

HOTEL-TEST «GOLDENER SCHLÜSSEL», BERN



Hotel-Idylle in der Altstadt?

Das Hotel Goldener Schlüssel an der Rathausgasse in Bern. Erstmals im Jahr 1508 urkundlich erwähnt. Es ist das älteste Gasthaus der Bundesstadt. Geführt wird das kleine Boutique-Hotel mit 34 Zimmern seit über 30 Jahren von Marianne und Jost Troxler. Was steckt hinter den alten Fassaden dieses Stadt-Hotels?

Vorgeschichte

Man sagt, es sei das älteste Gasthaus von Bern. Tatsache ist: 1508 war der «Goldene Schlüssel» an der Berner Rathausgasse schon eine «Herberge zur Heimat», wie das Haus damals hiess. Es war eine Herberge für die Armen. Das heutige Restaurant war noch vor hundert Jahren ein Pferdestall. Man stieg im «Goldenen Schlüssel» ab, um hier zu übernachten. Im Jahr 1900 wurde die heute noch existierende gewölbte Holzdecke eingebaut. Sie erinnert an den Rumpf eines Schiffes und verleiht dem Restaurant eine einzigartige Atmosphäre. Seit mehr als 30 Jahren führen Marianne und Jost Troxler den Betrieb als Pächter. Denn das Haus gehört der Swiss Finance & Property Investment AG Zürich, einer reinen Immobilien- und Investment-Gruppe. Vorher war es im Besitz der Stadt Bern, bevor es von der damaligen Gurten-Brauerei (heute «Feldschlösschen») erworben wurde.

Der gebürtige Luzerner Jost Troxler ist Absolvent der Hotel-Fachschule Luzern. Seine ersten Erfahrungen als junger Hotelier machte er im Hotel Continental in Luzern und im «Bären/Bristol» in Bern. Dann führte er das Berner Traditions- und Szenelokal

Aarbergerhof, bevor er zu einer längeren Südamerika-Reise aufbrach. 1983 war es, als Marianne und Jost Troxler ins «Abenteuer» «Goldener Schlüssel» einstiegen. 2006 drängte sich eine Total-sanierung des Hauses und der 34 Zimmer auf, denn die Räume waren marode und nicht mehr zeitgemäss. Die kleine Terrasse auf dem Dach drohte einzustürzen. Die Abflussrohre waren durchgerostet, die Haustechnik völlig veraltet. Doch die klassizistische Fassade und das alte Treppenhaus waren tabu, denn diese Hausteile stehen unter Denkmalschutz. 3,5 Mio. Franken haben die Hausbesitzer nach langen Diskussionen in die Sanierung investiert – und die Troxlers, die das Hotel eigentlich verlassen wollten, blieben dem «Goldenen Schlüssel» erhalten. Zum Glück! Denn die beiden Vollblut-Gastgeber machen hier nicht nur einen tollen Job, sie engagieren sich fast Tag und Nacht für ihr kleines Dreisterne-Hotel mitten im Unesco-Weltkulturerbe Berner Altstadt.

Website

Kompliment! Die Website ist übersichtlich, logisch und gästekundlich aufgebaut, alle wichtigen Dinge sind sofort erkenn-



Altes Gasthauschild.



Eingangsbereich im Hotel mit alten Fotos.

bar. Die wechselnden, stimmungsvollen Bilder des Hotels und der Umgebung (Berner Altstadt) begeistern uns, der Buchungsprozess läuft rasch und unkompliziert ab. Wir möchten von Sonntag auf Montag übernachten. Man offeriert uns die Special Rate von 170 Franken für ein Standard-Doppelzimmer mit Gratis-WLAN, ohne Frühstück. Apropos Frühstück: Entweder sind wir blind, oder das Thema scheint auf der Hotel-Website nicht existent zu sein. Es ist nirgends klar ersichtlich, ob das Frühstück im Zimmerpreis inbegriffen ist oder nicht. Oder was das Frühstücksbuffet kostet ... Was uns gefällt: Die Spezialangebote, die immer einen Lokalbezug haben: eine «Zeitreise im Unesco-Weltkulturerbe Bern», eine «Romanze in Berns Altstadt» oder das Angebot «Schlüssel 1000 und 1 Nacht» mit Aufenthalt im «schönsten Hamam der Schweiz». Dass man dem Gast Fahrräder für Radtouren in der Stadt kostenlos anbietet – tolle Idee!

