



In der «Conca Bella» in Vacallo TI stehen – neben der Gastronomie – demnächst auch die Zimmer ganz im Zeichen des Weins. Bilder zvg

Der Wein ist Teil der DNA des Hotels

Positionierung

Die «Conca Bella» in Vacallo oberhalb von Chiasso TI richtet sich neu aus. Dank einem erfolgreichen Crowdfunding wird das Haus nun zum ersten Weinhotel des Tessins.

BERNADETTE BISSIG

Im Betrieb der Familie Montereale liegt der Fokus seit rund 30 Jahren auf Gastronomie und Wein. Die 17 Zimmer, die bis anhin meist von Businessgästen gebucht wurden, waren eher ein Nebenweig. Entsprechend tief war die Auslastung mit gerade mal knapp 30 Prozent. So stand für Michele Montereale, der das 3-Sterne-Hotel seit 2012 zusammen mit seiner Mutter Ruth Montereale führt, schon lange im Raum, eine neue Ausrichtung in Angriff zu nehmen.

Im Zuge der Corona-Krise absolvierte Michele Montereale an der Pop-up Academy von Ticino Turismo und der SHS Academy von Swiss Hospitality Solutions diverse Weiterbildungen, um sich entsprechendes Rüstzeug zu holen. So lernte er Gianluca Marongiu von SHS kennen, der ihn auf das Programm Hotelboost Ticino aufmerksam machte. Das von SHS initiierte Sanierungsprogramm, das der Kanton Tessin teilweise unterstützt, zielt darauf ab, Tessiner Hotels durch Marktanalysen, Neupositionierungen, Marketing- und Vertriebskonzepte und die Optimierung der digitalen Prozesse fit zu machen.

Was hebt das Hotel von anderen Hotels ab?

«Mithilfe des Hotelboost konnten wir das Potenzial und die Marktbedingungen unseres Hauses umfassend analysieren lassen», sagt der 36-jährige Hotelier. Bei dieser Analyse ging es auch darum, herauszuschälen, was das Haus einzigartig macht. Und wie es in Zukunft positioniert werden sollte. Die Eltern Ruth und Rocco Montereale hatten über Jahre auf eine ambitionierte Küche mit Sternen und Punkten fokussiert und die «Conca Bella» zu einem Gourmetlokal gemacht. Nun, mit der zweiten Generation, weht ein

etwas anderer, modernerer Wind. Seit drei Jahren setzen Sohn Michele und Mutter Ruth auf eine einfachere – immer noch mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete – Bistrotische, die lokale Produkte ins Zentrum stellt.

Von unverändert grosser Bedeutung ist der Wein. Da ist einerseits die Weinhandlung, die über 4000 Flaschen und 1100 Etiketten umfasst und bereits zu Zeiten von Rocco Montereale mit einem «Award of Excellence» der Zeitschrift «Wine Spectator» ausgezeichnet wurde. Auf der anderen Seite sind die Beziehungen zu den zahlreichen Winzern im Mendrisiotto – ein Gebiet, das eine überdurchschnittlich hohe Dichte an Weinbergen pro Quadratmeter aufweist. So war für Gianluca Marongiu und Michele

Montereale rasch klar, dass es darum ging, das Haus als Weinhotel zu positionieren und das Thema Wein wie einen roten Faden durchs Haus zu ziehen. «Eine klare Positionierung hilft dabei, alles in Einklang zu bringen. Das geht vom Interieur übers Angebot bis hin zu den Mitarbeitenden», erläutert Gianluca Marongiu von SHS seine Sicht.

Um die Investition anzugehen, aber auch um die lokale Bevölkerung und am neuen Angebot interessierte Kunden einzubinden, lancierte die «Conca Bella» im April dieses Jahres ein Crowdfunding-Projekt. Mit Erfolg. Die Eigentümer konnten damit in 30 Tagen die Summe von 11 2270 Franken aufbringen.

Die Finanzierung hing vom erfolgreichen Crowdfunding ab «Das das Crowdfunding so gut funktioniert hat, haben wir auch der Unterstützung von SHS, der lokalen Tourismusorganisation Mendrisiotto und einem Gault-Millau-Newsletter zu verdanken», sagt Michele Montereale. «Nur mit unserem Netzwerk hätten wir in der Deutschschweiz kein so grosses Publikum erreichen können.» Denn vom Erfolg

des Crowdfundings hing die komplette Finanzierung ab: jene der Bank, der A-fonds-perdu-Betrag des Kantons Tessin, das Darlehen der SGH.

Zurzeit werden die ersten acht Zimmer umgebaut, ab Januar 2022 folgen die restlichen Zimmer, die Gemeinschaftsbereiche und das Restaurant.

In Zukunft sollen Kooperationen gestärkt werden

«In Zukunft wollen wir stark auf Kooperationen setzen, denn das Mendrisiotto, das als Tourismusdestination noch wenig bekannt ist, hat viel Potenzial», erzählt Michele Montereale. So will er eng mit Winzerinnen und Winzern und befreundeten Gastronomen zusammenarbeiten, um den Gästen ein möglichst variantenreiches Programm zu bieten. Nur zwei Kilometer von der «Conca Bella» entfernt, in Morbio Inferiore, befindet sich zudem die «Casa del Vino», der Sitz von Ticino Wine. Neben Wein und Gastronomie hat Vacallo auch landschaftlich viel zu bieten. Etwa den Monte San Giorgio, ein Unesco-Weltkulturerbe.

thefirstwinehotelticino.ch

Wein als Gästemagnet

Wenn der Rebensaft im Zentrum steht

International haben sich Weinhotels in vielen Regionen zu einem erfolgreichen Wirtschaftszweig entwickelt. Auch in der Schweiz setzen diverse Hotels auf diese Positionierung. Mit 6 Weinbauregionen und rund 250 Rebsorten bietet die Schweiz denn auch eine gute Ausgangslage.

