



HOTEL AMBASSADOR****

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

EIN HOTEL – FÜNF GESCHICHTEN

ONE HOTEL – FIVE STORIES



*Cheminots
Depuis 1945*



HOTEL AMBASSADOR★★★★

RESTAURANT CHEMINOTS – BRIG

IMPRESSUM, Februar 2022
Herausgeber: Stefan Welschen
Texte: Waldemar Schön
Übersetzung: Carlen Ilse
Gestaltung & Druck: Valmedia AG, Visp
© Hotel Ambassador, Brig

Inhalt / Contents

Vorwort / Preface 3

Geschichte fünf / Story five 4

Geschichte eins / Story one 8

Die Gäste stehen im Mittelpunkt
The guests take centre stage

Geschichte zwei / Story two: 11

Die erste Generation legt den Grundstein
The first generation lays the foundation

Geschichte drei / Story three: 17

Die zweite Generation entdeckt die Welt
The second generation discovers the world

Geschichte vier / Story four: 23

Die dritte Generation kehrt zurück
The third generation returns

Leidenschaft und Tradition

Passion and Tradition

Man nehme eine Handvoll Leidenschaft, einen Sack mit Geduld, rühre alles mit dem Löffel des eisernen Willens um, würze mit einer Prise Genialität, stecke einen Strauss Gastfreundschaft rein und lösche das Ganze mit einem tüchtigen Schuss Humor ab. Dann schiebt man es in den Lebensofen und mit etwas Glück backt man sich einen vorzüglichen Gastgeber, dem die Gäste in Scharen zulau-
fen.

Nur: Wie viel es wovon genau braucht in diesem Gericht, weiss niemand. Wie lange die Garzeit ist, bleibt im Verborgenen. Wie heiss der Ofen des Lebens sein muss, steht in keiner Gebrauchsanweisung. Welche Kräuter dem Strauss der Gastfreundschaft das richtige Mass geben, lehrt keine Schule. Einzig die Zeit zeigt, ob das Gericht den richtigen Biss hat, eisern zu bleiben und doch herzliche Freundlichkeit auszustrahlen; ob das Gericht so gewürzt ist, Schärfe erleben zu lassen und gleichzeitig Süsse spürbar zu machen; ob das Gericht so warm ist, dass es die Herzen erwärmt ohne die Seelen zu verbrennen.

Genügen 70 Jahre und drei Generationen Familientradition im Gastgewerbe, damit die Zeit zeigen kann, ob eine Hotel- und Gastrofamilie den Balanceakt mit diesen verschiedenen gegensätzlichen Anforderungen schafft? Entscheiden Sie als Gast, ob der Lebensofen die Welschens zu guten Gastgebern gemacht hat. Das Gericht mit Namen Ambassador und Brasserie des Cheminots stellt sich gern Ihrer Bewertung.

Ich meinerseits habe es genossen, in der Geschichtskiste mit Namen Welschen und Cheminots zu stöbern, mit einer einzigen Auflage von Seiten Familie: Schreiben Sie nicht, was uns gefällt, sondern was die Menschen interessiert.

Waldemar Schön
Journalist

Take a handful of passion, a sack of patience, stir it with a spoon of iron will, season it with a pinch of ingenuity, add a sprig of hospitality and deglaze the whole dish with a substantial dash of humour. Then put it in the oven of life and with a bit of luck you will bake an exquisite host whose guests come in flocks.

However, nobody knows how much you need each of the ingredients. The ideal cooking time is a secret. The ideal temperature is not written in any recipe for the oven of life. Nor can it be taught in any school what bunches of herbs are the right measure for hospitality. Only time can tell whether the dish has the right composition of stamina combined with the radiance of cordial friendliness; whether the dish is seasoned in a way to let you taste sweetness as well as sourness; or whether the dish is cooked to warm your heart without scorching your soul.

Are 70 years of experience and three generations of family tradition in the hospitality industry enough to prove whether a family of the hotel and catering industry are successful in the balancing act of many opposing challenges? Decide as our guest whether the oven of life has turned the Welschen family into good hosts. The dish named Ambassador and Brasserie des Cheminots is ready for your evaluation.

It was a great pleasure for me to rummage in the historical treasure chest labelled Welschen and Cheminots with the single constraint: Don't write what pleases our family, but what would interest people.

Waldemar Schön
Journalist



Ambassador: offensichtlich anders

The Ambassador is conspicuously different

Hotel als Dutzendware? Standardisierte Serviceleistungen? Nein Danke! Da lobe ich mir als Hoteltester den persönlichen Service und die ehrliche Gastfreundschaft eines Familienbetriebes. Zum Beispiel das Hotel Ambassador in Brig.

Are hotels mass-produced items? Are they standardised services? No, thank you. As an inspector of hotels, I sing the praise of personalised service and genuine hospitality of a family business. For example, the hotel Ambassador in Brig.

Der Glamour der 5th Avenue fehlt etwas in der beschaulichen Saffischstrasse. Dafür ist es in dieser Briger Quartierstrasse, einen Steinwurf vom Bahnhof entfernt, ungleich ruhiger und vermutlich auch preiswerter als in der New Yorker Prachtsstrasse. Erster Eindruck: Ein stattliches, altes Gebäude, liebevoll renoviert: Ich tippe auf Anfang voriges Jahrhundert. Die paar Stufen zum Haupteingang nehme ich locker und werde gleich bei der Tür freundlich empfangen. «Essen?» Vielleicht später», gebe ich zur Antwort. Der Sinn stehe mir nach einem Ort, wo ich mich gemütlich hinfläzen könnte.

The sedate Saffisch street is a far cry from 5th Avenue, New York. However in this quarter of Brig, a stone's throw from the station, it is incomparably more tranquil and lower priced than anything in the New York's high-end avenue. The first impression is of a stately old building which is lovingly renovated. (I guess from the beginning of last century.) I climb the few steps of the main entrance with ease. Already at the threshold, I am warmly welcomed. «Eat?» «Maybe later?» I answer. What I have in mind is a cosy place to stay.

Standard, Superior, Top, Deluxe oder vielleicht doch die Suite? Deluxe tönt gut und mein erster Eindruck der etwas preiswerteren Saffischstrasse bewahrheitet sich. Ab in den Lift und hoch in die dritte Etage, wo mich ein leuchtend gelber Flur und eine Reihe Türen mit goldenen Nummern empfängt. Alles riecht noch nach neu und wahrhaftig: Ich bin der erste Gast in diesem nigelnagelneuen Doppelzimmer Deluxe, das ich mir in Einzelbenutzung gönne. Kein Gedanke an meine Vorschläfer und

Standard, superior, top class, deluxe or perhaps a suite? Deluxe sounds nice and my first impression of the somehow reasonably priced Saffisch street proves to be true. Into the lift and up to the third floor where a bright yellow aisle and a number of doors with gold numbering welcomes me. Everything smells fresh. Actually, I am the first guest in this brand new double deluxe room in which I indulge myself as a single person. No thoughts about the former occupants of the room and what they



Nach 70 Jahren erstrahlt das Ambassador in neuem Glanz: v.l.n.r. neues Bad, die Suite im Dachgeschoss (grosstes Bild), Doppelzimmer Deluxe und zweimal die Juniorsuite

After 70 years, the Ambassador shines in new splendour. LTR: new bath, the suite in the attic, double room deluxe and the junior suites.

was sie mir vielleicht hinterlassen haben; keine Spur von abgewetzten Möbeln, durchgelegener Matratze oder schmutziger Fernbedienung. Später erzählt mir der Hoteldirektor bei einem Glas Weissen, dass ich in meinem Zimmer vor drei Wochen noch auf den uralten Balken gelegen hätte, welche den Zimmerboden halten. Alles hätte man rausgerissen und neu gemacht. Schön finde ich, dass man sich bei der Inneneinrichtung statt vom übermotivierten Innendesigner von der Vernunft hat leiten lassen. Dunkler Holzboden, massive und praktische Möbel, herrliches Bett, bequeme Sitzecke, Flatscreen, gratis W-Lan und grosse Badewanne: Alles wirkt gediegen, einladend und gemütlich, hat eher Vier- statt Dreisterneanspruch.

Er träume von einem modernen Boutique-Hotel, wird mir der Hoteldirektor erklären. Die Renovation aller Zimmer sei ein wichtiger Schritt in diese Richtung. «Mutig», erwidere ich. «Alle Touristiker fluchen über rückläufige Übernachtungszahlen und Sie stecken nicht nur Kleingeld in den Umbau?» Man plane seit Jahren und er lasse sich seine Visionen nicht durch tiefen Euro und schlechte Konsumentenstimmung kaputt machen, gibt der Direktor zu bedenken. Sein Team und er würden an das Gesamtprodukt «Ambassador» glauben und dieses stetig weiterentwickeln.

