

BÄRNER WIRTSCHAFTSKOPF: DANIEL SIEGENTHALER, DIREKTOR HOTEL BERN

# «Otto Stich habe ich Wein aufs Zimmer gebracht»

Ab 5. März präsentiert sich das Hotel Bern im neuen Kleid. Alle 99 Doppelzimmer sind stilvoll modernisiert. Für Direktor Daniel Siegenthaler geht eine lange, intensive Zeit zu Ende.

Daniel Siegenthaler ist fit wie ein Turnschuh. Schon 20 Mal hat er den Jungfrau-Marathon bestritten. Das sind schweisstreibende 42,195 Kilometer von Interlaken auf die Kleine Scheidegg, garniert mit über 1800 Höhenmetern. Seine Bestzeit: 4:26 Stunden. «Wenn ich einen Marathon laufe oder dafür trainiere, kommen mir die besten Ideen in den Sinn, da kann ich gut den Kopf lüften», sagt der Direktor des Best Western Hotels Bern im Zentrum der Oberen Altstadt.

## Berns höchstgelegene Altstadtbar

Bei seinem beruflichen Marathon biegt Daniel Siegenthaler ebenfalls auf die Zielgerade ein. Ab 5. März 2020 – knapp zwei Jahre nach Beginn der Renovationsarbeiten – zeigt sich das Hotel Bern an der Zeughausgasse in neuem Gewand. 99 Doppelzimmer erstrahlen nach der Modernisierung in zeitloser Eleganz. Auch Haupt- und Satellitenküche des hoteleigenen Restaurants Volkshaus 1914, Tagungsräume, Rezeption und Lobbybereich sind nach 40 Jahren rundernuert worden. Und zuoberst, im 8. Stock des Vier-Sterne-Hauses, thront wie ein Adlerhorst Daniel Siegenthalers ganzer Stolz: die Attikabar mit einer 300 Quadratmeter grossen Terrasse. Bis zu 100 Gäste geniessen in luftiger Höhe eine atemberaubende

Sicht auf die Skyline der Stadt Bern. «Die Bar ist mit 566 Metern Seehöhe die höchstgelegene Altstadtbar von Bern», schwärmt der 51 Jahre alte Hoteldirektor.

## Renovation kostete 32 Millionen Franken

Für das umfangreiche Umbauprojekt hat der Verwaltungsrat der Volkshaus AG Bern einen Baukredit von 32 Millionen Franken gesprochen. «Die grösste Herausforderung während der Bauarbeiten war das Aufrechterhalten des ordentlichen Hotelbetriebs», sagt Daniel Siegenthaler. Und fügt an: «Wir renovierten in mehreren Phasen, sodass wir zu jeder Zeit ein beschränktes Zimmerkontingent für unsere Gäste anbieten konnten.»

Seit gut vier Jahren leitet Daniel Siegenthaler das geschichtsträchtige Haus vis-à-vis der Französischen Kirche. Zuvor absolvierte er am gleichen Ort ein Koch- und Servicepraktikum. «Ich kochte unter anderem für Bundesrat Otto Stich. Ab und zu brachte ich ihm auch ein Glas Wein aufs Zimmer», sagt Daniel Siegenthaler mit einem Schmunzeln. Der Magistrat logierte damals ebenso im Hotel Bern wie später Bundesrätin Micheline Calmy-Rey.

## Er führt wie ein Fussballtrainer

65 Prozent der Besucher im Hotel Bern sind Geschäftsleute, 25 Prozent Feriengäste und 10 Prozent Gruppenreisende. Etwas über 50 Prozent der Hotelgäste kommen aus

der Schweiz. Die Schweizer Fussball-Nationalspieler sind ebenfalls jederzeit willkommen, erzählt Daniel Siegenthaler. Das Herz des ehemaligen Regisseurs des Zweitligisten FC Bern hat jeweils ein wenig höher geschlagen, als er Adrian Knup, Ciriaco Sforza oder Kubilay Türkyilmaz im Hotel entdeckte. Seine Führungsprinzipien haben denn auch viel mit Fussball zu tun – Daniel Siegenthaler sieht sich gewissermassen als Trainer: «Nur als Team sind wir stark. Ich will gute und motivierte Mitarbeitende, die mit Freude und Engagement bei der Sache sind. Ich gebe ihnen die nötigen Freiheiten, damit sie sich in ihrem Wirkungsfeld voll entfalten können.»

Thomas Wälti



Zum Wohl! Hotel-Bern-Direktor Daniel Siegenthaler freut sich, ab 5. März mit seinen Gästen anzustossen. Foto: Reto Flechter

**PERSÖNLICH** Daniel Siegenthaler, geboren am 17. Juni 1968, ist seit dem 1. Dezember 2015 Direktor des Hotels Bern. Zuvor war der gelernte Bäcker/Konditor und Hotelier für die Solothurner Seminarweile mit den drei Häusern Ramada, Landhaus und Palais Besenval zuständig. 1998 hatte der gebürtige Stadtberner während sechs Monaten als Sommelier auf dem Kreuzfahrtschiff Hanseatic gearbeitet.

## SÄSSURÜCKE



**Jürg Buri** (Bild erste Spalte) übernimmt ein erfahrener Verbandsmanager und Umweltpolitiker am 1. August den Lenker. Heute fungiert Jürg Buri als Geschäftsleiter WWF-Sektion Bern. Der bisherige



Nach 23 Jahren gibt es an der Spitze von Pro Velo Schweiz einen Wechsel. Der nationale Verband für die Interessen der Velofahrenden erhält einen neuen Geschäftsführer. Mit dem 50 Jahre alten Berner

Geschäftsführer Christoph Merkli fokussiert innerhalb von Pro Velo auf die politischen Geschäfte.

