



Mit neuen Ideen und verjüngtem Publikum

Susanne und Elias Leu haben im Juni die Direktion des Hotels Hof Weissbad übernommen. Dieses wollen sie als Resort positionieren.

Mea McGhee

In der Parkanlage und dem hauseigenen Kräutergarten des Hotels Hof Weissbad fühlt sich Susanne Leu besonders wohl, hier spüre sie die Nähe zur Natur. Mit ihrem Mann Elias ist sie seit Mitte Juni - oder gemäss der Winterbroschüre seit 288'372 Minuten - Gastgeberin des Innershoder Vorzeigebetriebs.

Über Nacht hat der Winter Einzug gehalten, der Rasen des Parks ist weiss gezuckert, das Brunnenwasser spritzt und dampft und glitzert in der Morgensonne. Nach dem Fototermin in klirrender Kälte wartet im Loungebereich der Lobby ein Cappuccino.

Einige Gäste sitzen in den bequemen Ledersesseln und lesen Zeitung. Ein Grossvater und sein Enkel trinken an einem Bistrotisch Kaffee, eine Frau mit Schürze arrangiert die Blumendekoration neu. An der Réception checken Gäste ein. «Kannst du bitte das Feuer im Cheminée anmachen», bittet der Hoteldirektor eine Mitarbeiterin. Bald lodern die Flammen hinter der Glasscheibe. Warm, gemütlich und gediegen ist das Ambiente.

Leus sind erst die zweiten Gastgeber im Hof Weissbad. Während 30 Jahren, von der Eröffnung bis im Sommer 2024, haben Damaris und Christian Lienhard den Hotelbetrieb geprägt. Erfolgreich: Lienhards waren «Hoteliers

des Jahres» und «Arbeitgeber des Jahres» - grosse Spuren also, in die Susanne und Elias Leu im Juni traten. Das sei so, sagen die beiden, sie würden mit ihren Vorgängern die Werte des Hof Weissbad teilen: Verbundenheit zur Region und Tradition, kombiniert mit Herzlichkeit im Gastgebertum. Leus wollen ihren eigenen Weg gehen und eigene Spuren hinterlassen, spüren aber stets den Support ihrer Vorgänger. Die Übergabe empfanden sie als unterstützend, wohlwollend und herzlich.

Leus sind Eltern einer Tochter. Wenn die Hoteliers arbeiten, besucht die vierjährige Leonie die Kita in Appenzell. Die Präsenzzeiten in einem Hotelbetrieb sind hoch. Susanne Leu arbeitet in einem reduzierten Pensum und ist nicht jeden Tag im «Hof» anzutreffen. Der Montag sei ihr «heiliger» Familientag, den sie gerne zu dritt ruhig in den eigenen vier Wänden verbrachten. Um Energie zu tanken, würden sie ihre Ferien voll auskosten und auch gerne kurzzeitig einen Ortswechsel geniessen.

Neue Angebote für jüngere Gäste

In den ersten Monaten ihres Wirkens im «Hof» haben die neuen Gastgeber, die zuletzt in der Lenzerheide für eine Hotelgruppe tätig waren, einige Angebote lanciert, mit dem Ziel, vermehrt jüngere und Gäste aus

der Region anzusprechen. Etwa ein Paket für drei Generationen, das Stammgäste motivieren soll, mit ihren Kindern und Enkelkindern Zeit im Hof Weissbad zu verbringen. «Ein Kinderhotel wollen wir nicht werden, Familien sollen sich im Hof aber wohlfühlen», sagt Susanne Leu. Deshalb wird demnächst eine Spielecke eingerichtet.

