

# LUXUS OHNE GLAMOUR

*Das Waldhaus in Sils-Maria. Seit 103 Jahren stets im Besitz der Familie Dietrich-Kienberger. Das traditionsreiche Engadiner Hotel war nie ein konventionelles Luxushaus, sondern eher ein «Hort» der Intellektuellen, Künstler und Individualisten. Berühmtheiten wie Adorno oder Dürrenmatt, Thomas Mann oder Max Reinhardt waren Stammgäste im Waldhaus. Ein Gespräch mit Claudio (34) und Patrick Dietrich (31), der fünften Generation.*

Text und Bilder: Hans R. Amrein



Claudio und Patrick Dietrich beim «Hotelier»-Rendez-vous in der grossen Halle ihres Hotels in Sils-Maria. Ihre Führungspolitik? «Wir führen die sehr erfolgreiche Geschäftspolitik und Führungskultur unserer Eltern weiter», so Patrick Dietrich. Und sein Bruder Claudio meint: «Klar, wir sind anders als unsere Eltern. Es geht ja auch nicht darum, unseren Vater zu kopieren.»

**I**m Mai 2010 hat Ihr Vater, Felix Dietrich, das Hotel Ihnen übergeben. Fazit: Sie haben das Hotel auf den Kopf gestellt.

**Claudio Dietrich:** In keiner Weise! Das ist auch nicht unsere Absicht, denn das Waldhaus ist als traditionelles Fünfstern-Haus klar positioniert.

**Wie würden Sie denn die Positionierung umschreiben?**

**Patrick Dietrich:** Wir sind ein Luxushaus ohne Glamour! Starkult, Medienrummel, Jetset und solche Dinge passen nicht zu uns. Das ist nicht unsere Welt. Der materielle Luxus, wie er in St. Moritz zelebriert wird, interessiert uns auch privat nicht.

**Claudio Dietrich:** Und trotzdem bieten wir natürlich Fünfstern-Komfort. Dabei geht es uns aber vor allem um Qualität, Service und Nachhaltigkeit.

**Wer sind Ihre Gäste im Waldhaus?**

**Claudio Dietrich:** Das sind Menschen aus allen sozialen Schichten, denn wir bieten ja nicht nur luxuriöse Suiten für über tausend Franken an, sondern auch eher einfache Zimmer.

**Patrick Dietrich:** Wer im Waldhaus absteigt, sucht Ruhe – und nicht das Rampenlicht. Unsere Gäste haben kein Problem, wenn da drüben nicht zwanzig Luxus-Boutiquen stehen. Hier steigen Millionäre genauso ab wie Lehrer, Beamte, Ärzte, Musiker oder Bankmanager. Das Gästespektrum ist enorm breit.

**Claudio Dietrich:** Rund 80 Prozent der Gäste kommen aus der Schweiz und Deutschland. Und noch etwas: Viele Gäste, die hier Ferien verbringen, steigen normalerweise nicht in Luxushotels ab.

**Und trotzdem ist das Waldhaus ein Luxushaus. Werden da nicht falsche Erwartungen geweckt?**

**Patrick Dietrich:** Ab und zu kommt es schon vor, dass Gäste, die hier zum ersten Mal absteigen, eine völlig andere Vorstellung vom Hotel haben. Da müssen Sie als Hotelier reagieren und das Gespräch suchen.

**Wie denn?**

**Patrick Dietrich:** Es gibt im Engadin andere Luxushotels, wo eben der konventionelle Luxus mit allem Drum und Dran geboten wird.

**Claudio Dietrich:** Luxus im Waldhaus bedeutet: beste Qualität, bester Service, persönliche Betreuung der Gäste, Kultur, Ruhe, Authentizität, echte Gastfreundschaft und keine Show, Ungezwungenheit. Man kann hier einfach sein und genießen – jeder auf seine Weise.

**Patrick Dietrich:** Ja, und noch etwas: Wir sind kein Museum! Das Waldhaus ist ein Hotel, das lebt.

**Zwei Brüder, die ein Hotel führen. Wie haben Sie die Kompetenzen geregelt? Wer ist für was zuständig?**

**Claudio Dietrich:** Ich bin für Food & Beverage, Küche, Service und Administration verantwortlich. Und Patrick betreut die Beherbergung, die Reservationen, das Marketing und die Hauswirtschaft.

