

DER OFFIZIELLE  
Anzeiger

## Mit frühzeitigem Saisonschluss gegen die Coronakrise

**TOURISMUS** Die Stornierungen der Hotelbuchungen und ausbleibende Kundenschaft in Restaurants und Gewerbe zwingen die Verantwortlichen zum Handeln. Wie in den Medien bekannt wurde, haben sich Tourismusbetriebe und Hotellerie verschiedener Destinationen aus diesem Grund für einen vorzeitigen Saisonschluss entschieden.

JENNY STERCHI

Die Auswirkungen des Coronavirus sind nicht nur medizinischer Natur. Ein weitreichender Einfluss auf Wirtschaft und Tourismus wurde erwartet und ist nun auch im Saanenland deutlich zu sehen. «Seit Anfang letzter Woche beobachten wir massive Stornierungen der Hotelbuchungen für den gesamten Monat März», sagt Flurin Riedi, Geschäftsführer bei Gstaad Saanenland Tourismus. Mittlerweile liegt die Zahl der stornierten Buchungen in unserer Destination bei über 3000. Gastronomiebetriebe beziffern ihre Umsatzeinbussen auf rund 80 Prozent. Da die Entwicklung in allen Tourismusdestinationen etwa ähnlich abläuft, erwägen einige von ihnen einen früheren Saisonschluss als geplant, um so weitere absehbare Einbussen zu verhindern. «Unser Glück ist es, dass wir uns derzeit nicht mehr in der Hochsaison befinden. Es wäre nicht auszudenken, wenn diese Krisensituation im Dezember über uns hereingebrochen wäre», erklärt Riedi. Der nationale Hotellerieverband sei derzeit damit beschäftigt, Massnahmen zur Unterstützung der Branchenbetriebe auszuarbeiten. «Das Schwierigste daran ist die mangelnde Prognosefähigkeit, in welche Richtung sich dieser Ausnahmezustand in den kommenden Wochen bewegen wird.»

### INHALTSVERZEICHNIS

#### Austern und Trüffel



Ein kleines Chalet, vier liebevoll dekorierte Gondeln, ein Pistenbully als Foodtruck und zum letzten Mal ein Spitzenkoch: Die Spezialitäten von Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace, bildeten den krönenden Abschluss der fünfteiligen Eventserie auf dem Eggli **Seite 3**

#### Umweltschutz



Der Gstaad Yacht Club, The Klosters Forum (TKF) und ihre Gäste tauchten gemeinsam in die Tiefe der Meere. **Seite 5**



Die druckfrischen Kranichscheine werden vom Experten sorgfältig kontrolliert.

FOTO: ZVG

INTERVIEW MIT SIMON RAUBER, PRÄSIDENT DES VEREINS «DER KRANICH»

## Neues Kranichgeld: auch für das Saanenland eine Chance?

**WIRTSCHAFT** Die Regionalwährung Kranich wird am 21. März offiziell lanciert. Der Präsident des Vereins «Der Kranich», Simon Rauber aus Jaun, beantwortet im Interview Fragen zur Funktion, dem Bedürfnis und den Erfolgsaussichten der neuen Regioscheine und erklärt, warum sie auch für das Saanenland eine Chance darstellen.

MARTIN GURTNER-DUPERREX

Offiziell wird sie am 21. März in Bulle lanciert: die neue Kranich-Regionalwährung. Es werden 1er-, 2er-, 3er-, 5er-, 10er-, 20er- und 50er-Scheine herausgegeben, die von Bulle über das Pays-d'Enhaut bis ins Saanenland gültig sind. Ein Kranich wird zum Kurs von einem Schweizer Franken gehandelt. Der Trägerverein «Der Kranich» zählt 170 Mitglieder, die aus allen Sprachregionen, sozialen Schichten, Generationen und politischen Lagern stammen. Darunter sind 60 Unternehmen und sieben Gemeinden – wovon Rougemont und Château-d'Oex –, 300 Privatpersonen sind potenziell daran interessiert. Darüber hinaus unterstützen zahlreiche Vereine und Organisationen die Idee. Die Finanzierung wurde mit einem Crowdfunding gesichert. Auch der Bund unterstützt das Projekt im Rahmen des Förderprogrammes für nachhaltige Entwicklung auf lokaler Ebene.

