

Internet-Noten immer wichtiger

HOTELLERIE Bewertungen übers Internet sind anonym und oft sehr direkt. In Zug kommen die Hotels trotzdem nicht allzu schlecht weg.

ANDREAS FAESSLER
andreas.faessler@zugerzeitung.ch

«Eisiger als ein Leichenschauhaus.» So sieht ein französischer Tourist aus Paris das Zuger City Garden Hotel und lässt kein gutes Haar an dem modernen Designerhaus. Ein Gast aus Zermatt hingegen bezeichnet es als «stilvoll und trendig» und verleiht dem Hotel die Bestnote. Vor einem Aufenthalt im Parkhotel Zug warnt ein frustrierter Gast, der von der Polizei für Falschparken vor dem Haus gebüsst worden ist. Ein Besucher des Hotels Löwen war von seiner Übernachtung aus diversen Gründen «ziemlich enttäuscht», während andere das Haus direkt am See als «ausgezeichnet» oder «Nr.-1-Hotel» bezeichnen und, ohne zu zögern, wieder kommen würden.

«Transparenz wird geschaffen»

Was Reisende aus aller Herren Ländern über die Zuger Hotels und Restaurants denken, kann jedermann auf Internetportalen wie Tripadvisor, Trivago oder Holidaycheck nachlesen. «Diese Portale gewinnen an Bedeutung», sagt Urs Raschle, Geschäftsführer von Zug Tourismus. Er bezeichnet es gar als «geniale Sache», denn es schafft Transparenz. «Bisher mussten die Gäste sich drauf verlassen, was sie in Prospekten sehen konnten.»

So zahlreich wie bei Hotels an klassischen Tourismusorten sind die Bewertungen in Zug freilich noch nicht. «Während der Woche sind die Hotels stets mit Businesskunden voll belegt, und diese sind froh, wenn sie überhaupt ein freies Zimmer erhalten», sagt Raschle. Deshalb seien diese Portale für die Zuger Hotellerie im Moment noch nicht so gewichtig. Aber mit dem wachsenden Hotelangebot würden die Inter-



Joseph Ruckli vom Hotel Löwen nimmt Online-Bewertungen ernst.

Bild Stefan Kaiser

netbewertungen auch für Zug bald eine grössere Rolle spielen.

Bislang immerhin 22 Mal bewertet worden ist der «Löwen», grösstenteils von gut bis ausgezeichnet. Inhaber Joseph Ruckli denkt, dass solche Bewertungen Einfluss auf das Buchungsverhalten haben, auch wenn sich keine Zahlen nennen lassen. «Durch diese Portale sind Hotellerie und Gastgewer-

«Man ist regelrecht ausgestellt, und das ist etwas Neues.»

JOSEPH RUCKLI, HOTEL LÖWEN

be sehr transparent geworden. Man ist regelrecht ausgestellt, und das ist etwas Neues», sagt Ruckli. «Aber wir nehmen die Bewertungen auf jeden Fall ernst», betont er. Im «Löwen» werden die Gäste neuerdings sogar dazu animiert, nach ihrem Aufenthalt eine Bewertung abzugeben, und man weist sie beispielsweise auf das Portal Tripadvisor hin. «Aber

es gibt halt Dinge, die lassen sich nicht beeinflussen», so Ruckli. «Es kann beispielsweise eine Bewertung wegen Baulärm oder Lärm vom Seefest schlecht ausfallen. Da kann das Hotel selbst nichts dafür.» Doch sobald beispielsweise das Personal als unfreundlich oder die Zimmer als schmutzig bezeichnet würden, ginge man dem sofort nach, so der Hotelier.

Portale nicht zwingend verlässlich

Dass man den anonymen Bewertungen im Internet gar «hilflos ausgeliefert» sei, findet Matthias Hegglin vom Stadthotel Ochsen, der gleichzeitig Präsident des Hotellerverbandes Zugerland ist. «Solche Portale sind nicht zwingend verlässlich, und Ergebnisse könnten verfälscht werden», relativiert er. «Es kommt drauf an, was für ein Typ Mensch dahintersteckt, die Bewertungen lassen sich ausserdem auch fälschen.» Hegglin verfolgt zwar, was über sein Hotel im Internet geschrieben wird und kümmert sich um dortige Beanstandungen und beantwortet sie manchmal sogar schriftlich. «Doch eigentlich fragen wir unsere Gäste lieber

gleich persönlich, wie es ihnen gefallen hat.» Und selber auf Reisen bevorzuge er es, ein Hotel unvoreingenommen auszuwählen.

