

## **Wir stellen vor: Barbara Gätzi, Betriebsleiterin Hotel Restaurant Capricorns, Wergenstein**

Die Betriebsleitung des Hotel Restaurant Capricorns in Wergenstein liegt seit der Wiederöffnung im Dezember 2011 in den Händen von Barbara Gätzi. In dieser Zeit hat sich das Haus stetig weiterentwickelt und seinen Bekanntheitsgrad gesteigert.

Barbara Gätzi wussten Sie eigentlich, bevor Sie ins Hotel Restaurant Capricorns kamen, wo sich die Ortschaft Wergenstein befindet?

*Nein, keine Ahnung. Als die Namen der Dörfer Zillis und Andeer fielen, wusste ich zumindest in welcher Ecke von Graubünden sich Wergenstein befindet. Dass es sich aber um einen noch kleineren Ort als meinen Heimatort Quarten handelt, überraschte mich dann doch etwas.*

Und trotzdem wagten Sie den Arbeitswechsel direkt aus St. Gallen in diese kleine Ortschaft mit ein paar Dutzend Einwohnern?

*Sicher habe ich mir das Angebot, die Betriebsleitung dieses Hauses zu übernehmen, gut überlegt. Ich erkannte die Chance, meine beruflichen Kenntnisse einzubringen und am Aufbau eines interessanten Projektes mitarbeiten zu dürfen.*

Erzählen Sie uns doch bitte etwas über Ihren beruflichen Werdegang.

*Ich absolvierte im 5\*Hotel Quellenhof in Bad Ragaz die Kochlehre, arbeitete als Koch im Suvretta House St. Moritz, im Hotel Waldhaus Sils-Maria, im Parkhotel Weggis und weiteren Vier- und Fünfsternehäuser. Nach 9 Berufsjahren und Einblicken in diverse Hotelbetriebe erwachte bei mir der Wunsch nach einer Weiterbildung in der Hotellerie. Ich entschied mich für die 2½ Jahre dauernde Ausbildung an der Hotelfachschule Thun zur dipl. Hôteliere-Restauratrice HF. Bevor ich nach Wergenstein kam, war ich als Food & Beverage Manager im Hotel Einstein in St. Gallen tätig.*

An Ihrem Werdegang sieht man, dass Sie in bedeutenden Sternehäusern gearbeitet haben. Ist Ihnen der Wechsel in ein einfaches Berghotel nicht schwergefallen?

*Nein, ich stamme selbst aus einer Bergbauernfamilie und bin an das naturbezogene und einfache Leben gewöhnt. Für mich war es eine interessante Erfahrung, die Serviceleistung eines Vier- bis Fünfsternehauses auf das Gästebedürfnis unseres Hauses anzugleichen.*

Im Februar 2015 wurde bekannt: Das Hotel Restaurant Capricorns belegt im Magazin «Graubünden geht aus» als Trendsetter den 2. Rang. Wo sehen Sie die Gründe für die positive Entwicklung des Hauses?

*Strategisches und wirtschaftliches Denken, Mut und Vertrauen in die Zukunft. Bewährtem einen Platz geben und trotzdem gegenüber Neuem offen sein. Und - ganz wichtig - motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen welche sich mit dem Betrieb identifizieren. Ein gutes Betriebsklima schafft zufriedene Mitarbeiter, was sich nicht zuletzt auch auf das Wohlbefinden des Gastes positiv auswirkt.*

Beinahe schon ein Schlusswort. Trotzdem noch eine Frage: Wenn Sie für die Zukunft des Hotel Restaurant Capricorns einen Wunsch frei hätten . was wäre dies?

*Ich würde aus einem Raum eine einfache kleine Wellnessanlage schaffen, in welcher der Gast, zusätzlich zu seinen Aktivitäten in der Natur, Entspannung finden könnte.*

Frau Gätzi, wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und Energie und danken Ihnen für das Gespräch.

(Interview anga)



Barbara Gätzi und Küchenchef Torsten Rönisch bei der Entgegennahme der Zeitschrift «Graubünden geht aus»