Auf Tripadvisor ist der «Goldene Schlüssel» aufgrund der 144 Bewertungen die Nummer 15 (von 30 Hotels in Bern). Gelobt wird vor allem die zentrale Lage mitten in der Altstadt – nur 99 Schritte vom weltberühmten Zeitglockenturm entfernt – und das «gute Preis-Leistungs-Verhältnis».

Alles in allem: eine attraktive Website, die den heutigen Gästeansprüchen in fast jeder Hinsicht genügt. Fast? Ja, im Bereich «Presse» könnte man den interessierten Medien mehr bieten als bloss ein paar alte Artikel in pdf.-Format. Warum nicht ein paar Hotel-Bilder zum Download – und zwei oder drei journalistisch verfasste Texte über Angebote und Geschichte des Hauses?

Anfahrt

O Gott! Wie erreichen wir das gute Hotel mitten in der Altstadt, wo Einbahnstrassen, Sackgassen und Fahrverbote die Szenerie beherrschen? Navigation hin oder her: Wer den «Goldenen Schlüssel» auf Anhieb finden will, benötigt gewisse Ortskenntnisse. Das beginnt bereits bei der Ausfahrt von der Autobahn: Bern-Ostring, Bern-Wankdorf oder Bern-Neufeld? Möglich sind alle drei Ausfahrten! Dank Bern-Kenntnissen finden wir das Hotel sofort. Zudem weisen uns die Hotel-Schilder von «Bern Tourismus» den Weg. Direkt vor dem Hotel finden wir den gelb markierten Hotel-Parkplatz, wo man den Wagen für ein paar Minuten stehen lassen darf. Und gleich um die Ecke – fünf Gehminuten vom Hotel entfernt – befindet sich das Rathaus-Parking, wo man für humane 38 Franken ganztags parken kann.

Check-in

Der Chef höchstpersönlich steht hinter der Theke und begrüsst uns herzlich und professionell. Der Meldezettel ist korrekt ausgefüllt, der Hinweis zum Rathaus-Parking folgt postwendend, ebenso Informationen zum Internet (Gratis-WLAN und erst noch die schnellste Internetverbindung der Schweiz!). Man bietet uns auch Hilfe beim Gepäck an, doch wir lehnen dankend ab, denn das Hotel bietet – trotz historischer Substanz und Unesco-Weltkulturerbe – auch einen Fahrstuhl.

Zimmer

«Ankommen und geniessen», steht auf mehreren Schildchen in den Korridoren des Hauses. Zugegeben, gutes Motto! Wir haben das Zimmer mit der Nummer 277. Ein normales Doppelzimmer mit Sicht in den ruhigen Innenhof. Das Design: schlicht, einfach, eher modern, vielleicht etwas zu puristisch. Aber das ist Geschmacksache. Auffallend: Die gelbe «Bad/Duschkabine» mit Toilette und Lavabo, die mehr oder weniger im Zimmer steht. Aus Platzgründen hatten die Architekten keine andere Option, denn früher wuschen sich die Gäste in Badezimmern auf der Etage. Dank diesen «Kabinen» hat nun jeder Gast sein eigenes Bad und WC. Andererseits wirkt der gelbe Baukörper schon fast futuristisch. Könnte ja auch das zeitgenössische Kunstwerk eines experimentellen Künstlers sein ...