Silvana und Albi von Felten vom Landhotel Hirschen in Obererlinzbach AG etwa führen neben ihrem angestammten Betrieb seit vier Jahren das «Weinhaus am Bach». Das Weinhotel bietet 22 Winzerzimmer – alle von Winzerinnen und Winzern aus Schweizer Weinregionen geprägt –, 2 Junior-Suiten und 2 Wein-Suiten. Die Weinkarte des Hauses umfasst mehr als 600 Positionen, davon alleine 280 aus der Schweiz.



Hier gedeiht der hoteleigene Wein fürs «Schönegg».

Valais/Wallis Promotion/Pascal Gertschen

Die «Domaine de Châteauvieux» in Satigny, ein malerisches Weingut und Hotel vor den Toren Genfs, bietet nicht nur eine hochdotierte Küche (19 Gault-Millau-Punkte), Chefkoch und Inhaber Philippe Chevrier besitzt auch eine eigene Weinlinie und führt mehr als 800 Weine auf der Karte.

Im Chalet Hotel Schönegg in Zermatt VS werden Gästen hoteleigene Weine der Familie Metry kredenzt, die Fendant und Pinot noir in Varen bei Salgesch VS produziert. Im Restaurant Uncorked steht ein Sortiment von gut 80 Weinen aus dem Wallis und Top-Weinen aus dem Bordeaux im Angebot, die Deckenbilder in Form von Weinsujets sowie die Flaschenleuchten schaffen eine vinophile Atmosphäre. bbe

Events



screenshot

Auf Truffelsuche am Genuss-Film-Festival Zug

Das Genuss-Film-Festival Zug startet mit einer höchst talentierten Jungköchin und endet mit fünf grandiosen Köchen, die niemandem mehr etwas beweisen müssen. Dazwischen betten sich Punkte, Sterne und kulinarische Leidenschaft aus allen Höhenlagen der Schweiz. So lässt sich das Programm des 7. Genuss-Film-Festivals zusammenfassen, das vom 16. bis 23. September 2021 in Zug stattfindet. Der acht-tägige Event bietet in bewährter Manier ein abwechslungsreiches Programm mit inspirierenden Filmen – etwa dem stilvoll in Szene gesetzten Dokumentarfilm «The Truffle Hunters» –, grossartigen Menüs, spannenden Talks und Preisverleihungen. bbe

genussfilm.ch

Wie lässt sich Kulinarik neu und nachhaltig denken

In rund vier Wochen startet Food Zurich. Das Festival bietet vom 16. bis 26. September 2021 über 100 Veranstaltungen und steht ganz im Zeichen der «kulinarischen Zukunft». Food Zurich gehört mittlerweile zu den drei grössten Food-Festivals Europas. Das kommt nicht von ungefähr. Die Stadt Zürich hat mit 2900 Restaurants weltweit eine der höchsten Dichten. Ausserdem bietet die Limmatstadt mit der ETH und der ZHAW Start-ups einen nahrhaften Boden für Innovation und Forschung. bbe

foodzurich.com

Stipendium

Unterstützung für innovative Gastronomiebetriebe

Neben dem weltweiten Engagement ist Cuisine sans frontières (CSF) auch in der Schweiz aktiv. In der aktuellen Pandemiesituation, welche die Lage gastronomischer Betriebe weiter verschlechtert, hat der gemeinnützige Verein ein Projekt zur Unterstützung innovativer Gastronomiebetriebe in peripheren Gebieten der Schweiz lanciert. Das Stipendium in der Höhe von 30 000 Franken erhält der ausgewählte Betrieb während dreier Jahre zusätzlich zu einem Coaching. Die Ausschreibung läuft noch bis am 5. September 2021. Im Oktober 2021 wird der Entscheid kommuniziert. bbe

cuisinesansfrontieres.ch

Impressum

hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le journal pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme

Gegründet/Fondé en 1892

Herausgeber/Editeur:

HotellerieSuisse, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion Chefredaktorin: Sabine Lüthi/sbl **Redaktorinnen und Redaktoren:** Natalie-Pascale Aliesch/npa; Bernadette Bissig/bbe; Alexandre Caldara/aca; Laetitia Grandjean/lg; Lucie Machac/lm; Mischa Stünzi/stü; Patrick Timmann/pt; Alain-Xavier Wurst/axw **Layout/Grafik/Bild:** Carla Barron/cb; Corinne Glanzmann/cg; Natalie Siegenthaler/ns **Sekretariat:** Regula Herren **Korrespondent:** Danja Bischofberger, Ingrid Zufferey Frost **Milestone Tourismuspreis Geschäftsführung:** Anja Peverelli **Verlag Leitung:** Bernt Maulaz **Verkaufsdienst und Rubrik-Anzeigen:** Angela Di Renzo Costa, Sandra Wohlhauser **Anzeigenverkauf:** Daniel Verri (Leitung), Philipp von Däniken **Druck:** CH Media Print AG, 9015 St. Gallen **Auflage:** 11 514 (WEMF/SW-Beglaubigung 2020), **Leser:** 65 000 (Studie DemoScope 2013), Verkaufspreise (inkl. MwSt): Jahresabonnement Fr. 172.– **ISSN:** 1424-0440 **Kontakt:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern **Redaktion:** Tel. 031 370 42 16, E-Mail: redaktion@htr.ch **Online Redaktion:** online@htr.ch **Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93 E-Mail: abo@htr.ch **Inserate:** Tel. 031 370 42 42, E-Mail: inserate@htr.ch **Milestone:** Tel. 031 370 42 16 **Newsportal:** htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.