



Mehr people unter htr.ch/events

Kaffeepause mit

Peter Tschirky, Hotelier und Mountainbiker

Peter P. Tschirky, nach über 30 Jahren treten Sie aus der operativen Leitung zurück, ist Ihnen der Entscheid nicht schwergefallen?

Wenn man, so wie ich, gerne arbeitet, dann fällt ein solcher Entscheid immer schwer. Aber es war jetzt der richtige Zeitpunkt für die Übergabe: Soft- und Hardware des Unternehmens sind bestens in Schuss und mein langjähriger Weggefährte Patrick Vogler ist für meine Nachfolge kein Unbekannter.

Sie haben angetönt, dass Sie sich noch nicht vollends zur Ruhe setzen werden. Welche Ideen und Wünsche stehen beruflich noch offen?

Ich fühle mich fit und jung und möchte tatsächlich weiterhin die eine oder andere Funktion übernehmen. Jedoch nicht operativ. Mich würde eine Beraterfunktion oder ein Mandat als Verwaltungsratspräsident bei einem interessanten Unternehmen reizen.

Was möchten Sie unbedingt noch erleben?

Ich hatte bisher ein sehr erfülltes Leben und habe nichts verpasst. Aber ich möchte die Zeit, die ich nun gewinne nutzen, um meine Erfahrungen zu ergänzen: Als 20-Jähriger habe ich Spanisch gelernt, um in Lateinamerika zu arbeiten – das passierte aber nie. Jetzt möchte ich privat nach Uruguay reisen und mein Spanisch wieder einsetzen.

Welchen Jugendstreich vergessen Sie nie?

Einmal habe ich Geissenböller (Ziegenkot) als Lakritze ausgegeben – den Rest können Sie sich denken.

Haben Sie aus Ihrer Kindheit ein Andenken, das Sie noch heute aufbewahren?

Der grösste Wunsch meines Vaters war es, dass ich zu Hause den Hof übernehme. Damit wäre ich jedoch nicht glücklich geworden, und ohne die Unterstützung meiner Mutter wäre ich wohl nicht, was ich heute bin. Das rechne ich meiner Mutter hoch an und ich werde ihr Andenken auf ewig wahren.

Welche menschlichen Werte liegen Ihnen am Herzen?

Grosszügigkeit, Ehrlichkeit und Vertrauen.

Was bringt Sie auf die Palme?

Langsamkeit und halbherzige Umsetzung.

Was empfinden Sie als stillos?

Stillos empfinde ich, wenn man in fremden Ländern Kulturen nicht respektiert.

Welche Person post-mortem bewundern Sie?

Mozart und Tschaikowsky – nicht als Idole, aber die Tiefgründigkeit in der Musik von Tschaikowsky berührt mich beispielsweise.

In welche Rolle eines fiktiven Superhelden möchten Sie für einen Tag schlüpfen – und warum?

Fiktive Superhelden sind nicht das Meine – ich identifiziere mich eher mit realen Superhelden. Zu denen gehören auch unsere Mitarbeitenden, ohne deren hoher Servicebereitschaft vieles nicht möglich wäre.

An welchen persönlichen Dingen hängen Sie besonders?

Ich hänge an meinen Fahrrädern.

Wenn Sie heute Gäste empfangen, was würden Sie für sie kochen?

Das hängt vom Gast ab. Aber am liebsten eine Schweizer Spezialität wie eine Finz (Anm. Red.: Mus aus Mehl, Milch und Butter), eine Tatsch (Eierspeise in einer Bratpfanne gebraten, ähnlich wie Kaiserschmarrn) oder traditionelle Äplermagronen.

Welches Lied zieht Sie am ehesten auf die Tanzfläche?

Ich bin kein grosser Tänzer – am ehesten schafft es noch ein Walzer, mich auf die Tanzfläche zu ziehen.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen – und warum?

Ich weiss, dass auch ich Defizite habe. Aber ich habe mich immer bemüht, meine Defizite durch Stärken anderer Personen in meinem Team auszugleichen und mich auf meine Stärken zu konzentrieren.



