

Frau Real, Herr Real, Sie gewannen vor gut einem Monat das «Lebenswerk» am Wirtschaftswunder. Herzliche Gratulation auch von unserer Seite.

Hubertus Real: Herzlichen Dank. Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung. Nur schade konnte es mein Vater nicht mehr miterleben.

Jutta Real: Wir konnten es am Anfang kaum glauben. Wir, der kleine Sonnenhof, bekommt eine solche Auszeichnung. Mit der Zeit haben wir uns dann aber an den Gedanken gewöhnt (lacht). Es ist eine riesige Wertschätzung für unsere Arbeit.

Hubertus Real: Es ist schön, dass man auch als kleines Unternehmen einen solchen Preis entgegen nehmen darf und so viel Anerkennung findet. Sicher sind sich die meisten Menschen nicht bewusst, was es heisst, einen Gastronomie-Betrieb auf einem solchen Niveau zu führen. Umso schöner, dass es erkannt und wir als «kleine Handwerker» wahrgenommen wurden.

Mit der Bezeichnung «kleiner Handwerker» stapeln Sie etwas gar tief. Immerhin führen Sie eines der bekanntesten Hotels hier in der Region.

Hubertus Real: Ja das stimmt schon, aber schauen Sie, was wir hier machen ist kein reiner Manager-Job. Unsere Aufgabe beinhaltet: die Geschäftsleitung, die Gastgeberrolle, das Marketing, das Controlling, den Verkauf, die Personalführung, das Kochen, das Bedienen, das Kreieren, den Einkauf, die handwerklichen Tätigkeiten im Hotel, das Gärtnern, die Instandhaltung und Verschönerung des Gebäudes und vieles mehr. Überall legen wir noch selber Hand an, so wie es in einem verhältnismässig kleinen Betrieb gar nicht anders möglich ist.

Jutta Real: Es ist Dienstleistung, Handwerk und Gewerbe unter einem Dach.

Neben all dem betreiben Sie ja auch eine kleine Firma Namens „Valle Dulcis“ und produzieren dort Saucen sowie Salatdressings und Pralinen. Wie kam es dazu?

Hubertus Real: Ein paar Kollegen von mir hatten die Idee, eine solche Lebensmittel-Produktions und Vertriebs-Firma auf die Füsse zu stellen und kamen eines Tages auf mich zu, ob ich nicht mitmachen möchte. Da ich damals schon länger eine ähnliche Idee mit mir herumtrug, brauchte es ihrerseits keine grosse Überredungskunst, mich zu überzeugen.

Wie war der Start?

Hubertus Real: Dass es kein einfacher Start werden würde, war uns klar, da wir ausgerechnet am Anfang der Weltwirtschaftskrise mit unserem ersten Produkt auf den Markt kamen.

Unser Glück war, dass wir dieses Projekt alle bis zum heutigen Tag neben unserem Berufs-Alltag betreuen, und wir es somit als Hobby sehen. Ein grosses Geschäft ist es nach wie vor keines, aber wir werden von Jahr zu Jahr grösser und das macht richtig Spass. Vor allem das Kribbeln in den Fingerspitzen, wenn wieder einmal ein neues Projekt ansteht, ist den ganzen Aufwand schon wert.

Sie werden zuvor ja auch schon Salatsaucen gemacht haben?

Hubertus Real: Ja, natürlich (lacht), aber nur für meine Restaurantgäste. Plötzlich wurden die Produktionstöpfe aber immer grösser, da die Saucen auch probeweise bei meinem Kollegen Willi Maier im Roximarkt verkauft wurden. Zunächst wollte ich einfach ein paar «Sössle» produzieren, bis ich spürte, dass dies eigentlich eine ganz neue Berufssparte ist, von der ich bis dato noch keine Ahnung hatte. Als wir beim «Globus» ins Sortiment aufgenommen wurden, hat sich nämlich alles über Nacht verändert. Davor produzierten wir in der Sonnenhofküche...so quasi zwischen Tür und Angel. Und jetzt mussten wir uns plötzlich an

hochsensible Hygienevorschriften, an Kontrollen, an Produktions-Nachweise, an Speditionsverträge und was auch immer halten – und mussten zudem einen eigenen Raum anmieten und eine Abfüllfirma suchen, um alle diese Auflagen zu erfüllen. Hätten wir das im Voraus gewusst, hätte ich mich darauf nicht eingelassen. Heute sind wir froh, dass wir es gemacht haben.

