



Liebe Leserinnen, liebe Leser  
„Es geht nicht darum glücklich zu werden sondern glücklich zu sein.“ Diesen Spruch habe ich kürzlich in der Zitatebox von Hermann Scherer entnommen. Ist die Aussage nicht absolut zutreffend auf unseren heutigen Geschäftsalltag.

Wenn mich Leute auf meine vielseitigen Angebote ansprechen, antworte ich normalerweise, dass ich eben anbiete was ich gerne mache. Wahrscheinlich sollte ich noch treffender sagen, dass ich alles anbiete, was mich glücklich macht. Denn darum geht es in unserem Leben.

Ich bin überzeugt, dass Sie auch in dieser Ausgabe wieder einige Hinweise finden, welches Sie glücklich machen – z.B. ein feines Bobotie mit einem ausgezeichneten Wein ☺

Herzlichst Ihr

Beat R. Wicki  
Entrepreneur

### In dieser Ausgabe

Bayerische Kaffeeträume aus dem Fürstentum

Wie Sie die Energie in Ihrer Firma erhöhen können?

Ein selbst gemaltes Mandala wird mehr Lebenskraft aufbauen.

Terroir das Geheimnis der neuen Weinkultur

Standpunkt – die Meinung unserer Kunden

## Demmel Kaffee mit Goldmedaille

### Bayerische Kaffeeträume aus dem Fürstentum

Seit 2009 produziert Peter Demmel in seiner eigenen Rösterei in Schaan FL ausgezeichneten Kaffee und hat sich sowohl in der Gastronomie als auch bei der Privatkundschaft einen Namen geschaffen. Er erzählt uns von seinen Erfolgsgeheimnissen.

**Peter, wieso wird ein Technologe aus der Pulvermetallurgie mit dem „Österreichischen Kaffeemeister-Preis“ ausgezeichnet?**

Durch meinen Bruder, welcher als Röstmeister arbeitete, kam ich zur Leidenschaft Kaffee und begann mich mit dem Kaffeerösten zu beschäftigen. Ich stellte schnell fest, dass Kaffee eine ähnliche Konsistenz und technisch gesehen vergleichbare Eigenschaften wie Eisenpulver hat. Damit war mein Ehrgeiz als Maschinenbauer geweckt.

In meiner Diplomarbeit als Wirtschaftsingenieur habe ich den Businessplan für meine eigene Rösterei geschrieben und diesen in der Folge konsequent umgesetzt.

**Wieso bist Du gerade im Fürstentum Liechtenstein gelandet?**

Mir gefällt es seit über zehn Jahren im Rheintal. Für mich ist das eine Macher-Gegend mit einer unheimlichen Konzentration verschiedener Firmen auf engstem Raum. Daher ist man gefordert besser zu sein als andere. Das spornt mich an, meine Qualitätsvorstellungen kompromisslos umzusetzen.

**Was macht für Dich die Qualität eines Kaffees aus?**

„Das Glück liegt im Genuss“ könnte man als Kurzformel dazu erwähnen.

Kaffee ist, vergleichbar wie Wein, ein Naturprodukt. Daher beginnt guter Kaffee bei der Exposition der Plantagen, dem Mikroklima und vor allem bei der Pflege durch die Bauern. Für mich ist es zum Beispiel ein wichtiges Argument, ob ein Bau-

er die gute Qualität während mehreren Jahren halten kann.

Mehrmals jährlich treffe ich mich mit meinen Händlern und Agenten in Hamburg und suche mir die besten Bohnen aus der ganzen Welt aus. Kaffeegenuss auf höchstem Niveau bedeutet aber auch, dass in der kompletten Beschaffungs- und Lagertechnik höchste Standards angewendet werden. So sind die komplett geschmacksneutralen Grünbohnen-Edelstahl-Lagertanks etwas Einzigartiges in der Kaffeewelt.

Meine Philosophie ist es durch einen schonenden Röstprozess aus den Bohnen das Beste herauszuholen. Wenn meine Kunden dann ganz begeistert vom Demmel Kaffee schwärmen spornt mich das noch weiter an.

**Kann man denn bei einem etablierten Prozess wie dem Kaffeerösten noch innovativ sein?**

Da sind mir meine Kenntnisse und Erfahrungen aus dem Maschinenbau zugutegekommen und ich habe ein einzigartiges „flow roast“-Verfahren entwickelt. In meiner Manufaktur wird mit viel Hand-

arbeit bei niederen Temperaturen geröstet. Auch kann sich der Kaffee beispielsweise an der Luft abkühlen und wird nicht mit Wasser heruntergekühlt, weil der Prozess beschleunigt werden soll.

So sind wir in dauernden Kontakt zu unserem einzigartigen Produkt, welches wir liebevoll und mit viel Leidenschaft verarbeiten. Nur auf diese Weise können wir persönlich für die einzigartige Qualität bürgen.

