



Hotel-Restaurant Tenne, Glurigen Goms/VS:

«In der Tenne fühlt man sich wie zu Hause»!

Die kulinarischen Kreationen sind bis weit über die Walliser Grenzen hinaus bekannt – insbesondere die Wildspezialitäten lassen das Herz von Wildliebhabern höherschlagen. Zudem wissen die Gastgeber Luzia und Fernando Michlig ihre Gäste so zu verwöhnen, dass sie sich im Hotel-Restaurant Tenne «wie zu Hause» fühlen. Dieses «Zuhause» hat das junge Gastgeber-Paar erst kürzlich umfassend erneuert – es erstrahlt nun modern und traditionell zugleich. Dass dieser Spagat glückte, ist zu einem grossen Teil der Innenraumgestalterin beck konzept ag aus Buttisholz zu verdanken.

Text: Irene Infanger | Fotos: Jeronimo Vilaplana, hotelfotograf.ch

HOTELLERIE

«Luxuriös einfach»: Nach diesem Motto verwöhnen Luzia und Fernando Michlig gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden ihre Gäste.



Es ist ein Eldorado für naturverbundene und bewegungsfreudige Menschen, konzipiert für Touristen und Durchreisende mit dem Charme eines dünn besiedelten Hochtals in den Schweizer Alpen. Im Süden der Schweiz gelegen, ist das Goms für viele Schweizer ein beliebtes Ferienziel. Mitten in diesem langgezogenen Tal liegt auf 1357 Metern über Meer Gluringen. Während das Bergdorf lediglich 140 Einwohner zählt, erfreuen sich die 120 Betten der drei Hotels grosser Beliebtheit. Ruhig und idyllisch liegt das Hotel-Restaurant Tenne ganz zentral und ist damit der optimale Ausgangspunkt zum Wandern und Langlaufen. Loipen und Wanderwege beginnen fast vor dem Haus.

«Luxuriös einfach» lautet denn auch das Motto der «Tenne». Zwölf stilvoll und mit Charme eingerichtete Gästezimmer umfasst das Hotel Tenne. Hier verbringen die Gäste nicht



einfach ihre Ferien, hier kommen sie heim und fühlen sich geborgen. Dafür sorgen die Gastgeber Luzia und Fernando Michlig gemeinsam mit ihren 12 Mitarbeitenden. Und das wissen die Gäste zu schätzen, viele kommen schon seit Jahrzehnten und lassen sich gerne verwöhnen. Dabei nutzen sie auch die Möglichkeit, auf den hauseigenen E-Bikes die Bergwelt zu erkunden. Für das anschliessende körperliche Wohlbefinden sorgt der Whirlpool auf der Hotelterrasse oder eine Massage. Dank ihren Mehrbettzimmern und Junior-Suiten ist die «Tenne» auch für Familien ein beliebtes Domizil.

Traditionelle Küche mit dem gewissen Extra

Verkostigt werden die Hotelgäste aus der hauseigenen Küche, die weit über die Gemeinde- und Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist. Von einfachen, aber feinen traditionellen Köstlichkeiten über besondere Gourmetbesonderheiten:





In der «Tenne» werden die Gäste ganz nach dem haus-eigenen Motto «Luxuriös einfach» verwöhnt. «Unsere Küche basiert auf klassischem Handwerk und ist bei aller Finesse und Kreativität einfach und ursprünglich», fasst der Gilde-Gastronom Fernando Michlig seine Kochkünste zusammen. Mit 13-GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, weiss Fernando Michlig seine Gäste immer wieder zu überraschen. Sein Kochstil, so beschreibt ihn der Verbund der «Jeunes Restaurateurs», deren Mitglied er ist, stehe für leidenschaftliche, passionierte, moderne, regionale, naturnahe und nachhaltige Küche, aufbauend aus den Tiefen der klassischen und traditionellen Kochkunst. Als gelernter Konditor-Confiseur kreiert er zudem feinste Dessert-Überraschungen. Weiterum bekannt ist Fernando Michlig insbesondere für seine Jagdspezialitäten. Dabei serviert er den Gästen Gerichte von Tieren, welche er oder sein Vater Ewald Michlig grösstenteils selbst erlegt haben. Entsprechend gross ist die Nachfrage in den herbstlichen Monaten nach einem Sitzplatz in der «Tenne». Aber auch sonst tätigt man eine vorgängige Reservation nicht umsonst. Gut und gerne 55 Mahlzeiten serviert das Tenne-Team, mittags wie abends, während der Wildsaison sind es bis zu 80. Das Walliser Traditions- und Sommerhaus bietet 95 Innenplätze, im Sommer stehen zusätzliche 45 Plätze auf der Terrasse zur Verfügung.