Herr Rauber, wollen Sie den Schweizer Franken mit dem Kranich ersetzen?

(lacht) Nein, sicher nicht! Der Kranich soll komplementär und unterstützend zum Franken existieren, denn wir müssen wieder lokaler werden und be-

wusster zusammenarbeiten. Die Idee ist, den Kranich nur in der historischen Grafschaft Greyerz in Umlauf zu bringen, das heisst im Greyerzerland, im Pays-d'Enhaut und Saanenland. Im Übrigen ist der Kranich legal gesehen gar kein Geld, sondern ein Geschenkgutschein, der nicht nur in einem Geschäft gültig ist, sondern in einer ganzen Region.

Was möchten Sie denn mit dem Kranich bewirken?

Gerade in der aktuellen Lage sehen wir unsere Abhängigkeit von einer globalisierten Welt sehr deutlich. In solchen Zeiten kann eine Lokalwährung ein

**«Wir müssen wieder lokaler werden und bewusster zusammenarbeiten.»**

Simon Rauber

Präsident des Vereins «Der Kranich»

sicherer Anker sein. So wie die Biodiversität eine widerstandsfähigere Natur schafft, braucht unsere Finanzwelt eine Diversifizierung – im Gegensatz zum Euro als Beispiel einer Monokultur. Experten bestätigen, dass es eine Lokalwährung für Produkte und Leistungen des täglichen Lebens braucht und die nationale Währung für die restlichen, grossen Transaktionen.

Welche Ziele verfolgen Sie?

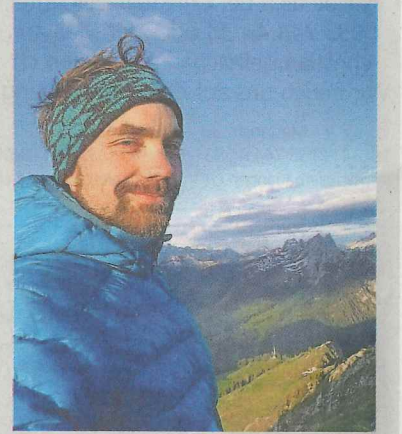
Wir haben drei Hauptziele: Wirtschaftlich sollen lokale Produkte, kurze Kreisläufe sowie das Handwerk, die einheimischen Geschäfte und Dienstleistungen gefördert werden. Sozial wollen wir den Zusammenhalt der Bevölkerung stärken, die Menschen zu einem nachhaltigen Konsum anregen und das Bewusstsein für unsere Verantwortung fördern. Schliesslich sollen saisonale und umweltfreundliche Produkte, Abfallreduzierung und Respekt vor der Natur im Vordergrund stehen.

Ende Jahr hat die Walliser Regiowährung Farinet Schiffbruch erlitten. Ein schlechtes Omen?

Natürlich ist dies enttäuschend. Der Farinet hatte jedoch ein zu grosses Einzugsgebiet, von Martigny bis Siders. Er konnte die Region nicht abdecken und hatte nicht genügend Ressourcen, dabei ist jedoch niemand ein Risiko eingegangen oder hat Geld verloren. Ich bin sicher, dass auch im Oberland das Bewusstsein steigt, dass es eine Änderung in unserem Finanzsystem und Verhalten braucht. Ähnliche Systeme wie Rekaschecks, Geschenkgutscheine oder Kumuluskarten funktionieren seit vielen Jahren sehr gut. Schliesslich binden auch die Grossverleiher ihre Kunden mit Gutscheinsystemen.

Stösst der Kranich auf viel Interesse?