Während mein Laptop aufstartet (W-Lan Signal lag bei stolzen 100 Prozent) genehmige ich mir einen Espresso von der Kaffeemaschine im Zimmer. Schnell ein paar grössere Datenmengen von der Cloud laden, Mails checken, meinen Status auf Facebook aktualisieren, fertig. Jetzt nur noch sein und... Wein. Was mich

might have left behind. No traces of threadbare furniture, sagging mattresses or a grubby remote control. Later, over a glass of wine, the hotel owner tells me that three weeks ago I would have slept on very old beams which carried the floor of the room. All has been done away with and renovated. I think it's great that the hotel decoration has been carried out with common sense and not by impulsive interior designers. Dark wooden flooring, large comfortable furniture, a wonderful bed, a cosy sitting area, a flat screen TV, free Wi-Fi and a spacious bathtub. Everything looks tasteful, welcoming and homely, living up more to a four star than a three star hotel.

The hotel director dreams of a state-of-the-art boutique hotel. The refurbishing of all the rooms is a step in this direction. «Courageous,» I reply. «All experts in tourism are complaining about a decline in the number of overnight stays and you don't just invest loose change into your reconstruction?» «I've been planning for years and a sharp fall in the euro and a miserable consumer spirit don't destroy my dreams,» says the director. He and his team believe in the overall project called »Ambassador» which they constantly fine-tune.

While I am booting up my computer (the WLAN signal reaches a satisfactory 100 %), I take delight in an espresso from the coffee machine in my room. I quickly download some extensive data from the cloud, check my emails and update my Facebook account. That's that. Now I just long to relax and drink some wine. This



Zimmervielfalt

27 neu renovierte Zimmer von Einzelzimmer bis Suite mit insgesamt 50 Betten: das ist das neue Hotel Ambassador. Flatscreen, Cable-TV und -Radio, Telefon, gratis W-Lan, Kaffeemaschine mit gratis Kaffee- und Teekapseln, Safe, Jensen Diplomat Boxspringbetten, Haarföhn, Fenster mit Dreifachverglasung und schallisolierte Türen sind Standard in jedem Zimmer. Einzelzimmer, Doppelzimmer Standard, Doppelzimmer Superior, Doppelzimmer Deluxe, Zweibettzimmer Top Superior, Junior Suite und Attika Suite sind die Zimmerkategorien. Kombiniert mit der aussergewöhnlichen Qualität der klassischen, französischen Küche in der Brasserie des Cheminots ist das Hotel Ambassador ein Haus, an dem in Brig kein Geniesser vorbeikommt.

Diversity of rooms

There are 27 newly renovated rooms from singles to suites and 50 beds in all. That is the new hotel Ambassador. Flat screen TV, Cable-TV and radio, telephone, free WIFI, coffee machine and tea bags, soap, Jensen Diplomat Boxspring beds for comfort, hairdryer, triple-glazed windows and soundproofed doors are the standard of each room. The categories of accommodation include single bed rooms, standard double rooms, superior double rooms, deluxe double rooms, top superior double bedrooms, junior suite and attic suite. Combined with the outstanding quality of classic French cuisine in the brasserie des Cheminots, the hotel Ambassador is a place which no gourmet should overlook.

wieder zum Hoteldirektor und seinem ausgezeichneten «Weissen» zurückbringt. «Alles dreht sich um die Stammkundschaft», erklärt er mir beim Anstossen. «Seit Jahren arbeiten wir erfolgreich daran, eine gute Stammkundschaft aufzubauen. Ihre Anregungen und Wünsche haben den Hotelumbau stark beeinflusst.» Er sei sich bewusst, dass sowohl Privat- wie auch Geschäftskunden den persönlichen Service eines Familienbetriebes in der dritten Generation hoch schätzen und auch bereit seien, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen. Wie er denn mit dem Endresultat des Umbaus zufrieden sei?

«Es ist eine Genugtuung, das fertige Produkt nach so viel Arbeit zu sehen. Ich bin zufrieden. Aber nicht meine Reaktion ist entscheidend, sondern diejenige der Gäste. Sie entscheiden über den Erfolg unserer Vision.» Die da ist? «Wir wollen mit der Zeit zum führenden 4-Sterne Hotel in der Talebene werden und unseren Kunden ein Extra an Erlebnis bieten.»

Extra ist übrigens auch die Brasserie-Karte des Hauses. Klassische, französische Küche, frisch, ehrlich und hervorragend zubereitet. Die Überraschung: «La Pôchuse» oder frische «Bouillabaisse» habe ich mitten in den Alpen nicht erwartet. Die Bouillabaisse war vorzüglich und der passende Wein war auf der umfangreichen Karte schnell gefunden. Leider fand ich in der original dekorierten Brasserie keinen Platz. Aber auch in der Jägerstube, die vom Grossvater des Direktors eingerichtet worden war, konnte man den professionellen Service geniessen.

Aus Gesprächsfetzen vom Nachbartisch, laut Sprache tippe ich auf «einheimisch», erfahre ich mehr zum Umbau. Offenbar haben die Chefs und das Hotelteam beim Rausreissen der alten Zimmer und beim Abbruch verschiedener Mauern tatkräftig mitgeholfen. Man hätte die Leute nach Feierabend kaum wiedererkannt, derart staubbedeckt wären die Gesichter gewesen, erzählt der eine lachend. Und es sei schon eigenartig gewesen, wirft eine Dame schmunzelnd dazwischen, wenn kaputte Türen, Fenster und ganze Schuttladungen durch die Lobby gekarrt wurden, während in der angrenzenden Brasserie diniert wurde. Man hätte sich kaum unterhalten können, so laut sei es manchmal gewesen, meint der Dritte am Tisch. Böse deshalb scheinen sie nicht zu sein. Denn auf meine Frage, ob der Umbau nicht gestört hätte, meinten sie achselzuckend: «Immerhin war offen und wir mussten nicht auf die ausgezeichnete Küche verzichten!»

Das hatte der Chef wohl vorher gemeint mit «guter Stammkundschaft». Und was hatte er noch gesagt? Etwas von wegen «zurückkommen...»? Ich komme nicht mehr drauf. Mein letzter Gedanke kurz vor dem Einschlafen gilt noch diesem Satz...

Wie frisch gebacken wache ich nach erholsamem Schlaf auf, gönne mir ein Schaumbad und noch ein Tässchen Kapsel-Espresso. Erneut empfängt mich der leuchtend gelbe Korridor auf dem Weg zum überraschend vielfältigen Frühstücksbuffet in der Brasserie (neun Sorten Brot). Langsam wird mir klar, dass der Satz auf der neuen Hotelhomepage nicht nur Gelaber ist: «Schauen Sie in den Schrank. Sicher steckt noch jemand drin, der nicht weg wollte, weil es ihm so gut gefallen hat.» Für den Schrank sind meine Körpermasse nicht geeignet. Aber ich weiss, wie ich trotzdem wieder in den Genuss dieses Hauses komme. Ich erinnere mich wieder an den Satz, den der Chef gestern zu mir gesagt hat: «Was mich immer am meisten freut, sind Gäste, die wieder gerne zu uns zurückkehren!» Ihr Wunsch ist mir Befehl, mon directeur!

brings me back to the hoteldirector and his exquisite white wines. «Everything revolves around the regular customers,» he declares when we clink glasses. «For years we have been working to build up a good regular clientele. Their impulses and desires have strongly influenced the alteration of the hotel.» He is fully aware that private and business clients highly appreciate the individualised service of a family hotel over three generations. They are also prepared to pay a reasonable price. How pleased is he with the results of the renovation?

«It's satisfactory to see the end product after such extensive work,» he replies. «I'm happy. Yet, my own reaction is not as important as that of the guests. They decide on the success of our vision.» Which is? «We want to become the leading four star hotel at the bottom of the valley and offer our customers a special experience.»

The menu of the brasserie is special, too. Classical French cuisine with fresh, authentic and outstanding food. There are surprises like la Pochoose or a fresh bouillabaisse which is not taken for granted in the midst of the alpine world. The bouillabaisse was excellent and the matching vintage quickly found from the comprehensive wine list. Unfortunately, I did not find a free seat in the brasserie with its original decor. However, I could also indulge in the professional service in the Hunters' lounge fitted out by the director's grandfather.

Snippets of conversation from the neighbouring table spoken by locals, I guess, which give me further information. Obviously, the chefs and the hotel team helped a lot with the tearing apart of the old rooms and the demolition of several walls. The staff were hardly recognisable at the end of such days. They were covered in dust as one of them says smilingly. And a lady adds how funny it was carting away damaged doors, windows and whole loads of rubble through the lobby while guests were dining in the adjacent brasserie. They could hardly converse, so loud had the noise been sometimes, the third man at the table reckons. Was the renovation annoying? They shrug their shoulders and answer. «The restaurant was always open and we didn't have to do without the excellent cuisine.»

