

Vertraulich

Medienmitteilung

Sperrfrist: Montag, 18. November 2019, 12 Uhr

ICOMOS verleiht die Auszeichnungen „Historisches Hotel/Restaurant des Jahres 2020“

Das sind die Gewinner: „Chesa Grischuna“ in Klosters, „Rössli hü“ in Root und „Les Wagons“ in Winterthur

Die „Chesa Grischuna“ in Klosters GR ist „Historisches Hotel des Jahres 2020“. „Historisches Restaurant des Jahres 2020“ ist das Gasthaus „Rössli hü“ in Root LU. Den Spezialpreis für ein ganz besonderes Umnutzungsprojekt erhalten „Les Wagons“, Bistro und Bar, in Winterthur ZH. Alle Auszeichnungen sind heute Montag, 18. November 2019, an der Fachmesse Igeho in Basel im würdigen Rahmen und im Beisein zahlreicher Branchenpersönlichkeiten verliehen worden.

Im Rahmen des wichtigsten Branchentreffens der Hotellerie und der Restauration, an der Fachmesse Igeho in Basel, sind die begehrten Auszeichnungen für den Titel „Historisches Hotel/Restaurant des Jahres“ verliehen worden. Zahlreiche Persönlichkeiten aus Tourismus und Gastgewerbe, viele Vertreterinnen und Vertreter der Denkmalpflege sowie Freunde der historischen Hotels und Restaurants aus der ganzen Schweiz nahmen an der Verleihung auf dem Igeho Campus powered by HotellerieSuisse teil.

Eröffnet wurde der Anlass durch Andreas Züllig, Gastgeber des Hotels Schweizerhof Lenzerheide und Präsident HotellerieSuisse. Er unterstrich die Bedeutung von Tradition und Geschichte in der Beherbergung: einerseits als Positionierungsfaktor für einen Betrieb, andererseits als einmalige Erlebniswelt für den Gast. Durch die Veranstaltung führte zum ersten Mal Nicoletta Müller, Innovations- und Unternehmensberaterin und ehemalige Hotelière, die 2008 als Direktorin der Schatzalp selbst die Icomos-Auszeichnung entgegennehmen durfte. In einer spannenden Diskussionsrunde mit Jurypräsident Gerold Kunz, Fritz Wehrli, dem Gewinner der ICOMOS-Auszeichnung 2014, und Andreas Züllig wurden die Bedeutung der ICOMOS-Auszeichnung sowie die Chancen und Risiken historischer Hotel- und Gastrobetriebe diskutiert, bevor die diesjährigen Nominierten vorgestellt und die Gewinner der Auszeichnungen 2020 bekanntgegeben wurden.

Das sind die Gewinner der Auszeichnungen für 2020:

Historisches Hotel des Jahres 2020: Chesa Grischuna, Klosters GR

Mit der „Chesa Grischuna“ in Klosters wird ein 1938 erbautes, aussergewöhnliches Hotel gewürdigt, das ein Gesamtkunstwerk darstellt - von der Architektur bis zu den Accessoires - und zu welchem berühmte Künstler ihre Beiträge geliefert haben. Das „Historische Hotel des Jahres 2020“ ist in der Umbruchphase Ende der 1930er Jahre bewusst in einem der Tradition verpflichtendem Heimatstil geschaffen worden. Mit der Auszeichnung gleichsam anerkannt wird die seit über 80 Jahren erfolgte aufwendige Pflege und liebevolle Fortführung des Hotels, das es dem Gast ermöglicht, in eine eigene Welt einzutauchen. Das Gebäude hat dezent Patina angesetzt und hebt sich im Ortsbild wohltuend ab. Bemerkenswert ist, dass sogar Türen und Fenster als kompletter historischer Originalbestand vorhanden sind. Man trifft in der „Chesa Grischuna“ ein in sich stimmiges Hotelkonzept an, das mit einer hervorragenden Küche punktet, die auch heute prominente auswärtige Gäste ebenso wie einheimische Besucher anzieht. Im Jahr 2000 wurde die „Chesa Grischuna“ von ICOMOS mit einem Spezialpreis gewürdigt.

