

Sam Wenger, 25 Jahre jung und Gastgeber mit Leib und Seele

TEXT UND BILD: PETER JENNI

Er ist jung, gutaussehend, weiss sich durchzusetzen ohne arrogant zu wirken, und er führt ein Team von 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern:

Sam Wenger. Mit seinen 25 Jahren ist er einer der jüngsten Hoteldirektoren der Schweiz, aber vor allem ist er eines: Gastgeber.

Wir sitzen in der Sagibeiz in Murg. Mir gegenüber ein junger Mann, fast würde man meinen, er sei ein eben der Hotelfachschule entsprungener Praktikant. Doch der gepflegte Ausdruck, der klare Blick, seine gradlinigen Aussagen, ruhig und überlegt seine Antworten, vermitteln ein anderes Bild: Mir gegenüber sitzt der neue Direktor des Lofthotels und der Sagibeiz in Murg.

Der geborene Gastgeber

Er lacht, ein frisches unbekümmertes Lachen, als ich ihn nach seinen schulischen Leistungen befrage. «Ich war immer ein schlechter Schüler, aber», und jetzt leuchten seine Augen, «als ich mit 15 Jahren in die Lehre als Restaurationsfachmann kam, änderte sich alles.» Von nun an war der in Zürich geborene Sam Wenger immer ganz vorne, immer top in den Leistungen und Prüfungen. Er arbeitete nach der Ausbildung an exklusiven Adressen wie dem Hotel Widder in Zürich, baute in Südafrika in einem Campus die gesamte Gastronomie auf. Von Beginn der Ausbildung an war ihm klar: Als Gastgeber würde er seine Rolle finden.

Er wollte aber auch die andere Seite der Gastronomie, die der Lieferanten kennenlernen und absolvierte ein Praktikum bei Unilever. Die Hotelfachschule, sein erstes grosses Ziel, das er schon zu Beginn seiner Ausbildung festgelegt hatte, schloss er mit Bravour im Dezember 2011 als eidg. dipl. Hôtelier und Restaurateur HF ab. Danach führte ihn sein Weg zum Flughafen Zürich als Supervisor für alle Swiss Lounges. «Die vielen unterschiedlichen Kulturen



Selbstsicher, stolz und voller Ideen: Der junge Hoteldirektor Sam Wenger führt seit gut einem halben Jahr das Lofthotel und die Sagibeiz in Murg.

und Sprachen, die hohen Ansprüche der Firstclass-Gäste und das Führen der Mitarbeiter sagten mir zu», erinnert er sich. Doch nach einem Jahr war ihm klar, dass ihn die Masse, auch wenn sie qualitativ hochstehend war, nicht wirklich befriedigte. Er suchte eine Herausforderung, bei der Qualität und Individualität vor der Masse stehen.

«Ein Rädchen von vielen»

Dass sein Weg in die Sagibeiz führte, war ein logischer Schritt. Zuerst, im Mai 2013, als Leiter Gastronomie, ist er nun seit August Direktor des Lofthotels und der Sagibeiz. In diesem Umfeld kann er Gastgeber sein, aber er kann auch gestalten und sich aktiv in den weiteren Auf- und Ausbau dieser Gastrobetriebe einbringen.

Seine ganze Erscheinung, seine Art sich zu kleiden, sein selbstbewusstes Auftreten, sein Wunsch zu führen, zu arrangieren und sich einzubringen lässt die Frage aufkommen, ist Sam Wenger ein Selbstdarsteller? Wieder lacht er herzlich und antwortet kurz und klar: «Der Gast steht im Vordergrund....! Und damit der Gast sich bei uns wohlfühlt, brauche ich ein Team, das ich nach dem Grundsatz «Leading by example» führe. Dabei muss ich ab und an auch korrigierend eingreifen.» Er legt eine kurze Pause ein und fährt dann fort: «Ich führe mit einer klaren Linie, will aber weder dominant noch arrogant auftreten; ich bin nur ein Rädchen von vielen! Die Mitarbeiter kennen die Ziele, und wenn es einem Mitarbeiter an einem Tag nicht gut geht, dann nehme ich ihn beiseite, spreche mit ihm und versuche so Einfluss auf Leistung und Wohlbefinden zu nehmen.»

Einzigartiges Lofthotel

Das lockere Ambiente, das Design des Lofthotels und der Sagibeiz, die Gästevielfalt (vom durstigen Wanderer über den anspruchsvollen Hotelgast bis zum Feinschmecker) und die frische und regional ausgerichtete Küche der Sagibeiz haben ihm von Beginn weg zugesagt. Aber auch die Einzigartigkeit des Lofthotels fasziniert ihn. In dieser Umgebung will er Gastgeber sein und gestalten. Und wenn man davon ausgeht, dass ein guter Gastgeber einen ähnlichen Reifeprozess durchmacht wie eine gute Wein, so darf man von Sam Wenger noch einiges erwarten.