

Hans Peter Rubi, Gründer und Visionär

Ein grosser Kleinunternehmer

Peter Grunder Hans Peter Rubi war als Gründer der Budget-Hotels seiner Zeit voraus – und ist es immer noch.

Aus einem Stapel Anfragen habe sein Vater jeweils ein paar Briefe herausgezogen, erzählt Hans Peter Rubi aus einer anderen Welt. Diese Glücklichen hätten in der Folge im Hotel Alpenblick, einer familiären Pension in Grindelwald, logieren dürfen. Wohl hätten die Eltern ihn gerne als Koch gesehen, doch den Geruch der Küche habe er gut gekannt – «und denjenigen einer Backstube mochte ich lieber», sagt Rubi lachend. Bei Deuschle in Interlaken, wo heute ein McDonald's operiert, lernte er das Handwerk, es folgten Stellen in etlichen grossen Häusern, dann der Sprung nach Übersee und ins Management, schliesslich als General Manager im The Manor Inn im kanadischen Yarmouth.

«Den Geruch einer Backstube mochte ich lieber»

1982 kehrte er heim, ging seinem Vater zur Hand und übernahm schliesslich das Haus – «eigentlich war der Betrieb zu klein zum Leben und zu gross zum Sterben». Aber die Banken zeigten sich freigiebig und die Gesellschaft für Hotelkredit war willig: Der Alpenblick wurde als Lodge positioniert, als es das hierzulande noch gar nicht gab. Daneben wuchs eine Familie heran, «es hätte so weitergehen können»,



Cooler Handwerk: Hans Peter Rubi vor seiner Glace-Galerie in der Altstadt von Olten.

Freilich war Rubi mit der damaligen Positionierung der Schweizer Kleinhotellerie unzufrieden: Hotellerieuisse war nicht an diesen Häusern interessiert, Gastro-Suisse noch nicht. Aus der Not machte Rubi eine Tugend und gründete die Hotelgruppe, die heute unter der Affiche «Swiss Charme Hotels» firmiert. Rubi wirkte damit als Katalysator einer Neupositionierung, die noch nicht gänzlich abgeschlossen ist. Sie hat Schweizer Kleinbetriebe mit Beherbergungsangebot zu sichtbaren und gewichtigen Akteuren gemacht.

Ernten, was er gesät hatte, konnte Rubi freilich hüben

wie drüben nicht: Die Ehe zerbrach, der zerfallende Dollar und die Verschuldung liessen den Alpenblick zusammenbrechen, und aus der Hotelgruppe wurde der Pionier verdrängt.

«Der Betrieb war zu klein zum Leben und zu gross zum Sterben»

Ums Jahr 1996 musste Rubi ein neues Leben beginnen: In Nigeria übernahm er von einem schwerreichen Clanchef den Auftrag, als General Manager einen Hotelkomplex zu eröffnen – es wurde eine zweijährige Bauphase. Zu-

rück in der Schweiz, wechselte er bald das Metier: Bei Nestlé in Wangen wurde er Anlageführer und blieb es zehn Jahre lang.

Das Gastgewerbe liess ihn freilich nicht los: 2012 stand der inzwischen 60-Jährige vor der Wahl und entschied sich nochmals für ein neues Leben. Unter anderem mit Unterstützung des Seco, das bereits bei der Hotelgruppengründung eine Rolle gespielt hatte, lancierte Rubi ein hierzulande neuartiges Glace-Unternehmen.

In Olten, wohin es ihn nach seinem Afrika-Abenteuer verschlug, gründete er die

«Swiss Exotic Ice Cream AG» und eröffnete am aareseitigen Eingang zur pittoresken Altstadt eine Glace-Galerie. «Glace ist ein schönes

«Glace wird hier noch stiefmütterlich behandelt»

Geschäft», meint Rubi verschmüzt, «da ist die Kundenschaft eigentlich immer zufrieden».

Rubi setzt auf höchste handwerkliche Qualität, braucht weder Aromen noch Farbstoffe, integriert bio oder vegan selbstverständlich und ist von dieser Nische überzeugt: Zum einen werde Glace etwa im Gegensatz zu Deutschland oder Übersee «in der Schweiz noch stiefmütterlich behandelt», überdies sei die hochentwickelte amerikanische Glace-Kultur im Gegensatz zur italienischen hierzulande noch wenig bekannt. Zum anderen sind laut Rubi aber auch «die Margen relativ gut, man kann die Produkte lagern, hat keinen Mise-en-place-Stress, und es rechnet sich auch im Take-away, wenn man die entsprechenden Standorte hat.»

Insofern sucht Rubi denn auch gastgewerbliche Partner, die den handwerklichen Anspruch wie auch die Abgrenzung zur industriellen Fertigung und zur italienischen Gelateria-Kultur teilen. Und weil im Winter hierzulande doch etwas weniger Glace-Stimmung aufkommt, denkt der gelernte Konditor-Confiseur auch über eine ergänzende Erweiterung nach: eine Schokoladen-Manufaktur.