

# GASTRO journal

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR RESTAURATION, HOTELLERIE UND TOURISMUS

## Junge Führungskräfte

Im Grand Hotel National in Luzern übernimmt eine neue Generation mit kreativen Ideen

## Steigende Kosten

Kalkulieren unter erschweren Bedingungen

## Oase des Lebens

Wie drei Berner das Zehendermätteli umkrepeln



Cocktail-Angebot, das vor allem an den Wochenenden gefragt ist, trägt wesentlich zum Erfolg bei. Auch der Standort sei ein wichtiger Faktor. «Dass das Old Crow auf dem Land so gut funktionieren würde wie in Zürich, bezweifle ich», so Blattner. «Auf die Touristen, die uns aus aller Welt besuchen, könnten wir nicht verzichten.»

### Zentralschweizer Schatzkammer

Auf einen Mix aus Stammkunden und Touristen kann auch die Louis Bar in Luzern zählen – mit einem kleinen Vorteil: Als Teil des Art Deco Hotel Montana müssen Reisende die Bar nicht erst suchen; die wertvollste Whisky-Sammlung der Zentralschweiz liegt sozusagen vor der Zimmertür. «Diese Sammlung haben wir weitgehend unserem ehemaligen Direktor Fritz Erni zu verdanken», verrät Stefanie Baier, 45. Seit nunmehr 15 Jahren ist sie für die Louis Bar verantwortlich. «Damals stand ich vor unserer Wand mit über 130 schottischen Single Malt Whiskys im Offenausschank und dachte mir: Jetzt muss ich erst mal über die Bücher!», erinnert sie sich. Mit der Zeit degustierte sie jeden einzelnen Tropfen, sie besuchte Weiterbildungen, las sich ins Thema ein und kann nun auf einen Wissens- und Erfahrungsschatz zurückgreifen, der keine Gästefragen offenlässt. «Ich habe dann noch den Whisky-Pass entwickelt», erzählt sie. Dieser «Whisky-Reisepass» führt Whisky-Interessierte auf imaginäre Reise via Trails der verschiedenen Gebiete durch Schottland und seine vielen Destillieren. «Gäste können die jeweiligen Whiskys nach verschiedenen Kriterien selbst bewerten und sich so eigenes Wissen aufbauen», sagt die Barmanagerin. Originell: Jeder virtuelle Destillier-Besuch wird mit einem Visum von Stefa-

nie Baier bestätigt. «Torfige Whiskys sind eher etwas für Fortgeschrittene, aber Ausnahmen bestätigen die Regel», weiss sie, «und im Sommer ist eher gefragt, was etwas feiner im Geschmack ist. Wann welcher Whisky bevorzugt wird, ist auch Stimmungssache.» Die Liebe zum Detail und das Augenmerk auf Qualität in jeder Hinsicht zahlen sich aus: Die Louis Bar ist die erste Schweizer Bar, die von der renommierten schottischen Whiskydestillerie Ardbeg als Ardbeg Embassy ausgezeichnet worden ist. Und zum Signatory-Raritäten-Tasting am 22. Oktober hatte Stefanie Baier den Schweizer Whisky-Papst Claudio Bernasconi und Whisky-Kenner Thomas Hermann im Betrieb. Und welches ist der seltenste Whisky, den man sich in der Louis Bar bestellen kann? «Wir haben alle drei Versionen des Black Bowmore 1964», sagt Baier, «aber den verkaufen wir natürlich nicht jeden Abend.» Kein Wunder: 2 cl des edlen Tropfens kosten stolze 1000 Franken!

### Whisky-Location an der Grenze

Den Whisky-Fokus auf die Spitze treibt der 60-jährige Christian Rosenberg, Herausgeber von «Whisky Time» und «DRINKS» sowie Hotelier. Sein Hotel Trompeterschlössle und die dazu gehörige Pot Still Whisky Bar im thurgauischen Tägerwilten haben sich ganz der mehr oder weniger goldenen Spirituose verschrieben. «Jedes Zimmer ist nach einer Whisky-Destillerie benannt, von Scapa bis Pultney», sagt Christian Rosenberg, der lange für den Schweizer Marktführer Ballantine's tätig war. Die Pot Still Whisky Bar hält eine Auswahl von rund 500 Whiskys in allen Preisklassen bereit. Rund 80 Prozent davon sind schottische Single Malt Whiskys. Kein Wunder, schliesslich liegt die Schweiz



Christian Rosenberg weiss, dass Single Malts in der Schweiz noch immer am beliebtesten sind.

beim Pro-Kopf-Verkauf von Single Malts europaweit auf Platz eins. «Irische Whiskys sind in Deutschland beliebter als in der Schweiz», weiss Christian Rosenberg, «und der Bourbon tut sich traditionell schwer.» Marken wie Jim Beam und Jack Daniels würden vor allem von einem jüngeren Publikum für Mixgetränke beigezogen. Und die Schweizer Whiskys? «Sie werden immer besser», befindet Christian Rosenberg. Das liegt auch am Faktor Zeit: «Ein guter Whisky braucht viel Zeit, ein neuer Produzent benötigt viel Geduld und Geld», so der Whisky-Kenner. «Schweizer Whiskys wurden anfangs oft zu früh in den Handel gebracht.» Im Trompeterschlössle und in der Pot Still Whisky Bar kommen übrigens auch jene auf ihre Kosten, die den Whisky zum Hobby erkoren haben und tief in die Materie eintauchen wollen. «Wir nutzen die Location für Whisky-Events, zum Beispiel Whisky Talk und Dinner, bei denen wir uns jeweils einem bestimmten Thema widmen», sagt Christian Rosenberg. Und diese Events werden, zu seiner grossen Freude, immer beliebter.

[www.whiskytime-magazin.ch](http://www.whiskytime-magazin.ch)



Die Louis Bar in Luzern kann auf die wertvollste Whisky-Sammlung der Zentralschweiz zugreifen.