Wir sind uns bewusst, dass die Nachfrage für ein Lokalgeld noch nicht da ist. Es braucht viel Sensibilisierungsarbeit, um die Bevölkerung zu überzeugen. Daher organisieren wir öffentliche



Simon Rauber

FOTO: ZVG

Simon Rauber ist 35 Jahre alt, stammt aus Jaun und ist verheiratet. Er ist gelernter Zimmermann und Baumeister. Aufgrund negativer Erfahrungen hat er sich gefragt, welches eigentlich die Rolle des Geldes ist. Er hat gemäss seinen Worten entdeckt, dass Geld ein «bien public», also ein Allgemeingut ist und dem Menschen dienen sollte. Heute ist aber das Gegenteil der Fall: «Das Geld regiert die Welt – aber wer regiert eigentlich das Geld? Gleichzeitig muss die Transition zu einer nachhaltigeren Welt vollzogen werden. Sicherlich ist das Lokalgeld nicht die Lösung für alle unsere Probleme, man kann nicht alles auf einmal ändern, aber jeder kann nach seinem besten Willen und Gewissen handeln», kommentiert er. Die Idee, den Kranich zu kreieren, kam ihm 2016 nach der Ausstrahlung des Films «Tomorrow», in dem interessante und nachhaltige Projekte vorgestellt werden. Ende 2017 rief er zusammen mit einer Arbeitsgruppe den Verein «Der Kranich» ins Leben, dessen Präsident er ist.

Infoabende und praktische Ateliers. Auch im Saanenland warten die Leute noch ab. Sie beobachten die Entwicklung erst einmal kritisch – und das ist gut so. Gemäss einer Umfrage der Hochschule für Wirtschaft ist knapp jeder zweite Bürger bereit, Lokalgeld zu benutzen, wenn er den Nutzen dafür sieht. Wenn wir die Idee gründlich erklären, erwärmen sich sogar sehr skeptische Leute.

**«Der Kranich soll komplementär und unterstützend zum Franken existieren.»**

Simon Rauber

Präsident des Vereins «Der Kranich»

Sind schon Kraniche gedruckt und in Umlauf gebracht worden?

Ja, die Scheine sind frisch ab Druckerpresse eingetroffen und werden am 21. März in Umlauf gebracht. Je mehr Konsumenten die Kraniche benutzen, umso mehr wird in Umlauf gebracht werden – der Kunde entscheidet. Wir schätzen, dass im ersten Jahr etwa 50'000 Kraniche im Umlauf sein werden.

FORTSETZUNG SEITE 3

## Neues Kranichgeld: auch für das Saanenland eine Chance?

FORTSETZUNG VON SEITE 1

Wo kann man die Kranichscheine erwerben?

Bei den lokalen Tourismusbüros und einigen Geschäften. Die Liste der Unternehmen ist auf unserer Internetseite ersichtlich. Im Saanenland hat sich bis heute noch kein Geschäft eingeschrieben, auch das Tourismusbüro wartet

noch ab. Ich bin trotzdem optimistisch, dass auch das Saanenland diese Chance zur regionalen Zusammenarbeit packen wird.

Akzeptieren trotzdem alle Geschäfte den Kranich?

Jedes Geschäft kann selber entschei-

den, ob es Kraniche annehmen möchte oder nicht. Der Kunde kann auch mit Franken bezahlen und Kraniche als Rückgeld annehmen oder umgekehrt. Übrigens liegt bei einer gut laufenden Wirtschaft der Umsatz mit Lokalgeld nur bei etwa zwei bis fünf Prozent. Die Geschäfte müssen sich also keine Sorgen machen, auf den Kranichen sitzenzubleiben.

Wie sicher sind diese Scheine?

Ein unabhängiger Treuhänder sowie die Generalversammlung des Vereins

werden den Umlauf des Kranichs kontrollieren. Für Fälschung besteht wenig Anreiz, da der Kranich ja nur lokal zirkuliert. Trotzdem weisen die Scheine fünf Sicherheitsstufen auf. Die Geschäfte haben die Möglichkeit, jederzeit selbständig Kontrollen durchzuführen.

Wie geht es nach der Lancierung weiter?

Das Projekt startet am 21. März erst richtig. Wir geben uns drei Jahre und ziehen danach Bilanz. Wir brauchen etwas Zeit, um das Netz aufzubauen und

die kritische Masse zu erreichen. Unser natürlicher Wirtschaftsraum, das Einzugsgebiet der Saane, ist geradezu prädestiniert für eine Zusammenarbeit über die Kantons- und Sprachgrenzen hinaus.

www.derkranich-rg.ch.

Der Kranich wird am Samstag, 21. März in Bulle offiziell lanciert. Am Mittwoch, 15. April um 19 Uhr finden auf dem Camping Heiti in Gsteig ein Workshop und am Donnerstag, 30. April um 19.30 Uhr die GV des Vereins in Château-d'Oex statt.