**Wir lauten denn Ihre Führungsgrundsätze?**

**Patrick Dietrich:** Wir führen die sehr erfolgreiche, kluge und weitsichtige Geschäftspolitik und Führungskultur unserer Eltern weiter.

**Claudio Dietrich:** Klar, wir sind anders als unsere Eltern. Es geht ja auch nicht darum, unseren Vater zu kopieren! >

**Hotelier info**

**DAS WALDHAUS SILS-MARIA**

Am 15. Juni 1908 wurde das Waldhaus in Sils-Maria nach dreijähriger Bauzeit eröffnet (Architekt Karl Koller). Die gesamten Baukosten (inklusive Land) betragen damals 2,3 Millionen Franken. 1908 hatte das Hotel 150 Zimmer und Suiten (heute 140). 1908 bot das Waldhaus seinen Gästen 40 Badezimmer, 2010 waren 160. Heute beschäftigt das Fünfstern-Haus 145 Mitarbeitende. 2010 erzielte man 48 208 Übernachtungen (1908 waren es 12 904). Das Waldhaus ist an 263 Tagen im Jahr offen und erreicht eine Auslastung von durchschnittlich 75 Prozent. 2010 erzielte der Hotelbetrieb einen Umsatz von 17,1 Millionen Franken (1908: 336 000 Franken). Gründer und erster Direktor im Waldhaus war Josef Giger.

In der vierten Generation führten Felix und Maria Dietrich-Kienberger sowie Urs Kienberger das Haus. Felix Dietrich übertrug die Geschäftsführung nach 35 Waldhaus-Jahren im Sommer 2010 seinen Söhnen Claudio und Patrick.

Maria Dietrich und Urs Kienberger sind nach wie vor im Hotel aktiv. Urs Kienberger kümmert sich um die Gäste-Beziehungen und ist nach eigenen Angaben so etwas wie das «intellektuelle Gewissen» des Hotels.

**Claudio Dietrich (34)** machte eine Kochlehre im Margna in Sils-Baselgia, arbeitete als Koch bei Mosimann's in London, besuchte dann die Hotelfachschule Lausanne, mit Praktika in Taiwan, in Bad Ragaz und in Frankreich. In drei Jahren als Food & Beverage-Koordinator im Badrutt's Palace in St. Moritz und in zweieinhalb Jahren als «Manager Inflight Development» für den Interkontinental-Bordservice der «Swiss» hat er viel gesehen und gelernt.

**Patrick Dietrich (31)** machte nach einem Schuljahr in Neuchâtel (Institut Lasalle) eine Kochlehre im Hotel Ermitage-Golf in Schönried bei Gstaad und kochte dann im Rathauskeller Zug. Er absolvierte die Hotelfachschule Luzern mit Praktika u. a. in Zürich im Schweizerhof und im Restaurant Hiltl. Es folgten verschiedene Kaderstellen im Swissôtel Le Plaza Basel, im Wheatleigh in Lenox (Massachusetts), im Parkhotel Vitznau und im Park Hotel Bremen.

[www.waldhaus-sils.ch](http://www.waldhaus-sils.ch)



Das Waldhaus in Sils-Maria. «Wie ein Luxusdampfer leuchtet das Hotel weiss aus dem dunklen Nadelwald empor.» (Ulrich Greiner in «Die Zeit», 2003)





Seit genau 103 Jahren ist das Waldhaus im Besitz der Familie Dietrich-Kienberger. Im Bild die 4. Generation: Maria und Felix Dietrich (die Eltern von Claudio und Patrick) mit Urs Kienberger (heute das «intellektuelle Gewissen» des Hotels).



## WER IM WALDHAUS ABSTEIGT, SUCHT RUHE UND NICHT DAS RAMPENLICHT.

**Bis jetzt wurden die Gäste von einem Mitglied der Familie persönlich begrüßt und verabschiedet. Wie ist das nun bei Ihnen?**

**Patrick Dietrich:** Da hat sich überhaupt nichts verändert. Natürlich ist das nicht immer einfach – bei fast 10 000 Gästen pro Jahr.

