

Zürcher krepmpelt die Titlis-Bahnen um

Engelberg «Das ist kein Wollen, sondern ein Müssen!» Der neue Verwaltungsrat Michel Péclard hat klare Vorstellungen vom künftigen Verpflegungsangebot der Titlis-Bahnen. Der Einfluss der Gastronomie werde massiv unterschätzt.

Philipp Unterschütz
philipp.unterschuetz@
obwaldnerzeitung.ch

«Wenn man gefragt wird, was das Wichtigste an einem Skort ist, ist es nur logisch, dass Pisten, Schneesicherheit und Transportmöglichkeiten zuerst erwähnt werden», sagt Michel Péclard. Doch wenn an verschiedenen Orten ähnlich gute Verhältnisse herrschen, wohin geht man dann? «Dorthin, wo auch die Beizen gut sind, wo man etwas erlebt, wo einem Ferienstimmung geboten wird.» In vielen Wintersportdestinationen werde der Einfluss der Gastronomie massiv unterschätzt. «Da haben uns die Österreicher längst überholt.» Gnade findet in den Augen des Gastronomen, der in Hurden am Zürichsee wohnt, eigentlich nur das Wallis. Dort werde die Gastronomie inszeniert. Angeboten würden oft einfache Gerichte, aber mit Frischprodukten richtig gut zubereitet.

In Engelberg ist man sich unterdessen sehr wohl bewusst, dass es bei der Gastronomie am Titlis noch Luft nach oben gibt. Deshalb wurde Michel Péclard im März in den Verwaltungsrat der Titlis-Bahnen berufen – sein erstes Verwaltungsratsmandat überhaupt. Der erfolgreiche Unternehmer besitzt mit seiner Pumpstation Gastro GmbH inzwischen neun Restaurants, darunter Fischers Fritz in Wollishofen, das Coco am Paradeplatz und das Café Schober in Zürich oder die Berghütte Arosa. Und der lebhaft, eloquente Vollblutgastronom hat auch in Engelberg bereits erste Pflöcke eingeschlagen.

Pluspunkt: Frische und regionale Produkte

«Pride of Switzerland – oder wie wir die Gastronomie zelebrieren, auf die man stolz sein darf», heisst sein selbstbewusstes Konzept, das vom Verwaltungsrat bereits abgesegnet worden ist. Darin spart Péclard auch nicht mit Kritik. Die Gastronomie löse bei weitem noch nicht ein, was das erstklassige Tourismusangebot verspreche. «So top wie die Bahn, so top muss auch die Gastronomie sein. Von der Talstation bis auf den Gipfel.» Die Kritik sei im



Nicht nur bei der Terrasse auf Trübsee ortet Michel Péclard Verbesserungspotenzial für den Gästekomfort.

Bild: PD

Verwaltungsrat und von der Geschäftsleitung gut aufgenommen worden, versichert Péclard. «Die Zusammenarbeit ist sehr gut. Das sind alles Leute, die in ihren Bereichen Toparbeit leisten. Norbert Patt müsste man in Engelberg anketten», lobt er den CEO.

In den letzten zehn, zwanzig Jahren habe sich im Freizeitverhalten, im Gesundheitsbewusstsein und den Ansprüchen der Gäste viel verändert. Man habe in Engelberg zwar eine Bahninfrastruktur gebaut, die ihresgleichen sucht. «Doch in den Läden und den Restaurants werden teilweise Produkte in einer Ambiance angeboten, die nicht mehr zeitgemäss ist», so Péclard. Als Beispiel nennt er das Verkaufslokal von Lindt & Sprüngli auf dem Titlis, das auf sein Drängen hin von der Firma neu gestaltet wurde und seither den Umsatz verdreifacht hat. Es gebe diesbezüglich noch weitere Kandidaten, die er bearbeiten werde. Auch die vielen

Convenience-Produkte in der Restauration sind Péclard ein Dorn im Auge. «Im Angebot dürfen einfache Gerichte sein, aber sie müssen frisch, möglichst aus regionalen Produkten und auf höchstem Niveau zubereitet sein. Mag sein, dass einem Einheimischen Älplermagronen banal erscheinen. Für einen Zürcher ist es aber genau das, was er hier sucht und sonst selten isst.» Entscheidend sei, was der Gast wolle und was er mit seinem Erlebnis in den Bergen verbinde. Und dann müsse man ihm das eben geben. Dazu brauche es auch keine Riesenauswahl. Und gut betuchte Kunden, wie sie auch das im Bau befindliche Hotel Kurpark bringen soll, schätzten das Einfache. «Aber gut muss es ein. Und authentisch.»

