

Schweizerische Hotelfachschule Luzern: 100-Jahr-Feier mit 1450 Gästen und 62 GM-Punkten

Das Luzerner Kunst- und Kongresshaus KKL platze am Samstag aus allen Nähten. 1450 Hoteliers aus dem In- und Ausland, die meisten ehemalige SHL-Studenten, sind angereist, um das 100-Jahr-Jubiläum «ihrer» Schule gebührend zu feiern. «Xpresso» sagt, wer da war, welche Leckerbissen den Gästen aufgetischt wurden und was die Landesregierung der Schweizerischen Hotelfachschule (SHL) wünscht.



«Noch herrscht Ruhe vor dem Ansturm. Das Check-in ist bereit – die Gäste können kommen.»

«Wir waren total überrascht. Innerhalb einer Woche nach Versand der Einladungen war die Party bereits ausgebucht», sagt Peter Durzer, Vizedirektor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern.

Eigentlich kein Wunder, denn seit der Gründung der Hotelfachschule im Jahr 1909 haben rund 40 000 Studierende die SHL besucht. Und so ist es auch nicht weiter erstaunlich, dass unter den Gästen etliche Familien anwesend sind, die bereits in zweiter oder gar dritter Generation mit der SHL verbunden sind. So zum Beispiel die Reinshagens aus Montreux, die Hürlimanns aus Glattfelden und

Walchwil oder die Knechts aus Thun und Genf.

Im strengen Stundenplan der SHL finden aber auch Liebe und tiefe Freundschaften ein Zeitfenster. Das beweisen die ebenfalls zahlreichen Ehepaare, die sich hier während ihrer Studienzeit gefunden haben. Zu diesen SHL-Pärchen gehören unter anderem Andreas und Isabelle Weideli aus Basel oder Andrea und Martin Küttel-Hauri aus Sachseln. Ein Beispiel für lebenslange SHL-Freundschaften ist der Oldies-but-Goldies-Club. Dieser besteht aus Absolventen der Jahrgänge 1962 bis 1964. Unter der Federführung von

Marlies Youssef-Wicki treffen sich die «Goldies», die international Karriere gemacht haben und noch heute weltweit verstreut sind, jedes Jahr im Januar zu einem Wiedersehen in der Schweiz.

Die SHL hat nicht nur Karrieren und Schicksale geprägt, sondern auch die Bildungslandschaft.

Diese Tatsache hebt Bundesrätin Doris Leuthard in ihrer Gratulationsansprache besonders hervor. Sie würdigt in ihrer Rede die Verdienste der SHL, betont die Bedeutung der Hotellerie als wichtigen Wirtschaftsfaktor und fordert



Jeder Gast erhält zur Begrüssung Programm und Eintrittskarte. Zum Abschied gibts dann weisse Rosen.



Hans K. Müller, ehemaliger Direktor der SHL, ist einer der ersten Gäste, die eintreffen.



Bei 1450 Gästen stösst das Kunst- und Kongresshaus Luzern an seine Kapazitätsgrenzen.



Zum Schluss des Festakts gibt es Standing Ovationen für die SHL und das 21st Century Orchestra.

die Branche auf, gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten unbedingt weiter in die Aus- und Weiterbildung zu investieren, um aktiv an einer erfolgreichen Zukunft zu arbeiten. Die Wirtschaftsministerin lobt: «Aus Ihrer Schule sind in diesen 100 Jahren Persönlichkeiten hervorgegangen, die in der Hotellerie rund um den Globus Geschichte geschrieben haben.»

Doris Leuthard hat klare Vorstellungen, was die Zukunft der Hotellerie betrifft:

«Wer die Zukunft gestalten will, der muss die Ärmel hochkrepeln

und darf nicht auf den nächsten Aufschwung warten. Der Tourismusmarkt wird sich weiter verändern. Das heute schon gute Bildungs- und Weiterbildungsangebot muss vorausschauend den ständig wachsenden Forderungen von Gast und Wirtschaft angepasst werden. Hier sind Angebote der höheren Fachschulen besonders wichtig und wertvoll.»

