

Medienverbände äussern sich kritisch

Schweiz | Kommission schlägt Umbau der Medienförderung vor

sda. Schweizer Medienverbände nehmen eine von der Eidgenössischen Medienkommission (Emek) vorgeschlagene technologie neutrale Medienförderung skeptisch auf. Die Expertenkommission will, dass das Verbreiten von demokratierelevanten Informationen gefördert wird, unabhängig vom Verbreitungskanal. Dafür soll ein System auf drei Pfeilern eingeführt werden. Diese umfassen Massnahmen für die Stärkung der gesamten Branche, eine technologie neutrale Unterstützung privater Medien, um wichtige journalistische Leistungen auf Dauer sicherzustellen, und die Unterstützung von Projekten privater Anbieter.

Der Verlegerverband Schweizer Medien (VSM) plädiert dafür, die bewährte indirekte Presseförderung über reduzierte Posttarife auszubauen statt diese durch ein neues System abzulösen. Auch die Beiträge an private Radios und Fernsehsender aus den Empfangsgebühren sollten beibehalten werden, schrieb der VSM am Dienstag. Befürwortend äusserte sich der Verlegerverband Schweizer Medien zu den branchenübergreifenden Massnahmen, welche die Emek empfiehlt. Genannt werden unter anderem Gelder für Aus- und Weiterbildung oder den Presserat als Selbstregulierungsorgan und eine nationale, unabhängige Nachrichtenagentur.

Telesuisse: «Am Ziel vorbei»

Telesuisse, der Verband der Schweizer Regionalfernsehen, ist nicht einverstanden mit den Emek-Empfehlungen. Der Vorschlag schiesse am Ziel vorbei und trage den föderalistischen Strukturen der Schweiz nicht Rechnung, kritisiert er. «Die SRG wird zementiert, und die Regionen werden zum Experimentierfeld», lässt sich Telesuisse-Präsident André Moesch in einer Mitteilung zitieren. Mit einer Medienförderung nach dem Giesskannenprinzip und mit Start-ups als Schwerpunkt lasse sich in den Regionen kein nachhaltiges Medienangebot sicherstellen.

Professionell hergestellte Inhalte, wie sie die regionalen privaten Fernsehsender in den Regionen verbreiteten, würden noch ausgeprägter zum zentralen Element der Informationsaufbereitung und müssten gestützt werden. Gefördert werden dürften nur noch Service-public-Leistungen, aber keine «Gesamtprogramme» mehr und keine Unterhaltung.

Auf den regionalen Service public pochen auch Vertreter der privaten Radiosender. Bei einer Umsetzung der Vorschläge müsse zwingend darauf geachtet werden, dass die Investitionssicherheit privater regionaler Medien, die seit Jahren verlässlich Service-public-régional-Leistungen erfüllten, auf keinen Fall gefährdet würden, schreibt Jürg Bachmann, Präsident des Verbandes Schweizer Privatradios (VSP). Andernfalls würden die Vorschläge genau das Gegenteil bewirken, nämlich einen Abbau der medialen, regionalen Service-public-Leistungen.

Den Präsidenten des Westschweizer Verbandes Radio Régionales Romandes (RRR), Philippe Zahno, überzeugt das vorgeschlagene Fördersystem ebenfalls nicht. Die Umsetzung des vorgeschlagenen Giesskannensystems werde sehr lange dauern, und es sei schlecht definiert und zu willkürlich, sagte er.

Den Traum vom eigenen Hotel erfüllt

Fuengirola/Reigoldswil | Manuel und Miguel Weber sind Hoteliers in Andalusien

Seit knapp einem Jahr führen Manuel und Miguel Weber in Südspanien ein schmuckes Hotel. Den beiden Brüdern, die im Oberbaselbiet und in Andalusien aufgewachsen sind, gefällt das Leben als Hoteliers – trotz Herausforderungen wie fehlendes Fachpersonal.

Janis Erne

Während es hierzulande im Winter häufig frostig zugeht, pendeln die Temperaturen in Andalusien im Januar und Februar zwischen 10 und 20 Grad. Wegen dieses milden Klimas haben Manuel und Miguel Weber ihr «Hotel Cafe La Morena» in der südspanischen Stadt Fuengirola ganzjährig geöffnet. «Momentan empfangen wir viele Gäste, die mehrere Wochen bei uns bleiben, um dem kalten Winter in Mitteleuropa zu entfliehen», sagen sie im Videogespräch mit der «Volksstimme».

