



Anzeige

**ahgz**

ENTDECKEN SIE DAS AHGZ E-PAPER

www.ahgz.de/digital

**EDITORIAL**

Immer noch kein Plan

Rolf Westermann  
 Chefredakteur ahgz



Perspektivwechsel in der Corona-Politik? Leider nicht für das Gastgewerbe. Die Bund-Länder-Beratungen vom Mittwoch brachten nur einen Hoffnungsschimmer für die Außengastronomie. Wieder sind Millionen Gäste, Mitarbeiter und auch die Unternehmer enttäuscht worden. Nun schaut alles auf die nächsten Beratungen der Spitzenpolitik am 22. März: Ausgang offen. Die Verströmungsspirale wird länger und die Kollateralschäden wachsen.

→ r.westermann@ahgz.de

**ZITAT DER WOCHE**

„Hoteliers und Gastronomen sorgen mit Leidenschaft, Professionalität und Herzblut dafür, dass wir stärker aus der Krise kommen.“

Alexander Huber, Präsident Jeunes Restaurateurs Deutschland, Seite 32

**UNTEN LINKS**

Echt Wachs



Vor dem Restart hier lohnt sich ein Blick nach New York. Seit einer Woche dürfen die Kollegen dort wieder Tische verkaufen, aber nur ein Drittel. Damit das Lokal nicht so leer wirkt, hat das Peter Luger Steak House einen Deal mit Madame Tussauds. So sitzen Gäste beispielsweise Rücken an Rücken mit Audrey Hepburn. Ob das Wachs wohl (Umsatz-)Wachstum bringt? *eck*

## Die Zukunft ist grün



Nachhaltigkeit ist nach Einschätzung von Star-Architekt Matteo Thun der neue Luxus. Das zeigt auch sein Aquarell der Waldkliniken Eisenberg. → **Seiten 2 und 3**

Matteo Thun 02/19

**LOCKDOWNVERLÄNGERUNG BIS 28. MÄRZ**

## Coronafrust im Gastgewerbe

Gastronomen und Hoteliers erhalten von der Politik weiterhin keinen klaren Fahrplan aus dem Lockdown.

Eine Branche mit mehr als 200.000 Betrieben und 2,4 Millionen Beschäftigten geht leer aus. Im stundenlangen Gerangel um Lockerungen ist das Gastgewerbe kaum berücksichtigt worden. Lediglich die Außengastronomie hat innerhalb der erneuten Lockdown-Verlängerung bis zum 28. März einen Platz – im vierten Öffnungsschritt. Außengastronomie könnte ab dem 22. März möglich sein – unter bestimmten Auflagen.

Definiert hat die Politik insgesamt fünf Öffnungsschritte – davon profitieren Handel, Museen, Zoos, aber auch Sportanbieter. Zwei Inzidenzwerte – 50 und 100 – bestimmen, wie schnell es vorangeht – oder ob eine Rückkehr in den Lockdown nötig ist. Die Notbremse gezogen werden muss, wenn der Inzidenzwert über 100 liegt

und drei Tage in Folge weiter ansteigt: Dann müssen entsprechende Kommunen oder Kreise wieder alles schließen, es gilt ein Lockdown, wie er vor dem 1. März vorgeschrieben war.

Zusätzlich stabilisieren soll diesen Weg der Ausbau des Corona-Testangebots sowie das Impfgebot an die Bevölkerung. Was ist mit dem Ostergeschäft, auf das viele noch hofften?

Kanzlerin Angela Merkel und die Chefinnen und Chefs der Länder treffen sich das nächste Mal am 22. März, um über mögliche Perspektiven zu sprechen. Merkel sagte jedoch einen Härtefallfonds zu. Dieses Angebot richtet sich an Betriebe, die von den bisherigen Hilfsprogrammen nicht profitieren konnten. Das Wirtschaftsministerium kündigte an, dass auch

große Konzerne ab sofort die Überbrückungshilfe III beantragen und damit staatliche Zuschüsse zu ihren Fixkosten erhalten können. Das werde unter anderem Firmen aus der Reise- und Hotelbranche helfen.