Peter Tschirky wird bald mehr Zeit für Hobbys haben. Grand Resort Bad Ragaz AG, Geri Born

Sesselrücken

«Belvédère» Davos und Sorell Hotels mit neuer Leitung

Tina Heide wird die Leitung des Steigenberger Grandhotels Belvédère in Davos übernehmen. Die bisherige Stellvertretende Direkto-



ZVG

rin ist seit über fünf Jahren im 5-Sterne-Hotel tätig und bekleidet bereits mehrere führende Positionen. Derzeit amtiert sie als Hotel Manager. Zuvor arbeitete sie für internationale Hotelgesellschaften wie Kempinski, Hilton und Radisson Blu. Tina Heide wird ab 1. Juli die Nachfolge von General Manager **Thomas Kleber** (Bild) an-



Marcel Giger

treten. Der 51-Jährige verlässt das Davoser Grandhotel nach zwei Jahren und wechselt auf 1. Juli zu den Zürcher ZFV-Unternehmungen. Dort wird der gebürtige Belgier und ehemalige CEO der Luzerner Astoria-Gruppe die Nachfolge von **Michael Thomann** antreten und als COO die Leitung der Sorell Hotels übernehmen und Einsitz in die fünfköpfige Geschäftsleitung nehmen.

Neue Führung im Bio-Hotel Ucliva in Waltensburg

Das 3-Sterne-Hotel Ucliva in Waltensburg/Vuorz (GR) startet unter neuer Leitung in die Sommersaison. Das Bio-Hotel wird künftig



ZVG

von der neu gewählten Pächterin **Ursula Wilhelm** (Bild) geführt. Die gebürtige Österreicherin mit Schweizer Pass ist seit mehreren Jahren im Engadin engagiert. Sie führte zum einen die Sportlodge Las Stailas in Lenz, aber auch die Jugendherberge Valbella in Lenzherheide oder das Aparthotel Chesa Bellaval in Silvaplana. Im «Ucliva» übernimmt sie die Nachfolge von **Marion Patzelt**.

Neue Küchenleitung im Seerose Resort & Spa

Sylvio Heinrich (Bild) ist ab Mai 2017 für die Gesamtleitung der Küchen im Seerose Resort & Spa am Hallwilersee verantwortlich. Er



Patrick Odermatt

gehört seit 2013 zum kulinarischen Team des 4-Sterne-Hotels Seerose Resort & Spa. Der gebürtige Deutsche übernimmt die gastronomische Leitung der fünf Restaurants sowie des gesamten Seminar- und Bankettbereichs der «Seerose». Bis anhin gestaltete er als Stellvertreter von **Andre Buser** die Kulinarik des Hauses mit. npa/og



Edgar Grämiger, Co-Geschäftsführer grischconsulta, und **Josef G. Margreiter**, Geschäftsführer Tirol Werbung, mit **Roland Zegg**, Veranstalter TFA (v.l.).



Thomas Küng, Geschäftsführer Brunnli-Bahn Engelberg, mit **Barbara Gisi**, Direktorin STV, **Roland Blaesi** sen. Skilift Lenzerheide-Dieschen (v.l.). Bilder Damiani Bumann

Big Size, Big Ideas und Big Data am TFA

27. Tourismus Forum Alpenregionen

Wann und wo 27. bis 29. März in der Aqua Dome Tirol Therme, Längenfeld im Tiroler Ötztal.

Gäste Rund 220 Vertreter aus der alpinen Tourismus- und Bergbahnbranche.

Gesprächsthema Digitalisierung, Branding, Saas-Feer «Hammerdeal» – Was macht die alpine Destination erfolgreich?

Highlight Gourmet Summit Dinner im Ice Q Restaurant, 3048 Meter über Meer.

npa

mehr dazu unter htr.ch/TFA2017



Bernhard Walch, IBC Insurance Broking and Consulting, mit **Sandra Stockinger**, Zermatt Bergbahnen, und **Frédéric Bumann**, Prinoth (Schweiz) AG (v.l.).



Carmen Heinrich, Leiterin TFA-Forum, mit (v.l.) **Marco Büchel**, Ex-Skirennfahrer, **Pirmin Zurbriggen**, Saastal Bergbahnen, **Markus Hasler**, Zermatt Bergbahnen.

Showcase



Relais & Châteaux lud zum internationalen Showcase ins Quai 61 in Zürich ein. Im Bild (v.l.) **Benjamin Dietsche**, Delegation Coordinator Switzerland, **Tracy Neureuther**, Sales Manager Switzerland und **Eileen Strobel**, Central Reservation Agent. Sabine Biedermann

Gastronomie-Konzept



Im 5-Sterne-Superior-Hotel The View in Lugano wurde auf das neue Küchenkonzept angestossen (v.l.): **Paolo Rosso**, Vize-Präsident, **Mauro Grandi**, Küchenchef, und **Sara Rosso**, Präsidentin Planhotel und «The View» Lugano. ZVG