

«Nachhaltigkeit wird bei uns gelebt»

Der erst 33-jährige Patrick Jäger ist Gastgeber des hoch über dem Thunersee gelegenen **Hotels Eden Spiez**. Mit dem ambitionierten Koch Michael Engel ist dem Viersternehaus im Besitz einer Schweizerin ein prominenter Zuzug gelungen. Jäger und Engel haben grosse Pläne und setzen auf Nachhaltigkeit.

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

In Spiez BE am Thunersee breitet sich eine der schönsten Buchten Europas aus. Von den 42 Zimmern und 3 Juniorsuiten des Viersternehotels Eden Spiez haben die Gäste eine privilegierte Sicht darauf, auf den See, das Schloss Spiez und die Berner-Oberländer-Bergwelt. 1903 als Kurhaus im Jugendstil erbaut, wurde das Eden 2005 von Lisbeth Mathys-Sieber (86) gekauft. Sie investierte kräftig in ihr Traumhotel, das 2006 komplett umgebaut wurde, und schaut als VR-Mitglied regelmässig nach dem Rechten.



Patrick Jäger: «Nachhaltigkeit hat viele Gesichter. Wir bieten unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz und bilden Lernende aus.»

«**Ibex Fairstay Gold**» ausgezeichnet «Nachhaltigkeit war Frau Mathys von Anfang an wichtig», betont der umsichtige, zwei Meter grosse Hoteldirektor und Gastgeber Patrick Jäger (33), der von 2012 bis 2015 die Hotelfachschule Thun besuchte und im Eden ein Praktikum machte. Das Eden Spiez ist Mitglied von Swisustainable und seit ein paar Tagen mit dem Label «Ibex Fairstay Gold» zertifiziert, der Auszeichnung für Nachhaltigkeit im Tourismus und in der Beherbergung. Schweizweit gibt es nur rund ein Dutzend Betriebe mit dieser Bewertung. «Das zeigt, dass unsere Bemühungen nicht nur Marketing sind. Wir leben das.»

Seit Anfang Jahr zahlt jeder Gast mit seiner Übernachtung an «cause we care» von Myclimate ein. Das Eden Spiez hat Minergiestandard, eine Pelletsheizung, Photovoltaik, eine Regenwasserzisterne im 3000 Quadratmeter grossen Garten und eine Elektrolimousine, mit der die Gäste am Bahnhof Spiez abgeholt wer-

den – manchmal von Jäger persönlich. Im Mitgliedhotel der «Individual and independent Hotels of Switzerland» teilen sich 62 Personen insgesamt 49 Vollzeitstellen. Jäger, der seine Ausbildung im Maritim Hotel Stuttgart startete, erklärt: «Nachhaltigkeit hat viele Gesichter. Wir bieten unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz und bilden Lernende aus.» Das Team sei sehr gut aufgestellt.

2023 werde bei Zimmerpreisen ab 280 Franken inklusive Frühstück und Wellness ein sehr guter Jahrgang. «Wir dürfen wieder Reisende aus vielen Ländern begrüssen. Der Anteil der amerikanischen Gäste ist von 1 auf 6 Prozent gestiegen. Auch aus Südkorea und den Golfstaaten haben wir wieder viel mehr Kunden», informiert Jäger. 80 Prozent sind allerdings Schweizer, während der

Pandemie stieg dieser Wert auf 98 Prozent an. «Was am Anteil an Schweizern zurückgeht, kompensieren wir durch die Fernmärkte.» Der Jahresbetrieb (nur im Februar ist er während zweier Wochen zur Grundreinigung zu) kommt laut Jäger auf eine durchschnittliche Auslastung von gut 70 Prozent. Die Hochsaison reicht am Thunersee von Ostern bis Ende September. Zwei Drittel sind Feriengäste, ein Drittel MICE-Kunden (Meetings, Incentive, Kongresse und Events).

Bei Ankunft erhält der Gast ein Glas Spiezer Wein, am Nachmittag gibt es kostenlos Kuchen vom Buffet, in den Zimmern stehen Kaffeemaschinen und Wasserkocher für Tee, Citybikes warten darauf, benützt zu werden, der Tennisplatz ebenso. Diese Extras bezeichnet Jäger als «Rundum-Ferienpaket».

Weinprodukte und Essige aus Spiez

Besonders stolz ist er auf die Spiezer Alpine Weinkultur. «Wir haben vor drei Jahren damit angefangen, gemeinsam mit der Genossenschaft eine Spezialcuvée für das Hotel zu kreieren», sagt Jäger, der seit Oktober 2021 Direktor ist. Der steile Rebberg der Spiezer erhebt sich nur ein paar Fussminuten vom Hotel entfernt. Inzwischen führe man über 16 Weinprodukte, Spirituosen und Essige aus Spiez. Die Weinkarte besteht aus rund 250 Positionen mit Schwerpunkt Schweiz. Weine von neun verschiedenen Schweizer Regionen stehen zur Auswahl, gelebte Nachhaltigkeit auch hier.

Perfekt zur Grundhaltung des Hotels passt Michael Engel (37), seit März 2023



Michael Engel im Hotelgarten: «Ich biete eine regionale Küche an, sodass der Gast merkt, was er isst und zu welcher Jahreszeit.»

Chefkoch des Eden Spiez. Der in Gwatt bei Thun lebende Könizer, der seine Karriere mit einer Kochlehre im Salem-Spital Bern startete, eine Stage im Aqua Wolfsburg (drei Michelin-Sterne) absolvierte und von 2017 bis 2023 als Chef im Zwyssighaus Bauen UR für Furore sorgte, hat eine klare Philosophie: «Ich biete eine regionale und saisonale Küche an, sodass der Gast merkt, was er isst und zu welcher Jahreszeit.» Bewusst setzt er auf Moderne und traditionelle Werte. So gibt es zum schön präsentierten Hauptgang ein mediterran angehauchtes Rataouille mit klassischen Pommes Dau-

phine und dem Duo von Rinderfilet und Ochenschwanz, «den wir klassisch schmoren». Mehrmals wöchentlich hat der Chef über zwölf Personen – drei davon sind Lernende – Kontakt mit seinen Lieferanten, etwa mit der Metzgerei Lengacher in Aeschi bei Spiez. Egli, Kaviar und Stör kommen vom Tropenhaus Frutigen, Joghurt von der Molki Meiringen, der Käse von Jumi, Äpfel und Beeren aus Spiez, das Gemüse grösstenteils aus dem Seeland. «Mir ist wichtig, dass die Lieferanten merken, was ich möchte, und umgekehrt.» Im Hotelgarten wachsen vier verschiedene Minzsorten, aber

auch Salbei, Zitronenmelisse, Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Estragon, Petersilie, Schafgarbe, Fenchelkraut und Johannis-, Himbeeren und Brombeeren.

Engel hat im Hotelrestaurant Belle Epoque von seinem Vorgänger Janic Mühlemann 13 GaultMillau-Punkte übernommen und nun in der neuesten Ausgabe des GaultMillau 2024 – wie in Bauen – 14 Punkte erhalten. «Nun muss ich konsolidieren und die Köche mit meiner Idee einer marktfrischen, regionalen Küche vertraut machen. Gerichte mit einem asiatischen Touch würden nicht in unser Haus passen.»