

Chat

Michèl Hug

Iris Wettstein
Am 5. August haben Sie Ihr Fünfjährjubiläum im Berggasthaus Dürrboden gefeiert. Herzliche Gratulation! Wie haben Sie gefeiert?

Michèl Hug
Wir hatten einen Foodtruck mit diversen Grillspezialitäten, es gab Flammflachs, und die Davoser «Akkordeon Fäger» haben die Gäste musikalisch unterhalten.

Iris Wettstein
Das klingt nach einem gelungenen Jubiläum. Hatten Sie viele Gäste?

Michèl Hug
Aufgrund des schlechten Wetters sind leider nicht so viele wie erwartet gekommen, aber wir haben mit Stammgästen, Freunden und Bekannten gefeiert.

Iris Wettstein
Haben Sie viel Werbung für das Jubiläum gemacht?

Michèl Hug
Im Nachhinein gesehen etwas zu wenig. Aber es war trotzdem sehr schön, mit meinen Freunden zu feiern.

Iris Wettstein
Was sind Ihre nächsten Projekte?

Michèl Hug
Am 25. November 2023 eröffne ich das Restaurant Hofkellerei in Chur. Es ist das älteste Restaurant in der ältesten Stadt der Schweiz.

Iris Wettstein
Spannend! Wieso wechseln Sie vom Berggasthaus zurück ins Tal?

Michèl Hug
Ich bin schon länger auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, und die neu renovierte Hofkellerei zu übernehmen, ist eine einmalige Chance. Es ermöglicht mir, mich wieder in der Küche zu verwirklichen, sodass ich den Gästen frische regionale und saisonale Gerichte anbieten kann.

Zur Person: Michèl Hug (28) ist seit 2019 Gastgeber im Berggasthaus Dürrboden im Dischmatal bei Davos GR.

VERBAND

«Die Gastronomie ist in meinem Leben wichtig»

Der Winzer und Mitte-Politiker Andreas Meier (61) sitzt seit Februar 2023 im Nationalrat. Nun hat er die parlamentarische Gruppe Genuss und Verantwortung gegründet. Die Branche kann sich freuen.

Text Reto E. Wild
Andreas Meier, Sie haben als gründer der Präsident die neue parlamentarische Gruppe Genuss und Verantwortung lanciert. Was haben Sie vor?
ANDREAS MEIER: Zu meinen zentralsten politischen Anliegen gehört, dass das Schweizer Modell der Deklarationspflicht bestehen bleibt. Jede Verwaltung meint es ja eigentlich gut. Aber man kann es mit Neudeklarationen auch übertreiben. Es kann doch nicht sein, dass man eine Flasche Wein im Regal nicht mehr sehen darf. Klar, mit Salz, Zucker, Fett und Alkohol müssen die Konsumenten verantwortungsvoll umgehen. Gleichzeitig sind die Bürger mündig und wollen keine überregulierte Deklaration, welche der Gastronomie das Arbeiten unmöglich macht. Da will ich möglichst schnell dagegenhalten.

Sie sind neu auch Mitglied der parlamentarischen Gruppe Gastronomie.
Ja, bei der nächsten Veranstaltung am 13. September in Bern bin ich wieder dabei. Die Gastronomie spielt in meinem Leben eine grosse Rolle: Ich bin im Restaurant Sternen in Würenlingen AG aufgewachsen, was mich prägte. Heute wird der Landgasthof von meinem Bruder geführt. Mit ihm arbeite ich intensiv zusammen. Ich habe die Wertschöpfungskette im Fokus, angefangen von der Landwirtschaft über das Gewerbe bis hin zur Küche, die das Produkt verarbeitet. Wenn es uns gelingt, mit diesem Kreislauf den Menschen eine Freude zuzubereiten, werden wir noch lange gut existieren.

Was sind Ihre Hauptziele in den nächsten vier Jahren in Bern, wenn Sie wiedergewählt werden?
Im Moment bin ich Mitglied der sicherheitspolitischen Kommission. In der nächsten Legislatur würde es mich freuen, wenn ich mich in Themen wie Gastronomie, Tourismus, Landwirtschaft, Bildung, Forschung und fürs Gewerbe einbringen kann. Ich bin selbst Unternehmer und habe einen Vorstoss lanciert, dass Forschung auch innerhalb eines kleineren Rahmens unterstützt



Unternehmer Andreas Meier leitet mehrere Firmen. Aber das Familienweingut zum Sternen in Würenlingen AG ist seine Herzensangelegenheit.

werden sollte, etwa bei KMU in einem Weinbaubetrieb, einer Kellerei oder Metzgerei. Auch im Tourismus gibt es spannende Forschungen und Entwicklungen.

Welche Rolle spielt für Sie als Inhaber des Weinguts Sternen der Wein?
Wir produzieren als Winzer die Qualität und können, kombiniert mit einem professionellen Service, das Gericht besser machen. Wir sind aber als Weinbauern auf eine entsprechende Gastronomie angewiesen, die unsere Produkte so platziert, dass sie bei den Gästen gut ankommt.