**Das Waldhaus ist bekannt für seine kulturellen Anlässe. Wer organisiert jetzt all die Lesungen, Konzerte, Vorträge und Opern-Aufführungen?**

**Patrick Dietrich:** Das ist nach wie vor die Welt meines Vaters. Er hat ein breites Netzwerk, jahrelange Erfahrung und die besten Beziehungen zu Künstlern, Autoren und Event-Organisatoren.

**Im letzten Sommer haben Sie in der Tennishalle Figaros Hochzeit von Mozart aufgeführt.**

**Claudio Dietrich:** Jede Aufführung war ausverkauft! Es kamen auch viele Einheimische.

**Sprechen wir über die Gastronomie. Buchen immer noch so viele Gäste Halbpension?**

**Claudio Dietrich:** Wer im Waldhaus absteigt, hat Halbpension! 95 Prozent der Gäste essen hier also Frühstück und Abendessen. Es gibt täglich zwei verschiedene Menüs, Tagesspezialitäten und natürlich auch vegetarische Gerichte.

**Wie würden Sie die Waldhaus-Küche umschreiben?**

**Claudio Dietrich:** Es ist eine frische, saisonale, stark regional geprägte, eher französische Küche mit mediterranen und schweizerischen Einflüssen. Wenn immer möglich, kaufen wir die Produkte bei regionalen Lieferanten und Produzenten. Es kommt vor, dass wir bei einem Bauern aus

der Umgebung ganze Kühe kaufen und verarbeiten. Die Kalbsleber, zum Beispiel, kommt aus dem Bergell. Unser Küchenchef hat ein ganzes Kalb gekauft. Zudem besitzen wir eine eigene Wurstmaschine.

**Im Gastroführer Gault/Millau ist das Waldhaus nicht aufgeführt. Ein Problem?**

**Claudio Dietrich:** Nein. Aber man müsste einen Gastroführer lancieren, wo alle Hotels aufgeführt sind, die Halbpension bieten. Wissen Sie, viele Gäste mögen zwischendurch auch mal etwas Einfaches. Sie sind glücklich, wenn wir ihnen einen Hackbraten, ein Gulasch oder Wiener Schnitzel offerieren.

**Nachhaltigkeit ist derzeit in der Hotellerie so etwas wie ein Zauberwort. Wie ist das bei Ihnen?**

**Patrick Dietrich:** Wir investieren jährlich zwischen drei und vier Millionen in den Hotelbetrieb. Wenn wir von Investitionspolitik sprechen, meinen wir immer eine langfristige, nachhaltige Politik. Dass wir, wo immer möglich, Energie sparen, ist klar. Nachhaltigkeit heisst aber auch: regionale Produzenten unterstützen. Und dann gibt es für uns auch eine menschliche Nachhaltigkeit, damit meine ich den Umgang mit unseren Mitarbeitenden. Es geht uns immer darum, menschlich korrekte, faire und loyale Lösungen zu finden.

**Claudio Dietrich:** Nicht nur der Beste ist gut genug! Jeder Mensch (sprich Mitarbeiter) hat Qualitäten. Es gilt, diese herauszufinden und zu fördern.

**Sind Sie eigentlich zufrieden mit dem vergangenen Jahr?**

**Patrick Dietrich:** Ja, es war ein gutes Jahr. Im Winter erreichen wir eine Auslastung von 90 bis 95 Prozent, im Sommer sind es zwischen 60 und 80 Prozent. Das sind hervorragende Werte. Und die Gäste-Reaktionen sind immer sehr gut. Immerhin haben wir ja fast 80 Prozent Stammgäste!

**Machen Sie Werbung für Ihr Hotel?**

**Patrick Dietrich:** In der NZZ erscheinen jeden Monat kleine Insetrate. Das bringt eine Menge. Ab und zu werben wir auch in der Frankfurter Allgemeinen, in der Süddeutschen Zeitung oder im New Yorker. Da erreichen wir unser Zielpublikum am besten. **H**

Claudio und Patrick Dietrich, vielen Dank für das Gespräch!