



Frage an Hotelier Christian Lienhard
(Hotel & Resort Hof Weissbad, Appenzell):

Was haben Sie aus der Krise gelernt?

Er ist seit Jahren einer der erfolgreichsten und innovativsten Hoteliers der Schweiz.

Wie erlebt Christian Lienhard, Gastgeber und Chef im Hotel & Resort Hof Weissbad

(Appenzell) die aktuelle Covid-Krise? Wie läuft sein Wellness- und Freizeithotel in Zeiten der Pandemie? Was hat «Lieni» aus der bisherigen Krise gelernt?



1 Wie präsentiert sich die Lage im Hotel Hof Weissbad Mitte März 2021? Und wie war die Nachfrage im Februar?

Die Lage präsentiert sich zum grossen Glück sehr gut. Der Februar war dank der Winterferienzeit und dem schönen Wetter ein Spitzenmonat. Der März liegt im Moment leicht dahinter. Wir haben mit der neuen Lodge ein Segment geschaffen, das bestens passt: 25 Zimmer, etwas günstiger als die Zimmer im Stammhaus – und trotzdem hat der Gast die Möglichkeit, nebenan im Hof Weissbad zu essen, zu baden und andere Attraktionen zu geniessen.

2 Sie profitieren von der Tatsache, dass Sie seit vielen Jahren auf den Schweizer Markt setzen. Fazit: hohe Auslastung auch während der Krise. Weitere Erfolgsfaktoren?

Die Erfolgsfaktoren sind seit 27 Jahren immer noch die gleichen – trotz Corona-Krise. Kurz: Wir setzen auf verschiedene Gästesegmente unter einem Dach.

Im Moment verlieren wir Nachfrage im Seminarbereich, dafür haben wir mehr Gäste im Wellness-Bereich.



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 80
Fläche: 119'480 mm²

ostschweiz.ch 
UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537 Referenz: 80276652
Themen-Nr.: 276.020 Ausschnitt Seite: 2/3

Wie präsentiert sich derzeit die Gästestruktur? Junge, Familien, Rentner, Singles? Und woher kommen die aktuellen Gäste?

Wir haben aufgrund der Covid-Krise ein komplett anderes Publikum bekommen! Sehr viele Gäste, die jetzt im Hof Weissbad absteigen, waren noch nie da. Und viele Gäste sind in der Alterskategorie 40 bis 50, alle aus der Schweiz. Es ist eigenartig, denn wir versuchen seit Jahren, genau diese Gäste zu erreichen. Jetzt sind sie plötzlich da! Viele Gäste kommen übrigens aus der französischen Schweiz. Das macht grosse Freude!

Welche Rolle spielt aktuell der Spa- oder Wellnessbereich in Hof Weissbad?

Wellness spielt eine wesentliche Rolle – speziell an den Wochenenden. Schade, dass wir mit dem geplanten Bau des Badehauses erst im Sommer beginnen können. Das neue Badehaus wird Hof Weissbad nochmals aufwerten.

Sind die Gäste, die derzeit bei Ihnen absteigen, konsumfreudiger als sonst?

Die Konsumation in den Bereichen Wellness und F & B ist mehr als 20 Prozent gestiegen. Die Gäste leisten sich eine Körperbehandlung mehr, eine teure Flasche Wein – und zum Essen darf es auch mal ein 5-Gang-Gourmet-Menu sein.

Haben Sie die Preise aufgrund der hohen Nachfrage erhöht?

Nein. Wir möchten die vielen Stammgäste nicht benachteiligen. Wenn das neue Badehaus fertig ist, werden wir die Zimmerpreise vielleicht um 10 Franken erhöhen.

Wie haben Sie die bisherige Corona-Krise erlebt?