That's what the director probably had in mind with good regular customers. And what else had he said? Something about «returning...» I can't figure it out anymore. My last thought shortly before falling asleep deals with this sentence...

I wake up the next morning full of beans after a restful sleep. I treat myself to a bubble bath and a cup of Nespresso. Again the welcoming bright yellow corridor leads me to the surprisingly abundant breakfast buffet in the brasserie. (nine different sorts of bread). Slowly, it dawns on me that the statement on the new homepage of the hotel is not just claptrap. «Look into your wardrobe. Surely you will find a guest, someone who didn't want to leave because they were so happy.» My body size is not suitable for the wardrobe. Yet I know that I will enjoy another stay later on. I remember the director's statement the previous day: «What pleases me most are guests who are happy to come back.» Your wish is my command, mon directeur!

Umbau mit Vollgas

31 Zimmer, die etwas in die Jahre gekommen sind, in 27 völlig neue, komfortable und moderne Räume voller Wärme und Gastlichkeit verwandeln und das in gerade mal 70 Tagen: So lautete die Herausforderung beim Umbau des Hotels Ambassador. Das Team des Ambassador und zwei Dutzend Unternehmen, fast ausschliesslich aus dem Oberwallis, haben dieses Kunststück fertiggebracht. Möbel, Wände, Badezimmer und Böden rausreissen; Elektrik, Kommunikation und Wasser neu verlegen; Böden neu aufbauen, Parkett und Teppich verlegen; Wände verputzen, kacheln und streichen; Türen und Fenster wechseln, neue Möbel einbauen; Brandschutzanlage installieren, Schliesssystem auf den neuesten Stand bringen; Safes, Kaffeemaschinen, Flatscreens, W-Lan, Telefone, Lampen, Sicherheitssysteme und Minibars installieren; Vorhänge, Bilder und Dekoration perfektionieren; Reinigung des gesamten Gebäudes – und das in 2,5 Tagen pro Zimmer und bei laufendem Restaurationsbetrieb. Wo bleibt der Eintrag ins Guinnessbuch?

Renovation full steam ahead

Convert 31 old rooms into 27 completely new, comfortable and modern rooms full of warmth and hospitality in just 70 days. That was the challenge for the hotel Ambassador. The hotel staff and two dozen building companies, nearly all local, achieved this miracle. Discarding furniture, walls, bathrooms and floors; reinstalling the electricity, communication systems and water pipes; constructing new floors, laying parquet flooring and fitting carpets; plastering, tiling and painting walls; replacing doors and windows, fitting built-in furniture; installing a new fire protection system, safes, coffee machines, flat-screen TVs, WIFI, telephone, lights, security systems, mini bars and updating the locking system; hanging curtains, pictures and completing the decorations; and cleaning the whole building. It took 2.5 days per room with ongoing renovation. Where is the entry in the Guinness book of records?



Gruppenfoto mit Viola Amherd aus Brig, anlässlich ihrer Wahl in den Bundesrat im Jahre 2018.

Group photo with Viola Amherd from Brig, on the occasion of her election to the Federal Council in 2018.

«Ausserordentlich zu Hause!»

«*Exceptional feeling of homeliness*»

«Wenn man beginnt, seinem Passfoto ähnlich zu sehen, sollte man in den Urlaub fahren», hat der wohl beste Satiriker des 20. Jahrhunderts, Ephraim Kishon, einst gesagt. Viele haben diesen Urlaub im Ambassador verbracht. Geschichten von Gästen, gelesen und erahnt im Gästebuch dieses Hotels.

»*When you start resembling the photo in your passport, it's time to go on holiday,*» said Ephraim Kishon, one of the best-known satirists of the 20th century. Stories of the guests who spent their holiday at the hotel Ambassador, extracted from the hotel's guest book.

Ein Berliner brachte es 2003 auf den Punkt: «Wer in einem grossen Hotel wohnt, ist meist nur eine Zimmernummer; hier wird man persönlich betreut.» Was sicherlich auch Ann Geddes aus Toronto (CAN) unterschreiben kann. Als Sie im selben Jahr durch eine Autopanne in Brig strandete, waren das Ambassador und damit Stefan Welschen für sie da. Kommentar: «Sie sind ein wahrer Schutzengel... und wahrlich ein Beispiel für Gastfreundschaft!» Wahre Gastfreundschaft will gelebt sein und kann sich lohnen, wie folgende Aussage eines australischen Paares beweist. «Wir kamen für eine Nacht – und blieben eine ganze Woche.»

When you live in a big hotel room you are mostly just a room number; here you are treated individually.» A man from Berlin, 2003. «You're a real guardian angel ... and truly an example of hospitality.» Ann Geddes from Toronto, Canada. She was stranded in Brig because of the breakdown of her car and Stefan Welschen and the Ambassador were on hand to help.» We came for a night and stayed a whole week.» An Australian couple who proved that genuine hospitality exists and is rewarded.

Nothelfer

Der Schluss liegt nahe, dass die Gastfreundschaft im Ambassador keine Grenzen kennt. Denn 2011 ist im Gästebuch folgendes nachzulesen: «Ohne Sie wären wir ziemlich ratlos gewesen. Wir wollen Ihnen Danke sagen und auch sagen, wie froh wir sind, dass wir damals in Ihrem Hotel waren und somit Sie als tatkräftigen Nothelfer in dieser für uns schwierigen Lage hatten.» Inge, die Frau von Klaus Thoma aus Deutschland, musste damals in einem echten medizinischen Notfall versorgt werden, mit tatkräftiger Unterstützung durch den Hotelier Stefan Welschen.

What god has sent

Here is an example of the Ambassador's unlimited hospitality. In 2011, you can read in the guest book: «Without you we would have been at a loss. We want to thank you and tell you how glad we were then to stay in your hotel. In this difficult situation, you were a godsend.» Inge, the wife of Klaus Thoma from Germany had a medical emergency and would not have survived without the help of the hotelier Stefan Welschen.

Bahnverständnis

Überhaupt: Erste Hilfe ist im Ambassador in. So stranden immer wieder Eisenbahnfreunde aus der ganzen Welt in der mehr als hundertjährigen Eisenbahner-Beiz, dem Cheminots. Dankbare Briefe aus Japan, Thailand, Südamerika und ganz Europa zeigen, dass Gastfreundschaft auch beinhaltet, ein breites Eisenbahner Wissen zu haben und so zum Reiseleiter von positiv Bahnverrückten aus der ganzen Welt zu werden.

The haven of railway enthusiasts

Time after time railway enthusiasts from all over the world get stranded in what used to be the Cheminots, once over a century-old railway pub and now the Ambassador hotel. Thankful letters from Japan, Thailand, South America and Europe show that hospitality includes a broad knowledge about trains and being a guide to railroad enthusiasts the world over.

Renntröster

Selbst das weltberühmte Cannonball Rennen macht vor dem Ambassador nicht halt. Als 2007 mehr als ein Dutzend Motorradfahrer während diesem verrückten und vor allem illegalen Rennen nach höllischer Fahrt durchs Wallis, mit zum Teil 240 Sachen, auf dem Simplon gestoppt wurden und ihre Motorräder der Kantonspolizei übergeben mussten, war das Ambassador zur Stelle und bot den leidgeprüften wenn auch nicht ganz unschuldigen Rennfahrern aus England und Dänemark Unterschlupf. Der Kommentar der etwas polizeigeschädigten Biker: «You proved not all Swiss are bad!»

Supporter of bikers

Even the renowned Cannonball Baker race does not escape the attention of the Ambassador. In 2007, a dozen bikers of this crazy illegal competition who break the speed limit were racing through the Valais. On the Simplon Pass, they were stopped by the cantonal police and their motorbikes were confiscated. The Ambassador was on the spot and offered accommodation to the harassed yet not totally innocent racers from England and Denmark. «You proved not all Swiss are bad!» Such was the comment of the bikers impeded by the police.

The great stay & food

Prominente gaben sich im Ambassador die Klinke in die Hand. Jazzmusiker Allan Holdsworth, die Bill Haley's Comets, Francine Jordi, Gölä oder Toni Vescoli stimmen nicht nur auf der Bühne die schönsten Töne an – auch das Ambassador wird gelobt. Für Bo Katzmann ist es schlicht: «Die beste Adresse des Wallis!» Die weltberühmten Bellamy Brothers danken für «The great stay & food!» Und das Komikerduo Edelmais schwingt sich zu poetischen Höhenflügen auf wenn sie schreiben: «Nun bin ich klug wie nie zuvor... im Wallis nur das Ambassador!»

