

«Victoria-Jungfrau» holt mit Italianità Umsatz ins Haus

Ein 5-Sterne-Hotel mit Pizzeria? Certo! Das Ristorante Sapori im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken sorgt mit klassischer italienischer Küche für Lockerheit und Frequenz.



L

Wer von der Lobby her kommend das Luxushotel durchquert und dann oben an der Treppe steht mit freiem Blick auf den Saal – dem stockt kurz der Atem. Man kann es nicht anders sagen: Der gut sechs Meter hohe Saal in bester Belle-Epoque-Manier ist ein Traum. Imposante Säulen und Fensterbögen, hohe Spiegelwände, kunstvolle Stuckaturen, dezent ausgeleuchtete Deckenmalereien – und mittendrin schlicht gehaltene Tische, eine lange Bar als Treffpunkt und in der Ecke ein Pizza-Ofen, wie es sich gehört für ein klassisches italienisches Restaurant. Mit einem entscheidenden Unterschied: dass es nicht in irgendeinem Haus ist, sondern im altherwürdigen [Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken BE \(https://www.victoria-jungfrau.ch/de\)](https://www.victoria-jungfrau.ch/de).

Ende vergangenen Jahres wurde das «Ristorante e Pizzeria Sapori (<http://ristorante-sapori.ch/de/>)» eröffnet und sorgt seither für Aufsehen – nicht nur, weil es kulinarisch überzeugt. Sondern sehr wohl, weil eine Pizzeria in einem traditionsreichen Luxushotel hierzulande nicht gerade Usus ist. «Es brauchte durchaus Mut», gesteht denn auch Direktor Urs Grimm, während er stolz durch das Ristorante führt, wo bis 2014 die «Jungfrau-Brasserie» untergebracht war. «Aber der Raum und seine Ausstattung gemahnte uns an Rom, an Milano, und so war ein authentisches, italienisches Restaurant naheliegend». Zumal es ihnen mit dem Gourmet-Restaurant La Terrasse (15 Gault-Millau-Punkte) und dem Edel-Italiener «Quaranta Uno» (14 GM-Punkte) seit der Schliessung der Brasserie an einem «klassischen Tagesrestaurant fehlte, das die Einheimischen gerne aufsuchen, aber auch von den Hotelgästen begrüsst wird», ergänzt Grimm.

Heute wollen die Grandhotel-Gäste dorthin, wo die Einheimischen sind

400'000 Franken wurden in die Umgestaltung der ehemaligen Brasserie investiert, fünf neue Stellen eigens für das Ristorante geschaffen, welches zudem über eine eigene Homepage verfügt, also losgelöst vom «Victoria-Jungfrau» positioniert ist und vermarktet wird. Das steht symbolisch für einen Wandel, den das junge Ehepaar Urs Grimm und Yasmin Grimm Cachemaille als Gastgeber begleiten, das das Traditionshaus seit 2014 führt. «Auch unser Gast geht heute gerne dorthin, wo was läuft, wo die Einheimischen einkehren und bevorzugt – gerade wenn er mit der Familie unterwegs ist – auch kulinarische Abwechslung und eine ungezwungene Atmosphäre». Zeitgleich ist es ihnen ein Anliegen, die Türen und somit das breite Angebot des Luxushotels auch für Einheimische und Tagesgäste zu öffnen und so der Restauration des 365-Tage-Betriebs wie auch dem Spa mit seinen Better-Aging-Programmen zu mehr Frequenz zu verhelfen. «Die Schwellenangst vor einem Hotelbetrieb in diesem Preissegment zu senken, ist und bleibt eine grosse Herausforderung», gibt er zu bedenken, «wir sahen unsere Chance in der Kulinarik mit einem Konzept, das ein möglichst breites Publikum jeden Alters, jeder Einkommensklasse, jeder Nationalität gerade im internationalen Interlaken anspricht.»

Seither sorgt statt des im Innern des Hotels versteckten «Quaranta Uno» das «Sapori» mit seinen 85 Plätzen im schönsten Saal des Hauses und mit direktem Zugang von der Strasse her für eine lockere Stimmung, die bis ins ganze Haus strahlt. Geboten wird eine authentische italienische Küche unter der Leitung von Adrien de Haller und Küchenchef Luca Mottarlini. Die 18 Angestellten, davon acht in der Küche, sind mit einer Ausnahme allesamt italienischer Herkunft, und mit Giulio Scalpi steht der Pizzaiolo-Weltmeister von 2014 am Pizzaofen. Grimms Mut zum «niederschweligen Begegnungsort» zahlt sich aus – nicht allein, weil die Warenkosten tiefer sind als die des Vorgängerrestaurants. Vom ersten Tag weg wird das Lokal mittags wie abends von internen Gästen wie auch Interlakern und Tagesgästen rege genutzt. Die Besucherzahl hat sich im Vergleich zum «Quaranta Uno» nahezu verdoppelt, und der von Grimm befürchtete Einbruch in der Durchschnittskonsumation beträgt lediglich 10 Prozent, was auch damit zusammenhängt, dass die Preise eher Grand-Hotel-unüblich tief sind und die Karte für jedes Budget etwas bereithält – von der Pizza für 14 Franken bis zum Fisch in der Salzkruste für zwei Personen für 96 Franken. Das breite Angebot verleite viele dazu, ein teureres Gericht zu wählen, beobachten sie. Ein weiterer positiver Nebeneffekt: Weil das Gourmet-Restaurant La Terrasse nicht mehr in direkter Konkurrenz steht zu einem anderen gehobenen Restaurant im selben Haus, ist auch dort der Umsatz gestiegen. Ganz zu schweigen von internen Anlässen und Spa-Angeboten, die sich mit der Öffnung viel breiter vermarkten lassen.

Die Öffnung lässt sie ihre Kultur neu überdenken

Der Wandel hat auch Auswirkungen auf das gesamte Hotel und die Mitarbeiterkultur des Hauses, das mit einem Schweizer Anteil von 40 Prozent (7 Prozent Europa, 53 Prozent Übersee) über eine breite Gästestruktur verfügt. Emotionale Faktoren stehen im Zentrum der Mitarbeiterschulungen. «Nicht nur wir, auch sie sind Gastgeber und in dieser Rolle stärker gefordert als früher. Ein Schweizer Ehepaar, das sich ein gemütliches Wochenende gönnt, hat andere Bedürfnisse als eine indische Familie auf der Durchreise», betont Grimm. Zumal die Öffnung durch die Pizzeria einen Spagat mit sich bringe: «Dass ein Gast bei uns ein Zimmer bucht, erachten wir nicht als selbstverständlich. Umso wichtiger ist es, uns gut zu überlegen, was wir bieten, damit er weiterhin bereit ist, diesen Preis zu zahlen». Einen Imageverlust aufgrund der Pizzeria befürchtet er dennoch nicht, zumal die wenigsten Gäste das vormalige Restaurant vermissen.

Per Frühjahr erfährt das «Sapori» gar eine Erweiterung: Künftig soll die Terrasse bis nach vorne zum Höheweg reichen und die Schwelle gleich nochmals herabsetzen. Nicht nur die Kulinarik, auch alle Zimmer und Suiten erfahren eine Auffrischung: 40 wurden bereits umgebaut, bis 2022 sollen etappenweise alle weiteren folgen. Denn auch bezüglich Auslastung gibt ihnen der frische Wind recht: «2017 war ein sehr gutes Jahr, und 2018 sieht bereits sehr viel versprechend aus».

Publiziert am Donnerstag, 08. März 2018