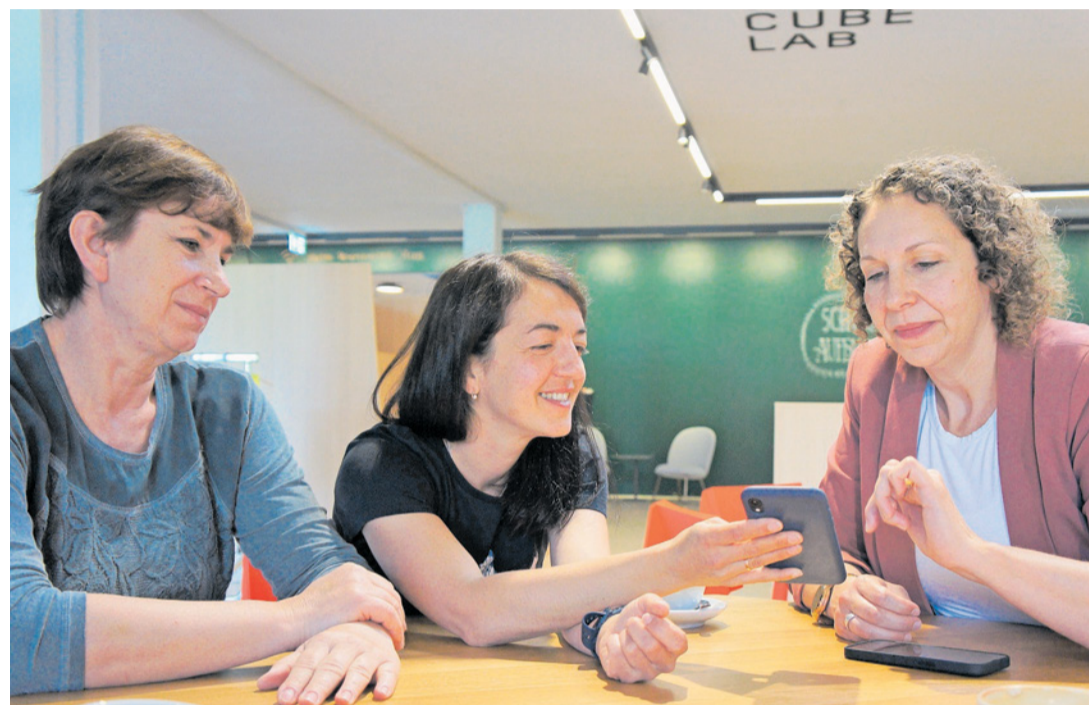


Zu Hause im Hotel – wie lange noch?

Zu Beginn der Hochsaison stellt sich für Hoteliers die Frage, wie es mit den *Geflüchteten in Hotels* weitergehen soll.

Text und Bild: Nora Devenish



Janine Rüfenacht vom The Lab Hotel Thun im Gespräch mit Olga und Olena Burlutska aus der Ukraine (v. r.).

Für Janine Rüfenacht war es selbstverständlich, in der Zwischensaison ukrainischen Geflüchteten in leer stehenden Hotelzimmern einen Platz zum Leben zur Verfügung zu stellen. Die Hotelmanagerin im The Lab Hotel und Vizedirektorin der Hotelfachschule in Thun war sich aber auch stets bewusst, dass es sich dabei lediglich um eine pragmatische Übergangslösung handeln würde. «Früher oder später muss ich mich wieder voll und ganz unserem Kerngeschäft, dem Tourismus, widmen. Während der Hochsaison sind wir auf die Einnahmen aus jedem belegten Gästezimmer angewiesen», so Rüfenacht.

Die Thuner Hoteliere sucht dringend nach einer langfristigen Unterkunft im Raum Thun für die ukrainischen Geflüchteten, die im The Lab Hotel wohnen und arbeiten. Die Hoteliere sieht sich auch in der moralischen Verantwortung. «Wenn wir in den kommenden Wochen keine Anschlusslösung finden, müssen sie in eine Kollektivunterkunft umziehen – das wäre das Letzte, was ich für die Geflüchteten möchte.»

930 Beherbergungsbetriebe zeigen sich solidarisch
Seit Beginn des Ukraine-Konflikts haben sich 930 nicht private Gastgeber wie Hotels, Herbergen, Pensionen oder Gruppenunter-

künfte bei der Plattform Campax gemeldet. Die maximale Unterbringungskapazität belief sich kurz nach Kriegsbeginn Anfang März auf 50 070 Hotelbetten. Per 1. Juni registrierte das Staatssekretariat für Migration (SEM) 54 699 Geflüchtete. Wie viele von ihnen tatsächlich in

«Der Umzug in eine Kollektivunterkunft wäre das Letzte, was ich für die Geflüchteten möchte.»

