

# Hotels in Deutschland - Krise ohne Ende?

Erst kam die Pandemie, dann mit dem Ukraine-Krieg und dessen Folgen der nächste Schlag. Höhere Preise scheinen unausweichlich.

VON ALEXSANDRA BAKMAZ UND ROBIN WILLE

**IMMENSTAAD** Normalerweise ist Michael Heinzler ein sehr optimistischer Mensch. Doch das kommende Jahr besorgt den Hotelbesitzer aus Immenstaad am Bodensee. Der 51-Jährige wird die Preise in seinem Hotel um 16 bis 18 Prozent erhöhen. Die Inflation, gestiegene Betriebskosten und die Rückkehr in der Gastronomie zu einer Mehrwertsteuer von 19 statt 7 Prozent würden die Preise in die Höhe treiben. Wie die Gäste auf die Preissteigerungen seit dem 1. Januar reagieren, kann er immer noch nicht sagen. „Die Situation gab es noch nie“, sagt Heinzler, der in seinem Haus mit 34 Zimmern und Suiten am Seeufer ein Angebot für große und kleinere Geldbeutel liefern will.

So wie dem Hotelier am Bodensee geht es gerade vielen in Deutschland. „Es sind herausfordernde Zeiten“, sagt Tobias Warnecke, Geschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland. In der Pandemie habe die Branche in den Abgrund geschaut. Langsam sei es aufwärtsgegangen, doch dann sei der Ukraine-Krieg gekommen. „Wir sind von der einen Krise in die nächste gerutscht.“ Nach heftigen Einbrüchen 2020 und 2021 hinkt die Branche bei den Umsätzen noch immer dem Vor-Krisen-Niveau hinterher. Das Gastgewerbe insgesamt setzte im Oktober bereinigt um Preiserhöhungen 3,8 Prozent weniger um als im Vorjahresmonat, wie Zahlen des Statistischen Bundesamtes vom Dienstag zeigen. Im Vergleich zum Vor-Corona-Monat Oktober 2019 klafft sogar eine Umsatzlücke von 13,3 Prozent. Nimmt man nur Hotels



Michael Heinzler vom Hotel und Restaurant Heinzler am See steht an die Rezeption seines Hotels.

FOTO: FELIX KÄSTLE/DPA

und sonstige Beherbergungsunternehmen in den Blick, beträgt das Minus 7,5 Prozent. Die Rentabilität in der Hotellerie sei schon immer relativ gering gewesen, sagt Warnecke. „Es blieb nie wirklich viel über.“ Stephanie Zarges-Vogel vom Hotelbe-

ratungsunternehmen Zarges von Freyberg sagt, es sei durchaus möglich, schwarze Zahlen zu schreiben. Aber man müsse sich daran gewöhnen, dass trotz gesteigener Umsätze beim Ergebnis nicht unbedingt viel mehr herauskommt. Die Marge

habe sich wegen der deutlich gestiegenen Kosten deutlich nach unten verschoben.

Die Hotellerie sei stark von Unsicherheit und schwerer Planbarkeit geprägt, sagt Zarges-Vogel. „Ich glaube, es war noch nie so schwer

planbar.“ Schwierig hätten es künftig Hotels ohne klares Konzept und ohne starke Positionierung. Auch für Hotels im mittleren Bereich werde es schwierig. „Günstig und sehr teuer funktioniert, aber die Mitte ist schwierig darstellbar“, sagt Zarges-Vogel.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis sei in Deutschland schon immer sehr gut gewesen, heißt es vom Geschäftsführer des Hotelverbandes. Es sei schon immer schwierig gewesen, angemessene Preise zu erzielen, weil Deutsche sehr preissensibel seien. Für sinkende Preise seien momentan keine Spielräume.