The great stay & food

Celebrities rubbed shoulders with each other in the Ambassador. Jazz musician Allan Holdsworth, Bill Haley's Comets, Francine Jordi, Gölä and Toni Vescoli not only strike up the most wonderful sounds on stage but chime in unison their praise of the Ambassador. Others too echo these accolades. For Bo Katzmann, it simply is «the best address in Valais.» The pop and country music duo, the Bellamy Brothers give thanks for «the great stay & food.» And the comic duo Edelmais soar into a poetic flight of fancy when they write:» Now I am as clever as before ... in Valais staying exclusively at the Ambassador.»

No volveremos

Wo Lob ist, da ist auch die Kritik nicht weit. Doch nur zwei Beispiele sind im Gästebuch zu finden. So machte sich wohl Hans-Jürgen Treptau Sorgen um den Kreislauf des Gastgebers. Seine Anregung: « Chef muss mal ruhiger werden. Ist aber nicht böse gemeint!» Völlig ausser Rand und Band hingegen war ein spanisches Pärchen, das die drei Sterne des Ambassador einen Hohn fand und resümierte: «En desastre, no volveremos!»

En desastre, volveremos! A disaster, no return!

Where there is praise, there is also criticism. However you only come across two of them in our guest book. Hans-Jürgen Treptau may have worried about the blood pressure of the host: «Host has to become quieter. It's not an ill-intentioned comment.» A Spanish couple complained that the three-star Ambassador was a mockery: «En desastre, no volveremos!»

Engagement und Herz

Einig war sich aber auch das resolute spanische Paar, dass Service und Küche im Ambassador «lo mejor del hotel» seien. Da gibt Ihnen Bundesrätin Doris Leuthard Recht. Begeistert schreibt sie: «Vielen Dank für die perfekte Bedienung!» Fussballlegende Andy Egli bedankt sich für den «...überaus herzlichen Empfang...» Andy Rihs, damals mit dem gesamten Phonak Rad-Team zu Gast, schrieb über Personal und Chef: «Mit Engagement und Herz bei der Sache. Vielen Dank für die super Gastfreundschaft!»

Commitment and cordiality

On the other hand the same Spanish couple agreed that service and cuisine at the Ambassador were like «lo major del hotel». The former Swiss President Doris Leuthard agrees with them. She writes delightedly. «Many thanks for the impeccable service.» Football star Andy Egli thanks the Ambassador for «outstanding cordial welcome...» Andy Rihs, together with the entire Phonak bike club, writes about the staff and director: «With such commitment and remarkable heart on the job. Many thanks for the super hospitality.»



Eines vereint Francine Jordi, Andi Rihs, Bundesrätin Doris Leuthard und Abt Martin Werlen: Begeisterung in Sachen Ambassador.

One thing they have in common is the enthusiasm for the Ambassador. Francine Jordi, Andi Rihs, Federal Councillor Doris Leuthard, abbot Martin Werlen.

Wirtin und andere Coaches

Die legendäre Ochsenwirtin Verena Weissmüller aus Stein am Rhein kannte Hotelier Stefan Welschen schon als kleinen Jungen. Mit ihrem trockenen Humor stellte sie 2005 fest: «Wie habe ich mich gefreut, den kleinen Stefan als grossen Chef wiederzusehen.» Der grossartige Ambri-Coach Larry Hurras sprach 2007 von Freundschaft: «For my friends from the Ambassador: Thanks for a great visit!» Was uns wieder an den Anfang und zu Ephraim Kishon bringt, einst befreundet mit Benno Welschen. Wie immer trifft er den Nagel auf den Kopf - auch mit seinen Gedanken, wie sich ein Hotelaufenthalt auch umschreiben liesse: «Wir haben uns wieder ausserordentlich zu Hause gefühlt!»

Hostess and other coaches

The legendary hostess, Verena Weissmüller of «The Oxen» in Stein am Rhein was already acquainted with Stefan Welschen when he was a young boy. She stated with humour in 2005: «I was so delighted to see Stefan again as the great hotel director.» The wonderful Ambri-Coach Larry Hurras mentioned friendship in 2007. «For my friends from the Ambassador. Thanks for a great visit!» This brings us back to Ephraim Kishon, a friend of Benno Welschen. As always he hits the nail on the head with his definition of a hotel stay. «Again we really felt at home.»

Geschichte zwei - Die erste Generation legt den Grundstein – *The first generation lays the foundation*

Leidenschaft für den Gast *Passion for the guest*

Kennen Sie Erzählungen von Menschen, die nicht Pflichten sondern Leidenschaft weitergeben? Dies ist die eine solche Geschichte von Anna und Alfred Welschen, die ihrer Zeit voraus waren, ohne deren Werte zu vergessen. Sohn Benno Welschen blickt zurück in seine Kindheit und in die Pension des Cheminots der 50er Jahre.

Do you know the story of people who pass on passion instead of duty? This is a story about Anna and Alfred Welschen who were ahead of their time without forgetting traditional values. Their son Benno Welschen looks back on his childhood and the boarding house Cheminots of the 1950s.

Benno Welschen, was kommt Ihnen als erstes in den Sinn, wenn Sie in Gedanken 60 Jahre zurückgehen?

Benno Welschen: Natürlich meine Eltern, die zwar sehr konservative aber vor allem sehr liebe Menschen waren. Ich habe immer gesagt, ich sei mit meinen Grosseltern aufgewachsen, weil meine Eltern sehr spät geheiratet haben. Mein Vater war 44 Jahre alt, als ich auf die Welt gekommen bin. Ihre Autorität hat man sehr stark gemerkt als kleiner Junge, weil beide sehr viel Erfahrung hatten. Den Ersten Weltkrieg und die folgende Krisenzeit hatten sie bewusst mitgemacht und vom Zweiten Weltkrieg wurden sie stark geprägt. Schon deren Eltern waren konservativ in der Erziehung, was sich natürlich auf die Erziehung von meinem Bruder und mir ausgewirkt hat.

What comes first to your mind when thinking back of the 60s?

Benno Welschen: Of course, my parents who were very conservative but really nice people. I always said that I grew up with my grandparents as my parents got married very late. My father was 44 when I was born. Their authority was very noticeable for me as a young boy because both of them had a lot of experience. The First World War and the ensuing years of economic depression made them very considerate. The Second World War deeply shaped them. Their own parents' education had also been conservative which influenced the upbringing of me and my brother.

Heisst konservativ in erster Linie sehr streng?

Strenge und die Vermittlung konservativer Werte standen durch die Erlebnisse in den Kriegsjahren im Vordergrund. Aber im Rückblick bin ich dankbar für diese Erziehung, die mir oft geholfen hat, schwierige Situationen durchzustehen.

Does conservative predominantly mean strict?

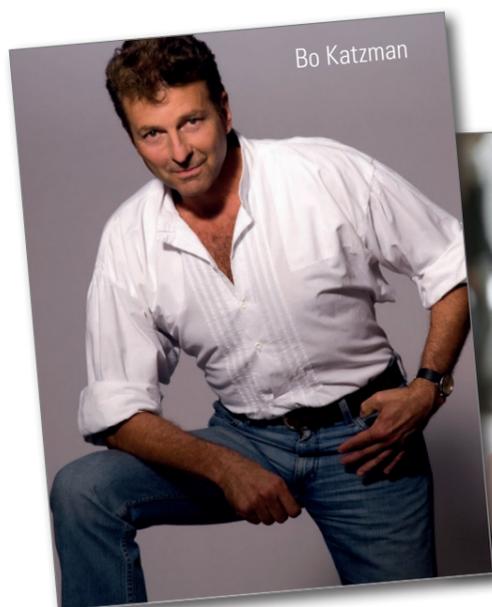
The experiences during the war made strictness and traditional values a central feature of their lives. Yet, with hindsight I am grateful for this education which often helped me overcome difficult situations.

Wie kamen Ihre Eltern zur Hotellerie?

Schon meine Grosseltern vater- und mutterseits waren im Gastgewerbe tätig. Mein Grossvater hat das Wallis früh verlassen, war im Ausland und hat in England das Metzgergewerbe erlernt. Lange Zeit haben er und seine Frau in Montreux gearbeitet, wo 1898 mein Vater geboren wurde. Als sich die Lonza in Gampel ansiedelte und der Lötschbergtunnel gebaut wurde, ergriffen sie die Chance und kamen 1902 nach Gampel, um sich dort eine Existenz aufzubauen. Mein Grossvater war dort Metzger und Wirt. Mein Vater wuchs quasi im Wirts- und Hotelgewerbe auf und trat in die Fussstapfen seiner Eltern. Er war im Ausland, kam dann zurück in die Schweiz, hat im Sommer in Lugano im Hotel Bristol

How did your parents become hoteliers?

