

„EINEN INFINITY-POOL AUF DEM DACH BRAUCHT KEIN MENSCH“



ZUR PERSON

Klaus Dissertori, 38, studierte in München, Mailand und Madrid Management und Tourismus und betreibt seit 2015 in Lana, zwischen Bozen und Meran, das Hotel „Schwarzschmied“, das schon seinen Eltern gehörte. Außerdem eröffnete er jüngst die beiden kleinen, feinen Häuser „1477 Reichhalter“ mit acht Zimmern und hervorragendem Restaurant sowie die „Villa Arnica“ mit zehn Zimmern und Jugendstilflair.

schwarzschmied.com,
1477reichhalter.com, villaarnica.it

Was ein Hotel einzigartig macht? Nicht das hundertste Extra, sondern das klare Bekenntnis zum Ort und zur Region, ist der Südtiroler Hotelier Klaus Dissertori überzeugt

INTERVIEW ANNE ZUBER

Herr Dissertori, würden Sie Ihre drei Hotels als typische Südtiroler Häuser beschreiben? Die Frage ist, was ein typisches Südtiroler Haus überhaupt ist. Wir bieten ein Nischenprodukt an, wir sehen ganz anders aus als die Masse, aber wenn ich zum Beispiel als Amerikaner nach Südtirol käme, dann würde ich eigentlich genau so etwas erwarten.

Was macht die Masse?

Die ist auf den deutschen Gast zugeschnitten, der schon seit den Achtzigern hierherkommt, Dreiviertelpension, viele Saunen ... Geranien?

Ja, genau. Von diesem Modell versuchen wir uns ganz stark zu differenzieren.

Wie machen Sie das?

Indem wir uns gefragt haben, was wir selbst im Urlaub erwarten. Wenn ich reise, gehe ich auch nicht in ein Hilton-Hotel, denn da erfahre ich nichts von der Kultur. Sondern in ein kleines, von Einheimischen geführtes Haus, das mit seiner Architektur, dem Interieur und den Speisen das Land repräsentiert. Genau das versuchen wir auch anzubieten. Als Ihre Eltern den „Schwarzschmied“ noch geführt haben, war er aber eher das von Ihnen beschriebene Massenprodukt. Sogar mit Geranien!

Das ist richtig. Dann habe ich ihn übernommen, und wir haben zusammen überlegt, wie das Haus die nächsten 20, 30 Jahre funktionieren kann. Ich hätte es ja nicht so weiterführen können.

Warum nicht?

Mein Eltern hatten sehr viele Stammgäste, die kommen auch immer noch gern, aber irgendwann werden sie ein gewisses Alter erreichen und ausbleiben. Außerdem: Wir leben ja im Hotel, und jetzt sind die Häuser alle drei in einem Zustand, in dem ich mich auch selbst sehr wohl darin fühle.

Sie haben zusätzlich zum „Schwarzschmied“ noch zwei weitere Häuser eröffnet.

Ja, der „Schwarzschmied“ hat jetzt 68 Zimmer, das funktioniert gut. Wenn wir größer werden würden, würde der Gast sich irgendwann nicht mehr wohlfühlen, deswegen haben wir uns entschieden, anders zu wachsen. Es macht uns einfach Spaß, Neues aufzubauen. Und das Gebäude, in dem sich jetzt das „1477 Reichhalter“ befindet, hatte einen großen Reiz. Es ist ein halbes Jahrtausend alt, steht mitten im Ort. Und das Restaurant



Dreimal Dissertori Umgeben von Wein liegt das größte und älteste Haus der Familie, der „Schwarzschmied“ (ganz oben), daneben die „Villa Arnica“ (rechts) und mitten in Lana das „1477 Reichhalter“ (oben)



darin ist jetzt eine tolle Bereicherung für die Anwohner oder „Schwarzschmied“-Gäste, die ins Zentrum spazieren und dort einkehren. Wie haben Sie die Corona-Krise erlebt? Die ersten Wochen waren besonders schlimm, ich bin jeden Morgen aufgewacht und habe mich gefragt, ob ich das geträumt habe. Ich musste drei Betriebe zusperrn, 30 Leute entlassen. Aber zum Glück haben wir in den letzten drei, vier Jahren super gearbeitet, wir stehen noch gut da. Was nehmen Sie rundherum wahr? Es gibt viele Häuser, die auf Bustourismus ausgelegt sind und deren Gäste einen Altersdurchschnitt von 80 Jahren haben, diese Betriebe werden es jetzt schwer haben. Wird sich die Branche nachhaltig verändern? Oder geht alles auf normal zurück? Wie vorher wird es nie wieder sein. Die letzten Monate haben uns sehr verändert. Im Housekeeping haben wir etwa ganz neue Konzepte entwickelt, die werden wir beibehalten. Und allgemein glaube ich, dass wir uns mehr darauf besinnen, was man wirklich benötigt. Einen Infinity-Pool auf dem Dach braucht kein Mensch ... Ein Pool ist doch toll! Ja, ein Pool ist okay, in der „Villa Arnica“ haben wir ein Außenbecken aus den Sechzi-

gern renoviert. Aber es muss eben kein Superlativ-Ding sein. Auch der Fernseher auf dem Zimmer ist meiner Meinung nach überflüssig. Und statt Halbpension möchten wir lieber Übernachtung und Frühstück anbieten. Der Gast soll ruhig mal auf den Berg gehen, auf der Alm essen, nicht den ganzen Tag im Hotel sitzen. Sonst ist die Wertschöpfung für die ganze Region auch einfach zu gering. Wenn Sie sich wünschen dürften, wie sich die Region entwickeln soll, wie sähe das aus? Es braucht sicher nicht mehr viele neue Betriebe, wichtig wären eher Sanierungen und Renovierungen. In den letzten Jahren wurde so viel Neues gebaut, manchmal dachte ich, alle seien verrückt geworden. War die Nachfrage so groß? Wir hatten seit 2010 immer Wachstum, es ist wahnsinnig investiert worden, in riesige Wellnesslandschaften beispielsweise. Und jetzt? Kann man sie nicht mehr benutzen. Was haben Sie im Lockdown getan? Meine Freundin und ich sind mit unserem Sohn in eine Suite in der „Villa Arnica“ gezogen. Das Haus mal richtig zu bewohnen war toll. Wir haben den großen Garten bearbeitet, Sirupe gemacht, Marmeladen gekocht. Sachen, die wir jetzt gut verwerten können. ♦