



Chat

Nicolas Imholz

Corinne Nusskern

Was ist das Beste an deiner Lehre als Koch?

Nicolas Imholz

Dass ich so kreativ sein kann und die Abwechslung sowie unser lustiges und familiäres Team in Spannort.

Corinne Nusskern

Und was macht am wenigsten Spass?

Nicolas Imholz

Den Boden wischen... 😊

Corinne Nusskern

Du warst dieses Jahr Vierter am Gusto24. Was reizt dich an Kochwettbewerben?

Nicolas Imholz

Der Stress, das Adrenalin und das Anrichten auf hohem Niveau. Bei mir im Lehrbetrieb kann ich das weniger ausleben. An Wettbewerben kann ich kreativ voll «uf de Teller chlepfen».

Corinne Nusskern

Du bist ambitioniert – und immer gutgelaunt. Macht Kochen glücklich?

Nicolas Imholz

Ja! Ich wusste schon in der dritten Klasse, dass Koch mein Traumberuf ist. Ich half meiner Mutter oft in der Küche, und ab etwa der fünften Klasse kochte ich bereits allein für unsere Familie.

Corinne Nusskern

Hast du schon Pläne oder Wünsche für nach der Lehre?

Nicolas Imholz

Ich möchte gerne hier in der Nähe in einem gehobeneren Restaurant arbeiten, aber das steht noch in den Sternen.

Corinne Nusskern

Apropos Sterne: Du sagtest einst, dass du mal mit Silvio Germann kochen möchtest. Wenn er dir eine Stelle anböte, würdest du umziehen?

Nicolas Imholz

Ja, das würde ich machen, ohne gross zu überlegen! 😊

Nicolas Imholz (17) ist Kochlernender (2. Lehrjahr) im Alters- und Pflegeheim Spannort in Erstfeld UR.

TOURISMUS

Überraschungen und lokale Gastronomie

In der Romandie hat sich das Überraschungsreisebüro Travelise bereits einen Namen gemacht, nun will man auch die Deutschschweiz erobern. Dafür braucht es lokale Partner, die den Reisenden die Region näherbringen.

Text und Fotos Iris Wettstein

Alles begann mit einem Innovationswettbewerb 2015, an dem Morgane Pfefferlé eine Idee hatte. Kurze Zeit darauf kam Alain Quartenoud dazu, und Ende 2016 wurde mit Travelise offiziell das erste Überraschungsreisebüro der Schweiz gegründet.

Der Name Travelise setzt sich aus den beiden Wörtern Travel (Reisen) und Surprise (Überraschung) zusammen. Das Konzept ist einfach. Die Reisenden sollen unbekannte Orte in der Nähe entdecken. «Wir leben in einem Paradies, da

gibt es so viel zu entdecken», schwärmt Anic Grand, Product Owner bei Travelise. Die Vision von Travelise ist es, mit der Kraft der Überraschung einen nachhaltigen und lokalen Tourismus in der Schweiz zu schaffen.

Die Deutschschweiz erobern

Die Kunden haben die Möglichkeit, aus einer grossen Palette an Angeboten auszuwählen, ob zu zweit, als Familie oder als Firmenausflug, nur einige Stunden, einen ganzen Tag oder sogar mehrere Tage: «Wir haben für alle eine massgeschneiderte Lösung», ist Morgane Pfefferlé überzeugt. Spannend sei es, Firmenanlässe zu organisieren, da gebe es so viele verschiedene Bedürfnisse, sagt Pfefferlé: «Einmal haben wir sieben verschiedene Aktivitäten für die Mitarbeitenden des Unternehmens angeboten.»

Einige Tage vor der Abreise erhält man eine E-Mail mit einem Code, damit man sich in der Travelise-App anmelden kann, dort werden Ort, Wetter und Überraschungsaktivitäten nach und nach aufgeschaltet – vieles erst am Reisetag. «Das Programm des gesamten Tages



Travelise will Reisenden das lokale Handwerk zeigen wie zum Beispiel den Alphornbauer Heinz Tschiemer in Habkern BE.



Zum Vortrag des Alphornbauers werden Alpkäse und Wurst aus seinem eigenen Bauernbetrieb serviert.



Lokale Speisen stehen während der ganzen Reise im Zentrum. Im Bärgrestaurant Vorsass (Beatenberg BE) wird ein Dessert aus regionaler Mascarpone und Erdbeeren serviert.

bleibt bis zum letzten Moment eine Überraschung, um ein maximales Travelise-Erlebnis zu ermöglichen», sagt Grand.