**Für wen stellst Du Deinen Kaffee her?**

Für alle Menschen, die sich etwas Gutes tun wollen. Ich möchte, dass meine Kunden nach dem Kaffee sagen „das war jetzt ein Genuss, jetzt geht’s mir wieder besser!“.

**Hast Du spezielle Angebote für die Gastronomie?**

Mein Sortiment besteht aus fünf Mischungen, welche den gesamten Bereich an Kaffevariationen abdecken: Espresso Verona, Espresso Palermo, Cafe Creme Vienna, Intero und Santiago. Je südlicher die Stadt, welche dem Kaffee den Namen gibt, umso stärker ist dieser.

Den einzigartigen Demmel-Kaffee könnten Sie gleich jetzt bestellen. Lassen Sie sich das nicht entgehen, es lohnt sich!



**www.demmel.li**  
T +423 232 12 09

Bestellungen bis 16:30 Uhr werden am kommenden Tag bei Ihnen ausgeliefert.

Grundsätzlich liefere ich den gleichen Kaffee an die Gastronomie und Privathaushalte. Gastronomen biete ich gerne noch eine Schulung des Personals an. Dabei habe ich die Erfahrung gemacht, dass plötzlich mit einer grossen Leidenschaft Kaffee verkauft wird.

Das ist wichtig, denn der Kaffee ist der letzte Eindruck, den man normalerweise nach einem feinen Essen mitnimmt. So kann ich schlecht nachvollziehen, dass bei der Bewertung von Gourmet-Menüs der Kaffee nicht mehr dabei ist. Ist dieser gut, nimmt der Gast gerne noch einen zweiten. Wo kann der Gastronom mit einem Wareneinsatz von bloss CHF 0.25 einen Umsatz von über CHF 4.00 erzielen – aus auch betriebswirtschaftlich durchaus ein interessanter Aspekt.

**Herzlichen Dank Peter für Deine persönlichen Ausführungen. Es war für mich eine Bereicherung, Deine Passion für den Kaffee erleben zu dürfen!**

Peter Demmel war ursprünglich Technologe in der Pulvermetallurgie. An der Liechtensteiner Universität hat er später Wirtschaft studiert. Nach dem Entdecken seiner Leidenschaft für Kaffee hat er sich in Wien auch zum Diplom-Kaffeekommelier ausbilden lassen und eröffnete 2009 in Schaan seine eigene Kaffeerösterei. Dort verarbeitet er ausschliesslich auserwählte Gourmet-Grünbohnen erstaunlich effizient zu erstklassigen Kaffeemischungen.



Swiss Hospitality Academy führt erstes eigenes Bildungsprogramm durch

## Stagiaires-Programm Winter 2014

Anfang Dezember startet das erste durch die Swiss Hospitality Academy durchgeführte Stagiaires-Programm. Ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte. Knapp 30 junge Fachleute aus Osteuropa lernen in einem viermonatigen praxisorientierten Programm die Grundlagen erfolgreicher Gastronomie und Hotellerie in der Schweiz.

### Bewährtes Programm

Das angebotene Programm ist nicht neu. Seit rund 20 Jahren wurde es von einer Schweizer Hotelfachschule in vergleichbarer Form angeboten. Diese hat im Rahmen ihrer Konzentration auf die Kernkompetenzen entschieden, das Programm nicht weiter anzubieten. Durch Vermittlung von Hans Rudolf Schmid, unserem neuen Leiter Stagiaires-Programm konnte der Kurs übernommen werden und wird ab 7. Dezember 2014 in leicht mo-

difizierter Form durch die Swiss Hospitality Academy in den Räumlichkeiten der SSTH in Passugg starten.

### Weiterbildungskurs

Für das Programm qualifizieren sich Studierende aus osteuropäischen Hotelfachschulen, welche über Grundkenntnisse in der Hotellerie verfügen und sich auf Deutsch unterhalten können. Im intensiven zweiwöchigen Weiterbildungskurs werden sie auf den Schweizer Service-Standard, im Fachvokabu-

lar und in deutscher Kommunikation geschult.

### Praktikum in der Schweiz

Ein Höhepunkt des Programms ist das dreieinhalbmonatige Praktikum in einem Restaurant oder Hotel in der Schweiz, welches durch die Swiss Hospitality Academy vermittelt und begleitet wird.