Diese Gastronomie steht vor diversen Herausforderungen.
Das ist richtig. Dazu gehören der Arbeits- oder Fachkräftemangel, hohe Struktur- und damit auch relativ teure Einrichtungs- oder Mietkosten. Die Kapitalisierung ist schwierig. Die Betriebe hätten es verdient, bei der Kreditvergabe anders bewertet zu werden, und verdienen mehr Vertrauen in die gut ausgebildeten Fachleute. Da könnten wir auf politischer Seite Support leisten. Genau deshalb ist es falsch, überdurchschnittlich viel zu regulieren. Gleichzeitig muss die Schweiz offener sein bei der Migration, und wir müssen Quereinsteiger abholen und zeigen, was sie in der Gastronomie für eine grossartige Perspektive haben. Auch bei der Familienintegration

sehe ich Möglichkeiten, die Rahmenbedingungen für die Branche zu verbessern. Gleichzeitig ist es wichtig, dass das attraktive Berufsbild an den Schulen erlernt werden kann. Es braucht gute Ausbildungen und Fachschulen, damit sich junge Menschen in dieser vielfältigen Branche engagieren.

Als Familie in dieser Branche zu arbeiten, ist nicht einfach.
Ja, einen Familienbetrieb zu führen, ist eine Belastung für das Paar und das Kind. Aber es ist auch ein Privileg, mit so vielen Leuten zusammenzukommen. Meist sind Gastrofamilien sehr offen und gehen auf Menschen zu. Das ist die Motivation, weshalb auch immer wieder Familien die Gastronomie wählen. Als Politiker prüfe ich die Gesetze unter diesem Aspekt speziell. Es darf nicht sein, dass diese die Arbeit im Gastgewerbe erschweren.

Wann ist für Sie die Gastronomie attraktiv?
Mit einer gepflegten Weinkarte und geschultem Personal, das passende Weine und Gerichte empfiehlt. Im Betrieb meines Bruders werden bewusst Eigen-gewächse angeboten. Sie sind die Spezialität des Hauses. Das ist im Trend: Schweizweit nimmt zwar der Konsum von Wein ab, aber Schweizer Wein wird in der Gastronomie leicht mehr getrunken. Das bedeutet, dass wir mit Schweizer Wein Kunden gewinnen.

Was tun Sie dafür, dass sich Ihre Weine aus dem Kanton Aargau durchsetzen?
Bei uns steht die gute Arbeit stets im Fokus. Wir lernen aber auch dazu und sind offen für neue Entwicklungen. Wir müssen im Rebbau das Bedürfnis der Reben besser antizipieren. Oder anders ausgedrückt: Es ist wichtig, ökologische Aspekte im Rebbau einfließen zu lassen, damit die Reben ein gutes Umfeld haben.

«Es darf nicht sein, dass die Gesetze die Arbeit im Gastgewerbe erschweren. Ich halte dagegen.»

Sie führen das Weingut zum Sternen nun schon in der 17. Generation – seit 1995 zusammen mit Ihrem Bruder Manuel.
Ja, der Betrieb ist alt und hat viel Tradition. Aber jede Generation hat ihn weiterentwickelt. Wir sind heute auf Weinbau und die Produktion von Jungreben spezialisiert. Früher wurde auch Landwirtschaft betrieben. Ob das so bleibt, wird die nächste Generation bestimmen. Sie darf nach ihren eigenen Talenten und Vorlieben entscheiden. Ich rede meiner Tochter Patrizia nicht rein.

Wahlen
à la carte

Gibt es keinen Vater-Tochter-Konflikt?
Nein, wir haben ein entspanntes Verhältnis. Ich spüre, dass sie die richtige Leidenschaft für unseren Beruf entwickelt. Das als Vater zu erleben, ist ein schöner Moment. Mir sagte mal jemand, wir würden Uhrenmacherweine machen. Das ist ein passender Begriff, denn wir gehen tatsächlich ins Detail und sind produktverliebt, wollen es besonders gut machen. Wir streben einen gepflegten Reberg und entsprechende Reben an. Das ist wohl typisch schweizerisch. Als Betrieb müssen wir nicht grösser werden und wollen bei der Qualität weiter zuzulegen. Die Freude an unserer Arbeit wollen wir auch auf die Mitarbeitenden übertragen. Sie sind ein wichtiger Bestandteil eines KMU und halten uns zusammen. Das führt zu einer treuen Belegschaft mit wenig Fluktuation.

Wir haben nun viel über Ihre politischen Absichten, die Gastronomie und den Weinbau geredet. Aber das ist ja nur ein Teil von Ihnen.
Ja, ich bin unter anderem auch im Vorstand von Aargau Tourismus, VR vom Hightech Zentrum Aargau, Vizepräsident beim Aargauischen Gewerbeverband, Vorstandsmitglied bei der Swiss Food & Agro Tech Association. Bei diesem Verein diskutieren wir darüber, resistenterer Sorten zu züchten. Als ich vor meiner Zeit als Nationalrat Grossrat im Kanton Aargau war, unterstützte ich in der Coronazeit Vorstösse für die Gastronomie. Sie sehen, ich bin sehr aktiv, leite mehrere Firmen. Aber das Familienweingut zum Sternen ist eine Herzensangelegenheit. In den anderen Organisationen stehen betriebswirtschaftliche Aspekte im Vordergrund. Immer wenn ich Zeit habe, überlege ich mir, neue Projekte zu starten. Das ist wohl die Seele des Unternehmers. Und dann klage ich, wenn alles zusammenkommt (lächelt).

Zum Abschluss: Wie wird der Weinjahrgang 2023?
Es dürfte ein Jahrgang mit relativ grosser Ernte werden. Und es wird ein tolles Weissweinjahr. Beim Rotwein hoffe ich auf einen trockenen und schönen Herbst. Die Trauben sind schon halb gefärbt. Es wird keine späte Ernte geben. Und die Niederschläge haben für ziemlich grosse Trauben gesorgt. Letztlich lasse ich mich beim Rotwein überraschen.