



Graubünden steht gut da: Während in ländlichen Regionen in anderen Kantonen immer mehr Restaurants schliessen müssen, profitiert Graubünden vom Tourismus. Bild Livia Mauerhofer

Kein Stadt-Land-Graben in der Bündner Gastroszene

In manchen Kantonen kämpfen Restaurants auf dem Land ums Überleben. Im Kanton Graubünden ist das nicht so. Das hat viel mit dem Tourismus zu tun.

von Pierina Hassler

Seit Jahren nimmt die Dichte der Restaurants schweizweit ab. Davon betroffen sind aber eher ländliche Regionen. In den Städten hingegen boomt die Gastroszene. Der «Tages-Anzeiger» nahm sich kürzlich des Themas an und titelte «Schweizer Gastronomie im Umbruch: Auf dem Land kämpfen die Beizen ums Überleben». Zitiert wurde unter anderem der Pächter eines Traditionslokals in Münchenbuchsee, einem Ort rund zehn Kilometer nördlich von Bern. Die Ansprüche des Publikums hätten sich geändert, so der Pächter. Junge Leute, «die ihre Kohle mit Krypto» gemacht hätten, ziehe es eher in hippe Stadt-Beizen.

Ist es tatsächlich so einfach? Gehen junge Menschen, ganz abgesehen von der «Krypto-Kohle», auf dem Land

nicht mehr in die Beiz? Auf den ersten Blick mag das vielleicht stimmen, wie das Beispiel Domat/Ems zeigt. Mit über 8000 Einwohnerinnen und Einwohnern ist das Dorf die viertgrösste Bündner Gemeinde. In früheren Jahren war Ems für seine sehr hohe Restaurantdichte bekannt. Allein schon in der Nähe des Bahnhofes gab es das «Bahnhöfli», das «Rhätische Bähkli», «Term Bel», «National» und «Tircal». Und auch in den anderen Quartieren musste niemand lange laufen, um einen Stammtisch zu besuchen. Aktuell sind es noch fünf Restaurants – eines am Dorfeingang, eines am Dorfzugang und drei andere verteilt auf Bahnhof, Hauptstrasse und ein Wohngebiet. In anderen Dörfern sieht es nicht viel besser aus.

Die Frage an Franz Sepp Caluori, Präsident von Gastro Graubünden, lautet deshalb: Sterben auch im Kanton



«Die meisten haben sich davon erholt, jene, die es nicht taten, hatten oft schon vor der Pandemie Schwierigkeiten mit ihrem Geschäft.»

Franz Sepp Caluori
Gastro Graubünden

Graubünden die Restaurants auf dem Land aus? Ein kurzes Lächeln kann er sich ob dieser Frage nicht verkneifen. «Welches Land, wo ist bei uns Land?», fragt er. Den typischen Stadt-Land-Unterschied gebe es in Graubünden nämlich nicht. «Wir haben Orte wie Arosa, Lenzerheide, Savognin, das Engadin oder Davos. Dort boomt der Tourismus und es werden mehr Restaurants eröffnet als geschlossen», sagt Caluori. Aber auch im Münstertal oder im Puschlav, tatsächlich sehr ländlichen Gebieten, würden sich keine Restaurantschliessungen bemerkbar machen. «Im Gegenteil, auch dort funktioniert der Tourismus und eben auch die Gastronomie.» Der Bündner Gastrozene gehe es gut, betont er.

Gute Wintersaison

Caluori erinnert an seine Aussagen anlässlich der Gastro-Graubünden-

Delegiertenversammlung von Ende März. «Wir konnten Erfreuliches berichten», sagt er. «Die meisten Betriebe hatten umsatzmässig eine sehr gute Wintersaison hinter sich – wie vor Corona oder sogar noch besser.» Klar sei aber auch, dass die Herausforderungen für Hotellerie und Gastronomie weder kleiner noch weniger würden. Unter anderem würde sich der Arbeitskräftemangel weiter zuspitzen.

Caluori will allerdings nichts schönreden. Sicher, auch Graubünden sei nicht vor Restaurantschliessungen gefeit. Sei es aus Altersgründen der Wirtinnen oder Wirte oder wegen eines Konkurses. «Aber das passiert auf dem Land nicht mehr als in Chur.» Genaue Zahlen für den Kanton kann er nicht nennen. Schweizweit sieht es aber so aus: Gemäss Zahlen des Handelsregisters für das vergangene Jahr lagen die Konkursöffnungen in der Gastronomie 17 Prozent tiefer als im Jahr zuvor.

Letztes Jahr wurden schweizweit erstmals seit 2006 weniger Gastronomiebetriebe gegründet, als Konkurse angemeldet werden mussten. Das zeigen Zahlen des Handelsregisters. In Graubünden gab es im vergangenen Jahr 15 Restaurantkonkurse mehr als Neugründungen. Zum Vergleich: Im Tessin gingen 126 Betriebe mehr Konkurs als eröffnet wurden. Im Kanton Aargau waren es 105 Betriebe mehr als eröffnet wurden. Nur gerade in den Kantonen Jura, Basel-Landschaft, St. Gallen, Thurgau und Zürich stieg die Anzahl der Restaurants.