Im Vorfeld dieser Bund-Länder-Konferenz war die Branche spektakulär laut geworden, um Politik und Öffentlichkeit auf ihre Notlage aufmerksam zu machen. Deutschlandweit fanden Kundgebungen statt, mehrere hundert Gastgeber und Verbandsglieder trugen plakativ Betriebe zu Grabe und gaben den Löffel ab.

Als einer der ersten Wirtschaftszweige musste das Gastgewerbe im November in den zweiten Lockdown gehen. Insgesamt sechs Monate sind die Betriebe seit Beginn der Coronapandemie geschlossen. „Das ist das Gegenteil von einer Öffnungsstrategie“, betonte Dehoga-Präsident Guido Zöllick. Er hatte von der Politik einen klaren Fahrplan gefordert „mit konkreten, nachvollziehbaren Kriterien“.

Alexandra Leibfried

→ Seite 4



Außengastro: Ab 22. März könnte wieder was gehen. Bis dahin muss zu bleiben.

**AROUND THE WORLD**

Doppelschlag von Travel Charme in Bad Gastein

Seite 5

**HOTELLERIE**

Coronakrise: Kein Vorteil für Budgethotels

Seite 10

**GASTRONOMIE**

Lieferando sorgt für Ärger mit Schattenwebseiten

Seite 11

**SO GEHT'S**

Acht Tipps für mehr Ertrag in Service und Küche

Seite 14

**MESSEN**

Spannende Talks auf Intergastra und Internorga

Seite 22

Hygienisch, nachhaltig & praktisch!

DUNI GROUP | DUNI | BioPak

Einfach Besteck einstecken, Folie abziehen und zukleben – unsere neuen verschließbaren Sacchetto Bestecktaschen inkl. Serviette sind die perfekte, praktische Lösung für diese besonderen Zeiten, in denen Hygiene an erster Stelle steht.

Womit dürfen wir Ihnen weiterhelfen?  
 Duni GmbH, Telefon 05461 82-632, www.duni.de

**DIGITALER MESSEFRÜHLING**  
 8.-17. März 2021  
 dunigroup.com/messefruehling

Anzeige

# „Nachhaltigkeit ist der neue Luxus“

Der Südtiroler Star-Architekt Matteo Thun hat dem Zeitgeist den Kampf angesagt und setzt auf kompromisslos nachhaltige Konzepte. Dafür sieht er eine große Nachfrage auch bei Investoren.

**Matteo Thun, was macht ein Innenarchitektur- und Designbüro mit bis zu 70 Experten in diesen schwierigen Zeiten?** Wir sind ein Architekturbüro mit Sitz in Mailand und München. In Italien arbeiten wir nach altem Muster und sind damit typische Vertreter der Mailänder Schule, deren Eigenart die ganzheitliche Planung ist, die Tradition des Gestaltens: vom Löffel bis zur Stadt. Es gibt in Italien keine Ausbildung für Innenarchitekten und Design. Man lernt Materialien kennen und neugierig zu sein. Daraus entstehen dann Tische, Stühle, Lampen, Einrichtungen. Es entwickelt sich autodidaktisch.

**Welche Bereiche laufen derzeit gut?** Alles läuft gut! Aus der Corona-Pandemie ergeben sich ungeahnte Möglichkeiten für Neustarts und beschleunigte Entwicklungen, die im Kern schon vorhanden waren. Ein Beispiel: Seit vielen Jahren geht es darum, dass Türklinken, Lichtschalter und Wasserarmaturen nicht mehr von Hand bedient werden müssen. Nun erfährt das Thema der Sensorsteuerung eine enorme Beschleunigung.

**Hat die Branche derzeit überhaupt Geld für Investitionen?** Es gibt so viele Konversionsmöglichkeiten. Clevere Hotelbetreiber können zum Beispiel in Richtung Boardinghouse umsteuern und Bäder mit einer Kitchenette ergänzen. Wasseranschlüsse sind ja vorhanden. Auch das Thema Healthy Hospitality spielt eine immer größere Rolle. Bei Konversionsprojekten kann es zwar Probleme geben, vom Lärmschutz bis zum Bauplanungsrecht. Aber wir müssen uns den Themen stellen. Nur zu weinen und zu sagen, der Staat gibt kein Geld, halte ich für falsch.