Die jungen Hoteliers – Manuel ist 31-, Miguel 26-jährig – wissen aus eigener Erfahrung, wie ungemütlich die Wintermonate hier sein können. Sie und ihre jüngere Schwester sind als Kinder einer Schweizerin und eines Spaniers in Reigoldswil aufgewachsen. Mit 12 Jahren (Manuel) und 6 Jahren (Miguel) folgte der Umzug nach Südspanien – nach Cádiz, der Heimatstadt ihres Vaters. «Er hat sich in der Schweiz nie richtig wohlfühlt», nennt Manuel Weber den damaligen Beweggrund der Familie, dem Oberbaselbiet den Rücken zu kehren.

In Spanien war das Leben für die Webers allerdings nicht immer einfach. Besonders für Manuel, der in der Schule nie richtig zurecht gekommen ist, wie er selbst sagt. Eben erst volljährig geworden, entschloss er sich deshalb, in die Schweiz zurückzukehren und dort eine Gastro-Lehre zu machen. Miguel seinerseits liess sich in Spanien zum Elektriker ausbilden, und folgte anschliessend seinem älteren Bruder. Hierzulande begann für die beiden eine steile Karriere im Gastgewerbe, die sie schliesslich zurück nach Spanien führen sollte.

Vor rund 15 Jahren hatte sich Manuel Weber für eine Service-Lehre



Die beiden Brüder Miguel (links) und Manuel Weber führen in Südspanien ein Hotel mit 16 Zimmern.

Bilder zvg

im Bad Bubendorf entschieden. Nach erfolgreichem Abschluss zog es ihn weiter nach Luzern, an die Hotelfachschule. «Das Gastgewerbe hat mich schon immer fasziniert», sagt er. Auch weil sein Götti Hauptgeschäftsführer der luxuriösen Kempinski-Hotels in Asien gewesen war.

Gelernt vom «Gastro-König»

Neben dem Studium begann er für Michel Peclard zu arbeiten, was ein wegweisender Schritt für seine Zukunft darstellte. Peclard ist Eigentümer von rund 15 Restaurants in und um Zürich. Der «Zürcher Gastro-König», wie er gelegentlich von den Medien bezeichnet wird, übertrug dem jungen Manuel Weber als Geschäftsführer die Verantwortung für mehrere seiner Restaurants. Sein jüngerer Bruder tat es ihm gleich: Auch Miguel Weber wurde später Leiter einiger Peclard-Betriebe. Mit der Zeit ist den Brüdern allerdings bewusst geworden, dass sie «etwas Eigenes» aufbauen wollen, wie sie rückblickend erzählen – wohl auch beeinflusst vom Werdegang ihres «Mentors» Michel Peclard.

Im Herbst des Jahres 2021 schliesslich griffen sie die Gelegenheit beim Schopf, als die Immobilienpreise wegen des pandemiebedingten Wirtschaftseinbruchs so tief waren wie seit Langem nicht mehr. «Ohne gross nachzudenken», so Manuel Weber, haben sie ein schmuckes Altbau-Hotel mit 16 Zimmern im Zentrum von Fuengirola erworben. Die 80 000-Einwohner-Stadt liegt an der Costa del Sol zwischen Malaga und Marbella, ist ein Touristenmagnet und Ausgangspunkt für Ausflüge ins andalusische Hinterland, nach Gibraltar oder Granada.

Bevor die Brüder allerdings Gäste in Südspanien empfangen konnten, mussten sie rund drei Monate in die Renovation des heruntergekommenen Hotels stecken. Dabei achteten sie darauf, die andalusische Architektur zu erhalten. Das schmale, dreistöckige Gebäude haben sie schlicht, aber liebevoll eingerichtet. Im Erdgeschoss lädt eine gemütliche Bar mit einer dunklen Holzverkleidung zu einem Drink oder zu Tapas ein, die Küchenchef Miguel Weber jeweils frisch zubereitet.

