

**Buchtipps für Weihnachten. Gastronomisches, Touristisches, Hotelspezifisches.** Von Büchern über porträtwürdige Quartier- und Landlokale bis zur Kinderlektüre, die kleinen Gästen die Schweizer Hotelklassifikation altersgerecht erklärt.

## Eine Ode an die gute «Beiz»

**Mit «Cervelat und Tafelspitz» liefert Martin Jenni eine Entdeckungsreise zu 88 Quartier-, Dorf- und Landlokalen der Schweiz. Und damit eine spannende und informative Lektüre.**

SABRINA GLANZMANN

Nach welchen Kriterien habe ich «meine» Beizen ausgewählt? Nach keinen, ausser dass sie mich aus irgendeinem Grund ansprechen. Dieser Auszug aus dem Vorwort von Martin Jenni zu «Cervelat und Tafelspitz» bringt das ziemlich genau auf den Punkt, was der Autor und Journalist mit seinem Buch will. Nämlich eine Zusammenstellung von «88 stimmungsvollen Beizen in der Schweiz» liefern. Diese soll zeigen, wo «sympathische Gastgeber» am Werk sind, wo saisonal und frisch gekocht wird, wo «der Ort als Ganzes Balsam für die Seele» ist – und dabei macht Jenni seine Auswahl nicht an Bewertungen gängiger Gastro-Guides fest, sondern an seiner eigenen Erfahrung als Gast. Was dabei entstanden ist, ist eine spannende Tour d'Horizon durch die Schweizer Dorf-, Quartier- oder Landgasthof-Szenerie. Es



sind feine Portraits einer Auswahl aus den zahlreichen «Bären», «Sternen», «Löwen» oder «Hirschen» dieses Landes, und vor allem sind es Geschichten über die Menschen, die zu den Lokalen gehören.

**Vom «Linde-Bethli», Heimwehitalienern und der Nachbarskatze**  
Bei Francesca Scarpone im «Café Restaurant da Francesca» in Basel zum Beispiel hat es Platz für eine bunt durchmischte Gäste-

schar (darunter laut Jenni «Quartierbewohner, Heimwehitaliener, Künstler, Grossbasler, Lehrer, Politiker, Messebesucher»), zu der mitunter auch die Nachbarskatze gehört. Und in Sarnen kehrten die Gäste jahrelang nicht im «Gasthaus zur Linde» ein, sondern eigentlich beim «Linde-Bethli», einem «Ideal einer Wirtin», so der Autor – «gütig, herzlich, nie um einen Spruch verlegen», aber auch «eine gute Köchin». Heute ist Bethli's Enkelin Caja Windlin die Chefin und lässt spontane «Stubeten» zu, obwohl sie selbst eher auf Rockbands wie AC/DC steht.

**Über 300 Adressen inklusive Tipps zu lokalen Produzenten**  
Martin Jenni liefert mit «Cervelat und Tafelspitz» auch eine umfassende Serviceleistung: Zu jedem der beschriebenen Lokale liefert er allerlei Fakten und Wissenswertes. Man erfährt, wie die Mitarbeitenden vor und in der Küche heissen, welche Spezialitäten aufgetischt werden, was generell gut gemacht wird – und was eher nicht. Wo beziehen die Betreiber ihre Produkte, und wo gibt es welche Übernachtungsmöglichkeiten? Insgesamt sind so rund 300 Adressen aufgeführt. Das dürfte nicht nur den Endkonsumenten interessieren, sondern auch Gastronomie- und andere Branchenkollegen, die sehen möchten, wie es andere machen. Die passenden Fotografien dazu, von Portrait- bis zu Detailaufnahmen, stammen von Marco Aste.

Besonders erfrischend ist die Schreibe von Martin Jenni; mit seinen Kommentaren ist er ziemlich unzimperlich («Das Schaumsüppchen von der Petersilie im Duett oder das Törtchen von... passen zu Hobbypoeten, aber nicht unbedingt zur Krienserhalle»), und genau das macht das Buch auch aus. Und er weiss: «Einige der portraitierten Lokale sind zweifellos nicht mehrheitsfähig, was die Sache aber gerade spannend macht und verlangt, dass Sie die Texte lesen.» Das zu tun, sei hiermit wärmstens empfohlen.