**Die Hotelindustrie ist auf Hilfeleistungen angewiesen, da sie ihren Betrieb ja weitgehend einstellen musste.** Ich weiß, dass es Verlierer gibt, das ist sehr unangenehm. Aber es gibt auch Gewinner. Ich finde es jedenfalls überraschend, dass sich so viele Unternehmer beklagen und Subventionen fordern. Ich frage mich, wer soll das bezahlen? Wir können nicht den nächsten Generationen einen gigantischen Schuldenberg aufbürden.

**Der Hospitality-Sektor steht jedenfalls vor gravierenden Veränderungen. Wohin geht die Reise? Was wird zum Beispiel aus den Stadthotels?** Es wird sicher nicht so weitergehen wie es war, deshalb halte ich es für fatal, einfach abzuwarten, bis der Lockdown vorüber ist. Ein Umdenken muss sofort stattfinden. Neben Longstay und Studentenwohnheimen gibt es weitere Möglichkeiten: Mein neuestes Projekt ist ein Hotel, das wir nicht mehr Hotel nennen wollen. Es liegt in einer italienischen Stadt mit 200.000 Einwohnern, wo genau darf ich noch nicht sagen. Es gibt drei Arten von Zimmern: Longstay, Räume von 22,5 bis 60 Quadratmetern und Apartments. Vor allem aber ist das Haus offen für die Bürger der Stadt. Es ist ein Treffpunkt, ein Ort mit Kulturangeboten und drei verschiedenen F&B-Formaten: Bar, Bistro und Restaurant. Vertraglich festgeschrieben ist, dass kein Haubenchef erlaubt ist, da wir auf Regionalität setzen und nicht den weltweiten Einkauf von Produkten für eine Spitzengastronomie unterstützen wollen.

**Eine Art modernes Gemeindezentrum?** Ja, ein nachhaltiger Treffpunkt für die Region. Uns ist klar, dass wir außer einem Hoteldirektor auch einen Artdirector brauchen, der auf vielen Klaviaturen spielt. Es ist ein Konversionsprojekt, das Gebäude ist uralt. Aber der Mix ist neu und deshalb wollen wir die Bezeichnung Hotel vermeiden.

**Wer finanziert das?** Es gibt ein Umdenken auf Investorenseite. Viele Unternehmen haben sich einem gesellschaftlichen Mehrwert und ökologischer Nachhaltigkeit verpflichtet. Diese sogenannten B Corporations investieren anders. In diesem Fall finanzieren zwei Unternehmer, die nachhaltige Ziele verfolgen, das Projekt.

**Damit sind wir beim Thema Nachhaltigkeit. Wie setzen Sie das um?** Der neue Luxus ist die Nachhaltigkeit, es sind nicht goldene Wasserhähne. Nachhaltigkeit bedeutet im Hotelgeschäft Dauerhaftigkeit. Wir setzen darauf, dass der Renovie-



Frühes Designhotel: Das Side Hotel in Hamburg (Architektur Jan Störmer, Interior Design Matteo Thun).



Healthy Architecture: Thermal-Spa und Jod-Schwefelbad Bad Wiessee von 2020.



Waldkliniken Eisenberg. „Design und Architektur können Heilungsprozess begünstigen.“

rungszyklus nicht unter 15 bis 20 Jahren liegen darf und versuchen, ästhetische und technische Dauerhaftigkeit herzustellen. Deshalb ist unser Produktdesign in höchstem Maße unspektakulär, weil wir keinem Zeitgeist folgen. Wir haben an die 90 Hotels gebaut in 30 Jahren. Am Anfang habe ich noch an Designhotels geglaubt, heute nicht mehr. Das Wort Design haben wir am 11. September 2001 für tot erklärt. Im Moment der Terroranschläge von New York ist den Menschen klar geworden, dass die Werte nicht im Konsum liegen sondern in der Sensualität. Und am Ende muss der Kunde die häufigen Renovierungen und Korrekturen bezahlen. Bei uns bleibt der Zeitgeist vor der Tür.