Spitzenkoch Fernando Michlig und sein Team kochen auf Basis klassischen Handwerks, verfeinert mit viel Kreativität. Insbesondere für ihre Wildspezialitäten aus eigener Jagd ist die Familie Michlig weitherum bekannt.

Neu befindet sich der Hotelempfang im Eingangsbereich des Restaurants, sodass der Gast beim Betreten des Gebäudes direkt von den Gastgebern Luzia und Fernando Michlig oder ihren Mitarbeitenden empfangen wird.



Gastgeber, welche die Gastronomie im Blut haben

Das Hotel-Restaurant Tenne ist ein Familienbetrieb durch und durch. 1976 von Hermine und Rudolf Michlig-Müller erbaut und von Caroline und Ewald Michlig eröffnet, wirkt mit Fernando und Luzia Michlig mittlerweile die zweite Generation im Betrieb.

Erste Erfahrungen in der Gastronomie sammelte Fernando Michlig bereits als kleiner Junge, indem er seinem Vater in der Küche des Drei-Sterne-Hauses beim Anrichten half. «Während mein Bruder Kilian im Vordergrund im Service anzutreffen war, fühlte ich mich im Hintergrund wohler», erinnert er sich an seine Kindheit. Und dort ist der «Jeune Restaurateur», der vor gut einem Jahrzehnt Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft war, auch heute noch am liebsten. Sein Rüstzeug holte er sich aber auch auswärts, unter anderem bei Beat Bolliger im Hotel Walliserhof in Klosters und im Viersterne-Hotel bei Georges Wenger in Le Noirmont im Jura. Zwischenjahre in London und eine Zusatzlehre als Confiseur/Conditour runden seinen Erfahrungsschatz ab.

Gastgeberin Luzia Michlig-Schlegel hingegen weiss mit Charme und Fachwissen die Gäste an der Front zu verwöhnen. Dieses Handwerk wurde ihr ebenfalls von Kindsein an weitergegeben. Aufgewachsen am schönen Hallwilersee, half sie gerne im elterlichen Betrieb mit. Dabei arbeitete sie mehrheitlich im Service, ihre Ausbildung absolvierte sie im kaufmännischen Bereich und sammelte dann in zahlreichen Betrieben Berufserfahrung, bevor sie in Thun die Hotelfachschule besuchte und anschliessend während fünf Jahren als umsichtige Geschäftsführerin der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen agierte. Bei den «Jeunes Restaurateurs» war sie zudem für die Administration zuständig. Luzia Michlig-Schlegel bezeichnet ihre Funktion in der «Tenne» gerne auch als «Mädchen für alles». Sie ist insbesondere für den Service und die Administration zuständig – nur das Kochen überlässt sie lieber ihrem Ehemann. «Die perfekte Aufgabenteilung», schmunzelt die Hotelière.



Wo früher kleine Fenster nur wenig Licht nach innen durchliessen, befinden sich heute grosse, übersichtliche Fenster, die nicht nur eine bezaubernde Aussicht zulassen, sondern die Räumlichkeiten angenehm erhellen. Und auf den 45 Plätzen der Terrasse geniesst man nicht nur feinste A la Carte-Kreationen, sondern auch eine wunderbare Aussicht auf die Bergwelt des Goms.

«Für uns war klar, dass wir etwas Modernes wollten, es durfte aber nicht zu modern wirken, sondern musste ins geografische Gefüge und zum Stil des Hauses passen.»

Luzia Michlig, Gastgeberin im Hotel-Restaurant Tenne, Glurigen

Gemeinsam wirkt das junge Gastgeber-Paar nun im elterlichen Betrieb von Fernando Michlig. Und für sie war bald klar, dass gewisse Investitionen in das über 40-jährige Haus unumgänglich wurden. Vor rund zwei Jahren entschied sich das Unternehmerpaar, das 1976 erbaute Gebäude teilweise zu renovieren. «Eigentlich hatten wir nur