Martin Jenni/Marco Aste, **Cervelat und Tafelspitz. Einfach gut essen im Dorf, im Quartier und auf dem Land – 88 stimmungsvolle Beizen in der Schweiz**, AT Verlag, 352 Seiten, ISBN 978-3-03800-602-2, CHF 44.90

**Alle Bücher sind erhältlich auf**  
[www.hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://www.hotelleriesuisse.ch/buchshop)



Marco Aste, AT Verlag Aarau/München

**Im «Cardinal» zu sitzen, zu verhocken, zu zechen und zu schmausen ist Lebensqualität für Gaumen, Magen und Gemüt: In der legendären Brasserie, die mitten in der Neuenburger Altstadt steht, tafelt «tout Neuchâtel».**

### Der andere Gastroführer 80 Tipps von Restaurants und Hotels, in denen Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten: ein Buch für sozial Engagierte

Vom Restaurant Esperanza in Zollikofen BE über das Café Wyden in Winterthur und das Tea-Room Au Fil de l'Eau in Versoix GE bis zum Seminarhotel Panorama Lihn in Filzbach GL, sie alle haben etwas gemeinsam: Geführt werden diese professionellen Betriebe von Institutionen für Menschen mit Behinderung. Sie bieten Männern und Frauen unabhängig davon, ob sie eine psychische Beeinträchtigung, eine geistige, körperliche Behinderung, eine Sinnes- oder Lernbehinderung haben, geschützte Arbeits-

plätze dicht am Arbeitsmarkt.



Das belegt der «Gastro Guide». Menschen mit Beeinträchtigung zeigen ihr Können», der etwas andere Restaurant- und Hotelführer, der nun in einer zweiten

Auflage von Inso Schweiz herausgegeben wurde, dem nationalen Branchenverband der Institutionen für Menschen mit Behinderung. Der dreisprachige Gastro-Führer porträtiert über 80 Restaurants und Hotels aus der ganzen Schweiz, in denen für einmal Menschen mit einer Beeinträchtigung ihr Können unter Beweis stellen, und das mit grossem Engagement.

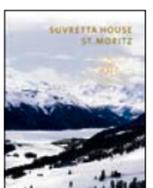
Der «Gastro Guide» kam 2011 erstmals auf den Markt und stiess auf grosses Interesse. Das hat Inso Schweiz motiviert, den Gastro-Führer neu zu gestalten und

deutlich auszubauen. Damit wird die Vielfalt an Gastro- und Hotelangeboten in diesem Bereich veranschaulicht und bewiesen, dass Restaurants und Hotels ganz besondere Orte der Integration sind: Hier kommen Menschen mit Beeinträchtigung ganz leicht und selbstverständlich in Kontakt mit Gästen. Das schafft Nähe und Verständnis füreinander, baut Berührungängste ab und hilft Brücken schlagen. fee

**Gastro Guide. Menschen mit Beeinträchtigung zeigen ihr Können**, Weber Verlag, 176 Seiten, ISBN 978-906033-69-3, CHF 19.–

### Jubiläum Zeugnis eines glanzvollen Hotelaufstiegs für Pioniere und Visionäre

Im Dezember 1912 hat es seine Tore geöffnet und zählt heute zu den luxuriösesten Hotels weltweit: das «Suvretta House» in St. Moritz. Ein Blick hinter die Kulissen des Hauses, das heuer sein 100-jähriges Jubi-



läum feiert, verrät seine historische Bedeutsamkeit. Das sind hundert Jahre, während denen es zwei Weltkriege unbeschadet überstanden hat. Das sind Zeiten des Aufbruchs und der Resignation, in denen es ein hochkarätiges Publikum anzulocken vermochte. Die beiden Gründer- und

Besitzerfamilien Bon und Cardian führten das «Suvretta House» an die Spitze der Schweizer Hotellerie und gaben mit ihrem Pioniergeist dem Wintersport und Tourismus in der Schweiz entscheidende Impulse. So riefen sie 1925 die erste Schweizer Skischule ins Leben und bauten 1935 den ersten Skilift der Welt.