**Viele ihrer Projekte setzen auf „3 Zeros“. Was bedeutet das?** Die Baumaterialien stammen aus unmittelbarer Nähe, es gibt ein Energiemanagement mit geringen Emissionen sowie wenig Abfall und wir strengen uns bei der Wiederverwertung an. Das verstehen die Gäste sofort und es ist eingängiger als viele komplizierte Zertifizierungen.

**Fläche wird immer knapper und teurer. Wie können Räume effektiver genutzt werden?** Viele sehen die Notwendigkeit für mehr Flexibilität. Was früher ein miserabel genutzter Frühstücksraum war, kann in Zukunft mehrere Funktionen erfüllen: Eine Lounge, Kino, Pop-up-Stores bis hin zum Outsourcing für neue Mieter. Es gibt jede Menge Nutzungsmöglichkeiten und alle haben eines gemeinsam: Möbel müssen in kürzester Zeit und mit geringstem Aufwand verschoben werden können oder ganz verschwinden. Das gilt auch für die Konferenzbereiche. Reine Konferenzcenter werden wohl weitestgehend umgewidmet und durch 24-hours-rooms ersetzt; tagsüber Konferenzraum, am Abend wird ein Bett aufgeklappt.

**Ein Hotel mit Bühnen- und Veranstaltungsbau?** Große Tische zu verrücken, wie diesen, an dem wir hier sitzen, ist so gut wie unmöglich. Zum Stapeln kleinerer Tische braucht es zwei Leute. Die Lösung



## Matteo Thun

MILANO

### Zur Person

**GEBOREN:**  
1952 in Bozen (Südtirol/Italien)

**AUSBILDUNG:**  
Sommerakademie Salzburg mit Oskar Kokoschka und Emilio Vedova; Architekturstudium in Florenz

**STATIONEN:**  
Mitbegründer Memphis Group; Professor für Keramikdesign an der Universität für angewandte Kunst Wien (1983 bis 2000); Creative Director von Swatch (1990 bis 1993); Gründung der Architektur- und Design-Studios in Mailand (1984), Schanghai (2006) und München (2020)

**JETZIGE TÄTIGKEIT:** Gründer Matteo Thun & Partners (Mailand/München/Schanghai), Office für Architektur und Design für die Bereiche Hospitality, Gesundheitswesen, Wohnen, Büro, Handel, Produkte (gegründet 2001 zusammen mit seinem Partner Antonio Rodriguez), seit 2020 mit Büro in München (Ausführungsplanung)

**HOTELPROJEKTE:** Side Hotel Hamburg, JW Marriott Venice Resort & Spa, Waldhotel Health & Medical Excellence (Bürgenstock Resort), Roll-Out Intercityhotels und weitere

**AUSZEICHNUNGEN (AUSWAHL):** Worldwide Hospitality Award, Green Good Design Award für Architektur, Europäischer Hotel Design Award für Architektur und Innendesign, Hospitality Design Award, Wellness Travel Award

„  
Mein neuestes Projekt ist ein Hotel, das wir nicht mehr Hotel nennen wollen.“

sind Klapptische und Klappstühle, die mit zarter Hand von einer Dreidimensionalität auf nur noch zwei Dimensionen gebracht werden können. Darin liegt ein ungeheures Potenzial.

**Auf welche Materialien verzichten Sie heutzutage?** Stahlbeton und Chromarmaturen gehen gar nicht mehr. Wir arbeiten mit offenporigen Materialien, nicht mit Hochglanz, sondern mit verschiedenen Formen von Mattheit. Dazu gehört Keramik, die wir schon seit mehr als 2000 Jahren kennen. Nicht vordergründige Ästhetik steht im Fokus, sondern Haptik und taktile Elemente.

**Architekten und Designer prägen Hotels und andere Immobilien. Gibt es einen Austausch etwa zwischen Ihnen und etwa Philippe Starck, Jordan Mozer in Chicago, Karim Rashid in New York oder Olaf Kitzig, Peter Joehnk und Corinna Kretschmar-Joehnk in Hamburg?** Wir sind keine erbitterten Konkurrenten, aber jeder hat seine eigene Richtung.

