



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 601.21
Abo-Nr.: 1090978
Seite: 25
Fläche: 51'101 mm²

Aussergewöhnliches Übernachten im 3-Stern-Weinfass



Bieten viel Komfort – fassartige Zimmer. (Bilder: zVg/blu)



Start geglückt – Moni und Andreas Rüedi vor ihrem Hotel.

Familie Rüedi erreicht mit ihrem Fasstastischen Hotel zwei Ziele. Sie besetzen eine Marktnische und erhöhen den Weinabsatz.

RETO BLUNIER

Eine äusserst attraktive Landschaft erwartet den Besucher im nördlichsten Kanton der Schweiz. Weinberge an den Hüggellagen, eine abwechslungsreiche Kulturlandschaft im Tal und die gepflegten Dörfer verleihen dem schaffhausischen Klettgau ein besonderes Flair. Nur die ausufernden Tentakel der Agglomeration Schaffhausens beginnen, diese Harmonie zu stören. In Trasadingen, nur wenige Hundert Meter von der deutschen Grenze entfernt, bietet die Familie Rüedi ein aussergewöhnliches Angebot an.

Start mit Besenbeizli

Ein gemütliches Gartenbeizli weist zum Eingang zum «Fasstastischen Hotel» hin. Schlafen

im Fass? Ist die Skepsis der Gäste nicht zu gross?

«Zu Beginn mussten wir schon Überzeugungsarbeit leisten», schmunzelt Andreas Rüedi. Doch der Reihe nach. Erste Schritte im Agrotourismus unternahm die Familie Rüedi im Jahre 1995. Sie boten in einem Besenbeizli hauseigenen Wein an, um den Absatz anzukurbeln. «Bei der Betriebsübernahme gaben Moni und ich die Viehhaltung auf. Kühe interessierten uns nicht. Stattdessen setzten wir auf den Rebbau», erklärt der ausgebildete Landwirt. Auf 5 der rund 15 Hektaren Land wird Wein angebaut, auf der restlichen Fläche werden unter anderem Soja und Eiweisserbsen ausgesät. Den Wein keltern Rüedis nicht selbst, sondern geben diesen Vorgang in Auftrag. «Seine Nase ist zu wenig ausgeprägt», lächelt Moni Rüedi.

«In unserem Lokal, welches wir beispielsweise Hochzeitsge-

sellschaften vermietet, konnten wir keine Übernachtungsmöglichkeiten anbieten. Ein Kollege brachte die Idee ein, dass das Schlafen in Weinfässern doch witzig sei», blickt die zweifache Mutter zurück.

Rüedis konnten im Jahr 2002 aus der Konkursmasse eines Saftproduzenten drei Fässer mit einem Fassungsvermögen von 15200 Litern zum Preis von je 25 Franken kaufen. Diese wurden vor Ort demontiert und in Trasadingen im Innern des Hofes ohne grosse Sanierungsarbeiten wieder zusammengebaut. Insgesamt investierten sie rund 20000 Franken, hauptsächlich in sanitärische Anlagen.

Marktlücke besetzt

Das «Fasstastische Hotel» nahm also 2002 den Betrieb auf, die Kapazität betrug 16 Personen. Die Einrichtung war eher spartanisch. Doch in diesem Gebiet fehlten bisher Übernachtungsmöglichkeiten, Rü-



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 601.21
Abo-Nr.: 1090978
Seite: 25
Fläche: 51'101 mm²

dis besetzten eine Marktlücke. 2003 wurde im alten Weinkeller ein Massenlager mit 18 Plätzen eröffnet, 2004 folgte der Anbau des Wintergartens. Wie gelang es dem Ehepaar, nebst Gesellschaften auch andere Personen ins Hotel zu locken? «Wir haben nie Werbung geschaltet. Wir wurden von verschiedenen Anbietern ins Buchungssystem aufgenommen. Hauptsächlich verbreitete sich unser Angebot durch Mund-Propaganda», erklärt die ausgebildete Krankenschwester, die im Winter bei der Spitex arbeitet.

Das Hotel aus Fässern zeichnete im Laufe der Zeit immer bessere Auslastungszahlen, blieb aber von November bis April geschlossen, da die Fässer nicht beheizt werden konnten. Gedanken, den Hotelbetrieb weiter auszubauen, hegten die beiden bereits während längerer Zeit. «Die Gäste wünschten sich mehr Komfort. Dies war aber mit den alten Fässern nicht möglich. Und für uns war eine

Expansion unbestritten», resümiert Andreas Rüedi. 2009 wurde das Projekt zur regionalen Entwicklung von Wilchingen, Osterfingen und Trasadingen (Prewo) initiiert. Dieses hatte das Ziel, die Wertschöpfung im Weinbau zu erhöhen. Alimentiert wird Prewo von Kanton und Bund. Im vergangenen Jahr wurden die Ausbaupläne im Eilzugtempo umgesetzt. Von Dezember 2011 bis Mai 2012 wurden 1,4 Millionen Franken in die neue Fassunterkunft investiert. Diese bietet nun die Annehmlichkeiten, welche die Gäste wünschten. Wo früher Kühe gemolken wurden, stehen nun moderne Fässer mit Bodenheizung, Dusche, WC, TV sowie Wärme- und Schallschutz. Es sind aber keine Fässer im eigentlichen Sinne, sondern sie wurden von einem Zimmermann in einer Sonderanfertigung in ein Backstein- und Betonfundament eingebaut. Am 20. Mai 2012 folgte die Eröffnung. «Mit den neuen Fässern haben wir 22 komfor-

table Schlafplätze. Die Auslastung ist stetig am Steigen», zieht Moni Rüedi eine erste Bilanz. Pro Übernachtung werden zwischen 85 und 95 Franken fällig.

Das 3-Stern-Hotel besitzt keine offizielle Klassifikation von Hotelleriesuisse. «Unsere Gäste suchen vor allem Ruhe und wollen die Landschaft geniessen», sagt der 46-jährige Landwirt.

50 Prozent des Umsatzes

Auch die Umsatzverhältnisse im Betrieb haben sich verändert. Wurden früher 20 Prozent durch den Agrotourismus generiert, sind es heute bereits 50 Prozent. Andreas Rüedi, welcher seine Ideen oft auf dem Traktor weiterspinnt, blickt bereits in die Zukunft. Vermutlich werde man mittelfristig keinen Ackerbau mehr betreiben. Rüedis schwebt ein Gastrobetrieb mit Küche vor. «Wir werden nicht in Fläche investieren, sondern in Nischen», heben die beiden hervor. ●