Die Berner Logistikfirma VOGT. CARGO Fracht & Express GmbH wird seit Anfang Jahr tatkräftig von **Roy Pohle** (Bild zweite Spalte) unterstützt. Der Branchenexperte ist Mitglied der Geschäftsleitung. Die Stadt Bern figuriert wieder auf der Guide-Michelin-Karte. Das verdankt die Bundesstadt **Markus Arnold** (Bild vierte Spalte links) von der Steinhalle und



**Werner Rothen** (Bild vierte Spalte rechts) vom Äusseren Stand. Die beiden Kochkünstler rücken mit dieser hohen Auszeichnung in die Beletage ihres Berufsstandes auf.

**Bernd Schildger**  
Tierparkdirektor



## Demut als Nebenwirkung der Corona-Panik

War es nicht vor wenigen Monaten so, dass das wichtigste Wirtschaftsereignis, das uns 2020 bevorstehen sollte, die Lancierung des neuen iPhones sei? Nur 120 nm im Durchmesser ist der meist bunt illustrierte Partikel mit seinen wunderschönen, keulenförmigen Spikes an der Oberfläche und einsträngiger RNA im Inneren, der uns in die Realität unseres armseligen Daseins zurückbeamt. Der uns schlagartig begrifflich macht, dass die Bedeutungen, welche wir uns in unserem Leben so engagiert hingeben, nur Blasen sind.

Das Coronavirus hat nicht nur die Schranke zwischen Arten, vermutlich Fledermäusen und Menschen, überwunden. Es wird unabhängig von unserem Einwirken wohl um den Erdball ziehen, bis es schliesslich verschwindet und eine neu gewonnene Immunität des Homo sapiens zurücklässt.

Aber bis dahin macht es uns klar, was Hans Christoph Binswanger, der kürzlich verstorbene HSG-Professor für Wirtschaft, in einem Büchlein geschrieben hat: die Glaubensgemeinschaft der Ökonomen. Nomen est omen! Der Autor erläutert, weshalb der ökonomische Mensch noch immer nicht verstanden hat, dass ökologische Grundlagen eben auch ökonomische Grundlagen unserer Existenz sind. Und dass wir mit unserem Glauben an Konsumgüter nur vergessen, dass diese alle von der Erde stammen und nicht den Sphären der sogenannten Wirtschaftswissenschaften entspringen.

Jahr für Jahr wird uns mit dem WEF eingebläut, dass Globalisierung das Walhalla der Menschheit sei. Dass der ewig gerechte «Markt» alle sozialen Probleme des Menschen lösen werde. Und wir lernen, dass nicht der Ausverkauf der afrikanischen Ressourcen nach China ein Problem sei, sondern das zu späte Lancieren eines neuen iPhones.

Vielleicht ist eine gute Nebenwirkung der aktuellen Corona-Panik ein gewisses Mass an Demut und Rückbesinnung auf echte Bedeutungen. Es sei für uns zu hoffen.

## Inspiration Georgien: edelline sorgt für ein kulinarisches Feuerwerk

**Sakartvelo – oder geläufiger: Georgien. Das Reiseunternehmen edelline hat in den Vidmarhallen in Bern-Liebefeld seine Weinreise 2020 in ein nahezu unbekanntes Land stimmungsvoll lanciert.**

Das Reiseunternehmen edelline entführt seine Gäste vom 12. bis 20. September 2020 in ein Land, das Gott einst für sich selbst behalten wollte. Die wunderbare Legende wird so erzählt: Als der Allmächtige die Län-



der verteilte, feierten die Georgier gerade eine grosse Party. Sie tranken edlen Wein und sangen Volkslieder. Prompt vergassen sie ihre Verabredung mit dem Herrn. Doch Gott war so gerührt von der Lebensfreude dieses Volkes, dass er diesen Menschen das schönste Stück Land schenkte, das er noch hatte – sein eigenes.

Über 100 Gäste wollten anlässlich des Inspirationsabends die Chance nutzen, ein einzigartiges Land kennenzulernen. Der ehemalige Schweizer Botschafter in Tiflis, Lu-

kas Beglinger, porträtierte das faszinierende Land zwischen Kaukasus und Schwarzem Meer mit Eloquenz. Weinexperte Gabriel Tinguely weihte die Anwesenden in die über 8000 Jahre alte Weinkultur Georgiens ein.

Ein reichhaltiges Buffet mit georgischen Spezialitäten wie Chatschpuri (Käsebrötchen), Saziwi (Huhn mit Baumnußsauce), Pkhali (Randen- und Spinatpaste mit Nüssen), Mtchadi (Maisbrot), Nadughi (Frischkäse mit Pfefferminze) und Badridschani (Auberginen mit Baumnuß) so-

wie edlen, in Amphoren gereiften Kvervi-Weinen stiessen bei den Gästen auf viel Gegenliebe. Umrandet wurde der inspirierende Anlass von den Hits der georgisch-britischen Sängerin Katie Melua.

Ein gelungener Abend gefüllt mit Emotionen und besonderen Momenten – ganz nach dem edelline-Motto «Im Herzen barfuss». Ob Georgien oder eine individuelle Reise nach Ihrem Geschmack – edelline freut sich auf Sie!

Weitere Informationen: [edelline.ch](http://edelline.ch)