

Es weht ein neuer Wind auf dem Grotzenbühl

ein Interview mit dem neuen Gastro-Chef der Sportbahnen Braunwald

Fridli Riegg



In den Weihnachtsferien wurde das Chäscamp eröffnet: «Wir sind absolut bestrebt die Zusammenarbeit mit allen Anbietern im Wintersportbetrieb zu suchen, es soll keine Alleingänge mehr geben», dieser Satz von Pia Kunz (Partnerin von Fridli Riegg) hat mich veranlasst, Fridli um ein Interview zu bitten. Es ist mir ein grosses Anliegen, von den negativen Schlagzeilen wegzukommen und dem Guten, das jetzt am entstehen ist, wieder Raum zu geben!

Wer mehr Informationen über die beiden einholen möchte, dem seien die 5 Folgen von «Hüttengeschichten» von SRF «bi dä Lüt» sehr empfohlen, Beginn am 6.10.2023.

Fridli Riegg aus Filzbach, war lange Küchenchef im Alters- und Pflegeheim Näfels und ist weiterhin Prüfungsexperte in der Gastronomie-Ausbildung. Er ist SAC-Ehrenmitglied und früherer Kinderbergsteiger-Chef. Fridli hat erwachsene Kinder.

Was hat Fridli bewogen, nach der strengen Zeit im Base Camp bei der Glärnischhütte, das Amt des Gastrochefs der Sportbahnen in Braunwald zu übernehmen?

Richi Bolt und Fridli kenne sich seit vielen Jahren. Die Liebe zu den Bergen und das Umsetzen von Visionen verbinden die beiden. Im letzten Sommer errichteten sie mit Erfolg ein Base Camp bei der Glärnischhütte, die wegen Umbau geschlossen war. Die Idee des «Iglus» kam ihnen in Nepal, wo beide oft Klettertouren leiten. Mit viel Herzblut planten sie, das «Iglu» diesen Winter auf das Grotzenbühl zu verlegen und in ein «Chäscamp» umzutaufen.

Als die Stelle des Gastrochefs offen wurde, meldete sich Fridli. Er versteht sich als «Türöffner», als eine Art Brückenbauer, dies ist nach dem schwierigen Sommer sehr von Nöten. Er liebt es, mit Menschen in Kontakt zu kommen: auf den SAC Hütten ist man per «du», und so sprechen er und Pia ihre Gäste gerne an. Braunwald, die

Region Glarus Süd, der Kanton Glarus liegen ihm sehr am Herzen. Er wird so schnell wie möglich Glarner Betriebe unter Vertrag nehmen. Fleisch, Brot, Gemüse und Getränke für die Gastrobetriebe sollen weitgehend aus der Region kommen. Sehr wichtig ist es ihm, nun wieder positive Nachrichten verbreiten zu können. Das Allerwichtigste sei, dass wieder eine wertschätzende Stimmung in den Gastrobetrieben herrsche, dass die motivierten Mitarbeiter wieder gerne zur Arbeit kommen.

Der Standort des Iglus sei besser direkt vor der Chämistube, der Anschluss ans Wasser- und Stromnetz sei jederzeit gewährleistet. Die Innenaustattung des Iglus stammt von Richi Bolt.

Angesprochen auf die nüchterne, sterile Atmosphäre in der Chämistube meinte Fridli, mit der Zeit würden die Wände und die Fenster besser geschmückt werden. Jetzt hängen Bilder der Glarner Künstlerin Iris Rhyner an den Wänden, Näheres unter iris-arte.ch

Situation auf dem Gumen:

Der Gumen ist das Sorgenkind. Für Fridli ist es elementar wichtig, dass das Personal gut Deutsch spricht, nur so können Beziehungen gepflegt werden. Er ist auf der Suche nach geeignetem Personal, möchte Ältere ansprechen.

Feedback Weihnachtsferien:

In der Chämistube, im Iglu ist die Stimmung gut. Über Sylvester herrschte eine grossartige und herzliche Stimmung, es war sehr gemütlich mit den vielen Gästen.

Ausblick:

Der Verwaltungsrat der Sportbahnen ist intensiv daran, die Sommer- und die nächste Wintersaison zu planen. Fridli setzt sich sehr ein, dass im nächsten Sommer die Gastrobetriebe rechtzeitig starten können und dass der Gastrobetrieb im Winter 24/25 gesichert ist.

Fridlis Bitte an uns Gäste und Liegenschaftsbesitzer

«Setzt euch zu uns, redet mit uns über eure Anliegen, über eure Visionen bezüglich des Gastroangebotes. Geniesst das neue Angebot, gebt den neuen Mitarbeitern eine Chance! Ist das Klima gut, profitieren wir alle!»

Beatrice Scotoni-Fischer