Auch Heinz von Rickenbach vom Hotel Zugertor spricht die Durchsichtigkeit an, welche die Hotellerie durch Internetbewertungen annimmt. «Die Leute können sich sprichwörtlich rächen, wenn sie wollen», stellt er fest und bezieht sich auf eine schlechte Bewertung, in der es um eine Angelegenheit ging, die laut von Rickenbach nichts mit dem Hotel selbst zu tun habe. «Ich verfolge diese Portale und was über das Hotel geschrieben wird, denn das wird immer wichtiger, und dies sollte heutzutage jeder Hotelier tun», so von Rickenbach. Und wenn eine berechtigte Kritik komme, nehme er sich diese zu Herzen und handle entsprechend.

«Wir haben nichts zu verbergen»

Für Jan Ericsson, Marketingleiter des «City Garden» und des Parkhotels, sind die Internetbewertungen fast schon Bestandteil des Konzepts – das «City Garden» führt ein eigenes Bewertungssystem auf seiner Homepage, und beim Internetauftritt des Parkhotels werden gar die Bewertungstexte der Onlineportale direkt angezeigt – egal ob gut oder schlecht. Auf die Kritiken in den unabhängigen Portalen legt Ericsson grossen Wert. «Wir haben nichts zu verbergen», sagt er bestimmt. «Wir können sogar aus den Bewertungen lernen, und es gibt auch Kritiken, die wir durchaus nachvollziehen können.» Wo gearbeitet werde, passierten schliesslich Fehler, fügt er an. Doch auch er relativiert: «In diesen Portalen können Leute etwas schreiben, die gar nie hier gewesen waren. Es kann dort jeder tun, was er will, und da sehe ich ein gewisses Risiko.» Internetbewertungen hätten sich fast schon zu einer Art Volkssport gemausert, findet Ericsson.

Die Onlineportale prüfen normalerweise jede einzelne Bewertung vor deren Veröffentlichung und geben an, auf Richtigkeit der Einträge erpicht zu sein und Konsequenzen zu ziehen bei vorsätzlich «fahrlässigen oder unwahren» Inhalten – soweit dies eben möglich ist.

Who are you?

Bei den Parteistrategen steigt der Puls. Und mit Blick auf den Wahlsonntag vom 23. Oktober kommt derzeit spürbar Hektik auf. Nicht im Zentrum steht dabei das Rennen um den Ständerat – weil die zwei Sieger schon vor dem Startschuss feststehen. Sie heissen Peter



Christian Peter Meier

Bieri und Joachim Eder. Überraschungen ziemlich ausgeschlossen.

Wer aber schafft's in den Nationalrat? Die Frage ist in Zug ja stets besonders spannend, weil die Aus-

ZUG UM ZUG

gangslage so sehr dem beliebten Kinderspiel «Reise nach Jerusalem» gleicht. Bei drei Sitzen und vier relevanten Mitspielern gibt es immer einen, der ausscheiden muss. Vor vier und vor acht Jahren war dies die FDP, vor zwölf Jahren trafs die Linken. Die Vergangenheit lehrt uns weiter, dass in diesem Spiel auch bisherige Nationalräte mit dem Schlimmsten rechnen müssen. Sprich: mit der Abwahl.

Die im Grunde simple Konstellation ist dieses Jahr durch weitere Player deutlich komplizierter geworden. Ungefähr so, als würden bei der «Reise nach Jerusalem» auch noch einige Babys um die Stühle krabbeln. Selber zwar chancenlos, können sie die Grossen ins Stolpern bringen und so das Spiel massiv beeinflussen.

Zu den Kleinen gehören namentlich die Grünliberalen und neu auch noch eine Secondo-Liste. Ob sie mit ihrer Kandidatur tatsächlich jemandem den Hööggel stellen und – falls ja – wem, lässt sich heute kaum beantworten. Nur so viel: Der SVP werden weder die Grünliberalen noch die Secundos viele Stimmen rauben.

Ich sprach von Hektik. Sie äussert sich dieser Tage in einer ganzen Reihe weiterer Nationalrats-Nominierungen. Bereits wurde der vor vier Jahren bereits unerträglich hohe Stand von 33 Kandidaten überschritten. Mich ärgert das. Auch wenn ich selbstverständlich keinem Zuger Stimmbürger das Recht auf eine Bewerbung abspreche. Von den Parteien wünschte ich mir in dieser Frage aber trotzdem deutlich mehr Zurückhaltung und mehr Klasse statt Masse. Zumal sich mehrere Parteien schon bei ihrer Hauptliste schwertun, dem Favoriten zwei einigermaßen profilierte «Supporting Acts» an die Seite zu stellen.