Historisches Restaurant des Jahres 2020: Rössli hü, Root LU

Ein traditionsreiches barockes Gasthaus, scheinbar dem Untergang geweiht, erlebt eine Renaissance: das ist die Geschichte des Gasthauses „Rössli hü“, „Historisches Restaurant des Jahres 2020“. Das Rössli wurde 1751 als stattlicher Blockbau neu erbaut und war damals die wichtigste Wirtschaft im Dorf. 1994 schloss das Restaurant und der drohende Abbruch konnte nur knapp verhindert werden. Nach langen 23 Jahren begann die Renovation dieses geschichtsträchtigen Hauses. Nicht nur baulich, auch betrieblich wird Modernes und Altbewährtes gekonnt miteinander verheiratet. Das zeigt sich auch an den Zubereitungsarten, die - ganz im Zeichen der Zeit - der Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit verpflichtet sind. Regionale Produkte werden verarbeitet, wenn sie Saison haben, und mittels traditioneller Methoden konserviert: mit Salz, Zucker, Essig, Öl oder mittels Einkochen, Dörren, Räuchern und Fermentieren. Sie erscheinen in dieser Form auf der Speisekarte und prägen ein Gastronomiekonzept, das sorgfältig auf das Haus abgestimmt ist.

Spezialpreis 2020: Les Wagons, Bistro und Bar, Winterthur ZH

Der Spezialpreis des Jahres 2020 zeichnet ein in mehrfacher Hinsicht gelungenes Umnutzungsprojekt in Winterthur aus. Es handelt sich um ein Bistro-Ensemble aus einer Komposition der ehemaligen elektrischen Uetlibergbahn von 1923, einem neuen Betonperron sowie einem wiederverwendeten Dach eines ehemaligen Velounterstands. Triebwagen und Personenwagen dienen dem Empfang der Gäste, im Gepäckwagen ist die Küche untergebracht, und der Ausbau eines zusätzlichen Holz wagens als Kühlraum ist im Gange. Stimmig ist auch der Ort: angrenzend an die Gleisanlagen der SBB und in einem Quartier, das in der Vergangenheit eine Lokomotivfabrik beherbergte. „Les Wagons“ wurden im November 2015 eröffnet. Damit wurde die alte Uetlibergbahn der Öffentlichkeit wieder zugänglich gemacht. Die Liebe zum Detail prägt auch das gastronomische Angebot, das auf einem Konzept der kurzen Wege basiert. So stammen beispielsweise Früchte und Gemüse vom lokalen Markt, das Fleisch aus Metzgereien der Region, während das Brot selber gebacken wird.

Die Auszeichnung «Das historische Restaurant/Hotel des Jahres», mit der alljährlich gastgewerbliche Betriebe für die Erhaltung und Pflege historischer Bausubstanz gewürdigt werden, ist bereits zum 24. Mal in Folge verliehen worden. Sie wird getragen von ICOMOS Suisse, der Landesgruppe des Internationalen Rats für Denkmalpflege, in Zusammenarbeit mit GastroSuisse, HotellerieSuisse und Schweiz Tourismus. Eine Jury, bestehend aus Expertinnen und Experten von Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Hotellerie und Restauration, kürt die Nominierten und die Preisträger aufgrund der eingereichten Bewerbungen und nach Besuchen vor Ort. Die Auszeichnung wird jeweils im Herbst für das Folgejahr verliehen.

Die aktuelle Bekanntgabe erfolgte am Montag, 18. November 2019, an der Igeho, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz, auf dem Igeho Campus powered by HotellerieSuisse, in Basel.

Bei Rückfragen:

Gerold Kunz, ICOMOS-Jurypräsident, Telefon 079 810 21 82, jury@icomos.ch

Downloadlink Fotos und Texte:

<https://www.icomos.ch/workinggroup/historische-hotels-restaurants/>

Basel, 18. November 2019