

Zürich, 18. November 2024

## MEDIENMITTEILUNG

**Sperrfrist 18. November 2024, 14:00 Uhr**

**ICOMOS Suisse gibt «Historisches Hotel und Restaurant des Jahres 2025» bekannt:**

# Ein knapp 250-jähriger Sieger

**Das «Hotel Restaurant Kreuz» in Herzogenbuchsee (BE) existiert bereits seit 1787 und erhält nun für seine Ursprünglichkeit die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2025». Zum «Historischen Restaurant des Jahres 2025» gekürt wird das Restaurant Baratella in St. Gallen (SG). Die beiden Auszeichnungen wurden heute Montag, 18. November 2024, durch Mitglieder der ICOMOS-Jury überreicht.**

«Das Schweizer Gastgewerbe ist gefordert, jeden Tag das Beste zu geben. Es gilt, die Gäste mit Leistung und Qualität zu überzeugen und mit unverwechselbarer Einzigartigkeit zu begeistern», sagt Beat Imhof, GastroSuisse Präsident, in seiner Ansprache in Herzogenbuchsee. «Historische Hotels und Restaurants haben einen speziellen Charme, eine Unverwechselbarkeit – sie sind einzigartig. Sie lassen mit viel Liebe für Details und Echtheit das Gefühl vergangener Zeiten wieder aufleben.» Solch aussergewöhnliche Häuser und Betriebe hat die ICOMOS-Jury auch in diesem Jahr gekürt. «Es ist eine große Herausforderung für die Eigentümer, die historischen Hotels und Restaurants zu erhalten, und es ist eine große Chance für all jene, die so die Gegenwart, den Alltag, an Orten erleben können, die eine Geschichte erzählen», sagt Präsidentin von ICOMOS Suisse Sabine Nemeč-Piguet. Zur Preisverleihung in Herzogenbuchsee trafen sich im Beisein der Preisträger und neben den beiden Laudatoren das Co-Präsidium der Jury, Kerstin Camenisch und René Koelliker sowie Vertreterinnen und Vertreter von HotellerieSuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus sowie weiterer Gäste, um die Preise zu überreichen, den beiden Gewinnerbetrieben für ihr Engagement zu danken und ihnen zur Auszeichnung zu gratulieren.

## Das Hotel Restaurant Kreuz: Ein Hotel mit bewegter Geschichte

ICOMOS Schweiz verleiht dem Hotel Kreuz in Herzogenbuchsee die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2025». Damit würdigt die Jury die umfassenden und fachgerechten Anstrengungen, die in die Restaurierung und Instandhaltung dieses ehrwürdigen Betriebs eingeflossen sind. Der 1787 als Gasthof errichtete Betrieb schaut auf eine erfolgreiche, aber auch bewegte Geschichte zurück. Der Frauenverein ersteigerte 1890 den Gasthof, der 1891 als erstes alkoholfreies Gemeindehaus der Schweiz eröffnet wurde und sich zu einem sozialen und kulturellen Zentrum entwickelte. 2010 führte eine Schließung zu großem Engagement der Bevölkerung, das Gebäude wiederzubeleben. 2013 lehnte die Gemeinde eine teure Sanierung ab, unterstützte jedoch später den Verkauf und das Konzept des Projektteams Kreuz. Die Renovierungen ab 2016 bewahrten historische Elemente wie das Dach und gleichzeitig wurde der grosszügige Dachboden mit seiner beeindruckenden Holzstruktur restauriert und erstmals der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Die Restaurierung hat das Gebäude auf den Komfortstandard des 21. Jahrhunderts gebracht, in enger Abstimmung mit den kantonalen Denkmalschutzbehörden. Das Interieur verbindet historische Details mit lokal produzierten Möbeln. Die Geschichte des Gasthofs ist überall im Betrieb erlebbar – von den nach historischen Personen benannten Zimmern bis zu den Gemälden in den Gängen.

## Das Baratella: Ein Restaurant mit Stil

Das Restaurant Baratella am Unteren Graben in St. Gallen ist seit Jahrzehnten eine Institution, die oft als «Kronenhalle der Ostschweiz» bezeichnet wird. Der junge italienische Einwanderer Salvatore Baratella kam 1905 nach St. Gallen. Er integrierte sich schnell und konnte eine klassische Schweizer Bierkneipe zu einem kulinarischen Tempel der italienischen Küche ausbauen, die bis heute seinen Namen trägt. Der Umbau in

den 1930er Jahren bleibt bis heute prägend für den historischen Look. Der Speisesaal ist mit lindengrün angemalten Holztäfer, weiss gedeckte Tischen und klassischen Thonet-Stühlen ausgestattet. Dazu gibt es gut integrierte Einsprengsel wie modern gestaltete Eckbänke oder eine Buffetvitrine aus den 30er Jahren zu finden. Die Familie Baratella übergab 1963 das Zepter an den Koch des Hauses, Benjamino Marchesoni, und dieser wiederum an seinen Sohn Franco, der die Tradition im Restaurant in jeglicher Hinsicht weiterführt. Die Speisekarte ist auch 100 Jahre später traditionsgemäss italienisch mit gleichbleibendem Angebot. Die Rezepturen wurden über Generationen hinweg 1:1 übernommen. Das Baratella pflegt auch die Kunst, an den Wänden, aber auch auf der Menükarte, die alle zwei Jahre aufwendig gedruckt, von einem ausgewählten Künstler gestaltet wird.

### **Historische Hotel/Restaurant des Jahres**

Die Auszeichnung «Historische Hotel/Restaurant des Jahres», mit der jedes Jahr gastgewerbliche Betriebe für die Erhaltung und Pflege historischer Bausubstanz gewürdigt werden, wird bereits zum 29. Mal in Folge verliehen. Sie basiert auf der Zusammenarbeit von Denkmalpflege, Gastgewerbe und Tourismus und wird getragen von den Fachverbänden GastroSuisse, HotellerieSuisse, Schweiz Tourismus und ICOMOS Suisse, der Schweizer Landesgruppe des Internationalen Rats für Denkmalpflege. Eine Jury, bestehend aus Expertinnen und Experten von Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Hotellerie und Restauration, kürt die Preisträger aufgrund der eingereichten Bewerbungen und nach Besuchen vor Ort. Die Auszeichnung wird jeweils im Herbst für das Folgejahr verliehen.

Im November 2025 würde die ICOMOS Jury die Auszeichnung Historisches Hotel und/oder Restaurant zum 30ten Mal verliehen. Die Jury nimmt dieses Jubiläum zum Anlass die Wirkung des Preises und dessen zukünftige Ausrichtung vertiefter zu evaluieren und deshalb keine Ausschreibung durchzuführen. Das Ergebnis dieses Prozesses wird gemäss heutigem Kenntnisstand wiederum im November 2025 kommuniziert.

### **Bei Rückfragen:**

René Koelliker, Co-Jurypräsident, +41 79 854 82 77, koelliker@protonmail.ch  
telefonisch erreichbar am Montag 18. November 2024, 15-18 Uhr.