Janine Rüfenacht
Managerin The Lab Hotel in Thun und Vizedirektorin Hotelfachschule Thun

einem Hotel untergebracht worden sind, wird laut Campax und der Schweizerischen Flüchtlingshilfe nicht zentral dokumentiert.

Viele Beherbergungsbetriebe haben bislang keine finanzielle Unterstützung für ihre Solidarität erhalten. Campax verweist in diesem Zusammenhang auf die Zuständigkeiten von Asylorganisationen, Gemeinden, Kantonen und vom Bund. Die Rechnung wird äusserst unterschiedlich gehandhabt. Hoteliers, die im Auftrag des SEM Geflüchtete aufnehmen, haben Anspruch auf eine Tagespauschale zwischen 70 und Fr. 87,50 pro Person,

exklusive Mahlzeiten. Für Hotels, welche die Unterbringung der Flüchtenden in Zusammenarbeit mit Kantonen und Gemeinden koordinieren, gelten wiederum kantonale oder kommunale Entscheidungsregelungen.

Wie zahlreiche private Gastfamilien sind auch Hotels bei der Bewältigung bürokratischer Fragen rund um die Flüchtlingsbetreuung mehrheitlich auf sich allein gestellt. «Die täglichen Herausforderungen sind zwar zu meistern. Bei der weiterführenden Wohnungssuche wünschte ich mir aber mehr Unterstützung», sagt Janine Rüfenacht.

Flüchtende sind keine Lösung für den Fachkräftemangel

Olena und Olga Burlutska sind zwei der zehn ukrainischen Geflüchteten, die zurzeit im The Lab Hotel wohnen. In der Ukraine arbeiteten sie als Verkäuferin und als Buchhalterin. Heute sind sie mit drei weiteren Ukrainerinnen Teil des Housekeeping-Teams im Hotel. Die Arbeit gebe ihnen eine lebenswichtige Tagesstruktur und eine gewisse finanzielle Unabhängigkeit.

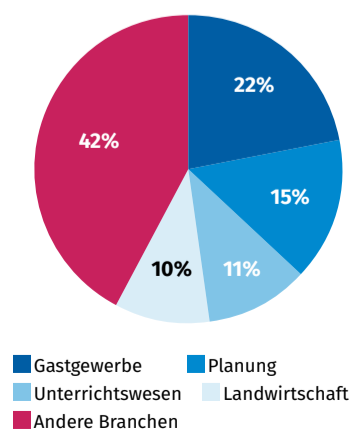
Wie ihre Unterbringung ist aber auch ihr Arbeitsverhältnis von Unsicherheit geprägt. Die beiden Frauen wollen so bald wie möglich wieder in die Ukraine zurückkehren, um beim Wiederaufbau ihres Landes zu helfen. Für Janine Rüfenacht ist dies verständlich. Als Arbeitgeberin sieht sie sich aber aufs Neue vor Probleme gestellt: «Die Entscheidung, in die Ukraine zurückzuziehen, kann über Nacht gefällt werden. Von einem Tag auf den anderen könnten uns wichtige Arbeitskräfte verloren gehen, was uns wieder zu schnellem Umdenken und Handeln zwingt.»

Aufgrund dieser Planungsunsicherheit, aber auch wegen mangelnder Ausbildung und Deutschkenntnisse sieht Janine Rüfenacht in den ukrainischen Geflüchteten keine Lösung, um dem Fachkräftemangel in der Beherbergungsbranche entgegenzuwirken: «Für diese Diskussion ist es noch zu früh. Solidarität, Geduld und Flexibilität sind weiter gefragt.»

