



GASTKOLUMNE

Die Nachfolge bereits zu Lebzeiten regeln

Mark Meili, Rechtsanwalt und Counsel bei der Wirtschaftskanzlei Prager Dreifuss

Das Parlament hat eine umfassende Erbrechtsreform in die Wege geleitet, welche per 1. Januar 2023 in Kraft tritt. Die wichtigsten Änderungen betreffen die Höhe der Pflichtteile. Erblasser bekommen grössere Freiheiten: Nachkommen einer verheirateten Erblasserin erhalten weniger vom Erbe. Damit kann sie neu über die Hälfte des Vermögens frei verfügen. Auch bei einem unverheirateten Erblasser wird der Pflichtteil der Kinder reduziert, womit ebenfalls eine Hälfte des Vermögens frei vererbbar ist. Der Pflichtteil für die Eltern der Erblasserin fällt sogar ganz weg. Zu beachten ist, dass Pflichtteilsquoten nur dann relevant sind, wenn ein Testament oder ein Erbvertrag vorliegt, sonst gilt die gesetzliche Erbfolge. Die Unternehmensnachfolge ist eine weitere Facette beim Erben. Oft gibt es in KMU nur einen Nachkommen, der das Unternehmen weiterführen möchte. Dies kann die Pflichtteile der übrigen Nachkommen tangieren, die entsprechend notwendigen Ausgleichszahlungen sind hoch. Werden sie aus dem Unternehmen finanziert oder werden Teile davon verkauft, ist das schlecht fürs Geschäft. Darum wurde bereits eine weitere Erbrechtsreform aufgegleist. Erben sollen demnach zehn Jahre Zahlungsaufschub für Ausgleichszahlungen erhalten, und auch eine gerichtliche Zuweisung des Unternehmens wird möglich, wenn sich die Erben bezüglich der Nachfolge nicht einigen. Die Botschaft zur nächsten Revision wurde vom Bundesrat am 10. Juni 2022 verabschiedet, das Datum des Inkrafttretens ist noch offen. Wichtig bleibt: Mögliche Reibungspunkte zwischen Erben sollte man vorausschauend und bereits zu Lebzeiten entschärfen.



Die Teilnehmer fertigten für die Wettbewerbsjury je vier Cocktails an. Im Bild Sarah Madritsch bei der Arbeit.

ZVG

Sarah Madritsch holt sich den Titel Barkeeper of the Year 2022

Bereits zum zehnten Mal hat das Fachmagazin «Bar News» die Swiss Bar Awards verliehen. Die diesjährige Verleihung fand in den Trafo Hallen in Baden/AG statt.

Die fünf Finalisten der Kategorie Barkeeper of the Year traten an der Award Night gegeneinander an und präsentierten ihre Cocktail-Eigenkreationen vor den Gästen und einer hochkarätigen Fachjury. Mit einer tollen Leistung in der Vorrunde hatte Sarah Madritsch ihr Know-how bereits unter Beweis gestellt. Im Finale überzeugte die gebürtige Thailänderin, die im «Igniv» in Zürich arbeitet, mit ihrem Cocktail «Bees at Work».

Sieben weitere Awards gingen in alle Landesteile

Zum ersten Mal ging der Titel Best Barkeeper Talent in die Ostschweiz und zwar an das Nachwuchstalent Valentin Matter. Er arbeitet in der Einstein Bar in St. Gallen

und setzte sich mit einer beeindruckenden Leistung während der Qualifikation Ende August gegen seine Konkurrenten durch.

Der Preis für die beste Neu- oder Wiedereröffnung holte sich die Galerie Boutique Bar. Der Award Best Newcomer Bar geht somit nach Thun/BE. Geschäftsführer Gage Plecic hat die Bar im Mai 2021 eröffnet und schaffte es innert kurzer Zeit, ein überzeugendes Konzept umzusetzen und einen Top-Service anzubieten.

Die Bellevue Bar im Hotel Bellevue Palace in Bern wurde mit dem Award Best Longseller Bar ausgezeichnet. In der Bellevue Bar kümmert sich Barchefin Natascha Galus um das Wohl der Gäste.

Die beste Barkarte im Jahr 2022 geht an den Crapule Club in Freiburg. Die Widder Bar im gleichnamigen Hotel in Zürich holte sich den Award Best Hotel Bar 2022. Barchef Wolfgang Mayer bietet dort zusammen mit seinem Team Drinks auf Top-Niveau.