**Die stärkste Bevölkerungsgruppe in Deutschland sind derzeit die 50- bis 60-Jährigen. Dazu gehören**

**derzeit rund 13,5 Millionen Menschen. Was können Architekten dazu beitragen, mehr auf die Bedürfnisse der Älteren einzugehen?** Die Alterung der Gesellschaft führt dazu, dass das Thema Gesundheit immer mehr in den Vordergrund rückt, und es gibt eine Revision des Verständnisses, was ein Krankenhaus ist. Es sollte kein Haus für Kranke sein, sondern ein Haus für Gäste, die Gesundheit suchen. Die Begriffe Hospital und Hospitality haben dieselbe Wortwurzel, nämlich das Wort Gast – und der sollte im Mittelpunkt stehen.

**Sterneköche kümmern sich um die Verpflegung, Stararchitekten um die Umgebung. Gibt es eine neue Wertigkeit im Gesundheitswesen?** Ja, aus Patienten sollen Gäste werden, denn Patient bedeutet, da soll sich jemand mit Schmerzen gedulden und das ist keine schöne Vorstellung. Uns geht es darum, physisches und raumsuggestiv psychisches Wohlbefinden zu schaffen, und wir setzen vor allem taktile, natürliche Materialien, warmes Licht, Holz und viel Grün im Interior ein. Design und Architektur können den Heilungsprozess begünstigen, denn es besteht keine Zweifel darin, dass Natur regenerierend auf uns Menschen wirkt. Die Symbiose nennen wir „Hospitecture“.

**Zu Ihren Healthy Architecture-Projekten gehören die Waldkliniken im thüringischen Eisenberg. Es ist das größte orthopädische Zentrum Deutschlands und besteht aus einem kreisrunden Bau mit Fassade aus lokalem Holz mit 128 Patientenzimmern und 246 Betten.** Ja, hier haben wir gemeinsam mit dem Gesundheitsbau-Spezialisten HDR ein kommunales Krankenhaus mit Hotelstandard entwickelt. Aber besonders Hotels sollten aktiv die Nische der Gesundheit entdecken. Der Gedanke muss von der Hospitality ausgehen. Denn es gehört auch zum neuen Luxus, dass der Mensch im Mittelpunkt steht.

**Was ist der Fokus beim Waldhotel Health & Medical Excellence auf dem Bürgenstock bei Luzern**

**mit 9 Stockwerken und 160 Suiten?** Es war vor zwei Jahren die erste professionelle Kombination von Spital und Gesundheitservice in Verbindung mit Frische-Gastronomie sowie dem Wohnen mitten in der Natur. Standort ist einer der fünf wichtigsten Kraftorte der Schweiz. Eine Etage wird von einer Klinik betrieben. Es gibt nur Suiten, die alle nach Süden ausgerichtet sind mit Blick auf traumhaft grüne Wiesen, auf der Schweizer Kühe mit ihren Glocken bimmeln. Eine Etage ist dem Baden und Schwimmen vorbehalten, wenn gewünscht auch getrennt nach Männern und Frauen. Dass der Investor aus Katar stammt, zeigt sich im Layout.

**Wie nachhaltig ist das?** Die Energie kommt zu 50 Prozent aus dem Vierwaldstättersee. Zusammen mit den Wärmepumpen kann das Gebäude mit weit über 10.000 Quadratmetern als Null-Energie-Gebäude angesehen werden. Und das F&B setzt auf Gemüse und Früchte aus lokaler Produktion.

**Wie verändert sich Ihre Arbeit persönlich, etwa in Bezug auf Reisen und Messen?** Momentan mache ich einmal täglich einen Corona-Test, in der Hoffnung, dass es etwas nutzt. Ansonsten verlagert sich vieles ins Digitale. Ich reise zwar weiterhin, aber nicht mehr ganz so viel wie früher und es zeigt sich, dass nicht jede Fahrt notwendig war. Meine chinesischen Kunden kann ich nur über den Bildschirm betreuen. Bei laufenden Projekten sind Abstimmungen per Video gut möglich. Bei Online-Meetings bei denen es um Proportionen geht, oder bei denen über Materialien entschieden werden soll, fehlen Raumgefühl und Haptik.



Chefredakteur  
**Rolf Westermann**  
E-Mail: r.westermann@ahgz.de