Das Bett ist breit, die Bettwäsche weich und angenehm, die Leselampen stark – und siehe da: Wir finden links und rechts vom Bett auch Steckdosen (fürs Handy)! Selbst Luxus-Hotels, wo der Gast 800, 1000 und mehr Franken pro Nacht investiert, schaffen es nicht, neben den Betten ganz einfache Steckdosen zu montieren. Auf der kleinen Ablage unter dem Fernseher entdecken wir eine Wasserflasche und zwei Gläser, daneben die Hotel-Infos. Leider sind die Kleiderbügel aus Plastik und fest an die Kleiderstange montiert. Der deutsche Hotel-Tester Heinz Horrmann liegt richtig, wenn er sagt: «Durch Kleiderbügel, die auf Rollen laufen, gibt mir der Hotelier zu verstehen: Du, lieber Gast, bist ein potenzieller Dieb. Man darf dir nicht trauen.»

Die Temperatur im Zimmer: etwas zu warm. Sauberkeit und Hygiene: tadellos. Kurz und gut: Das einfach eingerichtete Zimmer bietet eigentlich alles, was ein Gast für ein oder zwei Nächte benötigt. Im «Goldenen Schlüssel» zu Bern ist das allerdings mehr als ein Dach über dem Kopf.

Bad

Wie oben erwähnt, sind Dusche, Lavabo und Toilette in einem gelben «Würfel» untergebracht. Natürlich ist das kein Luxusbad! Die Platzverhältnisse sind eng, zwei Personen können sich in dem «Badezimmer» nicht bewegen. Und die Nähe der Toilette zum Bett – nur etwa zwei Meter – ist gewöhnungsbedürftig. Problematisch wird es, wenn die Schiebetür zum Bad nicht mehr ganz schliesst. Dann herrscht hier wenig Privacy. Statt konventioneller Seifen bieten viele Dreistern-Häuser Seifenspender – in der Regel für ►

Haut und Haar. Auch der «Goldene Schlüssel» setzt auf diese Spender. Aus ökologischer und wirtschaftlicher Sicht finden wir das okay. Wenn man das individuelle Erlebnis ins Zentrum stellt, sind die Seifenspender keine Lösung, denn man findet die Dinger in fast allen Billig-Kettenhotels. Um sich von Ibis & Co. abzuheben, empfehlen wir dem Hotelier, auch im Badezimmer individuelle Elemente und Details zu beachten. Warum also nicht schöne, klassische Seifen! Warum nicht eine angenehme Body Lotion!

Hunde im Hotel

Wir reisen mit dem kleinen Dackel im Gepäck. Leider hat man die Präsenz des Hundes im «Goldenen Schlüssel» nicht beachtet – vor allem auf dem Zimmer, wo Hundnapf und Hundedecke fehlen.

Korridore & Eingangsbereich

In der «Lobby», wenn man den kleinen Raum bei der Rezeption so nennen will, entdecken wir alte Fotografien der Stadt Bern. Faszinierende Bilder von 1900 bis 1929. Altstadtscenen mit Menschen der Jahrhundertwende. Sie haben einen direkten Bezug zum Hotel und machen dem Gast klar: Wir befinden uns mitten in der historischen Altstadt von Bern – und nicht in Zürich oder Berlin. Authentizität und Regionalität sind ja heute die Zauberworte in der Branche. Die Korridore wirken aufgeräumt und sehr sauber, der Eingangsbereich ist schlicht und eher modern gestaltet.

Restaurant

Das Restaurant Goldener Schlüssel ist in Bern ein Treffpunkt der Altstadtbewohner – und das Stammlokal einer Studentenverbindung. Man setzt auf eine klassische, bürgerliche, stark regional geprägte Küche mit Wurstspezialitäten. Ja, die Wurst hat es dem Hotelier angetan. An den Wänden des Lokals entdecken wir kunstvolle Fotografien des renommierten Berner Fotografen Reto Camenisch, und auf der Speisekarte hat die Wurst ebenfalls kein Ende. Man findet hier Schweizer Würste in allen Variationen und aus allen Regionen, zum Beispiel die Glarner Kalberwurst, Boutefas aus Payerne, Tessiner Luganighetta und natürlich die Berner Zungenwurst. Gute Idee! Man kann sich auch mit Würsten profilieren und positionieren! Aktuell entdecken wir auf der Karte die Treberwurst (200 Gramm) aus der Metzgerei Wüthrich (Münchenbuchsee). Mit Kartoffel-Lauch-Gratin kostet die Wurst CHF 28.50.

