

Weiterer Meilenstein für den barrierefreien Tourismus



Ob für Gäste oder Mitarbeitende mit einer Beeinträchtigung – das Breitehotel in Basel hat Vorzeigecharakter. KEYSTONE

Erstmals lancieren Tourismus- und Behindertenorganisationen ein einheitliches Informationssystem zur Barrierefreiheit der Hotels.

Menschen mit Behinderung oder altersbedingten Einschränkungen benötigen barrierefreie Eingänge, Toiletten und Zimmer. Im Rahmen des vom SECO unterstützten Innotour-Projekts «Hotel-Barrierefreiheit Schweiz» haben sich Hotelleriesuisse, Schweiz Tourismus, die Claire & George Stiftung, Pro Infirmis, die Schweizer Paraplegiker-Vereinigung sowie Mobility International

Schweiz zusammengetan. Gemeinsam haben sie einheitliche Richtlinien und Symbole definiert.

«Rund drei Viertel der geprüften Betriebe verfügen über barrierefreie öffentliche Bereiche.»

SUSANNE GÄUMANN
PROJEKTLEITERIN
CLAIRE & GEORGE STIFTUNG

In den letzten zwei Jahren wurden 500 Hotels, die über barrierefreie oder bedingt barrierefreie Hotelzimmer verfügen, geprüft.

Erfasst wurden Angaben zur Infrastruktur wie eine rollstuhlgängige Toilette oder barrierefreie Badezimmer. Hotelleriesuisse hat dafür die Hoteldatenbank um die Rubrik «Barrierefreiheit» erweitert.

Die Ergebnisse lassen sich sehen: «Rund drei Viertel der geprüften Betriebe verfügen über barrierefrei zugängliche öffentliche Bereiche, das heisst, sie sind mit dem Rollstuhl vom Eingang bis zum Zimmer zugänglich», sagt Susanne Gäumann, Projektleiterin bei der Claire & George Stiftung. Dennoch bestehe bei vielen Hotels Nachholbedarf, vor allem bei Umbauten oder renovierten Zimmern. «Hier fehlte das nötige Wissen», so Gäumann. Oftmals ging es um falsch platzierte WC oder zu grosse Lavabos, die den Freiraum zum Wenden eines Rollstuhls einschränkten.

Noch nicht am Ende

Die gesammelten Daten stehen nun allen Hotel- und Tourismusplattformen zur Weiternutzung zur Verfügung. Das Projekt kommt damit zum Abschluss, das Erfassen barrierefreier Hotelangebote geht aber nahtlos weiter. «Unser Ziel ist es, möglichst alle Hotels mit ihren Angeboten aufzulisten.» Sei es in Selbstdeklaration oder mit einer von nun ab kostenpflichtigen Hotelprüfung. (RMA)

Das ändert sich auf den Plattformen

Auf Paramap.ch, der Karte für rollstuhlgängige Einrichtungen der Schweizer Paraplegiker-Vereinigung, sowie auf der Hotelplattform für barrierefreie Ferien und Reisen von Claire & George sind die Informationen bereits integriert. Rollihotel wird als bisherige Hotelplattform für Rollstuhlfahrer aufgelöst. Schweiz Tourismus wird die Informationen auf den Hotelseiten von MySwitzerland.com publizieren. Die Integration erfolgt 2019 auf den Zeitpunkt der Neu-Lancierung der Website.



Serie Kaffee
Hier erfahren Sie alles über Kaffee: vom Anbau über Röstung, Zubereitung und Konzepte bis zu den Menschen dahinter.



Heini Schwarzenbach vor seiner Kaffeerösterei im Niederdorf. ZVG

Vom ersten Röster zum hippen Vicafe

Während der Genusstour durch Zürichs Kaffeegeschichte lernt man die Trends von heute kennen.

Zürichs Kaffeekultur kann sich mit derjenigen Wiens messen. Denn in der Limmatstadt hat sich ab dem 20. Jahrhundert eine vielfältige Kaffeekultur entwickelt. Das zeigte der gelernte Koch Urs Schindler, der im Rahmen von Food Zürich als Genuss-Guide Gäste durch die Stadt führte. «Anhand der Lokale Grand Café Motta, Odeon, Café Select, Café Teuscher, Vicafé und Café Grande zwischen dem Central und Bellevue lässt sich die Vielfalt an Zürichs Cafés wunderbar aufzeigen.»

An der Bahnhofstrasse wurde das Getränk um die Jahrhundertwende gar massentauglich. «In den ersten sogenannten elektrifizierten Cafés der Stadt wurde 1901 die Selbstbedienung eingeführt.» Seit 1928 behauptet sich einer der ersten Kaffeeröster auf Stadtzürcher Boden: die Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach im Niederdorf. Heini Schwarzenbach empfing – so gar nicht traditionell – mit einem Glas kühlem Tee aus Kaffeekirschen, Cascara genannt. 18 Sorten Kaffee werden im Betrieb mehrmals wöchentlich geröstet. Den grössten Teil der 24 Tonnen verkauft das Geschäft selbst. Heini Schwarzenbachs Tipps lauten: «Gerösteter Kaffee

innert drei bis vier Wochen trinken.» Und: «Hellgerösteter Kaffee ist aromatischer, nussiger im Geschmack, deshalb geeignet für Filterkaffee.»

Migros - der Kaffeepionier

Wie Gottlieb Duttweiler zum Kaffee kam, erfuhr man vor dessen Geburtshaus in der Altstadt. Er lebte einige Jahre wegen seiner kranken Frau in Mittelamerika. Zurück brachte er den Kaffee. Das Getränk war eines von fünf Produkten in den Migros-Wagen.

Zurück an der Bahnhofstrasse zeigte Urs Schindler auf Dachterrassen: «Modehäuser wie Grieder, PKZ oder Modissa locken seit einigen Jahren ihre Kunden mit Cafés ins Geschäft. Mit Erfolg.» In der nahen Milchbar – einem auf Kaffee spezialisiertem Betrieb Michel Péclards – kam die Truppe in der Gegenwart an: Sie erwartete einen «Cold Drip». Für diese Kaffeesspezialität wird eiskaltes Wasser über Stunden tröpfchenweise in ein Gefäss mit frisch gemahlenem Kaffeepulver gegeben. Das Resultat ist ein sehr aromatisches Kaffeekonzentrat, welches mit Wasser verlängert wird. Auch ein Espresso, vermischt mit Tonic auf viel Eis, wird dort derzeit häufig ausgeschenkt.

Für Furore sorgt die Spezialität Flat White von Vicafé. Die Zürcher konnten bereits den fünften Standort innert vier Jahren in der Stadt – und dies an der Bahnhofstrasse – eröffnen. SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.genusstour.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotel-barrierefreiheit.ch

ANZEIGE

Eine zuverlässige und sparsame Kälteanlage erhalte ich dank der Leistungsgarantie...
...und profitiere von den Förderbeiträgen von ProFrio und KliK!
www.oeffizientekaelte.ch