

## Packages

In Arosa gibt es  
an Regentagen  
100 Franken



Das **Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa** bietet den Gästen in Zusammenarbeit mit der Wetterfirma CelsiusPro AG für die gesamte Sommersaison eine Schönwettergarantie an: Pro Regentag werden die Gäste mit einem Konsumationsgutschein von 100 Franken pro Zimmer entschädigt. Das Package kommt zum Einsatz, wenn die Wetterstation in Arosa tagsüber mehr als 10 Millimeter Regenfall misst. Arosa ist eine der sonnigsten Bergdestinationen der Schweiz und bekannt für überdurchschnittlich viel Sonnenschein.

## Kulinarik

Kochnati übt für  
die WM in  
Luxemburg

Die Schweizer Kochnationalmannschaft übt für die Koch-WM in Luxemburg, die im November über die Bühne geht. Anlässlich des zweiten Testlaufs im Golfclub Limpachtal (SO) gab sich das Team zurückhaltend: «Es gibt noch einige Baustellen im Menu», meint Teamchef Kilian Michlig kritisch. Am Rande der Veranstaltung wurde bekannt, dass der Schweizer Kochverband die Rhoneköche für zwei weitere Jahre als Schweizer Kochnationalmannschaft nominiert hat.

# Verantwortungsvolles Erbe



## Geny's

**Geny Hess**, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint monatlich in der htr hotelrevue.

**H**ans Ulrich Kesselring hat 1967 in siebter Generation das Schlossgut Bachtobel am Ottenberg im Thurgau übernommen und mit seinen naturbelassenen Pinot Noirs die Renaissance der Ostschweizer Weinlandschaft eingeleitet. Kesselrings Weinpassion war legendär. Mit grosser Beharrlichkeit bildete er sich weiter. So war er öfters auf Informationstour bei befreundeten Winzern anzutreffen. Stets offen für Neues, perfektionierte er im Laufe der Jahre den Ertrag aus seinen sechs Hektaren Reben zu immer noch besseren Weinen. Besonderen Wert legte er auf die individuelle Bewirtschaftung der einzelnen Lagen, um die notwendigen Eingriffe optimal auf die Sorten und Böden abzustimmen.

Der Anspruch, den sich der Winzer selbst auferlegte: keine Kompromisse, wenn es um Anbau und Ausbau der Weine ging. Zusammen mit seinem treuen Mitarbeiter Fazli Lloluni hat er es verstanden, jeden Weinberg so zu pflegen, wie es Boden und Reben am besten bekommt. Unter seiner Ägide waren die Weine vom Schlossgut Bachtobel Kult- und sind es auch heute noch!

Die unerwartete Todesnachricht traf die Schweizer Weinwelt im September 2008 wie ein Blitz aus heiterem Himmel. Noch zu Lebzeiten hat der umsichtige Hans Ulrich Kesselring für den Weiterbestand seines Rebgrundes gesorgt. Mit seinem Neffen, dem heutigen Gutsverwalter Johannes Meier, hatte er sich auf einen etappenweisen Eintritt auf dem Weingut Bachtobel geeinigt.

Johannes Meier kennt den Ottenberg schon seit seiner frühesten Jugend. Die Ferien hat er oft auf dem Weingut seines Onkels verbracht und dadurch eine sehr enge Beziehung zum Elternheim seiner Mutter Dorothee Meier-Kesselring und zur Landschaft aufgebaut. Hans Ulrich Kesselrings jähes Ableben hat den Eintritt von Johannes auf Schloss Bachtobel beschleunigt.

Besonders wichtig für den Fortbestand der ausdrucksvollen Bachtobel-Weine ist die Tatsache, dass der umsichtige Winzer Fazli Lloluni nach wie vor die Pflege der Reblagen verantwortet.



**Fazli Lloluni als Winzer, Ines Rebstrost als Önologin, und Johannes Meier als Gutsherr (v. l.): Dieses Triumvirat sichert die vererbte und weiterentwickelte Qualität des Schlossguts Bachtobel.**

Lloluni arbeitete schon siebzehn Jahre mit Hans Ulrich Kesselring zusammen und kennt dessen Weinphilosophie wie kein Zweiter. Er ist das unverfälschte Gedächtnis von Bachtobel.

Da Hans Ulrich Kesselring 2008 kurz vor der Ernte verstarb, musste damals der junge diplomierte Betriebswirtschaftler als Gutsherr sehr schnell für einen Ersatz sorgen. Durch Zufall kam Johannes mit der in Wädenswil ausgebildeten Önologin Ines Rebstrost in Kontakt. »Es hat gepasst. Deshalb bin ich immer noch da und bleibe dem Weingut sicherlich auch Zukunft erhalten«, sagt die junge Önologin.