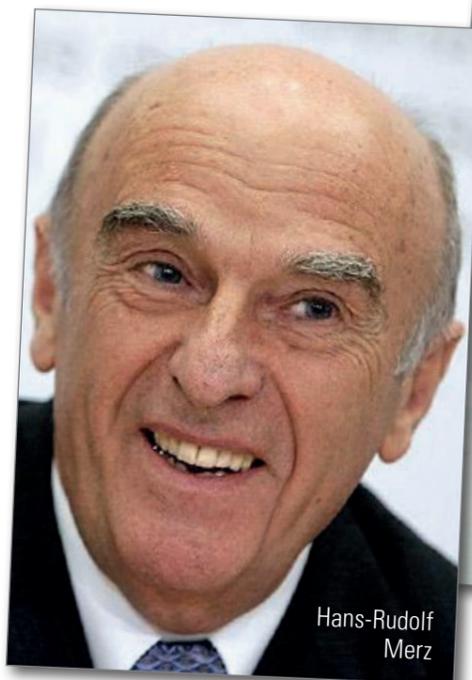
Already both my grandparents were in the hotel industry. Early on my grandfather left Valais, went abroad and learnt the butcher's trade in England. For a long time, he and his wife worked in Montreux where my father was born in 1898. When the Lonza company was established in Gampel and the Lötschberg tunnel was built, they seized the opportunity and moved to Gampel in 1902 to set up their business there. In addition to being a butcher, my grandfather became a landlord. My father grew up in the pub and hotel industry. He followed in his father's footsteps. He also went abroad, returned to Switzerland, worked in the hotel Bristol in Lugano in summer and in the hotel Central in Davos in winter.



Bo Katzman



Gilbert Gress



Hans-Rudolf Merz



Alfred & Anna Welschen-Keyser

Alfred 1898-1971, Anna 1902-1982, Alfred mit langjähriger Tätigkeit in Hotels im Ausland, Lugano und Davos. Anna als Kinderpflegerin in London und ganz Europa und im Hotel ihrer Tante in Davos. 1938 Heirat in Lugano, zwei Söhne Ferdinand (1940-1988) und Benno 1942. 1940-1945 Gemeinsame Führung des Restaurants Jägerheim in Gampel. 1945 Kauf der Pension des Cheminots in Brig. 1948-1962 Gemeinsame Führung der Pension des Cheminots. Ab 1962 Gemeinsamer Lebensabend in Brig.

Alfred & Anna Welschen-Keyser

Alfred 1898-1971, Anna 1902-1982 Alfred with longstanding experience in hotels abroad, Lugano and Davos. Anna as nanny in London and Europe and at her aunt's hotel in Davos. 1938 wedding in Lugano, two sons Ferdinand (1940-1988) and Benno (1942) 1940-1945 joint management of the restaurant Jägerheim in Gampel. 1945 Purchase of the boarding house Cheminots in Brig. 1948-1962 joint management of the inn des Cheminots From 1962 retirement in Brig

gearbeitet und im Winter im Central in Davos. Dort hat er auch seine künftige Frau kennen gelernt, die ebenfalls im Hotelgewerbe tätig war. Nach der Heirat haben sie das Restaurant Jägerheim in Gampel übernommen und gemeinsam geführt.

There he got to know his future wife who worked in the hotel business as well. After their wedding, they both took over and managed the restaurant Jägerheim in Gampel.

Gampel war nach Paris, London und Montreux nicht eben der Nabel der Welt?

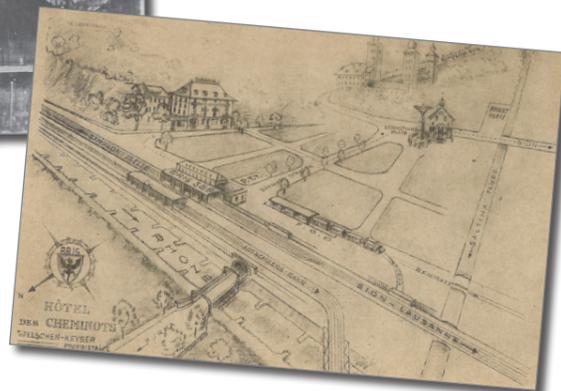
Das sahen wohl auch meine Eltern so. Sie waren weitgereiste Leute, sprachgewandt und trotz konservativer Werte weltoffen. Vor allem wollten Sie aber ihren Söhnen ein Umfeld ermöglichen, das in Sachen Ausbildung und Gesellschaft mehr zu bieten hatte,

After Paris, London and Montreux, Gampel wasn't exactly the hub of the world?»

Probably that's what my parents thought. They were well-travelled people, multilingual and although conservative very cosmopolitan. Above all, they wanted to provide their sons with surroundings which in respect of their education and society offered them more



Pension des Cheminots in den 40ern, Familie Welschen in den 50ern und ein kleiner Prospekt aus der selben Zeit



Boarding house Cheminots in the 1940s, the Welschen family in the 1950s and a little leaflet from that time.

als das Nachkriegsgampel. Der Zufall wollte es, dass die Pension des Cheminots in Brig zum Verkauf stand. Diese Chance packten Sie und kauften 1945 den Betrieb, bauten ihn für ihre Ansprüche um und führten diesen ab 1948 gemeinsam. Ich glaube, dass die internationale Erfahrung meiner Eltern dem Briger Hotelgewerbe damals sehr gut getan hat.

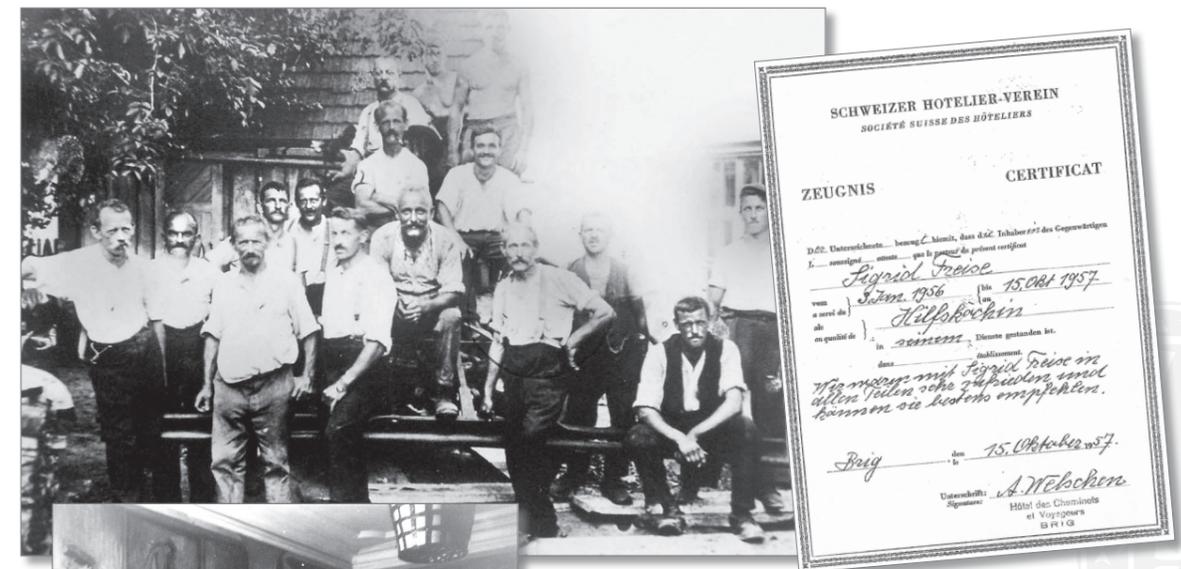
than Gampel. As chance would have it, the hotel Cheminots in Brig was for sale. They bought this business in 1945, transformed it to their standard and managed it from 1948 onwards. I think that the international experiences of my parents were a blessing for the hotel industry of Brig.

Beschreiben Sie Ihre Eltern

..was gar nicht so einfach ist. Den konservativen Wertvorstellungen standen Neugierde und die Bereitschaft, Neues zu tun und zu sehen, gegenüber. Was man in der weiten Welt gelernt und gesehen hatte, wollte man in Brig im eigenen Betrieb auch umsetzen. Das heisst, dass meine Eltern damals sehr fortschrittlich waren und auch so handelten. Das zeigt alleine die Tatsache, dass sie schon damals praktisch gleichberechtigte Partner im eigenen Geschäft waren und dieses auch gemeinsam führten. Die Pension des Cheminots wurde von 45 bis 48 so umgebaut, dass sie den modernen Ansprüchen der damaligen Hotellerie genügten. Die Wohnungen im Haus wurden in zeitgemässe Zimmer umgebaut und auch eine Bar, die Hölle, damals für die katholischen Oberwalliser Kreise wohl eher etwas Verwerfliches, wurde für die Gäste im Keller eingerichtet, denn die internationale Kundschaft verlangte nicht nur Komfort sondern auch Vergnügen. Danach richteten sich meine Eltern aus und nicht nach den Vorstellungen ihrer Umgebung. Während meine Mutter eher im Hintergrund tätig war, eine begnadete Köchin war, die administrative und geschäftliche Führung innehatte und sich auch um die Hotelzimmer kümmerte, war mein Vater der extrovertierte Typ, der es hervorragend

Could you describe your parents?

