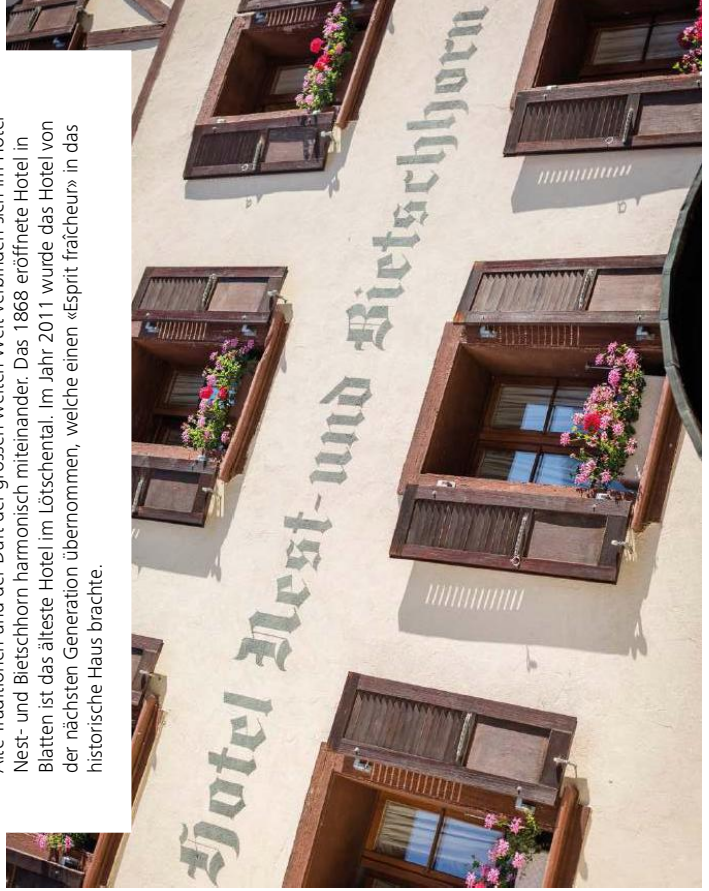
Wie war das bei euch?

Nach drei Jahren haben wir uns entschieden, definitiv hier zu bleiben und haben uns mit der Nachfolgeregelung sowie der Finanzierung und dem Umbau beschäftigt. Seit dem 1. Januar 2017 gehört das Hotel meinem Mann Laurent und mir. Davor haben wir es von meinen Eltern gemietet.

Aus verschiedenen Gründen konnten wir die Nachfolgeregelung nicht wie geplant umsetzen. Ich tat mich zuerst schwer damit, das Hotel alleine zu übernehmen und die ganze Verantwortung zu tragen. Doch dann kam der Entscheid, dass dies der einzig richtige Weg ist.



Das Hotel Nest- und Bietschhorn in Blatten ist ein historisches Haus mit jugendlicher Gastfreundschaft und Feinschmecker-Küche. Alte Traditionen und der Duft der grossen weiten Welt verbinden sich im Hotel Nest- und Bietschhorn harmonisch miteinander. Das 1868 eröffnete Hotel in Blatten ist das älteste Hotel im Lötschental. Im Jahr 2011 wurde das Hotel von der nächsten Generation übernommen, welche einen «Esprit fraicheur» in das historische Haus brachte.





Die Löttschentaler – drei Hotels und ein Campingplatz – was kannst du uns dazu sagen?

Seit 2011 arbeiten wir mit drei anderen Betrieben (Breithorn, Edelweiss und Gastro & Camping Falleralp) zusammen. Wir sind alle eigenständig, sehen uns aber nicht als Konkurrenten. Die Zusammenarbeit ist sehr freundschaftlich und macht Spass. Wir können auf gegenseitige Unterstützung zählen. Die Aufgabenteilung wird nach Fähigkeiten und Kompetenzen definiert, wodurch viele Ideen einfließen. Damit stellen wir uns in der aktuellen Tourismusentwicklung den Herausforderungen, in der Alleingänge immer weniger erfolgversprechend sind. Mit persönlichem Engagement und unserer tiefen Verbundenheit zum Löttschental soll die Kooperation zu mehr Gästen führen und – was ein wichtiger Faktor ist – neuen Investitionsmöglichkeiten. Darum können wir seit dem Sommer 2017 in allen drei Hotels komplett erneuerte Zimmer anbieten. Darauf sind wir sehr stolz.

Das Nest- und Bietschhorn ist bekannt für seine hervorragende Küche. Ihr seid in diesem Bereich sehr innovativ. Was für Projekte stehen an?