Das diesjährige Kandidatentableau ist damit alles andere als ein «Who is Who» der Zuger Polit-szene geworden. Schon eher ein «Who are you?» Und noch eine Frage habe ich mir im direkten Gespräch mit einigen Möchtegern-Nationalräten auch schon nur knapp verkneifen können: Ob es denn als allererstes Polit-Engagement gleich ein Sitz im nationalen Parlament sein müsse.

christian.meier@zugerzeitung.ch

«Der Most ist in Vergessenheit geraten»

Bereits zum dritten Mal findet der Zentralschweizer Biomarkt «O Sole Bio» an der Seepromenade in Zug statt.

Seit Anfang mit dabei ist **Martin Wigger**. Neben einem Stand mit Konfitüren, Sirup, Schnaps und anderen Bioprodukten betreibt der Luzerner am Markt auch eine Schaumosterei. «Ziel ist es, den Kindern zu zeigen, wie Apfelsaft hergestellt wird. Most beinhaltet viele wichtige Vitamine, doch leider ist er mit der Zeit ein wenig in Vergessenheit geraten. Die Leute trinken heute lieber

Most mit viel Wasser verdünnt.» Martin Wigger sucht nach dem passenden Wort. «Ja, genau! Apfelschorle heisst das», sagt er schnell, als es ihm wieder einfällt.

Auch am Stand der Wiggers steht **Tilly Mertz**. In der Hand hält sie ein kleines Plastikgläschen, das jedoch keinen Most enthält. Vorsichtig kostet sie von der leicht gelblichen Flüssigkeit und beginnt zu husten. «Der Quittenschnaps schmeckt wirklich sehr lecker!», sagt sie lachend und erklärt sofort: «Ich bin nur ein wenig erkältet – daher der Husten.» Schon letztes Jahr sei sie an den Biomarkt einkaufen gekommen und schätze das Angebot an Früchten und Gemüse hier sehr.

Karotte mit «erdigem Abgang»

Was Bio wirklich bedeutet, erlebt Ingrid Birchmeier hautnah. Geschickt zieht sie unter den Instruktionen von **Regina Reichmut** eine Karotte aus der Erde. «Die ist ja überhaupt nicht krumm!», sagt sie erstaunt und betrachtet die noch etwas dreckige Rübe. Nach kurzem Waschen knackt die Rübe dann schon zwischen den Zähnen. Ob man Bio schmeckt? «Sie ist sehr aromatisch, lecker und viel



Mit Elan dabei: Martin Wigger füllt Äpfel in seine Mostpresse.

Bild Werner Schelbert

intensiver als die Karotten vom Supermarkt. Zudem hat sie einen leicht erdigen Abgang – wahrscheinlich habe ich sie vorher nicht gut genug gewaschen», sagt Ingrid Birchmeier. Lachend streckt sie **Markus Exer** die Rübe hin. «Probier mal!» Und auch er zieht dasselbe Fazit: «Ein leicht erdiger Geschmack, aber lecker.» Karotten mag auch Regina Reichmut, und dies schon seit ihrer Kindheit. «Als ich klein war, ass ich die Rüben, ohne sie vorher zu waschen. Dann knirschte es jeweils so schön

zwischen den Zähnen.» Viele Marktbesucher hätten bislang noch nie eine Rübe gezogen, darum müsse sie hie und da noch helfen. «Das Kraut soll schliesslich dran bleiben und die Rübe aus dem Boden kommen», sagt sie schmunzelnd.

Für **Elisabeth und Werner Messmer** sind die meisten handwerklichen Darbietungen am Markt nichts Neues. «Vieles kennen wir noch aus der Kindheit.» Interessant sei es aber trotzdem. Auf der Suche nach etwas Bestimmten seien sie nicht. «Wir geniessen einfach das schöne

Wetter und die gute Lage des Marktes», so Werner Messmer. Fündig geworden ist **Doris Aebi**. Am Stand von **Herbert Jung** hat sie eine Straussenfeder gekauft, die zu Hause als Katzenspielzeug dienen soll. «Der Markt ist eine Bereicherung für die Stadt Zug», so Aebi. JASMIN GUT redaktion@zugerzeitung.ch

HINWEIS

► Der «O Sole Bio»-Markt zwischen Siehbachsaal und Landgemeindeplatz in der Stadt Zug findet heute noch von 10 bis 17 Uhr statt. ◀

Strasse gesperrt

WALCHWIL red. Die Forchwaldstrasse wurde in den letzten Monaten aufwendig saniert. Nun wird sie feierlich eingeweiht – und für den Verkehr gesperrt. Am nächsten Samstag darf sie von 13 bis 17 Uhr nicht befahren werden. Dann findet das Einweihungsfest statt. Auch danach ist die Strasse nur beschränkt befahrbar. Grund ist das Vita-Fest auf dem Spielplatz Usseregg.