Zahlreiche Gäste liessen sich am Samstag von den Köchen des Gstaad Palace im Gourmet Mobil auf dem Eggli kulinarisch verwöhnen. FOTO: S. KEREM S. MAURER



Spass bei der Arbeit und im Team: v.l. Franz W. Faeh, Culinary Director Gstaad Palace, mit seinen Sous-Chefs Luca Gatti und Silvio Wieland.



Findet das Gourmet Mobil eine gute Sache: Guido Libera, Leiter Gastronomie und Events, Eggli.

## Austern, Gulasch und Trüffelbratwurst

**GSTAAD Ein kleines Chalet, vier liebevoll dekorierte Gondeli, ein Pistenbully als Foodtruck und zum letzten Mal ein Spitzenkoch: Die Spezialitäten von Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace, bildeten den krönenden Abschluss der fünfteiligen Eventserie auf dem Eggli.**

KEREM S. MAURER

Huîtres Marennes Oléron, Saucisse de veau à la truffe, Pennette vodka et homard, Potage de lentilles und Goulache hongroise. Sterneköche im Pulverschnee zaubern «Slope Food». So jedenfalls nennt man das, wenn – in diesem speziellen Fall – verführerische Speisen von Spitzenköchen zubereitet am Pistenrand serviert werden. Ein bisschen Gstaad-like muss es sein, selbst wenn man auf der Piste isst oder vielleicht gerade deswegen. Am vergangenen Samstag zelebrierten Franz W. Faeh, Culinary Director im Gstaad Palace, zusammen mit Silvio Wieland und Luca Gatti, die der Chef schmunzelnd als seine rechte und linke Hand bezeichnet, eingangs erwähnte Speisen.

«Ich muss hier keine Hotdogs oder Hamburger machen, sondern Gerichte, die das Gstaad Palace repräsentieren!», erklärt Faeh. Gegessen wird entweder auf langen Holzbänken, in hübsch zu rechtgemachten Gondeli oder in einem kleinen, heimeligen Chalet. Dazu gabs Live-Unterhaltung mit Akkordeonmusik. Sogar das Wetter spielte mit.

**Partystimmung gehört dazu**

Seit Anfang der Saison steht das Gstaad Gourmet Mobil auf dem Eggli. Quasi als Überbrückung, weil das Berggasthaus wegen Umbaus geschlossen ist. Doch warum ein umfunktioniertes Pistenfahrzeug? Wer hats erfunden? «Ein Koch aus Italien hatte die Idee dazu», weiss Guido Libera, Leiter Gastronomie und Events auf dem Eggli. In Zusammenarbeit mit der Pistenbullybaufirma Prinoth wurde das spezielle Gefährt entwickelt. Jenes in Gstaad soll zurzeit das einzige seiner Art in der Schweiz sein. «Zu einem Konzept mit Foodtruck gehört auch elektronische Musik», so Libera weiter und erklärt, dass jeweils

am Wochenende ein DJ auf dem Dach des Gstaad Gourmet Mobils auflegte. Partystimmung gehört eben dazu. Ob

*«Das Gstaad Gourmet Mobil ist bei der Mehrheit der Gäste sehr gut angekommen.»*

Guido Libera

Leiter Gastronomie und Events, Eggli

das Eggli dafür der richtige Ort ist, müsse letztlich jeder selber für sich entscheiden, so Libera. Und: «Das Gstaad Gourmet Mobil ist bei der Mehrheit der Gäste sehr gut angekommen.» Der Gastronomieleiter, der sich augen-

zinkernd selber «Master of Eggli» nennt, bilanzierte durchwegs positiv.

**Pistenfahrzeug auch im Sommer**

Fünfmal fanden solche Slope-Food-Events auf dem Eggli statt. Vor der Crew des Gstaad Palace verwöhnten die Spitzenköche vom Wellness- & Spa Hotel Ermitage, Le Grand Bellevue Gstaad, The Alpina Gstaad und Park Gstaad ihre Gäste. Noch bis am 15. März ist das Gstaad Gourmet Mobil auf dem Eggli. Was dann? Das umfunktionierte Pistenfahrzeug gehört der BDG (Bergbahnen Destination Gstaad AG), informiert Guido Libera, diese hätten das von Prinoth gekauft. «Geplant ist, dass das Mobil auch im Sommer eingesetzt wird. Natürlich mit geeigneten Rädern.» Mögliche Events dafür wären das Beachvolleyball- oder Tennisturnier. Fest stehe auch, dass der einzigartige Foodtruck im nächsten Winter wieder im Skigebiet eingesetzt werde. Doch dann nicht mehr fix an einem, sondern flexibel an verschiedenen Orten.