Wir bestellen – als Vorspeise – etwas Trockenfleisch. Die junge Kellnerin empfiehlt uns das «Schlüsselbrättli», bestehend aus Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse aus dem Saanenland. Beste Qualität!

Der Tisch

Stoffservietten und Tischsets, eine brennende Kerze, hochwertige Weingläser in der richtigen Grösse – das Gedeck lässt keine Wünsche offen. Nur: Warum verzichtet man auf kleine Brotteller? Und warum serviert man uns zum Trockenfleisch weder Butter noch sonst einen Brotaufstrich?

Die Speisekarte

Normalerweise lehnen wir sie ab, ja, wir hassen sie: die Speisekarte in der Plastikfolie. Im Falle des «Goldenen Schlüssels» drücken wir beide Augen zu, denn die Karte wirkt – trotz Plastikumschlag – sauber und ordentlich. Die Auswahl der Gerichte ist nach unserer Auffassung gerade richtig. Es dominieren Klassiker wie Cordon bleu, Kalbsgeschneitzel oder Kalbsleber mit Röstli und – natürlich – das Wiener Schnitzel. Wer Lust auf Flammkuchen hat, kriegt auch diese «Spezialität des Hauses». Quizfrage: Wo gibt's den besten «Suure Mocke» der Bundesstadt? Wahrscheinlich im «Goldenen Schlüssel»...

Test-Menü: Vorspeise & Hauptgang

Der Orangen-Fenchel-Salat mit Pinienkernen schmeckt hervorragend. Erfrischend! Auch der «gemischte Salat», bestehend aus fünf Salatsorten, ist frisch und schön präsentiert. Die Sauce – ein Gedicht! Die erste Hauptspeise: ein Wiener Schnitzel. Es ist, wie es eben sein muss: gross, gewellt und hauchdünn geklopft. Man sagt, das Wiener Schnitzel in Jack's Brasserie im «Schweizerhof» sei das «beste Schnitzel der Stadt Bern». Keine Frage, das Schweizerhof-Schnitzel ist nahezu perfekt, vergleicht man es mit den Originalen in Wien. Und das Schnitzel im «Schlüssel»? Unsere Testerin hat lange in Wien gelebt und kennt fast alle Wiener Schnitzel-Lokale. Fazit: Das Wiener Schnitzel im «Goldenen Schlüssel» spielt in der Champions League mit – derzeit im Halbfinale. Das Gemüse zum Schnitzel: leicht, bekömmlich, genau richtig gekocht, separat serviert.

Der zweite Hauptgang: «Suure Mocke», die eigentliche Hauspezialität. Ohne ins Detail zu gehen, dürfen wir festhalten: So ein Fleischgericht würden wir gerne in jedem bürgerlichen Restaurant der Schweiz geniessen. Einfach perfekt! Die Rotweinreduktion: fantastisch, schmackhaft, ein Saucen-Wunder! Dazu ein Kartoffelpüree, wie es eben sein muss: zart, seidig, sanft und etwas milchig. Im Hintergrund der leichte Geschmack von Muskat – ein Lob der Küche!

Dessert & Kaffee

Die junge Kellnerin überzeugt uns, trotz Sättigungsgefühlen ein Dessert zu bestellen. «Schlüsselröimli» nennt man hier die süsse Hauskreation. Verschiedene Süssigkeiten auf einem grossen Teller serviert. Alles hausgemacht. Der Pâtissier macht einen tollen Job, keine Frage. Der süsse Höhepunkt: Mousse au chocolat. Wahrscheinlich das beste Choco-Mousse, das uns in den letzten

zehn Jahren in einem Restaurant serviert wurde!

Dass man uns zum Dessert keinen Süsswein empfiehlt... Dafür präsentiert man uns einen «Honig-Wein». Zum Schluss gelüftet es uns nach Kaffee. Und wir fühlen uns für wenige Sekunden in eine italienische Kaffeebar irgendwo in Milano oder Livorno versetzt. Wir erkundigen uns nach dem Kaffeeröster. «Don George» nennt sich der Wunderkaffee.