Ihr Restaurant «Marée» ist ja mehrfach ausgezeichnet. Derzeit haben sie 17 Punkte, respektive drei Hauben von «Gault Millau», dazu ein Michelin-Stern. Aber Hand aufs Herz: Braucht man das überhaupt? Die Auszeichnungen stehen ja auch öfter in der Kritik. Hubertus Real: Vor rund 20 Jahren haben wir uns dagegen gewehrt, dass wir überhaupt im «Gault Millau» aufgenommen werden sollten.

Warum?

Jutta Real: Es gab eine Zeit, in der sehr negativ, sogar böse geschrieben wurde. Viele Gastronomen litten unter den Bewertungen.

Hubertus Real: Wir waren damals ja noch im Aufbau und betrieben noch nicht mal ein öffentliches Restaurant. Das Restaurant war rein den Hotelgästen vorbehalten. Irgendwann standen die Tester aber auf der Matte: «Wir schreiben jetzt, ob ihr wollt oder nicht.» Das Glück war jedoch von Anfang an an unserer Seite, sodass wir gleich positiv bewertet wurden. Plötzlich merkten wir, dass diese Gastrokritiker auch etwas Positives mit sich brachten.

Weshalb?

Hubertus Real: Nach jeder Auszeichnung, wird der Erfolg durch die Autoren medial verbreitet, was eigentlich einer kostenlosen Werbung gleichkommt. Zudem gibt es Gäste, die einen grossen Wert auf solche Auszeichnungen legen und uns genau deshalb besuchen. Spüren Sie keinen zusätzlichen Druck deswegen?

Hubertus Real: Nein. Ich selber bin jetzt auch in einem Alter, wo ich glücklicherweise etwas loslassen kann. Wenn wir nächstes Jahr einen Punkt weniger haben, dann ist es halt so. Für den Betrieb und meine lieben Mitarbeiter wäre das allerdings nicht so toll, das ist klar.

Die meisten Hotels in Ihrem Segment haben einen grossen Financier im Hintergrund. Wie sieht es bei Ihnen aus?

Hubertus Real: Das haben wir bis jetzt zum Glück noch nicht, das heisst, wir sind unser eigener Herr. Auch wenn wir in der Vergangenheit immer wieder unsere Preise nach oben anpassen und höchst kostenoptimiert arbeiten mussten, damit wir diesen ganzen Apparat überhaupt aufrechterhalten können. Dafür reinvestieren wir jedes Jahr in den Betriebsferien, wie damals meine Eltern auch, immer den gesamten Cashflow für Umbauten und kosmetische Renovationen. Anders wäre es auch gar nicht möglich, um weiterhin in der oberen Liga mitzuspielen.

Frau Real, blicken wir etwas zurück. Der Sonnenhof begann ja nicht als Gourmet-Tempel.

Jutta Real: Nein, das stimmt. Damals hatten wir alles andere als einen einfachen Start. Wir konnten zwar eine gut laufende Pension übernehmen, jedoch waren viele alte Stammgäste nicht überzeugt, dass solch junge Leute einen Betrieb führen könnten und machten bereits auf dem Parkplatz wieder kehrt. Dazu kam eine erhebliche finanzielle Belastung und ausserdem gab es in Vaduz dazumal mindestens fünf weitere gute Hotels plus das Motel in Triesen. Wir begannen mit vier Mitarbeitern. Schuhe der Gäste putzten wir selber. Die Sekretärin war ich, der Koch mein Emil. Koffer trugen wir auch, aber wir waren vom ersten

Augenblick überzeugt, dass wir es schaffen und es machte richtig Spass. Der damalige Gast war überwiegend Feriengast. Allerdings entwickelte sich die Industrie zu diesem Zeitpunkt enorm und brachte uns viele Gäste. Dazu kamen Liechtensteins Internationale Beziehungen, die hohe Amts- und Würdenträger ins Land brachten, die meistens bei uns logierten. Parallel hierzu entwickelte sich der Finanzplatz Liechtenstein.