Erwerbstätigkeit mit Schutzstatus S

Das Gastgewerbe ist ein wichtiger Arbeitgeber

Das Staatssekretariat für Migration (SEM) meldete per 1. Juni 2022 landesweit 51 860 Ukraine-Geflüchtete mit Schutzstatus S und einer Arbeitsbewilligung. Davon waren 945 Personen oder 1,85 Prozent erwerbstätig. **22 Prozent der arbeitenden Geflüchteten waren Anfang Juni im Schweizer Gastgewerbe tätig.** Damit gehört die Branche zu den wichtigsten Arbeitgebern für kriegsvertriebene Menschen aus der Ukraine. **nde**



Weinlese



Kostproben
Typischerweise sind alle drei Kostproben aus mehreren Sorten gekeltert. Vértice Rosé besteht aus Touriga Franca, Malvasia Fina und Gouveio, Van Zellers weisser CV ist ein «Field blend», ein gemischter Satz also mit Trauben vieler wild gemischter Sorten, der Rotwein Chryseia besteht aus Touriga Franca und Touriga Nacional. Der Schaumwein von Vértice wurde 16 Monate auf der Hefe ausgebaut, beim Spitzenprodukt, einem reinsortigen Gouveio beziehungsweise Godello, sind es 7 Jahre. Die beiden Stillweine reifen in 225- beziehungsweise 400-Liter-Fässern.

The New Douro

Anfang Mai luden sie wieder ein, 22 Produzenten aus Portugals Douro. «Douro Primeira Prova 2022» hiess die Veranstaltung im Museu do Douro in Peso da Régua. Auf den Verkostungstisch kamen Weiss- und Rotweine des Jahrgangs 2021, darunter viele Fassmuster, Port 2020 und auch eine Handvoll Schaumweine. Davon werden viele bald auf den Markt kommen, andere erst in ein paar Jahren. Wie sich die Spätberufenen entwickeln könnten, zeigten die Hersteller mit der Degustationskategorie «late release». Sie war bestückt mit Abfüllungen, die bis ins Jahr 2001 zurückreichten und doch erst jetzt in den Verkauf gelangen.

Francisco Javier de Olazabal, den alle nur Vito nennen, ist der Doyen der Douro-Winzer, und wenn er auftaucht, heben alle den Hut. Vito war lange Jahre Generaldirektor des Portweinhauses Ferreira, später gründete er die Quinta do Vale Meão. De Olazabal hat den ganzen Umbruch am Douro hautnah miterlebt. 400 Jahre lang wurde hier nur ein einziger Weintyp gekeltert: Port. Als er vor 50 Jahren ins Weingeschäft einstieg, bildete der Barca Velha ein Ausnahme, ein trocken ausgebaute roter Douro. Obwohl der Wein rasch gute Kritiken erhielt, blieb Barca Velha lange Zeit ein Solitär; er wird heute zu einem Flaschenpreis von mehreren Hundert Euro gehandelt. Erst Anfang der 1990er-Jahre kamen im grösseren Stil typähnliche Weine auf den Markt. Später folgten trockene Weissweine und – im Nischenbereich – auch Schaumweine. Und es werden immer mehr. Basis für alle Weintypen sind 64 rote und 46 weisse Rebsorten.

400 Jahre lang wurde hier nur ein einziger Weintyp gekeltert. Basis sind 64 rote und 46 weisse Rebsorten.

Zur gastgebenden Gruppe «The New Douro» zählt auch Cristiano van Zeller, Besitzer der Quinta do Vale Dona Maria und der Van Zellers & Co. Mit den beiden Weinen CV Curriculum Vitae verfügt er über je einen Weiss- und einen Rotwein, die zur Spitze der neuen Douro-Weine zählen. Der Weisse ist besonders rar, für ihn werden die besten Fässer selektioniert, und das reichte beim Jahrgang 2018 gerade mal für 1200 Flaschen; der Zweitwein kommt als VZ auf den Markt. Die Trauben sind ein wilder Mix 80-jähriger Reben. Erstklassig ist auch der Rotwein Chryseia, er entstand vor zwanzig Jahren aus der Zusammenarbeit von Bruno Prats, dem ehemaligen Besitzer von Cos d'Estournel, und der alteingesessenen Portweinfamilie Symington. Und für Prickelndes steht Celso Pereira von Vértice.



Reifer Rosé

Vértice Rosé 2013, Caves Transmontanas, Alijó, Douro 75 cl – Fr. 20.–, erhältlich bei Räber, Küssnacht am Rigi



Reichhaltiger Weisswein

CV Curriculum Vitae 2018 Van Zellers & Co., São João da Pesqueira, Douro 75 cl – Fr. 69.–, erhältlich bei Vinoversum, Neftenbach



Riesiger Rotwein

Chryseia 2018, Prats & Symington, Douro 75 cl – Fr. 69.90, erhältlich bei Nauer Weine, Bremgarten

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelierverbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

www.stefankellerpartner.com