Die Verantwortlichkeiten von Meier, Lloluni und Rebstrost sind klar aufgeteilt. Jeder kann sich voll und ganz auf seine Aufgabe konzentrieren, Lloluni im Rebberg, Rebstrost im Keller, Meier als gesamtverantwortlicher Gutsherr. Mit viel Geduld und Liebe werden die Weine nach wie vor im klassischen Stil ausgebaut. Besonders zu beachten gilt, dass die Böden und Lagen am Ottenberg eine jahrtausendalte Geschichte haben. Sie sind der Hauptgrund für die unverwechselbaren und charaktervollen Weine. Rebstrost

bringt es auf den Punkt: «Ohne gesunde und reife Trauben gibt es keinen guten Wein.» Sie wolle das Potenzial der Trauben nutzen und sicherstellen, dass man «im Keller weiss, was man tut».

Schon mit ihrem ersten selbst gekelterten Jahrgang haben die drei bewiesen, dass sowohl die weissen Müller-Thurgau, Pinot Gris, Weissler Riesling und Sauvignon blanc als auch die drei verschiedenen Pinot Noirs der Qualität früherer Jahrgänge in nichts nachstehen. 2009 Schlossgut Bachtobel Pinot Noir No 1, ein im Stahltank ausgebauter, lebhafter, fruchtbetonter Klassiker.

2008 Schlossgut Bachtobel Pinot Noir No 2, in 800-Liter-Eichenfässern ausgebaut, ein extraktreicher, sortenrein mündender Wein. Beweist das grosse Talent der jungen Önologin. 2008 Schlossgut Bachtobel Pinot Noir No 3, der 18 Monate in bis zu 40 Prozent Neuholz-Barriques ausgebauter Wein, verlangt nach Geduld. Das Warten erscheint lang, doch es ist notwendig, damit der Wein seinen vollendeten, edlen Zauber entfalten kann.

[www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)

## Impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé 1892

**Herausgeber/Editeur**  
hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

**Redaktion**  
Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.  
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

**Redaktion:** Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldaraca/aca; Franziska Egli/fee; Miroslaw Halaba/mh; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/sgs; Karl Josef Verdling/kjv; Samira Zingaro/saz.

**Bildredaktion/Fotograph:** Alain D. Boillat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD).

**Korrektorat:** Paul Le Grand.

**Volontär:** Eveline Spahr/esp

**Online Redaktion:** Melanie Roth/rom

**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku, (Leitung), Natalie

Aliesch, Beatrice Gertschen

### Verlag

**Leitung:** Barbara König;  
Assistentin: Monika Hausamann.

**Stelleninsetate:** Angela Di Renzo, Patricia Nobs.

**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller,  
Béda-Urs Schönenberger.

**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2008/09.

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.

**Verkaufspreise** (inkl. MwSt): Einzelnummer  
Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–,  
ISSN: 1424-0440

### Kontakte

**Adresse:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001  
Bern.

**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16,  
Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)

**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93,  
Fax 031 740 97 76, E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)

**Inserate:** Tel. 031 370 42 42,  
Fax 031 370 42 23, E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**Internet:** [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und  
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les  
documents envoyés sans concertation préalable

ANZEIGE

## Herzliche Glückwünsche zur bestandenen Lehrabschlussprüfung!

**Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf**  
Im Zentrum, 8105 Regensdorf, Schweiz  
Tel +41 44 871 51 11, Fax +41 44 871 50 19  
[hotel.regensdorf@moevenpick.com](mailto:hotel.regensdorf@moevenpick.com)

Passionately Swiss.™ **MÖVENPICK**  
Hotel Zürich-Regensdorf

[www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)

**HOTEL  
CHRISTIANIA**  
\*\*\*\*

Wir gratulieren

**CLAUDIA  
MEYER**

zur sehr gut  
abgeschlossenen Lehre  
zur Hotelfachfrau

Das Team des Landgasthofs  
Hölzliberg in Eichberg  
gratullert

**AMARA  
HARDEGGER**  
(Restaurantfachfrau  
Note 5,2)  
und  
**NIKLAUS  
LENDI**  
(Koch, Note 4,9)

herzlich zur bestandenen  
Lehrabschlussprüfung

Wir gratulieren herzlich zum Lehrabschluss.

Wir freuen uns, dass Sie die Lehre erfolgreich abgeschlossen haben und wünschen Ihnen alles Gute für den Start ins Berufsleben. "Der beste Weg, die Zukunft vorauszusagen, ist, sie zu gestalten."

Caroline Obrist - Kauffrau HGT Profil E	Franziska Krüger - Hotelfachfrau	Benjamin Kammer - Restaurationsfachmann
Melanie Sidler - Koch	Marcos Sousa - Hotelfachmann	

Familie Geadah-Nopper  
Hotel-Restaurant Christiania  
3780 Gstaad  
Tel +41 33 744 5121  
Fax +41 33 744 7109  
[info@christiania.ch](mailto:info@christiania.ch)  
[www.christiania.ch](http://www.christiania.ch)