**Einheimischer für Einheimische**

Für Franz W. Faeh war der Einsatz im Gstaad Gourmet Mobil eine Freude. «Es war schön, unter den Leuten zu sein und Einheimische zu treffen», sagte er. Auf die Frage, ob er so einen Einsatz wieder machen würde, sagte er ohne zu zögern zu. Man sollte mehr solche Sachen machen, vor allem in Gstaad, ist er überzeugt. Und zwar «bodenständig und gemütlich» müsse es sein und jene, die mitmachen, sollten «mit Lust und Freude» dabei sein. Positiv für ihn war auch die Tatsache, dass sie auf dem Eggli kein Geld verdienen mussten, sondern den Erlös spenden können. Begünstigt wird in diesem Fall der Frauenverein Saanen. Er als Einheimischer achte darauf, dass bei solchen Charity-Aktionen einheimische Institutionen oder Vereine begünstigt werden. So war es ihm ein persönliches Anliegen, dass der Frauenverein begünstigt werde, so Faeh. Denn dieser würde gute Projekte unterstützen und sei für viele Menschen hierzulande sehr hilfreich.

## Frühlingsboten für HPS Gstaad und kriegsgeschädigte Frauen

**GSTAAD Am vergangenen Samstag sammelten die Soroptimist Gstaad-Saanenland am Swiss Soroptimist Day 650 Franken für das Herbstlager der HPS und für Medica Mondiale.**

Mit dem Verkauf von bunten Tulpen sammelten die Soroptimist Gstaad-Saanenland am vergangenen Samstag für die Heilpädagogische Schule Gstaad. Damit wird das traditionelle Herbstlager unterstützt. Die Kinder genossen unbeschwerte Ferien, was den Eltern eine Verschnaufpause im anstrengenden Alltag mit einem Kind mit Unterstützungsbedarf ermöglicht.

**Für kriegsgeschädigte Opfer**

te sie das weltweit überwiegend patriarchale System für systematische Kriegsvergewaltigungen verantwortlich. Macht und Einfluss seien ein vorwiegend männlich besetztes Thema, weshalb bewaffnete Konflikte meist von Männern initiiert würden. Sie liess den Einwand einer Zuhörerinnen nicht gelten, dass sehr viele Kriege im Namen des Glaubens geführt würden. «Auch den Fundamentalisten geht es schliesslich nur um Macht!», erklärte sie.

Monica Hauser überraschte mit einer Studie, nach der Friedensverträge nachweislich nachhaltiger sind, wenn Frauen und somit auch Frauenthemen bei den Verhandlungen einbezogen werden. Als Beispiel nannte sie die An-

Jahren für weibliche Kriegsoffer. Ihr Hilfswerk Medica Mondiale arbeitet inzwischen weltweit. Darauf angesprochen, was wir in der Schweiz unternehmen können, um die Gleichstellung der Frauen mit den Männern voranzutreiben, zeigte sie zwei Möglichkeiten auf: Frauen müssen sich in der Politik engagieren und dort frauenspezifische Themen einbringen. Zusätzlich rief sie die anwesenden Männer auf, eine aktive Rolle einzunehmen. Hauser forderte auf, in Männerclubs und Männerrunden Stellung für die Frau beziehen. Zum Beispiel, indem sie entwürdigende Frauenwitze nicht gelten liessen.

**Blumen für den guten Zweck**

die Projekte informieren. Touristen auf der Heimreise nutzten die Gelegenheit, einen Batzen beizusteuern, ohne die fragilen Pflanzen mit auf den Weg zu

nehmen. Die Soroptimists können dank der grosszügigen Spenden 650 Franken an die zwei tollen Institutionen überweisen. Soroptimist Gstaad-Saanenland

