

«Wir gewinnen Gäste»

Ob Reha- oder Feriengast: Die Erholung für alle steht im **Hotel Hof Weissbad** im Mittelpunkt. Seit den Anfangszeiten war es die Philosophie, die beiden Gästesegmente unter einem Dach zu vereinen. Ein neues Badehaus wird im September eröffnet und soll zusätzliche Gäste ins Appenzellerland locken.

TEXT IRIS WETTSTEIN

Seit der Eröffnung 1994 empfängt das Hotel Hof Weissbad im Appenzellerland Gäste zur Rehabilitation oder für Ferien und ist seither stets gewachsen. Inzwischen stehen den Gästen 87 Zimmer zur Verfügung, und 220 Mitarbeitende lassen keinen Wunsch unerfüllt. 30 der Zimmer sind für Reha- und Kurgäste reserviert und verfügen unter anderem über ein höhenverstellbares Bett. Das Hotel Hof Weissbad hat sich auf die Rehabilitation des Bewegungsapparats spezialisiert; die meisten Gäste, die zur Rehabilitation anreisen, haben ein neues Gelenk erhalten.



Hoteldirektor Roberto Wittwer: «Nein sagen wir nie.» (Foto: ZVG)

Vom Molke-Kurhotel zur Moderne

Veränderungen gab es im einst als Molke-Kurhotel bekannten Haus immer wieder, das Hotel wurde renoviert und modernisiert. Diese Veränderungen geschahen aber sanft. «Andere Häuser haben mit ihren Umbauten Gäste verloren, wir haben Gäste gewonnen», freut sich Hoteldirektor Roberto Wittwer. Die neueste Veränderung steht im September an. Dann wird das neue Badehaus eröffnet. Bereits im Mai wurde das neue Seminargebäude eingeweiht: komplett aus Holz und mit der modernsten Technik bestückt. Damit können Neukunden generiert werden.

Die Gäste stammen mehrheitlich aus der Schweiz, ein kleiner Anteil aus Deutschland. Sie alle werden beim Check-in mit einem Apéro begrüsst. Der Gästemix aus einem Drittel Reha- und Kurgästen und zwei Dritteln Feriengästen hat sich über all die Jahre nicht verändert.

Die Reha- und Kurgäste schätzen das Ambiente des Hotels, die nicht klinische Umgebung und die vielen gesunden Gäste um sich. «So werden sie viel schneller gesund», ist die Direktorin des Gesundheitszentrums, Andrea Eigenmann, überzeugt. Dass die Gäste unterschiedliche Bedürfnisse haben, sei täglich eine Herausforderung. «Wir haben alles unter einem Dach, wir können praktisch jedem Bedürfnis nachkommen», sagt Wittwer. Es gebe hin und wieder Gäste, die sich durch die Reha- und Kurgäste etwas gestört fühlten, «aber damit müssen wir leben», sagt der 55-Jährige.

Naturschwimmbecken und Lounge

Mit dem neuen Badehaus sollen auch zusätzliche Gäste angelockt werden. Wittwer möchte auch jüngere Gäste im Hotel empfangen. Das mit Holz verkleidete Badehaus bietet Gästen, die gerne

wellnessen, eine angenehme Ambiente. Die zwei Saunen, das Dampfbad, eine Sonnenterrasse, eine Spa-Lounge, ein Naturschwimmbecken und ein beheiztes Sprudelbad sowie grosszügige Ruheräume befinden sich im Badehaus. Die jetzige Infrastruktur sei nicht mehr zeitgemäss, «es ist alles ein bisschen klein», sagt Eigenmann. Man möchte dem Gast eine grosszügige Infrastruktur bieten und die Natur von aussen ins Innere des neuen Badehauses holen. Wieder ein Gästebedürfnis, das angegangen und umgesetzt wurde. Der Bade- und Fitnessbereich im alten Teil des Hotels bleibt bestehen und kann weiterhin von allen Gästen genutzt werden.

Nicht nur das Badehaus soll zusätzliche Gäste anlocken. In Zukunft will das Management stärker auf die F.-X.-Mayr-Kur, eine Fastenkur, fokussieren. Das Hotel Hof Weissbad ist das einzige Haus in der Schweiz mit diesem Angebot und vermarktet das erfolgreich. Das Thema Gesundheit und das Bewusstsein für den Körper werden immer wichtiger, sagt Eigenmann. «Die Leute möchten sich etwas Gutes tun, und bei uns sind sie an der richtigen Adresse.»