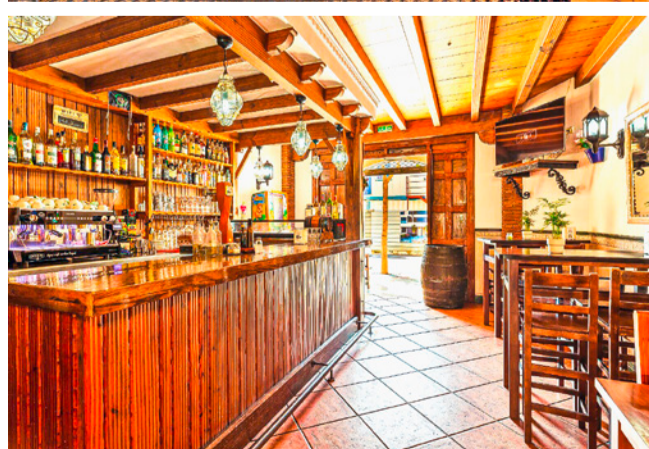
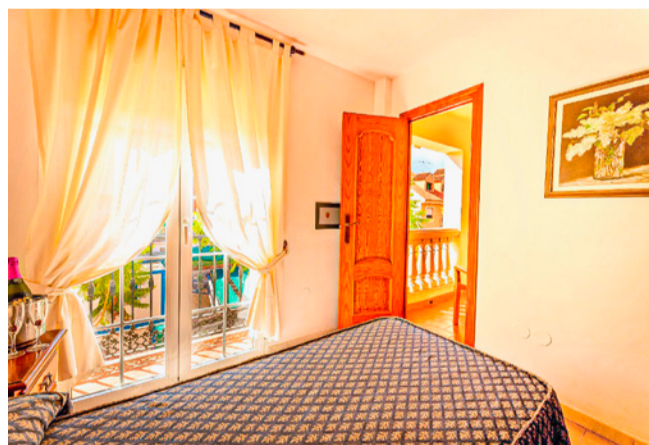
In der Küche könne er sich ausleben, erzählt der 26-Jährige. Er sei der Kreative, sein älterer Bruder der Macher: Manuel Weber ist für alle Bereiche neben der Kulinarik verantwortlich – so etwa für die Administration, die Gästebetreuung oder die Reinigungsarbeiten. Sie erledigen alle anfallenden Tätigkeiten allein. Angestellte haben sie keine. Zuweilen komme es durchaus zu Reibereien, wie die Brüder erzählen – schieben aber sogleich mit einem Schmunzeln nach: «Dann klären wir es am Feierabend bei einem Kaffee oder Bier.»

Zweiter Standort geplant

Obwohl die Brüder Spanien aus ihrer Kindheit bestens kennen, hätten sie als Neu-Hoteliers einen kleinen Kulturschock erlebt. Die Arbeitseinstellung sei nicht vergleichbar mit derjenigen in der Schweiz, wie sie leicht verzweifelt sagen. «Die Mentalität hier ist viel lascher.» Manuel und Miguel Weber hatten auch schon mit Angestellten zu tun, die bereits in der Probezeit unentschuldigt nicht erschienen sind oder sich abgemeldet haben, weil sie zu lange gefeiert hatten. Auch deshalb arbeiten die beiden Hoteliers seit der Eröffnung allein. Das hat seinen Preis: «Freizeit ist für uns aktuell ein Fremdwort», sagt Manuel Weber.

Im kommenden Jahr soll sich das aber ändern. Die Brüder planen, ein zweites Hotel zu eröffnen. Die Suche nach Investoren läuft. Denn das «La Morena» sei zu klein, um künftig ein Team mit Angestellten zu finanzieren, aber zu gross, um auf Dauer alles zu zweit bewältigen zu können.

Klar ist, wie Manuel Weber sagt, die Vorzüge ihres Angebots sollen gleich bleiben. Zumal die Übernachtungszahlen bislang sehr erfreulich seien. «Wir versuchen weiterhin, mit Schweizer Genauigkeit, Professionalität und Pünktlichkeit sowie mit spanischer Freundlichkeit und Lockerheit zu punkten.» Der Mix aus beiden Kulturen zeichne sie und ihren Betrieb aus. Mit einem Lächeln ergänzt Küchenchef Miguel Weber: «Im Winter können die Gäste bei uns auch ein Fondue geniessen.»



Der schicke Altbau liegt im Zentrum der Stadt Fuengirola an der Costa del Sol. Dank des milden Klimas in Südspanien hat das «Hotel Cafe La Morena» der Weber-Brüder ganzjährig geöffnet.

www.hotel-lamorena.com