Anlässlich einer Rekrutierungsreise im September konnten insgesamt 28 motivierte junge Studierende aus Tschechien, der Slowakei, Ungarn, Polen und Lett-

land akquiriert werden. Hans Rudolf Schmid meint: „Die Freude und Begeisterung sowie die Dankbarkeit der jungen Berufsleute war für mich die Motivation, eine neue Trägerschaft für das Programm zu finden. Die Swiss Hospitality Academy ist für mich eine tolle Lösung!“



Hans Rudolf Schmid, Leiter Stagiaires Programme

Unterwasserlärm bedroht die Weltmeere – OceanCare sorgt für Ruhe

## Wie ein Raketenstart in Nachbars Garten

Wale sind grandiose Sänger. Doch waren ihre Gesänge früher bis zu 2000 Kilometer weit zu hören, so reichen sie heute nur noch 200 Kilometer weit. Nicht, weil die heutigen Wale schlecht bei Stimme wären. Sondern weil der menschgemachte Lärm von Schiffsschrauben, Militärsonar, Erdölsuche und anderem in unseren Ozeanen infernalische Ausmasse angenommen hat. Dass Unterwasserlärm eine der grössten Gefahren für die Meere darstellt, wird dank der Schweizer Meeresschutzor-

ganisation OceanCare immer bekannter. Seit 2004 steht das Thema auch auf der Agenda der UN ganz oben.

In der Dunkelheit der Ozeane sind Meeresbewohner auf ihr Gehör angewiesen. Doch das ist immer häufiger chancenlos. Beispielsweise für Erdölsondierungen, die im Mittelmeer enorm zunehmen, werden alle zehn Sekunden akustische Signale in den Meeresboden geschickt – jedes lauter als ein Raketenstart. Über Wasser meist streng reguliert,

ist Lärm unter der Meeresoberfläche nicht geregelt, obwohl die Folgen wissenschaftlich belegt sind: "Wale tauchen in Panik auf und sterben an der Taucherkrankheit. Delphine können Fischschwärme nicht mehr orten und verhungern. Fische flüchten", so Sigrid Lüber, Präsidentin und Gründerin von OceanCare.

Mit dem ökologischen Gleichgewicht könnte der Unterwasserlärm auch die Welternährung ins Wanken bringen: Nach Erdölsondierungen wurden Ertragseinstößen von bis zu 80% im Fischfang dokumentiert.

OceanCare kämpft seit 2002 gegen das Problem. Mit der International Ocean Noise Coalition IONC macht man weltweit darauf aufmerksam, seit 2011 ist OceanCare Sonderberaterin der UN für Fragen im Meeresschutz.

Die internationale Anerkennung des Lärms als eine der zehn grössten Gefahren für die Meere und die Einführung von Umweltverträglichkeitsprüfungen bei der Rohstoffsuche im Meer durch die EU sind grosse Erfolge. Doch bis in den Ozeanen wieder Ruhe einkehrt, ist noch viel zu tun.



Seit 25 Jahren schützt OceanCare die Meeressäuger und Ozeane. An vorderster Front hat das kleine Team um die Gründerin und Präsidentin Sigrid Lüber dramatische Entwicklungen miterlebt und konkrete Verbesserungen durchgesetzt.

Weitere Informationen unter [www.oceancare.org](http://www.oceancare.org) [www.silentoceans.org](http://www.silentoceans.org)

### Standpunkt

Die Meinung unserer Kunden

**Sigrid, was hat Dich dazu veranlasst, bei mir eine Feng Shui Analyse in Auftrag zu geben?**

Ich wollte bei OceanCare frischen Wind in die Büroräumlichkeiten bringen und dabei auf die besonderen Bedürfnisse der Mitarbeitenden achten, wozu sich meiner Meinung nach Feng Shui sehr gut eignet.

**Wie hast Du die Beratung empfunden?**

Schon bei der Beratung spürte ich, wie richtig sich die Vorschläge anfühlten und kaum warst Du zur Tür hinaus, haben wir bereits begonnen, die Büros umzustellen und die empfohlenen Massnahmen umzusetzen.

**Hat sich für Dich und Dein Umfeld nach der Beratung etwas verändert?**

Ja, auf jeden Fall und dies nicht nur energetisch, sondern auch gesundheitlich. Eine der Mitarbeitenden hatte bereits nach einem Tag keine Rückenschmerzen mehr. Es ist auch spürbar wie gut die Energie jetzt fliesst und wie sie uns alle positiv beeinflusst.

Sigrid Lüber, Präsidentin OceanCare



### Impressum

Herausgeber: Beat Wicki  
Swiss Hospitality Academy GmbH  
Kanalstrasse 5  
7304 Maienfeld

Auflage 500 Expl., erscheint 2 x jährlich

Gratisabonnemente können direkt beim Herausgeber bestellt werden. Möchten Sie vom Verteiler gestrichen werden, melden Sie dies am einfachsten an [info@hospitality-academy.ch](mailto:info@hospitality-academy.ch).

Wenn Sie sich auf [www.hospitality-academy.ch](http://www.hospitality-academy.ch) als Nutzer registrieren werden Sie automatisch über die spannenden Blog-Beiträge und weitere Neuerungen aus unserem Umfeld informiert.