

## «Der Konkurs hat zusammengescheisst»

«Hirschen»-Inhaber Michael Müller spricht im Interview über den Konkurs, Stammkunden und die kommende Wintersaison.

Interview: Alain Rutishauser

**Wie geht es dem «Hirschen» heute?**

**Michael Müller:** Uns geht es grundsätzlich gut. Der Betrieb läuft genau gleich weiter wie bisher. Erfreulich ist auch, dass die Ziele, die wir uns nach den grossen Investitionen im Jahr 2018 gesetzt haben, nun erreicht wurden.

**Dann konnten Sie mit der Auslastung zulegen, so wie Sie das ursprünglich geplant haben?**

Genau. Wir sind nun bei einer Auslastung von 60 Prozent, so wie wir uns das vorgenommen haben. Wir hatten einen guten Sommer. Auch im Herbst waren wir sehr gut ausgelastet, das sind jeweils unsere stärksten Monate. Schauen wir nun, wie der Winter wird.

**Wie laufen denn die Vorbereitungen für die Wintersaison?**

Wir warten noch auf den Schnee. Die Prognosen sehen aber sicher besser aus als im vergangenen Jahr. Die Wintersaison im Toggenburg steht und fällt halt mit dem Schnee. Aber wir haben schon einige Anmeldungen für Seminare, Weihnachtessen und Buchungen für Silvester.

**Sind Events und Gastronomie mittlerweile wichtiger als Übernachtungen?**

60 Prozent unserer Einnahmen machen Essen, Seminare und Events aus, 40 Prozent der Tourismus. Klar, würden wir uns einen etwas grösseren Anteil bei den Hotelübernachtungen wünschen, aber wir nehmen, was wir bekommen.

**War es ein bewusster Entscheid, den Fokus mehr auf die Restaurants und Seminare zu legen oder kam das einfach so?**

Es war schon ein strategischer Entscheid während der Umbauphase. Im Dezember 2019 haben wir das Chalet Max gebaut, das jeweils in der Wintersaison geöffnet hat. Vor einem Jahr durften wir im Chalet 35 Hochzeiten feiern. Uns ging es primär darum, saisonunabhängiger zu werden. Dass uns nicht in schlechten Wintern der Jahresumsatz um die Ohren fliegt. Das schaffen wir nur über Seminare und Events.

**Natürlich muss auch über das laufende Konkursverfahren gesprochen werden, auch wenn es wohl noch andauern wird. Gibt es Neuigkeiten?**

Ja, es ist ein sehr langes Verfahren. Im Hintergrund sind wir aber dran, suchen nach Lösungen und führen lange Gespräche. Wir hoffen, dass wir einigermaßen zeitnah eine Lösung finden, die für alle Beteiligten passt. Das Ziel ist, dass es so weitergeht wie bis anhin.

**Gab es aus der Kundschaft viele Fragen und Reaktionen wegen des Konkurses?**

Klar gab es Reaktionen. Wenn ich ehrlich sein darf, haben die Zeitungsberichte natürlich nicht



«Hirschen»-Inhaber Michael Müller spricht über den Konkurs, der das Hotelteam zusammenschweisst habe.

Bilder: Ralph Ribi

nur geholfen. Aber wir waren positiv überrascht und berührt, wie gross die Anteilnahme bei unserer Kundschaft war. Der Grossteil unserer Stammgäste hat ab Tag eins gesagt: Wir gehen da gemeinsam durch. Es gab auch nur wenige Stornierungen.

**Und wie war die Anteilnahme in der Hotelleriebranche?**

Für viele kam der Konkurs überraschend und machte dementsprechend betroffen. Wir bekamen viele Anrufe und Rückfragen. Ich staune manchmal selber, welch ein Ansehen der «Hirschen» in der Schweiz genießt. Kürzlich haben wir zum Beispiel eine Disco im Gedenken an den «Pferdestall» veran-

staltet. Ohne viel Werbung sind 400 Leute gekommen.

**Wie ist es für die Mitarbeitenden des «Hirschen», während eines laufenden Konkurses zu arbeiten?**

Klar, da war kurz etwas Unruhe im Team. Aber wir konnten allen Mitarbeitenden sofort einen neuen Vertrag unterbreiten. Wir waren berührt, wie gross das Vertrauen im Personal war. Der Konkurs hat das Team enorm zusammengescheisst.

**Dann gab es keine Entlassungen im «Hirschen»-Team?**

Es gab zwei bis drei Mitarbeitende, die neu bei uns begonnen ha-

ben. Für diese war zu wenig Sicherheit vorhanden und sie haben gekündigt. Mit dem Rest gehen wir gemeinsam in die Zukunft.

**Als Hauptgrund für den Konkurs nannten Sie die Pandemie. Inwiefern haben auch die Investitionen von 3,5 Millionen Franken vor fünf Jahren eine Rolle gespielt, dass es so weit kam?**

Natürlich spielte auch der Umbau eine Rolle. Wir wussten, dass die Renovationen ein Risiko darstellen. Wir sind kein Betrieb, der einfach so kurz das Portemonnaie zücken kann. Dass dann die Pandemie kommt, damit konnte keiner rechnen. Das brach uns das Ge-

nick. Auch der letzte Winter und die Energiekrise haben ihren Beitrag dazu geleistet.

**Rückblickend, würden Sie heute anders handeln?**

Verbessern kann man sich immer. Hätten wir gewusst, dass die Pandemie kommt, hätten wir die Renovationen für 3,5 Millionen Franken selbstverständlich nicht gemacht.

**Als sich abzeichnete, dass man Konkurs anmelden muss, wie haben Sie reagiert?**

Für mich war sofort klar, dass es weitergehen muss. Oberste Priorität hatte für mich, dass der «Hirschen» keine Sekunde geschlossen wird. Sonst haben wir

in Wildhaus einen zweiten «Acker». Meine Frau und ich, wir sind Hoteliers aus Leidenschaft. Wir kämpfen dafür, dass der «Hirschen» weiterlebt.

**Welches sind Ihrer Meinung nach die Stärken des Toggenburgs?**

Wir haben riesiges Potenzial hier oben. Eine einzigartige Berglandschaft, ein unglaubliches Panorama und ein grosses Einzugsgebiet. Ob aus Zürich oder dem süddeutschen Raum, in wenigen Autostunden kommt man aus einer hektischen Umgebung ins beschauliche Toggenburg.

**Zu guter Letzt: Worauf dürfen sich Gäste demnächst freuen, wenn sie in den «Hirschen» kommen?**

Dass wir 365 Tage im Jahr für sie da sind. Seit 1871. Nun sind auch wieder sämtliche drei Restaurants geöffnet. Die Hirschenstube, das Chalet Max und das Thai-Restaurant, das wir vor zwei Jahren eröffnet haben. Ursprünglich war geplant, das Konzept alle zwei Monate zu ändern. Aber die Thai-Gerichte kamen so gut an, dass wir nun permanent auf Thai setzen. Das ist sicher ein USP von uns. Welches Hotel kann schon mit drei Restaurants aufwarten. Wenn ein Gast zu uns kommt, muss er zum Essen theoretisch gar nicht mehr aus dem Hotel raus.



Das Hotel Hirschen in Wildhaus musste im Mai 2023 Konkurs anmelden.



Das Chalet Max wurde im Dezember 2019 errichtet und ist jeweils während der Wintermonate geöffnet.