It's not that simple. The conservative moral concepts were confronted with curiosity and willingness to do and see new things. They wanted to implement in their own business what they had experienced and learnt in the big wide world. Which means that my parents were very progressive at that time and also acted accordingly. This is proved by their equal partnership and joint running of the business. The boarding house was renovated to live up to the modern hotel standards of that time. From 1945 to 1948 the flats in the boarding house were turned into up-to-date rooms. A bar, 'the purgatory' which was a blemish for the catholic Valais was installed in the cellar for the international guests who not only demanded comfort but enjoyment as well. That's what my parents aimed for contrary to the ideas of their surroundings. My mother, a highly gifted cook and business administrator, was more active in the background. My father, an extrovert, was highly skilled for entertaining his guests and an adept and obliging host. Besides his commitment to the hotel industry, he was an enthusiastic hunter. I would describe him as a very passionate person with an indomitable zest for action in his undertakings. My mother however was rather a bit withdrawn and considerate. She



Traditionsgäste Eisenbahnarbeiter (les cheminots), Arbeitszeugnis von 1957 und die ehemalige Gaststube mit Eisenbahnsujets



Traditional guests, railroad workers (les Cheminots), employment reference of 1957 and the former public room with railway memorabilia.

verstanden hat, die Gäste zu unterhalten und ein sehr gewandter und zuvorkommender Gastgeber war. Neben der Hingabe für die Hotellerie war er ein nicht minder begeisterter Jäger. Ich würde ihn in dem was er tat als sehr leidenschaftlichen Menschen mit einem fast unbändigen Tatendrang beschreiben. Meine Mutter war eher etwas zurückhaltender und überlegter, die stille Seele, der ruhende Pool des Betriebes. Diese Kombination machte, so sehe ich das im Rückblick, auch den Erfolg der Pension des Cheminots aus.

Ihre Mutter stand ihrem Mann in nichts nach?

Nein, denn sie war als Kinderpflegerin einer amerikanischen Familie mit Lebensmittelpunkt London ebenfalls in ganz Europa herumgekommen und war mehrsprachig. Sie wuchs in Davos im Hotel ihrer Eltern auf und arbeitete später am selben Ort im Hotel ihrer Tante, wo sie meinen Vater traf, der dort als Concierge angestellt war. Sie brachte also die entsprechende Erfahrung in der Hotellerie mit.

Und das Personal?

Der Umgang meiner Eltern mit den Angestellten war von Respekt geprägt. Es war kaum einmal ein lautes Wort zu hören. Dazu vielleicht eine kurze Anekdote. Vor ein paar Jahren kam eine damalige Angestellte meiner Eltern, Sigrid Freise, zum ersten Mal wieder nach Brig ins Cheminots. Ihr Kommentar, den Sie damals ins Gästebuch schrieb, sagt mehr als meine sämtlichen Erinnerungen ans Licht bringen könnten: «Es sind 48 Jahre vergangen, seit ich das Cheminots verliess. Nie habe ich vergessen, wie nett ich von Familie Welschen behandelt wurde.» Wenn die Erinnerungen an das damalige Cheminots nach fast fünf Jahrzehnten noch so klar und positiv sind, muss das Arbeitsklima damals ausserordentlich gut gewesen sein.

Wie erlebten Sie und Ihr Bruder diese Zeit im Hotel? Wurden sie negativ oder positiv «hotelgeschädigt»?

Nur positiv, deshalb haben wir ja auch beide später den Weg in die Hotellerie gesucht und gefunden. Das Leben im Hotel war für uns Jungs aufregend. Wir hatten eine wunderbare Jugend. Zum einen waren wir immer in der Nähe unserer Eltern und auch gewisse Traditionen wie gemeinsamer Mittag- und Abendtisch wurden hochgehalten. Auf der anderen Seite lernten wir durch die vielen internationalen Gäste eine Welt kennen, die sich vom damaligen Brig völlig unterschied. Zudem war es unseren Eltern wegen der Arbeit auch nicht immer möglich, uns ständig im Auge zu halten. Dies ergab Freiräume, die mein Bruder und ich zu nutzen wussten (schmunzelt).

Freiräume in den 50er Jahren im stockkatholischen Oberwallis?

Der Alltag zuhause war natürlich das völlige Gegenteil von dem, was wir damals als Primar- und auch Kollegiumsschüler erlebten. Jeder Tag fing mit der Messe an, in der Schule durfte man kaum aufmucken, ohne gemassregelt zu werden und auch das

was a quiet person and the calm influence on the business. With hindsight, I realise that this combination was the recipe of success for the Cheminots inn.

Your mother was in no way inferior to your father?

No, because as a nanny to an American family based in London, she had travelled all over Europe and was multilingual. She grew up in Davos in the hotel of her parents and later worked there in her aunt's hotel where she met my father. He was employed as a concierge. So she was experienced in the hotel business.

And the staff?

The relationship with their staff was characterised by respect. You could hardly ever hear a loud word. Here's a short anecdote. A few years ago a former staff member of my parents, Sigrid Freise, returned to Brig to the hotel Cheminots for the first time. Her comment which she wrote into the guest book is very revealing. It has been 48 years since I left the Cheminots. Never have I forgotten how kindly I was treated by the Welschen family.» If the memories of the then hotel Cheminots are still so vivid and positive after nearly five decades then the atmosphere must have been exceptionally good.

How did your brother and you feel about this time at the hotel? Were you shaped by the hotel in a positive or negative manner?

Only in a positive way. Later both of us found our way into the hotel industry. Life in the hotel for us as boys was exciting. We had a wonderful childhood. On the one hand, we were always close to our parents and joined them in lunch and dinner. On the other hand, we got to know a world which greatly differed from Brig through meeting innumerable international guests. Furthermore, it was impossible for our parents to constantly keep an eye on us. This provided us with a freedom which I knew how to use.» He grinned.

Freedom in the 1950s in the catholic Germanophone Valais?

Of course, everyday life at home was completely different from what we experienced as primary school pupils and college students. Every day started with holy mass at school and you hardly dared to protest without being punished. The social milieu too

gesellschaftliche Umfeld in Brig liess damals nicht viele Freiheiten zu. Ich glaube, dass es gerade diese Mischung war, die uns Brüdern gut getan hat und uns gut auf das spätere Leben vorbereitet hat. Wie der Sohn eines Schmieds den Blasebalg bedient, wuchsen auch wir durch die Tätigkeit unserer Eltern in die Gastronomie hinein. Die Hotellerie wurde uns sozusagen intravenös verabreicht. Zudem wurde uns durch die Gespräche mit den Gästen so richtig der Speck der Ferne durch den Mund gezogen. Sie schilderten uns die Welt und wir wollten da unbedingt hin.

Ihre Eltern haben Ihnen keine Steine in den Weg gelegt und gesagt: Jungs, hier im Hotel ist euer Platz?

Niemals! Sie waren ja selber lange weg gewesen und kannten daher die Vorteile, wenn man über den Tellerrand drüber weg schauen kann. Meine Mutter war diejenige, die noch stärker darauf gedrängt hat, dass wir in die weite Welt ziehen. Sie hat zu meinem Vater gesagt: «Wir sind beide über sechzig und die beiden Jungs sind knapp zwanzig. Wir dürfen sie hier nicht festhalten. Sie müssen hinaus in die Welt um ihre eigenen Erfahrungen zu machen.» Auch mein Vater hat uns geraten, nach England zu gehen um Englisch zu lernen. Im Kollegium hat er uns von dieser Sprache abgeraten, weil der Lehrer in seinen Augen keine Ahnung von Englisch hatte. «Nehmt Italienisch, das könnt ihr im Hotel lernen», hat er lachend gesagt. Diesen Freiraum haben mein Bruder und ich genutzt. Den Weg, den ich später gehen durfte und den Erfolg, den ich in Hong Kong als General Manager hatte, verdanke ich der sehr vortschrittlichen Haltung meiner Eltern.

Just als sie zwei in die Welt gingen, zogen sich Ihre Eltern aus dem aktiven Geschäft zurück, das Hotel wurde verpachtet. War es nie ein Thema, den Betrieb später einmal zu übernehmen?