Ein Bühnenbildner inszeniert seine Restaurants

Die neue Speisekarte in der Skihütte Stand trägt bereits Péclards Handschrift. Serviert werden

«So top wie die Bahn, so top muss auch die Gastronomie sein.»



Michel Péclard
Verwaltungsrat Titlis-Bahnen

währschafte Gerichte, das Fondue aus dem Kloster Engelberg, der Raclettekäse von der Gerschialp, das Rindfleisch für die Burger «vom Gabriel us Wolfenschieschen», die Nudeln aus Kerns oder die Glace vom Bauernhof der Familie Hess aus Grafenort.

Ebenfalls aus Péclards «Küche» kommt das neue italienische Restaurant Lago Torbido auf Trübsee, das noch vor Weihnachten eröffnen soll. Wie in seinen eigenen Betrieben hat der Gastronom für die Inszenierung mit einem Bühnenbildner gearbeitet. In Neapel wurde ein italienischer Pizzaiolo bestellt. Demnächst wird der 3,5 Tonnen schwere Ofen – einer der grössten im Alpengebiet – angeliefert. Als Pizzaiolo werde ein «echter» Italiener angestellt. «Das Niveau muss von Anfang an hoch sein», fordert Péclard. Zwar hätten die Neubauten auf Trübsee bereits zu einer positiven Entwicklung beim Umsatz geführt. «Aber die Ter-

rasse kann man noch besser nutzen, es fehlt eine Aussenstation mit Holzkohलगrill. Und der enge Selbstbedienungsbereich sollte offener werden. Mit mehr Inseln schafft man ein besseres Erlebnis», so Péclard.

Grösste Knacknuss ist die Bergstation

Doch die grösste Herausforderung wartet auf dem Gipfel selbst. «Eine Sanierung der gesamten Liegenschaft ist angezeigt. Das ist vordringlich – kein Wollen, sondern ein Müssen», sagt Péclard, der Teilzeit an der Hotelfachschule SHL in Luzern unterrichtet. Da sei alles stehen geblieben. Doch dürfte die Frage, wie Betrieb und Neubau oder Sanierung aneinander vorbeikommen, zur Knacknuss werden. Man könne nicht die ganze Restauration für Monate unzugänglich machen. Auf dem Gipfel gibt es keine saisonalen Schwankungen, da ist immer Hochbetrieb. Fest steht für ihn aber: «Die Aussicht wird heute unter Wert verkauft. Es braucht unbedingt mehr Fensterfläche.»

Vorschläge hat der neue Verwaltungsrat auch im Bereich der Talstation, wo seines Erachtens zu wenig läuft. «Die Tickethalle, die ab 16 Uhr nicht mehr genutzt wird, wartet nur darauf, als Eventhalle wachgeküsst zu werden. Was für ein Potenzial – von Versammlungen über Partys bis zu Banketten!» Heute habe sie einen «Viehschleusen-meets-Zivilschutzanlagen-Groove».

Neuer Leiter für Gastronomie gesucht

Damit auch beim Après-Ski mehr läuft, schwebt Michel Péclard vor, das Chalet vor der Talstation zu einem «Place-to-be» umzubauen, mit einer Küche auszurüsten und allenfalls räumlich zu verschieben, um die Anwohner nicht zu stören. Im Moment läuft zudem das Anstellungsverfahren für einen neuen operativen Leiter Bergbahn und Gastronomie bei den Titlis-Bahnen. Dieser wird nicht nur den CEO operativ unterstützen, sondern mithilfe, Péclards Ideen umzusetzen. Da diese aber erst auf Konzeptstufe sind, wurden noch keine konkreten Kosten errechnet.

ANZEIGE

Ein Licht ist Hoffnung, ein Lichterbaum Erfüllung
Alles Gute für 2017

Die LUKB unterstützt den Caritas-Markt und die Winterhilfe. Mehr unter funders.ch