Beraterin Zarges-Vogel argumentiert: „Eine gewisse Leistung hat einfach ihren Preis.“ Es müsse im Bewusstsein der Gäste noch besser verankert werden, dass sie „nicht auf dem Ramschmarkt“ unterwegs sein könnten, wenn sie eine gewisse Leistung erwarteten. „Im Konsumgüterbereich ist das ganz selbstverständlich und bei Reisen, glaube ich, werden wir uns daran gewöhnen müssen.“

Die Bedürfnisse der Gäste stiegen, und mit den höheren Preisen würden diese auch sensibler, sagt die Beraterin. Individualität sei deshalb ganz wichtig. Das beginne bei den kleinen Dingen am Frühstücksbuffet, etwa mit regionalen Produkten. Aber auch beim Design oder der Ausstattung des Hotels, indem man sich Dinge überlege, die der Gast nicht überall finde. Oder beim Service etwa mit einer persönlichen Atmosphäre. „So kann man Alleinstellungsmerkmale aufbauen, die Hotelketten niemals haben werden.“ Hotelier Heinzler profitiert von seiner Lage in der Tourismus- und Ferienregion Bodensee. Die

Stadt- und Geschäftshotellerie leide stärker unter den Corona-Folgen als die Ferien-Hotellerie, sagt Verbandsgeschäftsführer Warnecke. Die touristische Nachfrage habe sehr viel schneller wieder angezogen.

Ein weiteres Problem: Viele Hotelbesitzer sind laut Warnecke nicht mehr die Jüngsten und finden keinen Nachfolger. In die entstehende Lücke drängen Hotelketten. Wenn ein Platz frei werde, verdrängen diese die Privathotellerie. Hotelier Heinzler hofft hingegen, dass sein Familienbetrieb in vierter Generation von den eigenen Kindern übernommen wird. Was die Suche nach einem Nachfolger erschwert: Hoteliers müssen sich laut Warnecke mit viel längster Bürokratie beschäftigen. Große Hotelgesellschaften hätten entsprechende Strukturen oder ganze Abteilungen, die alles regelten. Andererseits seien kleine Privathotels schneller und könnten viel besser auf neue Marktgegebenheiten reagieren.

Heinzler blickt derweil auf den grauen Bodensee hinaus. Seine Stimmung sei nicht ganz so trüb. Er und viele seiner Kollegen seien aber verunsichert. Der Standort lasse ihn hoffen. „Der Bodensee hat sich in den letzten Jahren super entwickelt“, sagt er mit Blick auf die Übernachtungszahlen. Er wäre schon zufriedener, wenn er trotz der Preissteigerungen das Niveau halten könne. Eine Prognose des Hotelverbandes könnte ihm Hoffnung machen: Der Verband geht davon aus, im kommenden Jahr etwa die Gästezahlen und Umsätze von 2023 zu erreichen.

Produktion dieser Seite:

Danina Esau

Anzeige

## REISERÄTSEL DER WOCHE

# Exklusive Tipps im Sarntal von der Reiseexpertin Anja Fischer

0137  
9 371137-10\*

Anja Fischers Beruf und Passion ist seit Jahrzehnten das Thema Reisen, schöne Orte zu entdecken und diese für andere erlebbar zu machen. Auf ihrer Plattform Glücksmomente Charmingplaces stellt sie wertvolle Insider-Adressen und Reiseinspirationen vor.

### Magisches Sarntal

Mitten in Südtirol liegt das Sarntal. Mit einer Länge von 50 km erstreckt es sich vom Stadtrand von Bozen bis zum Penser Joch und ist die flächenmäßig größte Gemeinde Südtirols. Nur etwas über 7.000 Einwohner leben hier inmitten von gebirgigen Landschaftswundern. Ein Paradies für Wanderer, Radfahrer und in der Wintersaison selbstverständlich auch für Wintersportler. Für seine Ursprünglichkeit ist dieser Teil Südtirols nicht nur bei Urlaubern, sondern auch bei den Südtirolern als Naherholungsgebiet geschätzt. Gleichzeitig ist er auch ein Tor in den Süden. Und Bozen, mit seinem bunten Treiben und dem mediterran-alpinen Flair, liegt gleich ums Eck. Das Sarntal ist aus meiner Erfahrung ein Tal mit einer ganz besonderen Kraft, fast mystisch.