Die SHL liegt genau auf diesem Kurs. Sie war 1987 die erste höhere gastgewerbliche Fachschule mit eidgenössischer Anerkennung. Und durch die TV-Dokusoap «Hotelfachschule» hat sie 2005 die gastgewerblichen Berufe einem brei-

ten Publikum näher gebracht und einen Nachfrageboom nach Studienplätzen ausgelöst. «Die Wartezeit auf einen Studienplatz beträgt mindestens zwei Jahre», verrät Direktor Kurt Imhof.

Als einzige höhere Fachschule in der Hotellerie wurde die SHL von der Berufsorganisation der Arbeitnehmenden, der Hotel & Gastro Union, gegründet. Das Ziel damals war, und ist es noch heute, eine praxisbezogene, den aktuellen Umständen angepasste Ausbildung zu einem erschwinglichen Preis anzubieten.

Wie praxisbezogen die SHL tatsächlich ist, zeigt sich daran, dass

die Studenten des laufenden Semesters aktiv am Erfolg der Jubiläumsfeier mitgearbeitet haben. Sei dies beim Check-in der Gäste oder beim Zubereiten und Servieren des von vier Spitzenköchen zusammengestellten «Apéro riche». Armin Amrein, Walserhof, Klosters; Franz Faeh, Vieux Manoir, Murten; Othmar Schlegel, Castello del Sole, Ascona, und Robert Speth, Restaurant Chesery, Gstaad haben die Schweizer Küche modern interpretiert und überraschende Food-Kreationen geschaffen. Die mit insgesamt 62 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Küchenchefs überraschten die Gäste mit Simmentaler-Rindspitz-Carpaccio mit Tatar und Sakura-Mix, Entenleber-Tiramisu auf Aprikosen-Chutney mit Ingwer und anderen Köstlichkeiten.

Mit Delikatessen verwöhnt worden sind nicht nur die Gaumen und Augen der Gäste. Für den Ohrenschmaus während des kurzweiligen Festakts sorgte das international renommierte, auf Filmmusik spezialisierte 21st Century Orchestra. Anschließend übernahm die Galaband Mr Ray's Class den Dirigentenstab und sorgte bis vier Uhr früh für ausgelassene Partystimmung.

*riccarda.frei@gastroneus
ernst.knuchel@gastroneus*

Weitere Fotos auf den Seite 12 und 13 sowie im Internet www.expresso.ch



Die Studentinnen und Studenten des aktuellen Schulsemesters haben ihren Teil zum Erfolg der Jubiläumsfeier der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern beigetragen. Unter der Anleitung der vier und Kongresshaus Luzern.

beigetragen. Unter der Anleitung der vier und Kongresshaus Luzern.



«Oldies-but-Goldies»: Diese Gruppe ehemaliger SHL-Studenten verbindet viele Erinnerungen und eine lebenslange Freundschaft. Die meisten von ihnen besuchten die SHL in den Jahren 1962 bis 1964.



Statt eines trockenen, langweiligen Festakts mit Laudation wurden die Gäste mit einer witzigen Podiumsrunde und Filmausschnitten unterhalten.



Beathe Lunde, Chefin Personalentwicklung bei Rezidor Group (im Goldkleid), freut sich, dass die Direktoren «ihrer» Radisson Hotels in der Schweiz SHL-ler sind.

Das wünschen wir der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) für die Zukunft



Bruno Poma
Präsident
Hotel & Gastro
Union

Die Hotel & Gastro Union und die SHL sind eng miteinander verbunden. So wird der Stiftungsrat der SHL noch heute vom Zentralvorstand der Hotel & Gastro Union gewählt. Als Gründerin der Schule freuen wir uns über die prächtige Entwicklung der SHL. Wir wünschen ihr, dass sie zum Wohl unserer ganzen Branche weiterhin so dynamisch und aktuell bleibt wie bisher.