Der Verfasser und Publizist Andreas Z'Graggen erzählt die glanzvolle Geschichte des Hauses, die er mit anekdotisch gehaltenen Nebengeschichten über all die Ereignisse im Hotel ergänzt. Das Jubiläumsbuch ist mit zahlreichen Bildzeugnissen und stimmungsvollen Fotografien des Schweizer Michel Comte angereichert – er selbst war von klein auf im «Suvretta House» zu Gast. smü

Andreas Z'Graggen, **Suvretta House St. Moritz**, Verlag Neue Zürcher Zeitung, 256 Seiten, ISBN 978-3-03823-819-5, CHF 118.–

### Thun touristisch Die Geschichte der Feriendestination für Nostalgiker



Hätten Sie's gewusst: Thun war vor rund 200 Jahren der am besten erschlossene Ausgangsort für die damals beliebten Alpenfahrten: Seine verkehrsgeografisch günstige Lage und der Blick auf Gebirge und Gletscher lockten Auswärtige sowie Kunstschaffende in die Stadt. So erlebte Michel Comte angereichert – er selbst war von klein auf im «Suvretta House» zu Gast. smü

In ihrem Buch schildern die Geografin und Stadtführerin Isabelle Schletti und Jon Keller, ehemaliger Stadtarchivar von Thun und seit 2010 Stadtführer,

wie die Gäste in den Ort gelangten, wo sie nächtigten, wie sie ihren Aufenthalt erlebten und sich vergnügten. Die Ausführungen sind angereichert mit zahlreichen Illustrationen, Reiseberichten von einst und historischen Fakten. Man erfährt etwa, wie der «Freienhof», eines der traditionsreichsten und ältesten Hotels in Thun, zu seinem Namen kam und erst in den 1830ern vom Hotel Bellevue wirkliche Konkurrenz erhielt. Oder dass sich die Alpen im Laufe der Zeit von «Furcht einflössend» zu «bewundernswürdig» wandelten – was den «Gefühlstourismus» mit Malern oder Dichtern förderte. Eine Lektüre für alle, die an touristischer Geschichte interessiert sind. smü

Isabelle Schletti/Jon Keller, **Gastort Thun**, Verlag Zytglogge, 160 Seiten, ISBN 978-3-7296-0847-4, CHF 42.–

### Hotelklassifikation Den kleinen Gästen kindergerecht die Sterne erklärt

Die Geschwister Sophie und Jan verbringen mit ihren Eltern das erste Mal eine Nacht in einem Sterne-Hotel – aber was ist das überhaupt, ein Hotel mit Sternen? An den Händen des koboldartigen Wesens Zara fliegen die beiden Kinder über die Korridore des Hauses, dabei treffen sie auf wundersame Wichtel, die eifrig die Gänge putzen, auf Feen, die mit ihren Klavierklängen für eine schöne Stimmung sorgen, auf einen mehrarmigen Mann an der Réception und scheinbar lebendig gewordene Koffer. Vie-



le grosse und kleine Sterne, die Zara auf ihrem Zauberhut sammelt, begleiten Sophie und Jan auf ihrer Entdeckungsreise. Und bevor die Geschwister zufrieden ins Bett sinken, haben sie erfahren, warum sie sich in diesem Hotel so wohl fühlen.

Das handliche Büchlein «Eine zauberhafte Nacht mit den Sternen», herausgegeben von hotelleriesuisse, erklärt auf 24 liebevoll illustrierten Seiten, was es mit den Hotelsternen auf sich hat. Sei's zum Anschauen im Restaurant oder als Begrüssungsgeschenk beim Check-in: Das Buch ist ein kindergerechtes Präsent für die kleinen Gäste. Es ist wie die anderen Bücher dieser Seite auf [hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://hotelleriesuisse.ch/buchshop) erhältlich. smü

hotelleriesuisse (Hg.), **Eine zauberhafte Nacht mit den Sternen**, 24 Seiten, Mindestbestellung ab 10 Stück für CHF 17.50