Bier & Tee

Das Bier vom Fass stammt von «Feldschlösschen» (Gurten Bären Gold), was auf geschichtliche Gründe zurückzuführen ist: Das Haus gehörte früher ja mal der Brauerei Gurten. Warum man im «Goldenen Schlüssel» auf ein offenes lokales Bier verzichtet? Schade, denn in Bern und Umgebung existieren ein paar kleine hervorragende Bierbrauer, die vorzügliche Biere produzieren (Felsenau, Egger Worb, Rugenbräu und andere). Lobend erwähnen möchten wir die Teekarte. Gastgeber Jost Troxler bietet seinen Gästen nicht irgendeine Teeauswahl. Nein, man bietet uns exklusive Teemischungen vom Berner Teeladen «Länggass-Tee».

Wein & Weinkarte

Man bietet dem Gast im Restaurant Goldener Schlüssel zehn rote und sechs weisse Weine im Offenausschank an. Die junge Kellnerin empfiehlt uns einen spanischen Rotwein. Wir aber möchten lieber einen Wein aus Frankreich – wenn möglich Bordeaux oder Burgund. Auf unsere Frage nach einem schönen französischen Gewächs meint die Kellnerin spontan: «Oh, da kenne ich mich überhaupt nicht aus!» Na ja, wir nehmen das sportlich nach dem Motto: Die junge Frau steht noch am Anfang ihrer Service-Karriere... Sprechen wir nicht von der Weinkompetenz, wie man sie in jedem gehobenen Lokal erwartet. Was ist die Lösung im



DAS RESTAURANT GOLDENER
SCHLÜSSEL IST IN BERN EIN TREFF-
PUNKT DER ALTSTADTBEWÖHNER.



Restaurant.



Historischer Treppenaufgang.



Doppelzimmer unter dem Dach.



Balkon der Schlüssel-Suite.

«Goldenen Schlüssel», wenn es um Weine und Weinkompetenz geht? Ein Sommelier? Nicht in einer Altstadtbeiz. Unser Lösungsansatz: eine Weinkarte mit kurzen Kommentaren zu den einzelnen Weinen: Woher kommt der Wein? Wer ist der Produzent? Wie ist das Terroir? Welche Charakteristik hat der Wein? Zu welchen Speisen passt der Wein besonders gut? Die ideale Basis für junge Kellnerinnen, die in Sachen Wein noch viel lernen (und trinken) müssen.

Wir bestellen den Pinot Noir «Aagne» (Spätlese, 2011) von Gysel aus Schaffhausen. Wir fragen die junge Kellnerin, bevor sie die Flasche öffnet: Was, wenn uns der Wein nicht schmeckt? Ihre Antwort: «Dann nehme ich den Wein zurück.» In der Tat. Der Pinot Noir aus Schaffhausen mundet uns nicht. Ein typischer Stahltankwein, noch zu jung, zu flach, wenig Charakter, schwierige Säurestruktur... Die junge Kellnerin reagiert sofort und räumt die Flasche weg. Wir gehen jetzt auf Nummer sicher und ordern eine kleine Flasche Château Phélan Segur (2003), Cru Bourgeois St-Estèphe (55 Franken). Bis der Wein das Glas erreicht, erlebt die Kellnerin heikle Momente, denn beim Öffnen der Flasche bricht der Kork. Doch die junge Frau lässt sich nicht aus der Ruhe bringen und operiert den Kork mit viel Gefühl aus der Flasche. Wir probieren den Phélan Segur. Ein Top-Wein. Die Kellnerin fragt: «Bleiben Sie bei dem Wein?»

Unser Tipp betreffend Weinkarte: Bieten Sie dem Gast alle Flaschenweine unter 100 Franken auch offen an. Der Gast trinkt so viel, wie er mag. Die Erfahrung zeigt, dass die meisten Gäste die Flasche leeren – auch wenn sie den Vorsatz hatten, nur ein Glas zu trinken.