Für meinen Bruder war es eher denkbar, dass er eines Tages in den Betrieb nach Brig zurückkehren würde. Ich hingegen wusste, dass ich das Hotel in Brig nie führen würde. Schon während der Ausbildung in der Hotelfachschule in Lausanne zog es mich in die Spitzenhotellerie. Ich war froh, dass ich keinen Druck von den Eltern spürte. Dies ermöglichte meinem Bruder, in der Schweizer Spitzenhotellerie, im Palace St. Moritz und im Dolder Zürich, Karriere zu machen. Mir bot sich dadurch die Chance auf eine Karriere im Ausland, die damals und zum Teil auch heute noch Seltenheitswert hat. Dafür bin ich sehr dankbar.

didn't allow much of freedom. I think that this mixture benefitted and prepared us for our later life. As the son of a blacksmith operates the bellows, we too got accustomed to the hotel business through following the example of our parents. The hotel industry was virtually injected intravenously. Conversations with our guests made our mouths water for more. They portrayed the world and we longed for it.

Your parents weren't a stumbling block and told you: Boys, here in the hotel is where you belong?

Never. They themselves had been abroad for a long time. They knew the opportunities of looking over the rim of a tea cup. My mother was even more adamant about us going abroad. She told my father: «We both are more than sixty and the two boys are barely twenty. We mustn't nail them down here. They must go abroad to gain experience.» «Our father too recommended going to England to learn English. When we went to college he dissuaded us from studying English because of his low opinion of the teacher. 'Opt for Italian, which you can learn at the hotel,' he said with a laugh. My brother and I made use of this freedom. I owe my later career and my success in Hong Kong as a General Manager to the progressive attitude of my parents.

Just when you two got out into the world, your parents retired from business. The hotel was let out. Was it once on the cards to take over the business?

It was more likely for my brother to return to the hotel in Brig. I myself knew that I would never manage the hotel in Brig. Already during my study in the school of hotel management I longed to get involved in the top class hotel business. I was happy not to be put under pressure by my parents. This allowed my brother to carve out his career in the Swiss top class hotel industry. First at the Palace St. Moritz and later at the Dolder in Zürich. A career abroad opened up for me which was something of a rarity. I am very grateful for it.



70 Jahre Hotelprospektgeschichte
The 70-year-history of hotel brochures



Ein Haus – drei Generationen

Rossi – kein anderer Name hat die modernere Baugeschichte Brigs stärker geprägt. Bahnhof, Primarschulhaus, Perrighaus, Viktoria und die frühere Pension des Cheminots, heute Hotel Ambassador, tragen seine baumeisterliche Handschrift. 1905 wurde das Haus gebaut. Von Anfang an war das Cheminots eine zweite Heimat für die Eisenbahnarbeiter (auf frz. les cheminots) im aufblühenden Eisenbahnknotenpunkt Brig. Bereits in den 30er Jahren wurden die Zimmer in den Wohnungen als Pension genutzt.

Die gemeinsame Geschichte von Cheminots und Familie Welschen beginnt am 15. Juni 1945 mit dem Kauf der Pension durch Alfred Welschen und seiner Frau Anna. Bis 1948, dem offiziellen Startjahr der Welschens als Hoteliers, erfolgen verschiedene Umbauarbeiten wie Umbau der Wohnungen zu komfortablen Zimmern, Modernisierung von Restaurant und Küche und dem Einbau von Jägerstube und Kellerbar (Hölle). Mit dem neuen Hotel ist man auf dem Platz Brig einen Schritt voraus. 1962 ziehen sich Alfred und Anna aus dem operativen Geschäft zurück. Den beiden Söhnen Ferdinand und Benno steht als ausgebildete Hoteliers die Welt offen und die Pension des Cheminots wird verpachtet. 1980 wird das Haus renoviert und in Hotel Ambassador umbenannt. Moderner Gästekomfort, arbeitsfreundliche Betriebsabläufe und moderne Lingerie stehen im Mittelpunkt. Wieder ist man der Zeit voraus.

2001 ist die Zeit für die dritte Generation gekommen. Stefan Welschen, Ferdinands Sohn, übernimmt die Leitung des Ambassador. 2006 erfolgt der Umbau des Dachbodens in eine Suite und zwei Junior-Suiten. 2008 wird die Fassade renoviert und der Saal wird im Pariser Brassierestil umgebaut. Das Cheminots wird zur Brasserie des Cheminots, ein Konzept, das bis heute sehr erfolgreich ist. Oktober und November 2012 erfolgt der Totalumbau aller Zimmer. 2015, zum 70. Jubiläum der Familientradition, wird ein lang gehegter Wunsch wahr: Das Ambassador ist ein neues Hotel und erneut einen Schritt weiter als die anderen.

One boarding house – three generations

Rossi, no other name has more influenced the modern building history of Brig. The station, the primary school, Perrig house, the Victoria hotel and the former boarding house Cheminots, now the hotel Ambassador, were the master builder's signature. In 1905, the house was built. Right from the start the Cheminots was a second home to the railroad workers in the flourishing railway hub Brig. Already in the 1930s, the rooms in its flats were used as an inn.

The common history of the Cheminots and the family Welschen starts on 15 June, 1945 with the purchase of the inn by Alfred and Anna Welschen. The Welschens were launched as hoteliers in 1948 when several renovations are carried out. The flats were transformed into comfortable rooms, the restaurant and kitchen were modernised and lastly, the creation of the Hunters' lounge and the cellar bar, 'the purgatory.' The new hotel is one step ahead of others in Brig.

In 1962, Alfred and Anna retire from the management of the hotel. For both sons Ferdinand and Benno, trained hoteliers, the world is an open door. The inn Cheminot is let. In 1980, the hotel is renovated and renamed hotel Ambassador. Modern comfort for guests, streamlined operational procedures and the new laundry are central. Again one is ahead of one's time.

The third generation arrived in 2001. Stefan Welschen, Ferdinand's son, takes over the management of the Ambassador. In 2006, the attic is transformed into a suite and two Junior suites. Two years later, the façade is revamped and the lounge is converted in the style of a Parisian Brasserie, a concept which has been successful to date. In October and November, 2012, all rooms are totally reconstructed. In 2015, on the 70th anniversary of the family tradition, a long awaited desire comes true. The Ambassador is a new hotel and again one step ahead of the others.

Geschichte drei - Die zweite Generation entdeckt die Welt – *The second generation discovers the world*

Zwei Brüder - ein Weg *Passion for the guest*

Vom Laufburschen im elterlichen Betrieb zum Chef eines weltklasse Hotels: Nicht viele haben geschafft, wovon der Walliser Bub Benno träumte. Geschichten von einem leidenschaftlichen Gastgeber.

From gofer in the parental business to director of a world-class hotel. Not many people achieved what the Valaisian boy Benno Welschen dreamt of doing. Stories of a passionate host.

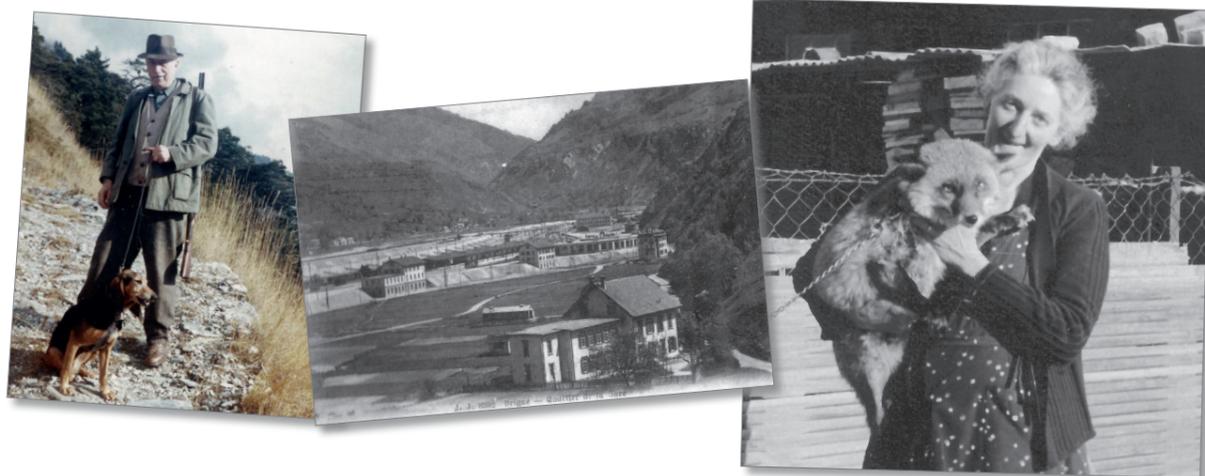


Zwei Brüder, gleich aufgewachsen, unterschiedliche Wege. Wie unterscheiden Sie sich von Ihrem Bruder Ferdinand?

