

Junge Hoteldirektorin fühlt sich wohl auf dem Sonnenberg – auch wenn sie oft unterschätzt wird

Manuela Eigenmann ist erst 29-jährig und bereits Hoteldirektorin. Dabei sei sie gar nicht besonders ehrgeizig, sagt die neue Chefin des Hotels Sonnenberg in Kriens.

Larissa Haas

6.3.2019, 05:00 Uhr



Hoteldirektorin Manuela Eigenmann in ihrem Reich, dem Hotel Sonnenberg. (Bild: Philipp Schmidli, Kriens, 26. Februar 2019)

Manuela Eigenmann hat fast 50 Mitarbeitende unter sich, ist verantwortlich für jährlich 4000 Hotelgäste, 5000 Bankett- und Seminarmenus, eine herausgeputzte Minigolf-Anlage, frisch gemachte Betten und eine makellose Gartenterrasse. Eine ganz normale Hoteldirektorin also – mit dem Unterschied, dass sie etwa 20 Jahre jünger ist als die meisten ihrer Berufskollegen. Manuela Eigenmann hat mit 29 Jahren erreicht, wovon andere im gleichen Alter nur träumen. Wie hat sie das geschafft? Sie beantwortet die Frage so:

**«Hätte mir vor fünf Jahren
jemand erzählt, dass ich heute
ein Hotel führen würde – ich
hätte laut losgelacht.»**

Doch dann nahmen die Dinge ihren Lauf: Nach ihrer Ausbildung als Köchin in einem Aargauischen Landgasthof startete sie 2011 die Hotelfachschule in Luzern. «Die Hotelfachschule macht dich zu einem Generalisten – danach bist du zu vielem fähig.» Zwei Jahre später, im Jahr 2013, kam die gebürtige Oftringerin als Kaderpraktikantin zum Hotel Sonnenberg – und ist seither dort geblieben. «Ich entschied mich schon früh für die Hotellerie», sagt sie und fügt an: «Mein Job bedeutet Abwechslung, Vielfältigkeit.»

Eigenmanns Weg erinnert an eine jener Geschichten, die eigentlich nur in Hollywood funktionieren: Der Aufstieg eines einfachen Angestellten über Nacht zum Karrieremenschen. Doch die junge Direktorin winkt ab. «Mein Vorgänger Ron Prêtre war damals gleich alt wie ich. Menschen zu fördern gehört zur Philosophie unseres Betriebs.» Sie meint damit das Integrationsprojekt, mit dem das Hotel-Restaurant Sonnenberg seit 2007 Stellensuchende in den Arbeitsmarkt integriert.

Es gibt kein «Schema F» zum Erfolg

Auf ihrem Weg zu ihrer heutigen Position sei sie sich selbst immer treu geblieben und habe sich nie verbiegen lassen. Was aber nun ihr Erfolgsrezept sei, kann Eigenmann nicht beantworten. Es gebe kein «Schema F» für Erfolg, sagt sie. «Ich war nie ausserordentlich ehrgeizig. Ich habe immer alles, was ich angefasst habe, mit Herzblut und Leidenschaft gemacht.» Das klingt eigentlich banal, nicht gerade nach einem grossen Geheimnis, aber in der Gastronomiebranche gehört gerade dieses «Leitmotto», wie es Eigenmann nennt, zur Grundvoraussetzung: Enthusiasmus und Herzlichkeit.

Manuela Eigenmann trifft ihre Entscheidungen zügig. «Strikt, schnell, teamorientiert», sagt sie. Eine schnelle Entscheidung traf sie auch an jenem Tag im August, als man sie darüber in Kenntnis setzte, dass sie die Nachfolge des langjährigen Hoteldirektors Ron Prêtre antreten könne. Zunächst schluckte sie einmal leer. Und dann schlief sie eine Nacht drüber – um aber insgeheim zu wissen, dass sie es ohnehin machen würde. An der Tatsache, dass sich ihr Alter dabei in den Weg stellen würde, hat sie zunächst keinen Gedanken verschwendet – obwohl sie es in ihrer früheren Position als Hotelleiterin vereinzelt zu spüren bekam:

**«Wenn manche Gäste mit der
Chefin reden möchten und ich
plötzlich vor ihnen stehe,
denken sie, dies sei ein Witz. Ich**

bleibe dann gelassen und strecke meine Visitenkarte hin.»

Service, Küche, Hauswirtschaft, technischer Dienst, Büro und Rezeption: Dies sind die sechs Abteilungen, die das Hotel-Restaurant Sonnenberg am Laufen halten. Manuela Eigenmann verschafft sich jeden Tag persönlich darüber einen Überblick – noch vor ihrem ersten Milchkaffee am Morgen. Die junge Hoteldirektorin möchte nah dran sein am routinierten Hotelalltag, um frühzeitig Probleme aufzuspüren. Sie sei nicht dieser Typ Mensch, der den ganzen Tag im Büro sitzt. Nicht jemand, der nur Kommandos erteilt, sondern lieber selbst anpackt: «In der Frühschicht helfe ich im Frühstücksservice, dann kann es aber auch sein, dass ich in der Zimmerreinigung mithelfe.»

Sechstageswochen à 10 Stunden gehören vorerst zu ihrem Alltag. Ihre Definition von Stress? Die Kombination von Sonntag, schönem Wetter und vielen Gästen. Ihre persönlichen Rückzugsorte im Betrieb helfen der Direktorin, dem Trubel zu entkommen. Zum Beispiel die vierköpfige Mini-Pferde-Familie direkt unterhalb der Gartenterrasse. «Ich nenne diese gern meine Therapie-Pferde», sagt sie und betont, dass ihr diese helfen, herunterzufahren.

Vorbilder hat Manuela Eigenmann keine. Wohl aber «Menschen, die mich inspiriert haben», sagt sie. So etwa ihr Patenonkel, leidenschaftlicher Bauer, der sie den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und der Natur lehrte.

«Wir kaufen bewusst das ganze Tier ein»

Diese Werte versucht sie, auch auf dem Sonnenberg, umzusetzen. So achtet sie auf eine saisonale Menu-Karte oder bezieht Weiderinder direkt von einem Biohof in Kriens. «Weil wir eine Verantwortung gegenüber unserer Natur wahrnehmen wollen, kaufen wir bewusst das ganze Tier ein». Die Werte Nachhaltigkeit und Lokalbezug wolle sie auch ihrem ganzen Team vermitteln: «Ich mache keinen Schritt allein.» Der Hotel- und Restaurantbetrieb im Sonnenberg lebe vom regen Austausch und neuen Ideen, sagt sie, um schliesslich anzufügen: «Ja, ich passe schon sehr gut hierhin.»

29-Jährige wird neue Direktorin des Hotels Sonnenberg in Kriens

Manuela Eigenmann wird neue Direktorin des Hotel-Restaurant Sonnenberg Kriens. Sie löst Ron Prêtre ab, der sich künftig ausschliesslich dem Ausbildungsprojekt widmet.

29.12.2018, 11:54

