

Hotelleriesuisse ist gegen «Lex Koller» für Hotels

Mit der so genannten «Lex Koller» will der Bund verhindern, dass im Ausland wohnende Personen Immobilien in der Schweiz kaufen können. Hotelleriesuisse ist gegen eine Verschärfung.

Sollen Personen, die nicht in der Schweiz wohnen, hier Land und Häuser kaufen können? Ein Gesetz aus dem Jahr 1983 verbietet dies weitgehend. «Lex Koller» ist die informelle Bezeichnung für dieses Gesetz «über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland» (BewG, SR 211.412.41). Der Name des Gesetzes geht auf den ehemaligen Bundesrat Arnold Koller zurück, der bei der Ausarbeitung des Gesetzes Nationalrat war. Der Bundesrat will das Gesetz, das mit den Jahren für Gewerbe- und Immobilienliegenschaften gelockert wurde, nun verschärfen. Aktuell will der

Bundesrat die zwei zurzeit bestehenden Ausnahmen abschaffen.

Hotelleriesuisse lehnt die aktuelle Vorlage zur Revision des Gesetzes dezidiert ab, wie der Verband der Hoteliers in einer Medienmitteilung schreibt. Durch die schwierige Ertragslage sei die Hotellerie auf ausländische Investitionen angewiesen. «Nach einer Auswertung der Fachhochschule Westschweiz waren 2014 in der Fünfsternhotellerie 46 Prozent der Hotels in ausländischem Besitz», schreibt der Verband. Oftmals tätigten Investoren aus dem Ausland grosse Investitionen, die Arbeitsplätze schaffen und Wertschöpfung generieren. Aufgrund der Standortgebundenheit der Objekte seien diese Investitionen nachhaltig und die Unternehmungen könnten – nicht wie in anderen Branchen – später nicht ins Ausland transferiert werden. Nicht zuletzt könnten viele für die Schweiz identitätsstiftende Hotels nur aufgrund dieser ausländischen Investitionen betrieben werden. Bürokratische Hürden wären abschreckend.

MARIO GSELL



Mehr Informationen unter:
www.admin.ch
Stichwort Lex Koller

Tavolata St. Moritz mit einigen Neuerungen

Vom 28. bis 30. Juli wird wieder am längsten Arvenholztisch der Welt gegessen. Die Produkte eines neuen Markts werden abends in Pop-up-Restaurants zubereitet.

Dieses Jahr findet das Food Festival zum siebten Mal statt. Erstmals findet aber der «Tavolata Food Market» am Freitag, 28. Juli, statt. Er wurde von der Slow-Food-Youth-Präsidentin Laura Schälchli gemeinsam mit den Tavolata-Machern organisiert. Dort besteht die Möglichkeit, aus erster Hand mehr über die kulinarische Vielfalt der Schweiz zu erfahren, einen «Schwatz» mit den Produzenten zu halten, für zu Hause einzukaufen oder einzelne Produkte direkt vor Ort zu probieren.

An drei Abenden verwöhnen renommierte Gastköche in Pop-

up-Restaurants die Gäste mit Produkten des Marktes. Lokalitäten und Köche bleiben bis kurz vor dem Anlass geheim.

Merlot, Fleisch und Musik

Der mehrfach ausgezeichnete Tessiner Merlot «Tenuta Castello di Morcote» und das im Engadin gebaute Bier «Viva Tavolata» werden im Vorfeld in ausgewählten Lokalen und an allen Anlässen des Festivals ausgedient.

Wie im Jahr zuvor wird auch am Samstag wieder das beliebte «Tavolata Street BBQ» Fleisch- und Grillenthusiasten anziehen. Am Grill, Smoker und Feuer erhalten die Engadiner Grillmeister auch dieses Jahr wieder prominente Unterstützung aus dem Unterland.

An der «Tavolata St. Moritz» kommen auch Musikliebhaber auf ihre Kosten. Strassenmusiker und Bands umrahmen die kulinarischen Sommertage in den Engadiner Bergen.

