

40 Jahre im Grand Hotel Zermatterhof

PAUL SCHMIDT, MAÎTRE D'HÔTEL, FEIERT AUSSERGEWÖHNLICHES BERUFSJUBILÄUM

BB Paul Schmidt passt perfekt zum Grand Hotel Zermatterhof mit seiner Tradition von Eleganz und Stil. Der graumelierte Herr im Frack, mit dem charmanten Lächeln auf den Lippen, sorgt seit 40 Jahren dafür, dass sich im Grand Hotel Zermatterhof jeder Gast wie ein König fühlt.

Paul Schmidt, seit 40 Jahren sind Sie im Grand Hotel Zermatterhof engagiert. Wie wurden Sie auf dieses Haus aufmerksam?

Ich war 1968/69 in Genf, im Hotel Du Rhône, als Kellner beschäftigt. Dort arbeitete ein Réceptionist aus Zermatt. Er erzählte mir vom Grand Hotel Zermatterhof und so bewarb ich mich als Demi-Chef für die Wintersaison 1969/70 in diesem Haus. Im folgenden Sommer vertiefte ich meine Französischkenntnisse in Lausanne im Hotel Beau Rivage Palace. Die Wintersaison wollte ich wieder in Zermatt verbringen. Diesmal als Chef de Rang. 1971 weilte ich acht Monate in England, um zu arbeiten und die Sprache zu erlernen. Aber auch nach diesem Auslandsaufenthalt kehrte ich wieder nach Zermatt zurück. 1975 sammelte ich weitere Erfahrungen in der Messestadt Düsseldorf, im Steigenberger Parkhotel. Das war die letzte Station meiner Wanderjahre. Seither bin ich im Grand Hotel Zermatterhof geblieben.

Was fasziniert Sie am Grand Hotel Zermatterhof?

Die Atmosphäre, der Stil dieses Hauses finde ich wunderbar. Es ist ein 5-Sterne-Luxushotel mit einem familiären Charakter. Das Hotel hat genau die richtige Grösse. Man kennt sich noch. Bei uns sind die Gäste keine Zimmernummern, sondern Persönlichkeiten mit Namen. Der Kontakt zu ihnen wird gepflegt. Natürlich hat es mir auch Zermatt angetan. Ich liebe die Berge und habe schon verschiedene Viertausender in der Umgebung bestiegen. Nur das Matterhorn noch nicht, weil ich nicht völlig schwindelfrei bin.

In 40 Jahren hat sich einiges verändert in der Hotellerie?

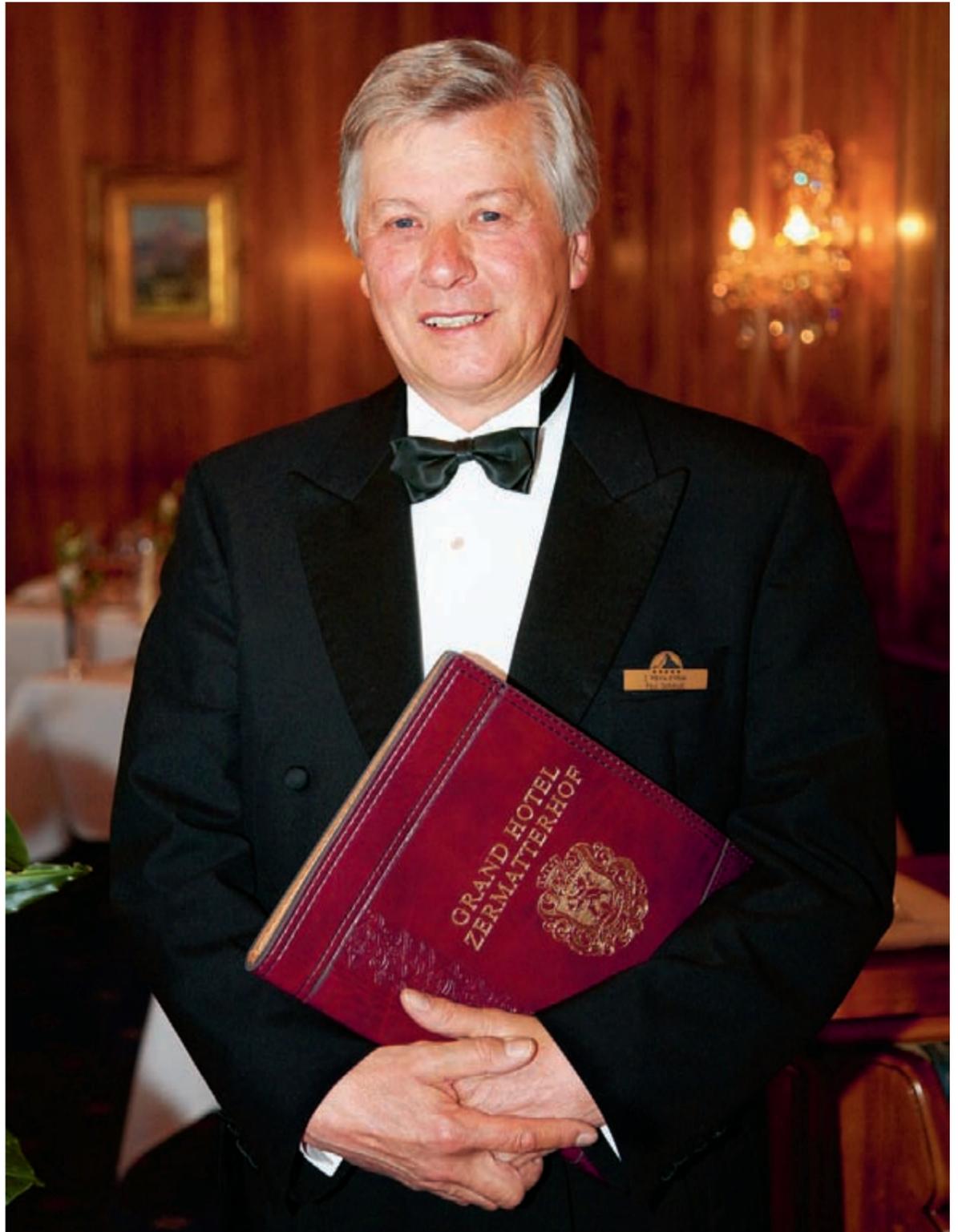
Die ganze Gästestruktur hat sich verändert. Vor 40 Jahren war es ein gesellschaftliches Ereignis, in Zermatt Ferien zu machen. Zermatt war damals noch nicht so einfach zu erreichen. Die Gäste, welche die Anreise auf sich nahmen, blieben dadurch länger. Man reiste mit grossen Schrankkoffern an. Skifahren war neben der Teilnahme am Gesellschaftsleben eher nebensächlich. Die Gäste unternahmten vielleicht eine Skiabfahrt am Morgen und eine am Nachmittag. Zum gemeinsamen Mittagessen, 4-Uhr-Tee und Abendessen fanden sich alle wieder im Hotel ein. Am Abend wurde im Dancing mit Liveorchester getanzt. Die heutigen Gäste sind sehr aktiv. Sie kommen in erster Linie, um Sport zu treiben und nicht, um am Gesellschaftsleben teilzunehmen, nach Zermatt. Sie verlassen das Hotel meistens relativ früh am Morgen und kommen erst gegen Abend wieder zurück. Komplett verändert hat sich auch das Nachtleben. Längst haben Discos und Pubs die Dancings abgelöst.