Frühstück

Die ältere Servicefrau begrüsst uns überaus freundlich: «Guten Morgen! Haben Sie gut geschlafen?» Leider kommt die Frage nach der Zimmernummer etwas zu rasch. Unser Tipp: Der Gast soll sich erst mal hinsetzen. Dann fragen Sie ihn nach allfälligen Wünschen und Kaffee. Und dann, eher nebenbei, erkundigen Sie sich nach der Zimmernummer.

Was wir am Tisch bemängeln: die dünnen, etwas billig wirkenden Tischsets aus Papier. Warum keine Stoffunterlagen? Zudem stehen auf gewissen Tischen noch Öl und Essig vom Vorabend. Diese Dinge gehören nicht auf den Frühstückstisch!

Das Buffet: Zwar stammen die Konfitüren vom Convenience-Produzenten, aber sie werden immerhin in Porzellantöpfen präsentiert. Von einer Brotauswahl kann man nicht sprechen, denn diese besteht nur gerade aus dunklem Brot und weissen «Gipfeli». Es fehlt ein Vollkorn- oder Dinkelbrot für Gäste, die auf ihre Gesundheit (oder Linie) achten. Das Birchermüesli ist leicht, frisch und nur mit Milch angemacht. Hervorragend. Schinken, Käse, Salami, Joghurt, Eier – alles vorhanden. Schön, dass man die Butter offen präsentiert. Was uns hingegen fehlt: die kleine Süßigkeit zum Kaffee. Wäre der Orangensaft auch wirklich frisch gepresst, wären wir mehr als glücklich. Dafür überzeugt uns einmal mehr die Qualität des Kaffees (Don George). ➤

Check-out

Da gibt es nichts zu bemängeln. Die sympathische und souverän wirkende Rezeptionistin mit dem Namen Francesca macht alles richtig. Sie präsentiert uns die Vorrechnung und die entsprechenden Belege. Sie erkundigt sich nach unserem Aufenthalt, wünscht uns eine gute Reise und hofft natürlich, dass wir wieder im «Goldenen Schlüssel» absteigen werden...

Fazit

Marianne und Jost Troxler sind leidenschaftliche und vorbildliche Gastgeber und Hoteliers. Mit einfachen Mitteln, aber überdurchschnittlichem Engagement versuchen sie, ihre Gäste glücklich zu machen. Jost Troxler wirkt vorne an der Front, Marianne Troxler nimmt sich des Büros an (Marketing, Sales, Finanzen). Die beiden ergänzen sich hervorragend, wie es scheint. Sie haben aus dem «Goldenen Schlüssel» eine Berner Institution gemacht. Ein Lokal, wo sich die Bewohner der Altstadt zum Feierabendbier treffen, wo am Mittag Politiker, Prominente, Beamte und auch ganz normale Konsumenten verkehren, wo Studenten am Stammtisch singen, wo aber auch Touristen aus aller Welt ein- und ausgehen. Ein kleines, charmantes Hotel, das lebt. Kein anonymer Hotel-Betrieb mit standardisiertem Service. Der Gast fühlt sich im «Schlüssel» aufgehoben. Viele kleine

Dinge dokumentieren, dass die Troxlers sehr wohl wissen, wie man ein Dreisterne-Haus mitten in einer Stadt mit Erfolg führt. Es beginnt im Eingangsbereich, wo man den Gastsoganz nebenbei und diskret mit Bern und der bernischen Geschichte konfrontiert (Bilder-Galerie). In der Gastronomie setzt man zwar auf eine bürgerliche, alles andere als verrückte Küche (gut so!), bietet dem Gast aber Spezialitäten und Exklusivitäten, wie er sie in Bern nirgends findet (Schweizer Würste). Der «Goldene Schlüssel» zu Bern: ein hervorragend geführtes, klar positioniertes Stadt-Hotel im Dreisterne-Segment. Wer auf starke Individualität und Intimität setzt und das hinter historischen, mittelalterlichen Fassaden mitten in einem Unesco-Weltkulturerbe – der verbringt im «Goldenen Schlüssel» in der Tat goldene Nächte. Marianne und Jost Troxler sei Dank! **H**

**BEWERTUNG**

	Hervorragend	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Mangelhaft	Ungenügend
Website:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reservierung:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Check-in:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zimmer:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Design & Ausstattung:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bad:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restaurant:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frühstück:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeiter/Freundlichkeit:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gastgeber (Hotelier):	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Check-out:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GESAMTEINDRUCK:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

WAS SAGT DER HOTELIER?