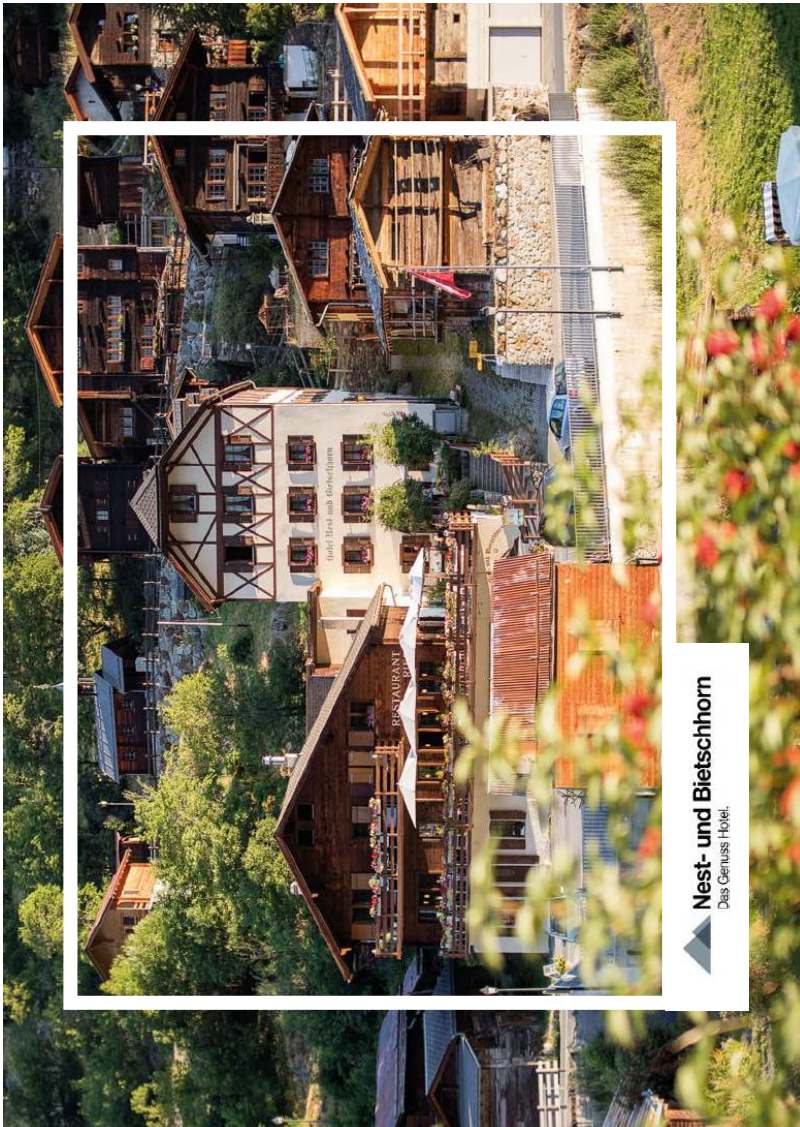
Mein Mann legt sehr grossen Wert auf die Qualität der Produkte, welche wir hauptsächlich von lokalen Lieferanten beziehen.

Nach dem Umbau wollen wir einen Chef's Table für 2-4 Personen sowie Kochkurse in der Küche anbieten. Im Moment fehlen uns noch der Platz sowie die Infrastruktur. Mit der neuen Küche wird das durchaus ein Thema.

Im Herbst wurden wir mit 15 Gault-Milliau Punkten ausgezeichnet, was wir nie erwartet oder gesucht haben. Die Erwartungshaltung der Kundschaft steigt, was uns mehr Druck auflegt. Trotzdem sind wir stolz darauf!

Vielen Dank für das Gespräch und die Gastfreundschaft!

Danke für den Besuch!



Nest- und Bietschhorn
Das Genuss-Hotel.

Wie ist die Aufgabenteilung im Betrieb?

Laurent ist ein sehr leidenschaftlicher und innovativer Koch. Er ist für das gastronomische Konzept und den Einkauf zuständig. Ich kümmere mich um alles andere, wie Marketing, Buchhaltung, Rezeption, Planung, HR, Getränke- und Weinbestellung.

Die Arbeit in unserem Betrieb ist sehr vielfältig. Hier ist Flexibilität gefragt, da man vieles nicht planen kann. In der Saison liegt der Fokus bei den Gästen. Arbeiten wie Buchhaltung müssen in der Zwischensaison erledigt werden.

Ihr habt zwei kleine Kinder. Wie bringt ihr Familie und Hotel unter einen Hut? Wie unterstützen euch deine Eltern?

Es ist nicht immer einfach, alles unter einen Hut zu bringen. Wir erhalten sehr gute Unterstützung durch meine Eltern sowie Ratschläge wenn wir danach fragen. bevormunden uns aber nicht. Sie haben noch fünf Jahre im Betrieb gewohnt und waren immer zur Stelle, wenn wir sie gebraucht haben. Für Laurent war es anfangs nicht immer leicht, wenn mein Vater in den Kochtopf schaute oder sich mit den Lieferanten befasste. Das war jedoch keine Kontrolle, sondern reine Neugierde.

Solange sie im Hotel wohnen, hatten meine Eltern eine sehr wichtige Rolle in der Kinderbetreuung. Mittlerweile kümmert sich mein Vater u.a. um die Schneeräumung und meine Mutter um die Blumen sowie die Dekoration. Sie sind nach wie vor sehr aktiv, aber nicht mehr direkt im Betrieb.