(SS)



Mehr Informationen unter:
www.gustofestival.ch



Mehr Informationen unter:
www.tavolastmoritz.ch



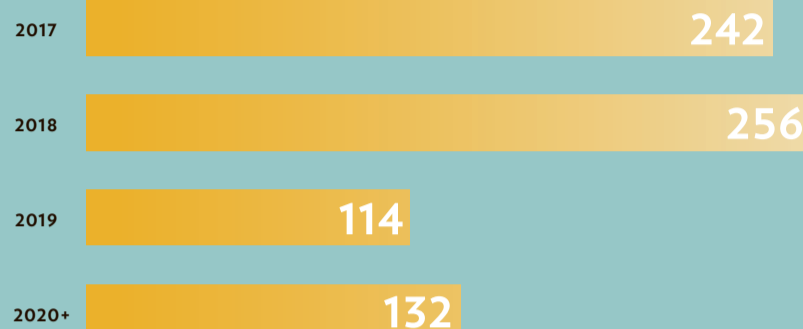
Neu speisen die Gäste an drei Tagen am 400 Meter langen Arventisch.

ZVG

HIER SCHIESSEN HOTELS WIE PILZE AUS DEM BODEN

Hotelprojekte
Südostasien

(Anzahl Projekte)



Quelle: www.tophotelprojects.com

Südamerikanisches Fine Dining in edler Schlossatmosphäre

Das Gustofestival ist im Mittelland zum festen Begriff geworden. Zum ersten Mal fand es nun auch in Bottmingen bei Basel statt.

Die Wetterbedingungen hätten im Weiherschloss Bottmingen nicht passender sein können: Temperaturen von nahezu 30 Grad und eine Feuchtigkeit, welche die Luft schwer und schwül machte. «Heute Abend fühlen sich die Gäste nicht nur wegen des Essens wie in Argentinien», freut sich Boris Walker vom Gustofestival. Der gelernte Koch weiss, wovon er spricht. Er lebte 18 Jahre lang im südamerikanischen Land.

Seit drei Jahren organisiert Walker bereits das Gustofestival. Sternekoch Andy Zaugg übernimmt dabei die Funktion des kulinarischen Direktors. Mit 33 Veranstaltungen in zwei Städten zählte das Festival 2016 zur grössten gastronomischen Veranstaltungsreihe des Mittellands.

Mehr als nur Empanadas

Wer die argentinische Küche vorstellen will, kommt um Empanadas nicht herum. Und so wird mit diesen gefüllten Teigtaschen der Showcase «Best of Gustofestival 2017» im Restaurant Schloss Bottmingen eröffnet. Danach gab es peruanischen Ceviche aus Jakobsmuscheln und Meerbrasse mit «Leche de Tigre». Ein Gericht, das aus Peru stammt, mittlerweile aber in weiten Teilen Lateinamerikas verbreitet ist. Dabei wird roher Fisch in Limettensaft eingelegt. Die Säure gart den Fisch.



Ceviche aus Jakobsmuscheln und Meerbrasse mit «Leche de Tigre».

ZVG

«Leche de Tigre» ist ein Nebenprodukt von Ceviche. Der beim Marinieren des Fisches entstandene Saft wird abgeschöpft und mit Fischstücken ergänzt. «Wir haben das Gericht als Hommage an die Küche von Anthony Vasquez aufgenommen», sagt Andy Zaugg. Vasquez hat im «La Mar» in Lima den 15. Rang der San Pellegrino's 50 Best Restaurants erköcht. Seit 2015 ist er in der Cebichería La Mar von Buenos Aires tätig.

Als Hauptgang gab es eine Rundschau durch die umfangreichen Fleischspezialitäten Argentiniens mit der klassischen Mor-

cilla, einer Blutwurst, Chorizo und Tira de Asado, dem vier Zentimeter breiten, quer geschnittenen Streifen von der Rippe.

Der Abend hatte zum Ziel, den 75 Gästen neue kulinarische Einflüsse der argentinischen Fusionsküche näherzubringen, serviert in einer Fine-Dining-Atmosphäre. Andy Zaugg war am Ende des Abends zufrieden: «Wir haben einen tollen Job gemacht», lobte er seine Crew. Unterstützt wurde er von seinen Weggefährten Urban Schiess und Daniel Wagmann sowie dem Team um Guy Wallyn, Küchenchef im «Schloss Bottmingen».

RUTH MARENDING