Marianne und Jost Troxler, Gastgeber im «Goldenen Schlüssel», Bern

Vorerst möchten wir uns beim «Hotelier»-Tester-Team für den anonymen Besuch bedanken. Die erfahrenen und gewandten Hotel-Tester haben positive wie negative Aspekte unserer betrieblichen Abläufe für unsere Gäste aufgespürt, und wir erhalten nun die Chance, die gewonnenen Erkenntnisse in den kommenden Tagen und Wochen im Alltag umzusetzen.

Die Diskussion, ob das Frühstück heute im Zimmerpreis inbegriffen sein soll oder nicht, ist für uns schlichtweg ein Muss, denn unsere Stammgäste schätzen unser Buffet am Morgen sehr. Auch die letzten Umfragen – übrigens im Fachmagazin «Hotelier» publiziert – haben ergeben, dass der heutige Gast dem Frühstück oberste Priorität schenkt, sogar vor dem Gratis-Internetzugang!

Dass das Frühstück in unseren Preisen inbegriffen ist, haben wir auf unserer Website unter der Rubrik «Preise» aufgeführt. Leider haben die Hotel-Tester diese Information nicht gefunden. Wir versuchen nun, diesen Hinweis deutlicher zu machen, denn bei vielen grösseren Hotels und Hotel-Ketten in der Schweiz und vor allem in grossen Metropolen weltweit ist «Frühstück inbegriffen» bereits nicht mehr üblich.

Was unsere Duschen betrifft, haben wir während der letzten fünf Jahren folgende Erfahrung gemacht: «You either like or hate it.» Viele Gäste schätzen die kompakten Module, denn die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt bei uns lediglich 1,7 Tage. Die Bewertung «Hervorragend» als Gastgeber hat uns besonders gefreut! Auch das Schlussresultat «Sehr gut» stimmt uns zuversichtlich und spornt uns an, ein «Hervorragend» anzustreben. **H**

ZAHLEN & FAKTEN

KLASSIFIZIERUNG: 3 Sterne

ERÖFFNUNG NACH

TOTALSANIERUNG: 2008

ERÖFFNUNG GASTHAUS:

1508 (ältestes Gasthaus von Bern)

EIGENTÜMER LIEGENSCHAFT:

Swiss Finance & Property Investment

AG Zürich

PÄCHTER & GASTGEBER:

Marianne und Jost Troxler

ZIMMER: 34

GRÖSSE DOPPELZIMMER:

etwa 20 bis 25 m²

GRÖSSE JUNIOR-SUITE: 38 m²

BETTEN: 54

MITARBEITENDE: 22

RESTAURANT: 85 Sitzplätze

STRASSENRESTAURANT: 50 Sitzplätze

DURCHSCHNITTLICHER ZIMMER-

PREIS (DZ): 190 Franken



MINIMALER DOPPELZIMMERPREIS:

160 Franken

MAXIMALER DOPPELZIMMERPREIS:

230 Franken

HERKUNFT DER GÄSTE:

51 % Schweiz, 33 % Europa, 9 % USA,

6 % Asien, 1 % Afrika

ANTEIL BUSINESS-GÄSTE: 80 %

PARKPLÄTZE/PARKHAUS: Rathaus-

Parking in unmittelbarer Nähe

BETRIEBSZAHLEN

ZIMMERAUSLASTUNG: 70 %

ANTEIL F&B AM GESAMTUMSATZ:

45 %

ÖFFNUNGSTAGE:

Hotel 365 / Restaurant 310

LOGEMENT-MOYENNE: 107 Franken

REVPAR: 120 Franken

www.goldener-schluesel.ch