eine kleine Renovation im Sinn. Wir waren uns aber bewusst, dass wir diese nicht allein umsetzen konnten», erklärt Luzia Michlig im Gespräch mit GOURMET. Den richtigen Partner hatten sie schnell an ihrer Seite. Aus der Zeit als Gilde-Geschäftsführerin und aus Erfahrungsberichten anderer anderer Gilde-Kollegen wussten die Gastgeber, dass sie mit der beck konzept ag aus Buttisholz gut betreut sein werden. Die Unternehmung aus dem luzernischen Buttisholz ist eine anerkannte Spezialistin für Innenraumeinrichtungen. Ihr Tätigkeitsspektrum umfasst Gastronomie, Hotellerie und Ladengeschäfte wie auch gehobene Privatwohnungen, Feriendomizile und Villen. Roland Walker, Geschäftsführer und Leiter Verkauf/Planung der beck konzept ag, war es, der sich die Immobilie in Glurigen genauer anschaute. Bald zeigte sich: Hier braucht es mehr. «Die Betriebsabläufe mussten optimiert werden», beschreibt der Spezialist die vorgefundene Situation. «Ich ging völlig unbelastet an das Objekt, weil ich den Betrieb vorher nicht kannte. Meine Wahrnehmung konnte ich so ins Projekt einfließen lassen: Wird die Fläche optimal genutzt, können Abläufe vereinfacht oder verbessert werden? Fragen, die wir uns zu Beginn eines Projektes immer stellen», sagt Roland Walker zu GOURMET.





Rustikal-heimelig und doch modern-freundlich: Dies gilt nicht nur für das neu gestaltete Restaurant, sondern auch für die Weinstube im Untergeschoss. Auf der Weinkarte finden sich über 120 verschiedene Weine von namhaften Produzenten aus dem Wallis.

Aufgrund dessen zeigte sich, dass sich eine Umgestaltung der Räume aufdrängt. Ziel war es, das Hotel und Restaurant zusammenzuführen. «Der heutige Grundriss hat nichts mehr mit dem zu tun, wie es vorher war», erklärt Roland Walker. Das Haus wurde komplett ausgehöhlt und neu konzipiert.

Die Fachleute der beck konzept ag unterstützten die Familie Michlig mit Ideen, wie die Räume gestaltet werden könnten. «Für uns war klar, dass wir etwas Modernes wollten, es durfte aber nicht zu modern wirken, sondern musste ins geografische Gefüge und zum Stil des Hauses passen», erklärt Luzia Michlig gegenüber GOURMET. Mit Fotos hätten sie den Fachleuten gezeigt, was sie sich vorstellten. Anhand dessen legten die Spezialisten der beck konzept ag erste Material- und Farbkonzepte vor. Diese wurden schliesslich zu drei Hauptvorschlägen weiterverarbeitet. Die grosse Herausforderung bestand für das Ehepaar Michlig darin, sämtliche Materialentscheide zu treffen. Was für ein Boden soll es sein, welche Beleuchtung

«Unser neuer Showroom bringt den Vorteil, dass wir alles vor Ort haben, variabler sind und flexibel reagieren können, nicht passt oder nur der Farbton der Materials verändert werden soll.»

Roland Walker, Geschäftsführer und Leiter Verkauf/Planung der beck konzept ag

Materialisierung erleben – im neuen Ausstellungsraum

Der Empfang des Hotels wurde von der ersten Etage ins Parterre verlagert, die Küche vergrössert, die WC-Anlagen im unteren Bereich erneuert, ein Lager- und Garderobebereich fürs Personal wurde erstellt und sämtliche Etagen mit einem Lift ausgestattet. Dank eines zusätzlichen Anbaus hat das Restaurant heute rund 15 Sitzplätze mehr als früher, das über 40-jährige Haus ist nun rollstuhlgängig, offen und klar gegliedert.

passt dazu, auf welchen Stühlen sitzen die Gäste bequem? Die Meinung von Familie und Mitarbeitenden floss in die Entscheidungen von Luzia und Fernando Michlig mit ein. Der Besuch im neu erstellten Ausstellungsraum HAPTİK der beck konzept ag erleichterte es den Walliser Gastronomen zudem, ein besseres und konkreteres Bild von den Materialien zu erhalten. «Im Haptik-Raum war dies alles realistischer, greifbarer und somit einfacher vorzustellen, wie etwas wirkt», fasst Fernando Michlig den Besuch zusammen. «Unser neuer Showroom bringt den Vorteil, dass wir alles vor Ort haben, variabler sind und flexibel reagieren können, falls ein Material nicht passt oder nur der Farbton der Materials verändert werden soll», zählt Roland Walker die Vorteile auf.