Mit dem Award Best Bar Team 2022 wurde die Equipe der Kronenhalle Bar in Zürich ausgezeichnet.

Zudem wurde der Lifetime Award verliehen. Dieser ging an den ehemaligen Barmanager Bruno Hunkeler. RUTH MARENDING



Mehr Informationen unter:
swissbarawards.ch

Hotel mausert sich innerhalb von sechs Monaten zum Resort

Das «Valbella Resort» auf der Lenzerheide im Kanton Graubünden feiert am 16. November seine Wiedereröffnung nach umfangreichen Renovationen.

Das «Valbella Resort», das aus drei Häusern besteht, erstrahlt in neuem Gewand. Sämtliche Zimmer wurden einer Totalrenovierung unterzogen, die Korridore modernisiert und die Liftanlagen erneuert. Darüber hinaus gibt es seit dem Umbau mit den Juniorsuiten eine neue Zimmerkategorie. Anstelle von 45 Zimmern können Gäste zudem neu aus 121 Zimmern wählen. Damit hat sich das Hotel von einer Familienherberge zu einem ganzjährig geöffneten Re-

sort entwickelt. Mit dem umfangreichen Umbau möchte das «Valbella Resort» den Ansprüchen verschiedener Zielgruppen in den Bereichen Seminar, Workation, Sport, Wellness und Familien gerecht werden.

Optimierung auf verschiedenen Ebenen

Auch die Mitarbeitenden dürfen sich freuen: Ihnen steht ein neues Personalhaus mit 46 Zimmern mit Bad, kleiner Küche und Balkon zur Verfügung. Darüber hinaus hat das «Valbella Resort» durch den Umbau seinen ökologischen Fussabdruck optimiert. Dies unter anderem mit Photovoltaikanlagen auf den Dächern und an der energetisch isolierten Fassade. Zudem wurde eine Luft-Wärme-Pumpe installiert. In der Garage wiederum befinden sich neu diverse Ladestationen für Elektroautos. (DKL)



Mehr Informationen unter:
valbellaresort.ch

PRESSESPiegel

Der Bund

Ein Kater belebt die Welle 7

Die Welle 7 ist der westliche Zugang zum Bahnhof Bern. Das dazugehörige Gebäude beherbergt einen Gastro-Markt, Läden, Co-Working-Space sowie die Klubschule der Migros. Mit dem Kater ist nicht etwa ein Vierbeiner gemeint, sondern ein Partylokal. Im Untergeschoss der Welle 7 haperte es seit der Eröffnung im Jahr 2016. Viele Geschäfte gingen auf und wieder zu. Bis daraus eine Velostation wird, nutzt das Label Mosaik den Raum als Pop-up. Mit Momos und Pinsa aus einem Food Truck am Mittag, Getränken zur Apérozeit, Discokugeln und Party bis in die späten Nachtstunden wurde das Lokal Kater Karlo zu einem florierenden In-Platz der Stadt.

Schweiz am Wochenende

Die Kundschaft zählt zu den Verlierern

Folgen des Fachkräfte- und Mitarbeitendenmangels seien kleinere Menükarten, kürzere Öffnungszeiten oder weniger Tische auf der Terrasse. Auch seien die Wartezeiten länger, weil das Personal, das noch da ist, mehr Tische bedienen müsse. Das geht aus einer Studie des Forschungsinstituts Büro Bass im Auftrag von Hotellerieuisse hervor. Gäste seien die Verlierer. «Die negativen Auswirkungen auf die schweizerische Tourismusbranche können nur vermutet – oder befürchtet – werden», so das Fazit der Studie. Bitterer Nebengeschmack: Schuld seien unter anderem «stark gestiegene Lohnvorstellungen, vor allem beim qualifizierten Personal», heisst es in der Studie.

Sonntagszeitung

Alles über unser Nationalgericht

Vom 17. bis 20. November findet in Freiburg das erste Schweizer Fondue-Festival statt. Als dessen Präsident amtiert Dominique de Buman, ehemaliger Nationalrat und Vorsitzender des Schweizer Tourismus-Verbandes sowie der Seilbahnen Schweiz. «Handgerührtes Fondue wird immer besser schmecken», sagt der Freiburger, der fast alles über unser Nationalgericht weiss.

NAUER WEINE
Genuss seit 1893

Weinproduzent und Handelshaus

Nauer Weine AG Oberebenstrasse 3
5620 Bremgarten www.nauer-weine.ch
Tel. 056 648 27 27 info@nauer-weine.ch

ANZEIGE