

wird von Rebecca Göpfert und Stefan Forster geleitet und ist bekannt für die erfolgreiche Erarbeitung und Umsetzung von Projekten im Bereich von Tourismus und nachhaltiger Entwicklung in der ganzen Schweiz. Die Geschäftsstelle des Parks Beverin mit Geschäftsleiter Remo Kellenberger hat sich im Center da Capricorns gut etabliert und unterstützt auch verschiedenste Projekte im Schams und weiter weg mit Rat und Tat.

Das Erfolgsrezept des Hotel/Restaurants «Capricorns»

Seit fünf Jahren ist nun im Hotel «Capricorns» die gleiche Crew im Einsatz. Trotz der anhaltenden schwierigen Zeiten im klassischen Tourismus konnten die Umsatzzahlen laufend verbessert werden. So stiegen die Logiernächte von 186 000 im Jahr 2012 auf 292 000 im Jahr 2016. Der Umsatz stieg im gleichen Zeitraum von 590 000 auf 955 000 Franken. «Die im Businessplan angestrebte Million Franken Umsatz scheint nun in Reichweite zu sein», meinte Betriebsleiterin Barbara Gätzi anlässlich einer Medieninformation am 19. Dezember in Wengenstein. Man sah es ihr an, wie begeistert sie von «ihrem» Hotel und vom vorwiegend einheimischen Personal und den organisierten Events ist. «Wenn die Gäste hier oben am Schamserberg sind, fühlen sie sich in einer anderen Welt, haben ihre innere Ruhe und geniessen die Natur in vollen Zügen», meinte Barbara Gätzi.

Modell für weitere Hotelbetriebe

Hansjörg Hassler und Stefan Forster sahen in ihrem Betriebskonzept durchwegs auch ein Modell für zahlreiche andere Hotels im



Torsten Rönisch in seinem Reich, der Küche im Center da Capricorns. Bilder Peider Ganzoni

ländlichen Gebiet. Einige Hotels in der Region und im Kanton hätten damit auch bereits gute Erfahrungen gemacht. «Es gibt bei uns so viele wunderschöne natürliche Ressourcen, welche entdeckt werden können und Grundlage für einen erholsamen Urlaub bilden», erklärten Stefan Forster und Hansjörg Hassler. Es gehe nun darum, eine perfekte, echte und natürliche Qualität in allen Bereichen anzubieten und sowohl Gäste als auch die einheimische Bevölkerung mit Produkten aus der Region kulinarisch zu verwöhnen. Dazu sei Chefkoch Torsten Rönisch mit seinen erarbeiteten zwölf Gault-Millau-Punkten und seinem begeisterten Einsatz genau die richtige Person.



Stefan Forster, Barbara Gätzi und Hansjörg Hassler an der Medieninformation im Center da Capricorns.

EDITORIAL

Leben und leben lassen

Am Ende eines schwierigen Jahres mit vielen Kriegen, Konflikten und schrecklichen Terrorangriffen tauchen unweigerlich Fragen auf: Was ist nur mit unserer Welt passiert? Da haben wir doch vor noch nicht allzu langer Zeit darauf gehofft, dass die Menschheit endlich all diese Grausamkeiten überwinden kann. Und jetzt? Viele Teile der Welt scheinen in finsterste Jahrhunderte zurückzufallen, wo Menschenleben nichts mehr zählen und wo Folter und Todesstrafe zum normalen Alltag werden. Und niemand ruft: «Halt, so nicht!» Viel zu sehr sind die Mächtigen dieser Welt mit dem Erhalt ihres Einflusses beschäftigt. Trotz dieser Entwicklungen leben wir in der Schweiz wie im Paradies. Doch, und da kommen wir zu einer weiteren Frage, die niemand beantworten kann: Wie schützen wir dieses Paradies, und wie bleibt es erhalten, wenn es Millionen von Menschen ausserhalb Europas schlecht geht und sie auf der Suche nach Sicherheit und einem menschlichen Leben Mauern und Zäune niederreißen und hierher kommen? In unserer kleinen Lebenssituation müssen wir alles daran setzen, dass die Düsternis nicht die Oberhand behält und sich die Verhältnisse für alle im nächsten Jahr bessern. Das ist die Neujahrshoffnung: dass die Tendenz zum Schlimmen sich wendet und die Menschheit sich auf das Gute besinnt. In Thuisis steht auf einem Haus der Spruch: «Leben und leben lassen!» Das wäre schon einmal ein guter Anfang ...

Albert Pitschi

Redaktionsleiter Pöschtl

ANZEIGE

Bündner Immobilien
7418 Tomils, Tel. 081 655 18 18

25-Jahr-Jubiläum:
Nur **1%**
Maklerprovision

www.buendner-immobilien.ch