Der Hof Weissbad hat fünf Standbeine: Das Resort mit dem Haupthaus und der benachbarten Lodge, den Spa & Wellness, das Seminarhaus, Medical Wellness und die Klinik im Hof. Wie nehmen die Gastgeber das Neben- oder Miteinander der Gästesegmente wahr? Hier Gäste auf der Kur - mit Krücken, da Paare im Wellness-Weekend, dort drei Generationen in ihren Familienferien. Beisst sich das? «Im Gegenteil», findet Elias Leu. Er spricht von einer wertvollen Ergänzung und Bereicherung. Gerade die älteren Gäste hätten Freude an Kindern und jüngeren Leuten. «Unter dem Dach Hof-Weissbad-Resort soll es für alle Platz und ein Angebot haben», sagt der Gastgeber. Wichtig sei ein Konzept, um die Gästeströme zu entflechten. Nicht sinnvoll wäre es, würden viele Familien und Rehapatienten im gleichen Restaurant oder zeitgleich essen. Dennoch: «Uns ist wichtig, dass es in diesem wunderschönen Betrieb lebt», betont Elias Leu.

Der Rheintaler

Der Rheintaler
9442 Berneck
071/ 747 22 44
<https://rheintaler.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'485
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 25
Fläche: 115'544 mm²

ostschweiz.ch



UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537
Themen-Nr.: 276.020

Referenz: 94009665
Ausschnitt Seite: 2/3

Für die jüngeren Gäste sei es vielleicht anspruchsvoller, sagt Susanne Leu. Man befinde sich in einer Übergangsphase. An den Wochenenden seien mehr Familien zu Gast, da spüre man eine andere Dynamik. Als Einzelfamilie könne man sich unter der Woche vielleicht etwas fehl am Platz fühlen. Eltern wollten mit ihren Kindern nicht auffallen. Hier seien sie als Gastgeber gefragt. «Wir sind der Meinung, Kinder dürfen durch die Lobby rennen, spielen und etwas lauter sein – alles im normalen Rahmen natürlich», sagt die Gastgeberin. Auch Leonie sei ab und zu im Hotel unterwegs. Später soll sie mithelfen dürfen, wenn sie das denn möge.

Mensch steht im Zentrum – als Gast oder Mitarbeiter

Während Susanne Leu die Verantwortung für Réception, Sales und Marketing trägt, widmet sich ihr Mann dem Bereich Service und Küche – eine «Herzangelegenheit». Beim Mittagsservice ist der gelernte Koch an der Front und nahe bei den Gästen. In der Zimmerstunde lagert er danach kurz die Beine hoch, ehe der Hoteldirektor beim Abendservice den Pass in der Küche übernimmt. Vieles laufe im Hintergrund: der Gang durch alle Abteilungen, das Tagesmeeting mit den Abteilungsleitungen, Sitzungen, Gespräche mit Mitarbeitenden.

Über 200 Personen haben Anteil am Wohl der Gäste. Das langjährige Engagement vieler

Mitarbeitenden sei eine Stärke des Hof Weissbad, finden die Gastgeber. Viele würden sich mit dem Hof sehr verbunden fühlen. Das kenne man in der Branche weniger, sagt Susanne Leu. Sie empfindet die Mischung von jüngeren und älteren Mitarbeitenden als bereichernd. Der Mensch stehe im Zentrum. Nicht nur der Gast, sondern auch die Mitarbeitenden, sagt Elias Leu. Sie würden einen nahen und kooperativen Austausch pflegen.

Die Lodge wird ein Drei-Sterne-Hotel

«Wir sind auf dem Weg vom Hotel zum Resort. Mit Haupthaus, Bade- und Saunahaus, Seminarpark, Blumenwerkstatt, Hofhaus, Lodge und Gesundheitszentrum», sagt Elias Leu. Diese Entwicklung sei sehr wichtig. Im Dezember soll die Lodge als Drei-Sterne-Hotel zertifiziert werden. Neu frühstücken die Gäste der Lodge im Hotel. Damit werde eine Brücke ins Haupthaus geschlagen. Mit Medical Wellness werde ein wichtiger Zweig des Gesundheitszentrums aufgebaut. Diese Aufgabe liegt im Verantwortungsbereich von Andrea Eigenmann, Direktion Gesundheitszentrum.