Eine klare Vorstellung hatten die Tenne-Gastgeber von den internen Betriebsabläufen. «Aus den Erfahrungen der letzten Jahre haben wir gewisse Eigenheiten entwickelt. Ich wollte zum Beispiel unbedingt, dass der Gläserkorb des Geschirrspülers in den Trog versenkt wird, damit er aus dem Blickfeld des Gastes kommt. Auch wollten wir



Frühstücksraum und Restaurant in einem: Dank der von der beck konzept ag konzipierten Lösung kann das Buffet nach dem Frühstücksservice dezent verdeckt werden, sodass die Mittagsgäste dieses gar nicht mehr wahrnehmen.



HOTELLERIE

Elemente aus Holz und Stein, vermischt mit modernen Design-Elementen, lassen das Traditionshaus neu erscheinen, ohne dass dessen ursprünglicher Charme verloren gegangen ist.

keine Tische in der Mitte des Raumes. All diese Wünsche wurden von beck konzept immer sogleich in die weitere Planung eingebaut und zu unserer vollen Zufriedenheit umgesetzt», betont Luzia Michlig.

Im Frühling umgebaut – mit frischem Wind in den Sommer gestartet

Im März 2020 war es schliesslich soweit: Just zu dem Zeitpunkt, als der Bundesrat im Frühling den Lockdown ausrief, haben Luzia und Fernando Michlig planmässig die «Tenne» geschlossen und das Haus in einer zweiwöchigen Aktion geräumt. Während die Planungs- und Vorarbeiten rund zwei Jahre beanspruchten, wurde der Umbau in nur vier Monaten realisiert. «Der Umbau verlief einfach perfekt. Es hat sich so angefühlt, als würden wir einfach so durchspazieren», sagt Luzia Michlig rückblickend und hebt die hervorragende Arbeit sämtlicher Handwerker hervor. Menschlich wie fachlich hätten die Handwerker sie vollends überzeugt. Nicht nur jene von der beck konzept ag, sondern auch jene von den anderen Unternehmungen der Region. Dabei seien auch kurzfristige Änderungswünsche immer berücksichtigt worden. «Wir sind beeindruckt, wie viele Kleinigkeiten automatisch umgesetzt wurden, ohne dass wir davon je was mitbekommen haben. Begeistert bin ich, dass beck konzept zum Beispiel eine Geheimtüre auf der Aussenseite des Buffets eingesetzt hat, um mögliche Reparatur- und Servicearbeiten an der Getränke Säule unkompliziert und abseits des



«Wir würden sofort wieder die Zusammenarbeit mit beck konzept wählen. Von der Planung über die Umsetzung wurden wir bestens beraten und unterstützt. Ihr Geschäftssinn gleicht dem unseren: Die Umsetzung hat ihren Wert, das Endprodukt, das man erhält, ist aber jeden Franken wert.»

Fernando Michlig, Gastgeber im Hotel-Restaurant Tenne, Glurigen

Tätigkeitsfelds vornehmen zu können», sagt Luzia Michlig mit Begeisterung. Und Fernando Michlig ergänzt: «Wir würden sofort wieder die Zusammenarbeit mit der beck konzept ag wählen. Von der Planung über die Umsetzung wurden wir bestens beraten und unterstützt. Ihr Geschäftssinn gleicht dem unseren: Die Umsetzung hat ihren Wert, das Endprodukt, das man erhält, ist aber jeden Franken wert.» Komplimente, die Roland Walker gerne entgegennimmt. Er ist überzeugt, dass die «Tenne» gut gerüstet ist für die Zukunft. «Mit der neuen Raumgestaltung und dem zusätzlichen Anbau konnten wir das Optimum eines funktionierenden und attraktiven Betriebes herausholen», betont der Raumspezialist Roland Walker. Und mit dem Herzblut der Gastgeber und ihrem Team ist der «Tenne» eine erfolgreiche Zukunft ganz sicher gewiss.



Das Gastgeberpaar Luzia und Fernando Michlig haben mit dem getätigten Umbau den zukünftigen Weg der «Tenne» geebnet und freuen sich, diesen gemeinsam mit ihrer Tochter Amilia weiter zu gehen.



Mehr zum Thema

Hotel Restaurant Tenne

Furkastrasse 320
3998 Glurigen Goms
Tel. 027 973 18 92
info@tenne.ch
www.tenne.ch

beck konzept ag

Gewerbezone 82
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
info@beck-konzept.ch
www.beck-konzept.ch