Hubertus Real: Somit lag es auf der Hand, dass die Übernachtungen kürzer wurden. Zu alledem kamen noch einige andere harte Brocken auf uns zu. Zum Beispiel, dass die Stammgäste meiner Eltern in die Jahre kamen und seltener wurden, oder die stetige Aufwertung des Schweizer Frankens. 1997, ca. vier Jahre nach meinem Einstieg sah ich mich gezwungen das Restaurant auch für Passanten zu öffnen, um dem Sonnenhof eine neue, junge Dynamik zu verleihen (Das Restaurant war zuvor nur für Hotelgäste offen. Das war ein Abkommen zwischen meinem Vater und seinem Bruder Felix, um sich gegeneinander keine Konkurrenz zu machen). Und siehe da, das Konzept ging auf und wir hatten plötzlich einen neuen Umsatzweig erschaffen. Andererseits wurde unsere Küche, unser Hotel, unser Anspruch stets von einer sehr hohen Qualitätssteigerung getrieben. Wie meine Eltern es damals schon praktizierten, habe ich meine persönliche Messlatte nun immer höher gelegt.

Hat sich das Hotel den Gästen angepasst oder die Gäste dem Hotel?

Hubertus Real: Wie bereits gesagt, hatten meine Eltern einen unglaublichen Drang, immer besser zu werden. Dabei schauten sie nicht vorwiegend auf die Gäste, sondern auf den Erfolg.

Jutta Real: Wir machten zB 1972 Umfragen bei den Gästen, ob sie beispielsweise ein Schwimmbad wollten. «Um Gottes willen, ja nicht!», haben sie gerufen. Wir haben es natürlich trotzdem gebaut, zusammen mit 12 Junior-Suiten, um den Betrieb weiterzubringen. Wir haben uns aber auch immer gefragt: Was schätzen wir in einem Hotel, wenn wir in die Ferien fahren?

Hubertus Real: So kamen auch im Jahre 1969 Kühlschränke in die Zimmer. Das war damals ein absolutes Novum und gab es noch nirgends in der Hotellerie.

Jutta Real: Auf einem unserer Spaziergänge fragte mein Mann mich, was wir noch verbessern könnten und wollte von mir wissen, was ich mir auf Reisen in einem Hotelzimmer wünschen würde? Meine Antwort: Etwas zum Trinken ohne, dass wir erst den Service rufen müssen! Die Idee „Zimmerkühlschrank“ war geboren.

So bauten Sie dann die Kühlschränke in die Zimmer?

Jutta Real: Es begann mit einem fahrbaren Exemplar! Wir fuhren damit von Zimmer zu Zimmer, je nach Anfrage. Aber bereits nach ein paar Tagen kamen Reservierungen für „das Zimmer mit dem Kühlschrank“. Also bestellten wir immer mehr...alle fahrbar, bis jedes unserer Zimmer einen hatte.

Die Finanzkrise 2008 war sicher auch so ein äusserer Einfluss.

Hubertus Real: Wir waren wohl die Ersten, die es richtig gespürt hatten. Nachdem der Journalisten-Strom abflaute, hat es im Januar 2009 einen lauten Knall gegeben, und wir hatten von heute auf morgen keine Gäste mehr. Diese getrauten sich plötzlich nicht mehr ins Land. Täglich bekamen wir Anrufe und Stornierungen, mit der Begründung: «Naja, Sie wissen ja warum ...» Und wir dachten immer, es seien gute Stammgäste, die wegen uns, dem Sonnenhof, nach Liechtenstein kamen. So kann man sich täuschen. (lacht)

Was haben sie dagegen unternommen?

Hubertus Real: Ich bin nicht der Mensch, der gleich die Flinte ins Korn wirft, also habe ich mir genau überlegt, wie ich dem Betrieb neuen Schwung verleihen und somit wieder Neukunden ins Land holen kann. Am meisten sind mir auch meine Mitarbeiter am Herzen gelegen. Ich wollte sie einfach alle behalten und den Standard aufrechterhalten! Also gab es nur ein Zauberwort: Ab in die Vollen! Ich investierte in einer Zeit, als der Liechtensteiner Finanzplatz zu kentern drohte und mich daher jeder für verrückt erklärte und den Kopf schüttelte, als ich ihm von meinen Plänen erzählte. Selbst mein Vater tobte und meiner Mutter war auch ganz mulmig ums Herz. Aber ich habe unserem Sonnenhof einfach eine Chance gegeben touristisch zu wachsen und aus ihm ein kleines Paradies zu machen, um wieder mehr Feriengäste anlocken. Was daraus geworden ist, ist auch für mich jeden Tag eine Motivation, unser kleines Paradies noch lange aufrecht zu erhalten.