Guglielmo L. Brentel
Präsident
hotelleriesuisse

Der Hotelfachschule Luzern wünschen wir, dass es ihr auch in den nächsten 100 Jahren gelingt, Bewährtes und Visionäres, Know-how, Unternehmertum und Gastfreundschaft optimal zu kombinieren. Und der gesamten Branche wünschen wir, dass die SHL auch in Zukunft ihre Stärken ausspielt und damit Qualität und Image von Hotellerie und Restauration aktiv prägt.



Klaus Künzli
Zentralpräsident
GastroSuisse

Ein Jahrhundert für die qualifizierte Weiterbildung: dafür gebührt der SHL Respekt. Sie erlangte 1987 als Erste die eidgenössische Anerkennung als höhere gastgewerbliche Fachschule HF und hat sich erfolgreich auf dem Markt positioniert. Wir wünschen der SHL, die es immer wieder verstanden hat, mit spannenden Projekten auf sich aufmerksam zu machen, für die Zukunft Innovationskraft und Erfolg.



Jean-François Roth
Präsident
Schweiz Tourismus

Gut ausgebildete Fachkräfte, die ihre Berufskarriere engagiert angehen, werden in jedem Hotelbetrieb zu wichtigen Pfeilern des gesamten Mitarbeiterstabs. Ich wünsche der SHL, dass sie sich weiterhin innovativ für die Ausbildung dieser jungen Leute einsetzt. Mit ihnen kommt Können und Kultur in die Hotellerie, was wiederum die Pfeiler des Schweizer Tourismus sind.



Sie sorgten für das kulinarische Wohl der Gäste: Othmar Schlegel, Castello del Sole, Ascona; Armin Amrein, Walserhof, Klosters; Robert Speth, Restaurant Chesery, Gstaad, und Franz Faeh, Vieux Manoir, Murten.



Die Menükarte liess keine Wünsche offen. Hier ein paar Auszüge daraus: Tomaten-Mousse-Roulade ...



... mit Chip und Tomatentapenade. Simmentaler-Rindsspitz-Carpaccio mit Tatar und Sakura-Mix ...



... Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit gesalzener Karamelleis. Kirschclafouti mit Sauerrahm, Panna cotta.



Bei den Zupan-Brüdern ist die SHL eine Familienangelegenheit: Alle drei haben diese Schule abgeschlossen. Im Bild: Robert Zupan, Ursula Zupan, Sascha Zupan, Sandi Zupan, Patricia Zupan und Freundin Karin Greep.



Ernst Haller, Zirkuspfarrer, und SHL-Absolvent Thomas Mack vom Europa-Park in Rust.



Gute Stimmung schon vor der Feier: Hotel-&Gastro-Union-Leiter Urs Masshardt (Mitte) überreicht eine mundgeblasene Vase aus der Glasi Hergiswil. SHL-Direktor Kurt Imhof (links) und Karl Eugster, Präsident des SHL-Stiftungsrates, füllen das Jubiläumsgeschenk mit Äpfeln – dem Symbol für erfolgreiches, fruchtbares Leben.



Hochkarätige Talkrunde: v.l.n.r. Christian Dozenten, Vizedirektor und SHL-Direktor Rating mit seinem Betrieb den zweiten

Bauer, er schult die Studierenden im Bereich Auftritt, Stil und Umgangsformen. Kurt Imhof, der es vom Studenten zum brachte. Diana Husner; sie repräsentiert die aufstrebende Kadernachwuchsgeneration. Peter Egli, der im Bilanz Hotel Rang der weltbesten Ferienhotels erreichte. Karl Eugster, Präsident des Stiftungsrates SHL, und Moderator Kurt Zurfluh.



Heikler Job: Vor 1450 Gästen wird Christian Bauer (r.), Semesterleiter Restauration, Champagner serviert.



Diana Husner schloss die SHL 2008 ab. Sie arbeitet im Radisson BLU als Head of Finance and Administration.



Peter Egli schloss die SHL 1992 ab. Er ist Direktor des Luxushotels Whatley Manor im Südwesten Englands.