Verändertes Freizeitverhalten

Auch wenn Graubünden im Vergleich zu anderen Kantonen gut dasteht, sind die Gründe für Schliessungen von Restaurants wie beispielsweise in Domat/Ems überall etwa ähnlich. Die Mobilität der Menschen steigt. Das Freizeitverhalten hat sich gewandelt. Rituale wie Frühschoppen oder das Feierabendbier fallen weg. Zudem steigt die Konkurrenz – etwa durch Lieferdienste. Und einen Punkt gilt es noch anzusprechen. Und das ist die Pandemie. Restaurants, Cafés und Beizen mussten in deren Hochphasen schliessen. Das Geschäft brach weg. Der Staat sprang zwar rasch ein und verhinderte so das grosse Beizensterben. Die Folge: Trotz Umsatzeinbrüchen gingen damals weniger Unternehmen Konkurs als in den Jahren zuvor. Aktuell werden aber Schliessungen immer noch mit den Schwierigkeiten während der Coronazeit begründet. Gastro-Graubünden-Präsident Caluori sagt: «Die meisten haben sich davon erholt, jene, die es nicht taten, hatten oft schon vor der Pandemie Schwierigkeiten mit ihrem Geschäft.»

St. Moritz will 30 Sterne ans Gourmet Festival holen

Zur 30. Ausgabe des Kulinarik-Events sollen ausschliesslich 3-Sterne-Köche die Gäste verwöhnen. Sieben Namen stehen schon fest.

von Ruth Spitzenpfeil

Vom 29. Januar bis 3. Februar findet wieder das St. Moritz Gourmet Festival statt. Der kulinarische Top-Event, der inzwischen weltweit vielfach kopiert wurde, ist vor 30 Jahren von St. Moritzer Gastronomen erfunden worden. Sie luden während des touristischen Januarlochs internationale Spitzenköche in die grossen Hotels ein, wo diese während einer Woche die von einem zum anderen Ort wechselnden Genussmenschen bekochten.

Zehn Superstars am Herd

Die Idee wurde zur Erfolgsgeschichte, die nicht wenig zum Ruf von St. Moritz als Hotspot der verfeinerten Esskultur beitrug. Seit der Gründung 1994 haben schon 256 Gastköchinnen und Gastköche aus 39 Ländern ihr Können im Engadin unter Beweis gestellt – darunter grosse Namen wie Paul Bocuse, Heinz



Treffen am Herd: An der legendären Kitchen Party im «Badrutt's Palace» kommen jeweils alle Spitzenköche zusammen wie hier im letzten Januar.

Bild David Hubacher

Winkler oder Daniel Humm. Zusammen mit den Executive Chefs der Partnerhotels haben sie das Festival zu dem gemacht, was es heute ist: ein Gipfeltreffen der Kochkunst.

Jetzt zum Jubiläum will man sich selber nochmals übertreffen. Nicht weniger als 30 Sterne sollen zum 30. Gourmetfestival in St. Moritz aufgeföhren werden. Das heisst, man will ausschliesslich Küchenchefs mit ihren Brigaden einladen, die im massgebenden «Guide Michelin» die Supernote von drei Sternen erhalten haben. Weltweit gibt es momentan nur 139 Restaurants, die so ausgezeichnet sind.

Ziel ist also zehn solcher Stars von ihren Herden weg und für einige Tage in die Bündner Berge zu holen. Sieben der hochkarätigen Gastköchinnen und Gastköche stehen bereits fest. Es sind Stefan Stiller («Taian Table», Shanghai), Paolo Casagrande («Lasarte», Barcelona), Hideaki Matsuo («Kashiwaya»,

Osaka), Simon Rogan («L'Enclume», Cartmel / England), Hideaki Sato («Ta Vie», Hongkong), Julien Royer («Odette», Singapur), Viki Geunes («Zilte», Antwerpen). Die weiteren Namen sollen bis spätestens Oktober bekannt gegeben werden.

Von Pontresina bis Sils

Kochen werden sie in den Spitzenhotels, die sich – anders als vor 30 Jahren – nicht mehr nur in St. Moritz befinden. So begeben sich die Gourmets für die kulinarischen Erlebnisse heute auch nach Pontresina, Silvaplana und Sils. Wie die Organisatoren mitteilen, dürfen sich die Festivalbesuchenden zudem auf zahlreiche exklusive Veranstaltungen freuen. Neben den beliebten Eventformaten wie den Gourmet Safaris und der Kitchen Party im «Badrutt's Palace Hotel» habe man für den Januar noch einige Überraschungen in petto, so die Festivalleitung.