Das zwölfköpfige Team hat grosse Ambitionen. Man will in die Deutschschweiz expandieren, bis jetzt war Travelise vor allem in der Romandie tätig. Ihre Datenbank umfasst über 3000 Partner, das sind Restaurants, Hotels, lokale Handwerksbetriebe und vieles mehr – alles, was für eine Überraschung taugt. «Wir sind stets daran, die Datenbank zu erweitern», erklärt Grand. «Deshalb sind wir immer auf der Suche nach einzigartigen und authentischen Restaurants und Hotels in allen Regionen der Schweiz.»



Buchen die Gäste einen «abenteuerlichen» Tag, kann es gut sein, dass sie mit einer Talfahrt auf Trottinets überrascht werden. Hier geht es von der Mittelstation Vorsass nach Beatenberg BE.

VERBAND



Reduzierter Mehrwertsteuersatz für die Beherbergung

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 3,8 Prozent soll über 2027 hinaus verlängert werden. Das fordern die Motionen von Ständerätin Esther Friedli (SVP) und Nationalrat Philipp Matthias Bregy (Mitte). HotellerieSuisse und GastroSuisse begrüssen die Vorstösse.

Text Redaktion

«Für die Beherbergungsbranche ist der Sondersatz ein wichtiges Exportförderungsinstrument», sagt GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer. Rund 55 Prozent der Übernachtungen in der Schweizer Beherbergung entfallen im langjährigen Mittel auf ausländische Gäste. «Als eine der grössten Exportbranchen der Schweiz profitiert der Tourismus aber im Vergleich zu anderen Branchen nicht von seinem Exportcharakter, da die erbrachte Leistung im Inland produziert und konsumiert wird», ergänzt Martin von Moos, Präsident von HotellerieSuisse.

Ohne Sondersatz zum Sonderfall

Seit seiner Einführung hat sich der reduzierte Mehrwertsteuersatz in der Beherbergungsbranche als ein entscheidender Faktor erwiesen, der die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Tourismusindustrie stärkt. Der Sondersatz wurde ursprünglich eingeführt, um der Tatsache Rechnung zu tragen, dass der Tourismus

mit fast fünf Prozent Anteil am Aussenhandel die fünftwertigste Exportbranche der Schweiz ist. Im Gegensatz zu allen anderen Exportbranchen ist der Tourismus hingegen standortgebunden und kann die anhaltende Frankenstärke nicht kompensieren, indem er von günstig werdenden ausländischen Vorleistungsgütern profitiert.

Sondersatz gilt aktuell bis Ende 2027

Auf Verfassungsstufe ist festgehalten, dass das Mehrwertsteuer-Gesetz für die Besteuerung der Beherbergungsleistungen einen Satz zwischen dem reduzierten Satz und dem Normalsatz festlegen kann. Dies wird seit 1996 so gehandhabt, allerdings jeweils befristet. Der Sondersatz für Beherbergungsleistungen wurde vom Parlament im Sommer 2017 um 10 Jahre (bis am 31. Dezember 2027) verlängert. Einen Sondersatz für Beherbergung kennen nahezu alle EU-Staaten.

Dessen Höhe liegt in den meisten Fällen zwischen einem Viertel und der Hälfte des Normalsatzes.

Wichtig für Schweizer Wertschöpfung

Mit einem jährlichen Umsatz von über 10 Milliarden Franken und rund 80 000 Beschäftigten trägt die Beherbergungsbranche zum wirtschaftlichen Erfolg der Schweiz bei und ist eine wichtige Visitenkarte der Schweiz für ausländische Besucher und Gäste. Eine Anhebung des Sondersatzes auf den Normalsatz würde nicht nur die finanzielle Belastung für Hotelbetriebe erhöhen, sondern auch negative Auswirkungen auf die Attraktivität der Schweiz als Reiseziel haben. Dies würde nicht nur die Beherbergungsbranche, sondern die gesamte touristische Wertschöpfungskette und andere Sektoren der Wirtschaft beeinträchtigen, die indirekt vom Tourismus abhängig sind.



Das Parlament in Bern soll den Sondersatz für Beherbergungsleistungen über 2027 hinaus verlängern. (Bild: Parlamentarische Dienste Bern)