Absolut verzaubert hat mich meine Wanderung zu den **Stoanernen Mandln**. Die Steinernen Männchen, wie sie auf Hochdeutsch heißen, durfte ich in den Sarntaler Alpen, nach einem Aufstieg im Dunkeln, bei Sonnenaufgang bewundern. Über 100 aufeinander getürmte Steintürme, von kniehoch bis mannshoch, standen da als Silhouetten gegen die aufsteigende Sonne auf dem 2.003 m hohen Schöneck. Unterwegs weidende Pferde und Schafe waren unbeeindruckt von den vielen Sagen, die sich um diesen Ort winden. Hexen, Teufel oder doch nur Wanderer und Hirten sollen die Steine aufeinander geschichtet haben. Wie dem auch sei, die Faszination des Ortes ist nicht zu leug-

### Auf ins Sarntal

► **Wir verlosen heute** einen Gutschein von Glücksmomente Charmingplaces für zwei Personen für einen Aufenthalt von vier Nächten mit Halbpension im Spa- und Gourmet-Hotel Bad Schörgau im Sarntal. Inbegriffen sind ein gesundes Frühstücks-Buffer, sowie der Zugang zum Silhouette-Gourmet-Spa. In der Halbpension ist ein viergängiges Verwöhn-Menü enthalten. Der Gutschein ist ein Jahr lang gültig und nach Verfügbarkeit einlösbar.

► **Rätsel-Telefon:** Wenn Sie die Lösung wissen und mitspielen wollen, dann rufen Sie die Gewinn-Hotline an unter: **0137/9371137-10**.

Der Anruf kostet 50 Cent aus dem Festnetz der Dt. Telekom, Mobilfunkpreise teurer.

Teilnahmeschluss: Dienstag, 24 Uhr.

► **Rätselfrage: Bei welchem Gastro-Erlebnis im Sarntal kommt Nachhaltigkeit auf den Teller?**

Lösung vom 30. Dezember: 737 m<sup>2</sup>.

► **Rechtshinweis:**

\*50 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise teurer. Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlags oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet, die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Keine sonstigen Kostenübernahmen. Im Übrigen finden Sie unsere Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise auch unter: <https://servicecenter.saarbruecker-zeitung.de/page/gewinnspiele>

nen: Schon die Kelten waren hier oben unterwegs, uralte Ritz-Zeichen identifizieren den Aussichtspunkt als keltischen Kultplatz von vor Jahrtausenden. Beim Abstieg gab es als krönenden Abschluss ein deftiges Frühstück mit Speck und Eiern auf der **Auener Alm**.

Wenn ich vom Sarntal erzähle, geht es auch viel um Menschlichkeit. Die Leute hier sind ebenso einzigartig wie die Natur. Gregor Wenter vom **Hotel Bad Schörgau** ist einer von ihnen. Mit ihm habe ich eine **Wanderung auf den Hauserberg** unternommen. Beim Sammeln von Steinpilzen, die wir im An-

schluss nach der herrlichen Rundwanderung gleich verspeist haben, konnte ich den gebürtigen Sarntaler besser kennenlernen, der mir viel über Land und Leute erzählte. So eine Liebe zur eigenen Region und zur Kulinarik reißt einfach mit.