Für mich persönlich war das in den 42 Jahren Hotellerie das schwierigste Jahr. Im März/April herrschte auch bei uns die grosse Krise – wir mussten auf zwei Mio. Franken verzichten. Dann kam der Rekordsommer 2020. Ein Sommer wie noch nie! Doch auch der Herbst 2020 war sehr erfolgreich – und wir schafften es, die Verluste aus dem Frühling wieder einzuspielen. Leider mussten wir dann Ende Dezember unsere Restaurants für aus-

wärtige Gäste wieder schliessen. Fazit: Mehr als 400 000 Franken Verlust. Und im Januar mussten von den 35 Köchen 17 in Quarantäne... Das war eine Katastrophe! Zum Glück sind wir seit Anfang Februar wieder save und auf Kurs.

Mussten Sie in den vergangenen Monaten Mitarbeitende in die Kurzarbeit schicken?

Ja, in den Monaten März/April 2020 für fünf Wochen. Seither haben wir zum Glück die Zehn-Prozent-Untergrenze nicht mehr erreicht. Übrigens: Die Tatsache, dass externe Gäste unsere Restaurants nicht mehr besuchen dürfen, kostet uns täglich 6000 Franken. Das sind etwa zehn Prozent des Jahresumsatzes. Doch wir können das glücklicherweise verkraften. Wichtig war und ist, dass wir die Hotels betreiben konnten und können.

Wird die sich die Schweizer Hotellerie nach Corona markant verändern? Oder bleibt alles beim Alten?

Ich stelle bereits eine Veränderung bei den Gästebedürfnissen fest. Die Gäste sehnen sich vermehrt nach Natur, Landschaft, Tradition – es zieht sie in die Berge. Man setzt auf authentische Erlebnisse und regionale Kulinarik. Der Gast sucht Geborgenheit und die kleinen Freuden des Lebens. Alles Dinge, die wir hier im Appenzell bieten können...

Was haben Sie bisher aus dieser Krise gelernt?

Plötzlich stand das Hamsterrad im März 2020 still. Ich hatte Zeit für das Wesentliche. Für die Familie, für meine Harley oder ein schönes Buch. Das war eine wertvolle Erfahrung, die ich auch in Zukunft nicht missen möchte. ■



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 80
Fläche: 119'480 mm²

ostschweiz.ch 
UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537
Themen-Nr.: 276.020

Referenz: 80276652
Ausschnitt Seite: 3/3

Was steckt hinter Hof Weissbad?

Noch in der Bauphase des damals geplanten Gesundheits- und Ferienhotels Hof Weissbad im Appenzellerland bekamen Damaris und Christian Lienhard-Züger den Zuschlag für die Direktion – inklusive Konzeptplanung und Preopening. Sie eröffneten das 4-Sterne-Haus Anfang September 1994 mit 76 Zimmern und 42 Mitarbeitenden. In der Zwischenzeit beschäftigen sie über 200 Mitarbeitende und verzeichnen einen Jahresumsatz von 20,5 Millionen Franken. Die Auslastung der 87 Zimmer in Hof Weissbad liegt in normalen Zeiten bei 92 Prozent. Drei wesentliche Faktoren haben zu diesem Erfolg beigetragen. Erstens: verschiedene Segmente unter einem Dach: Gesundheits-, Seminar-, Individual- und Wellnessgäste sowie Klinikpatienten. Laut Christian Lienhard ist es eine Kunst, all diese Segmente in einer guten Mischung über das ganze Jahr verteilt zu beherbergen. Zweitens: eine breit abgestützte Finanzierung. Mit 4000 Aktionären verfügt das Hotel Hof Weissbad über eine solide Grund-Finanzierung. Drittens: eine teamorientierte Mitarbeiter-Politik. Motto: «Leadership by Love». Was Lienhard vor über 30 Jahren bei Hans C. Leu im Giardino Ascona lernte, gilt heute noch: «Natürliche Autorität und Vorleben! Das wohl grösste Kapital sind unsere einheimischen und langjährigen Mitarbeitenden. Das zahlt sich aus», so Lienhard. Sein Credo: «Gastgeber sein ist eine Herzensangelegenheit.»