Grosse bauliche Veränderungen sind momentan nicht vorgesehen. Zunächst müsse das bestehende Produkt auf dem Markt positioniert werden, sagt Susanne Leu. Man wolle

Leute aus nah und fern für den «Hof» gewinnen. Mit angepasstem «Look-and-Feel» sollen Bedürfnisse der verjüngten Zielgruppe befriedigt werden. Mit Look-and-Feel meinen die Gastgeber Nischen, Sitzmöglichkeiten – mal «cosy», mal funktional, eine helle und moderne Atmosphäre. Elias Leu erklärt anhand der Lobby: Die Leseecke mit Bücherwand, Ledersofas und Ledersesseln sei gemütlich, daran grenzt der Bistrobereich mit gepolsterten Bänken und Stühlen für gesetztere Gäste. Zur Bar hin schwebt dem Gastgeber ein «Place-to-be-Bereich» für Pärchen und jüngere Gäste vor. So soll das «sich Wohlfühlen» der Gäste gesteigert werden.

Geniessen im Blumenladen oder in der «Hofkäsi»

Vieles dreht sich im Hof Weissbad ums Geniessen und Erleben. Im Sauna- und Badehaus gibt es in der Spa-Lounge ein neues Vitality-Buffer mit Suppen, Salaten, Kernen, Quinoa, Kuchen. Und wer den Hof von der Hauptstrasse aus erreicht, kann, ehe er zum Haupthaus gelangt, einen Abstecher in die Blumenwerkstatt machen. Für Susanne Leu ein echter Wohlfühlort. Im modernen Bau, innen in hellem Holz gehalten, arbeiten zwei Floristinnen. Sie sind für das Dekor des Resorts besorgt. Es gibt Blumen und kleine Kostbarkeiten zu kaufen und an einem langen Tisch können hier Gruppen bis zu 20 Personen ein schönes Bankett geniessen.

Der Rheintaler

Der Rheintaler
9442 Berneck
071/ 747 22 44
<https://rheintaler.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'485
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 25
Fläche: 115'544 mm²

ostschweiz.ch 
UND FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN

Auftrag: 1094537
Themen-Nr.: 276.020

Referenz: 94009665
Ausschnitt Seite: 3/3

Eine weitere Eventlocation ist die «Hofkäsi», die diesen Winter reaktiviert wird. Hier können Hotelgäste und Externe in gemütlichem Hüttenfeeling Fondue geniessen. Mit «Sushi in der Lobby» oder einem Sushikurs sollen Abendgäste angesprochen werden. Bei der Premiere im Oktober nahmen 60 Personen teil, davon 40 Externe. «Mit solchen Türöffner-Anlässen soll das Haus wieder mehr belebt werden», sagt Elias Leu. Dazu soll auch musikalische Unterhaltung für Hotelgäste und die Bevölkerung beitragen. Bei der Livemusik gehe man in eine neue Richtung, sagt Susanne Leu. Im Winterhalbjahr gibt es elf Anlässe mit Musik, die auch Jüngere ansprechen soll. Und für Juli und August sind Sommerkonzerte im Freien mit Essen geplant.

Tradition und Menschen kennenlernen

Im Gespräch wird klar, Susanne und Elias Leu sind voller Energie und Ideen. In den 288'372 Minuten seit ihrem Start, haben sie sich gut eingelebt. Sie seien offen und neugierig, die neue Heimat kennenzulernen. Die Mentalität der Menschen im Appenzellerland sei anders als an ihrem letzten Arbeitsort Lenzerheide. Bodenständig und traditionsbewusst. Susanne Leu findet es schön und spannend, sich darauf einzulassen. Sie sagt: «Es ist schön, kann Leonie in diesem Umfeld aufwachsen». Daraus hört man, Susanne und Elias Leu sind gekommen, um zu bleiben.



Auf neuen Pfaden: Seit Mitte Juni sind Susanne und Elias Leu Gastgeber im Hotel Hof Weissbad – der Betrieb soll als Resort positioniert werden.
Bild: Niklas Thalmann