Gregor schaut bei aller Traditions- und Zukunftsliebe auch immer in die Zukunft und verknüpft antikes Wissen der Ahnen mit neuen Ideen. Allen voran durch sein nachhaltiges **Food Konzept LAFuGA**, Laboratory for Future Gastronomy. Bei diesem Gastro-Erlebnis werden Lebensmittel ganzheitlich verwendet. **Nachhaltigkeit kommt hier auf**

den Teller. Im Gourmetrestaurant LAFuGA des Hotels Bad Schörgau macht Chefkoch Mattia Baroni durch die Fermentierung frische Zutaten bekömmlich und schmackhaft. Ohne Verschwendung, mit modernen Techniken, die auf alten Methoden basieren. Resultat ist eine Gourmet-Erfahrung, die mir noch lange in Erinnerung geblieben ist.

Eine andere Art der kulinarischen Freude im Sarntal ist der **weltberühmte Südtiroler Speck**. Die **Hofmanufaktur Kral** stellt „Den besten Speck der Welt“ her. Aber auch andere Spezialitäten wie

Schlutzkrapfen, Säfte, Aufstriche, Beeren und Gebäck kommen von der Landwirtschaft. Zu kaufen gibt es die typischen Schmankerl auf dem Markt oder direkt im Webshop des Bauern. Vom Hersteller zum Konsumenten, ganz ohne Umwege.

Noch mehr Lust auf nachhaltige Shopping-Erlebnisse macht einer der letzten **Federkielsticker** Peter Ainhauer. Er stellt in mühevoller Handarbeit das Etui mit der Fuhrwerksahle, der zweizinkigen Gabel und dem Messer her, das zur Südtiroler Tradition gehört. Jeder Kunde kann sich die Stickereien und Verzierungen für Scheide und Griffe nach eigenem Geschmack aussuchen. Wildschwein oder Edelweiß, je nach Hobby und Belieben des Auftraggebers.

**Shopping** ist auch in **Bozen** angesagt. Zahlreiche Boutiquen, in den Winkeln und Gassen versteckt, bieten Überraschendes, Handgemachtes und Einzigartiges. Aber auch, wer einfach nur dasitzen und die Seele baumeln lassen will, wird in Bozen glücklich. Dolce Vita erleben, an einem Glas Südtiroler Chardonnay oder Burgunder nippen und wärmende Sonnenstrahlen genießen, gehört dazu.



Anja Fischer tankt gerne Kraft im Sarntal.

FOTO: CHARMINGPLACES



Im Sarntal heißen Sie über 100 stoanerne Mandln, also Männlein aus Stein, willkommen.

FOTO: CHARMINGPLACES

### Infos



### Spa & Genuss-Hotel Bad Schörgau

Die Onlineplattform Glücksmomente Charmingplaces stellt ausgewählte Hotels und Ferienhäuser vor und gibt konkrete Reisetipps. Aus der Charmingplaces Kollektion stammt auch das Spa & Genuss-Hotel Bad Schörgau im Sarntal bei Bozen. Anja Fischer schwärmt: „Es gibt Hotels, die sich dem Thema Spa und Wellness verschrieben haben, andere, die sich auf Gourmet und Genießen spezialisiert haben und wieder andere, die persönlichen Service und Gastfreundschaft ganz groß schreiben. Und zu guter Letzt gibt es Hotels, die durch ihre tolle Lage ein Erlebnis bieten, das sie einzigartig macht.“ Gregor Wenter bietet im Hotel Bad Schörgau seinen Gästen davon alles und noch mehr. Lassen Sie sich an diesem ganz besonderen Ort verwöhnen und genießen Sie Wellness, Kulinarik und Gastfreundschaft in einer der schönsten Ecken Südtirols.

Glücksmomente  
Charmingplaces

**Info & Buchung:**  
Hotel Bad Schörgau  
Putzen 24  
I-39058 Sarntal  
Telefon: +39 0471 62 30 48  
E-Mail: [info@bad-schoergau.com](mailto:info@bad-schoergau.com)  
Website:  
<https://www.bad-schoergau.com>  
Inspirationen rund ums Reisen:  
Glücksmomente-Charmingplaces  
<https://charmingplaces.de/>



FOTO: Bad Schörgau