Öffentliches Gesundheitszentrum

Das günstigste Zimmer für zwei Personen gibt es ab 500 Franken mit Frühstück oder 580 Franken mit Halbpension. Am häufigsten besuchen Paare das Hotel. Oft kommen aber auch alleinstehende Damen, die früher mit ihrem Partner gereist und nun verwitwet sind. Reha- und Kurgäste sind in der Regel Einzelreisende, zu günstigeren Konditionen kann



Die Pflanzen aus dem Kräutergarten werden für die Zubereitung der Gerichte und als Dekoration im Hof Weissbad verwendet.

mal im Jahr angepasst. Dass die Gäste nur wegen ihr und ihren 16 Gault-Millau-Punkten das Hotel auswählen, bezweifelt die 59-Jährige: «Die Gäste kommen wegen des guten Essens, nicht wegen mir.»

«Gute Leute im Team sind unheimlich wichtig», sagt Fässler. Nur so könne man den Ansprüchen der Gäste gerecht werden. Und das erreicht das 37-köpfige Küchenteam jeden Tag, wie die positiven Rückmeldungen der Gäste zeigen. Nicht nur die Küche wird gelobt, auch die Freundlichkeit der Mitarbeitenden fällt positiv auf. Eine persönliche Anrede beim Abend- und beim Morgenessen ist selbstverständlich. Wittwer ist überzeugt, dass die Gäste zurückkommen, «weil wir die Extrameile gehen und nie Nein sagen.»

Das Hotel Hof Weissbad spürt den Fachkräftemangel ebenfalls. Qualifiziertes Personal für den Service zu finden, sei schwieriger geworden, sagt Wittwer. Das Hotel Hof Weissbad engagiert sich für den Nachwuchs – insgesamt sind 20 Lernende beschäftigt. Neben den Gastronomie- und Hotellerieausbildungen werden auch Ausbildungsplätze als MPA, Kosmetikerin/Kosmetiker oder KV angeboten. Im Gesundheitszentrum absolvieren medizinische Masseure und Physiotherapeutinnen ihr Praktikum. «Viele von ihnen entscheiden sich nach dem Abschluss für uns», freut sich Eigenmann. In der Küche ist vom Fachkräftemangel wenig zu spüren. «Wir haben einen guten Namen, und die Leute wollen bei uns arbeiten», begründet Fässler.

eine Begleitperson mitgebracht werden. Auch Personen aus der Umgebung besuchen das Hotel Hof Weissbad, sei es zur Physiotherapie, Massage, zum Essen oder nur auf einen Kaffee.

Feriengäste schätzen die Pauschalangebote. Das Ziel sei, dass die Gäste mindestens drei Nächte bleiben. «Das ist auch aus ökologischer Sicht sinnvoll», sagt Wittwer. Deshalb wurden Anreize geschaffen: Ab drei Nächten ist die Anreise mit dem ÖV inbegriffen. Nachhaltigkeit hat einen hohen Stellenwert, beispielsweise wird das neue Aussenbad mit 100 Prozent erneuerbarer Energie betrieben. Ansonsten setzt das Hotel auf einen Mix aus Gas, Sonnenenergie und Erdwärme, bereits 1994 wurden zwei Erdsonden eingesetzt. Direkt hinter dem Hotel entspringen zwei hoteleigene Wasserquellen. Das Quellwasser zeichnet sich aus durch besondere Reinheit. Das Hotel wird durch die beiden Quellen mit frischem Wasser versorgt.

Gutes Essen macht schneller gesund

Nur Gäste, die für die F.-X.-Mayr-Kur ins Hotel kommen, erhalten spezielle Gerichte. Für alle anderen, ob Reha- oder

Feriengäste, ist das Menü dasselbe. Am Frühstücksbuffet bedienen sich alle, und am Abend kann in den drei Restaurants aus 17 Gerichten ein eigenes Viergangmenü zusammengestellt werden. Für die Küchenchefin Käthi Fässler ist es wichtig, dass auch die Reha-Gäste gut essen. «Freuen sich die Gäste auf das Essen, und ist das Essen gut, dann werden sie schneller gesund», ist sie ebenfalls überzeugt. Saisonalität und Regionalität ist wichtig. Die Karte wird deshalb vier-



Linsensalat im Weckglas mit Bundzwiebeln, süss-saurem Tofu, Tomaten und Currynüsse



Pouletbrustschnitzel Caprese mit geröstetem Focaccia-Brot