Gehörten zu Ihren Gästen auch berühmte Persönlichkeiten?

Der König von Spanien war öfters Gast bei uns. Die Scheichfamilie von Dubai weilte mehrmals im Sommer im Grand Hotel Zermatterhof. Bundesräte, deutsche Minister und andere Berühmtheiten gehen hier ein und aus. Die hochgestellten Persönlichkeiten wollen meistens ganz normal behandelt werden. Sie akzeptieren nicht, wenn man sich für sie «verbiegt». Geschätzt wird auch die Diskretion des Hauses. Bei uns ist jeder Gast König – wenn er sich wie ein König benimmt.

Gibt es Anekdoten in diesem Zusammenhang?

Ja, jede Menge. Als der König von Spanien das erste Mal im Grand Hotel Zermatterhof zu Gast war, kam er am Abend im Jackett und Pullover, jedoch ohne Krawatte zum Essen. Zu dieser Zeit kannten wir im Speiselokal noch den Krawattenzwang. Ich überlegte kurz, was ich sagen sollte, und wies den König dann doch darauf hin, dass er ohne Krawatte nicht ins Speiselokal könne. Er schaute mich mit grossen Augen an, drehte sich um und ging wortlos davon. Nach ein paar Minuten kehrte er mit Krawatte zurück und



Paul Schmidt ist Maître d'Hôtel mit Leidenschaft.

fragte mich: «Ça va comme ça, Monsieur?» Worauf ich ihm antwortete: «Ça va très bien.» Seine Frage wiederholte er von da an jedes Mal, wenn er in den folgenden Jahren wieder Gast bei uns war.

Sie engagieren sich schon seit längerem im Berufsverband Restauration. Seit Oktober 2009 sogar als Präsident. Wie schätzen Sie das Image der Restaurationsmitarbeiter ein?

In unserem 5-Sterne-Betrieb ist das Image sicher besser als in einfachen Gaststätten. Aber wir sind immer noch weit davon entfernt, dass die Restaurationsmitarbeiter mit geschwellter Brust sagen können: «Ich arbeite im Service.» Ich möchte erreichen, dass jeder, der in der Restauration arbeitet, stolz darauf ist, diesen Beruf auszuüben.

Was geben Sie den Jugendlichen, die Restaurationsmitarbeiter/in werden möchten, auf den Weg?

Dieser Beruf verlangt Fach- und Sozialkompetenz. Wer seine Arbeit mit Wissen und Kompetenz ausübt, dem treten die Gäste respektvoll gegenüber. Die Bereitschaft, sich ständig weiterzubilden, muss vorhanden sein, um diesen Beruf gut auszuüben.

Was sagen die Lernenden über Sie als Ausbilder?

Sie sagen, ich sei streng, aber gerecht. Die Lernenden, die bei mir in Ausbildung waren, haben alle ihre Lehre bestanden. Da ich selber als Experte Prüfungen abnehme, weiss ich, was von den Lernenden verlangt wird, und bin stets auf dem neusten Stand der Entwicklungen. Ich gebe mein Wissen und Können sehr gerne an interessierte Jugendliche weiter.

Wünschten Sie sich manchmal, sie hätten einen anderen Beruf gewählt?

Nein, nie. Wenn ich nochmals vor der Berufswahl stünde, würde ich mich wieder für denselben Weg entscheiden.

PAUL SCHMIDT

Geburtsdatum: 10. April 1949

Beruf: Kellner, Maître d'Hôtel

Familie: ledig

Hobbys: wandern, bergsteigen, lesen

Stärken: Toleranz, Diplomatie, «ich kann zuhören»

Schwächen: Ungeduld, «ich bin zu perfektionistisch mit mir selbst und mit anderen»