Benno Welschen: Obwohl wir fast wie Zwillinge aufwuchsen, wir sind ja nur 17 Monate auseinander, unterschieden wir uns stark. Ferdinand war der Extrovertierte, der Ungeduldige, ich würde fast sagen der Wilde und derjenige, der wie unser Vater und Grossvater drauf losging. Sein Sohn Stefan führt diese Familientradition nahtlos weiter (schmunzelt). Ich hingegen war eher der Nachdenkliche, der Vorsichtige und Zurückhaltende und auch der Berechnende.

Two brothers with the same childhood but different. How do you differ from your brother Ferdinand?

Benno Welschen: Although we grew up like twins - there's only an age difference of 17 months- we were completely different. Ferdinand was extrovert and impatient, I would even say wild. He was like our father and grandfather and worked like mad. His son Stefan pursues the same path. I myself was more considerate, careful, restrained and calculating. (He grinned again).



Als das Rhonesand noch unverbaut war (um 1910), Jäger Alfred Welschen im Jagdfieber, Anna Welschen mit dem handzahmen Ambassador Hausfuchs.

When the Rhonesand quarter was still an open landscape (circa 1910), hunter Alfred Welschen with hunting fever and Anna Welschen with a tame boarding house fox.

Der Duft der Spitzenhotellerie packte sie...

...und hat mich nie mehr losgelassen. Als ich und mein Bruder in England waren um Englisch zu lernen, habe ich gedacht, ich könnte dort in einem Spitzenhotel eine Stelle ergattern. Das war aber mangels Arbeitsbewilligung schwieriger als gedacht. Mir war klar, dass es meiner Karriere förderlich ist, in Ländern wie England, Italien und Frankreich in guten Häusern zu arbeiten. Ein Freund brachte mich auf die Idee, mich im Excelsior in Neapel zu bewerben. Ich wurde dort gegen Kost und Logis angestellt. Gelebt hat man ja damals vom Trinkgeld.

Und Ihr Bruder Ferdinand?

Ich habe nie geheiratet und konnte ohne Rücksicht auf die Familie über meinen Arbeitsort entscheiden. Mein Bruder war anders. Durch Heirat und Familie war er viel sesshafter und hat in Zürich sein Nest gebaut. Im Palace St. Moritz hat er sich die Sporen abverdient und war später bis zu seinem Tod 1988 als Chefkassier Kadermitarbeiter im Dolder Zürich, einem der renommiertesten Schweizer Häuser. Trotz der eindrucklichen Laufbahn ist er immer auf dem Boden geblieben. Die Tatsache, dass er als Kadermitarbeiter des Dolders mit einem alten Mini herumgefahren ist, statt sich einen Mercedes zu leisten, sagt genug. Er war keinesfalls knauserig. Er fragte sich nur: «Brauchen wir das wirklich? Wir haben doch alles was nötig ist.»

Sie zog es ins Ausland, wo Sie sich hochgearbeitet haben?

Langsam aber sicher. Nach sieben Wanderjahren in Neapel, London, Paris und Lausanne war ich der Meinung, dass jetzt auch meine Kasse stimmen muss. Ich wurde im Baur au Lac in Zürich zweiter Empfangschef. Mein Ziel war aber die Karriereleiter in der Administration hochzuklettern und gleichzeitig fremde Luft zu schnuppern, statt als «Grüss-Gott-August» an der Rezeption zu versauern. Da war mir in Zürich der Weg nach oben verbaut und solche Stellen waren in der ganzen Schweiz Mangelware. Als zur selben Zeit in Hong Kong Führungspersonal für das Hongkong Hotel der Peninsula Gruppe gesucht wurde, habe ich nicht lange gefackelt und habe mich beworben. Ich wurde als Front Office Manager angestellt und flog im Januar 1970 nach Hong Kong. Über diesen Schritt haben auch meine Eltern nicht schlecht gestaunt.

Wilder Ort für den 28jährigen Bergbuben!

(schmunzelnd) Beruflich und persönlich war es turbulent. Während elf Monaten wurde wöchentlich an fünfzehn Tagen gearbeitet. Einen Monat hatte man am Stück Ferien. Natürlich haben wir in der Zeit in Hong Kong die Kerze von beiden Seiten angezündet. Heute würde man sagen, dass wir das Leben trotz «chranpfe» genossen haben. Hong Kong war und ist eine wahnsinnig boomende Stadt. Es war überwältigend für uns als junge Menschen, diese Entwicklung mitzerleben und mitten in der Entstehung einer Weltmetropole dabei zu sein.

The smell of the top hotel industry seized both of you...

And never let go of me. When my brother and I were in England to learn English, I hoped to get a job in a top-class hotel. But it was difficult to obtain a work permit. I understood well that it was advantageous to my career to work in good businesses in countries like England, Italy and France. A friend came up instead with the idea of working at the Excelsior in Naples. I managed to find a position there which only paid for bed and board. In those days, you made a living from the tips.

And your brother Ferdinand?

I never married and could make decisions without taking a family into account. My brother was different. Due to his marriage and his family, he was more settled and built a nest in Zürich. He earned his stripes at the Palace in St. Moritz. Later as chief cashier, he was a member of the senior staff at the Dolder in Zürich up to his death in 1988. It was one of the renowned Swiss hotels. Despite an impressive career, he was always down to earth. The fact that he drove an old Mini instead of a Mercedes tells its own story. But he wasn't mean at all. He was wont to ask himself: «Do we really need it? We've everything we need.»

You were attracted to foreign countries, where you could work your way up to the top?

Slowly but surely. After seven years of travel to Naples, London, Paris and Lausanne I wanted my piggy bank to get fatter. I became second front office manager at the Baur au Lac in Zürich. Yet, my goal was to climb up the career ladder in the administration and to breathe in foreign air instead of going to waste at reception as «Good-morning-August». My way to the top was blocked in Zürich and the jobs in Switzerland were scarce. When the Peninsula Hotel Group in Hong Kong sought managerial staff, I didn't hesitate and applied for a job. I was employed as front office manager and I flew to Hong Kong in January. Even my parents were taken aback by this decision.

A wild place for the 28-year-old mountain boy.

(He grinned) I had a hectic time both professionally and privately. During eleven months, you had to work five-and-a-half days a week. But then you had a month's holiday. Of course, we burnt the candle at both ends during our Hong Kong period. Nowadays, we would say that we enjoyed life despite hard work. Hong Kong was and remains a booming town. It was overwhelming for young people to witness this evolution and be in the midst of the shaping of a metropolis.

Nie Heimweh gehabt?

Ich hatte immer Heimweh und Ferien gabs aus Prinzip im Wallis. Vor allem während meiner Zeit in Hong Kong hat mir der Schnee gefehlt. Ich bin immer im Winter zurück ins Wallis, damit ich auch die vierte Jahreszeit erleben durfte. Trotzdem: Ganz zurück habe ich es nicht geschafft, weil es mir hier mit der Zeit zu eng wurde. Von meinen Schulkameraden, wir waren an die 40 Knaben in der Primarschulklasse, war nicht einmal mehr ein Dutzend in Brig. Daher habe ich mich später in Zürich niedergelassen, bin aber regelmässig im Oberwallis. Auch mein Bruder war immer stolz auf seine Walliser Wurzeln. Er hat seinen Söhnen immer gesagt, dass man zwar in Zürich leben würde, dass man aber Grenchener und Oberwalliser mit ganzem Herzen bleibe. Mein Neffe Stefan betont dies immer wieder.

Welche Aufgabe hatten Sie zu Beginn im Hongkong Hotel?

Meine Aufgabe als Front Office Manager waren Zimmerreservierung, Gepäcktransport, Gästetransfers, Telefon, Empfang, Inkasso, Abreise, Führung der Mitarbeiter der Rezeption, Anlaufstelle für Reklamationen und der Aufbau guter Beziehungen zu den Gästen aus der ganzen Welt.

Gab es keine Probleme mit der fremden Kultur?

Nein, denn sprachlich war Englisch vorherrschend und mit den chinesischen Mitarbeitern haben wir über portugiesisch stämmige Compradors kommuniziert, die aus Macao stammten und die chinesische Sprache und Kultur bestens kannten. Die Hierarchie war klar und musste eingehalten werden.

Und nach zwei Jahren waren Sie plötzlich der Hotelchef...

...was ich eigentlich gar nicht angestrebt hatte. Denn ich muss vorausschicken, dass diese Art Hotellerie nicht mein Ding war. Schon nach einem Jahr als Front Office Manager im Hongkong Hotel wurde ich als Vizedirektor ins berühmte Mutterhaus Peninsula

You never felt homesick?

I always felt homesick and on principle holidays were spent in the Valais. I missed the snow specially during my stay in Hong Kong. Invariably, I returned to the Valais in winter to experience the fourth season. However I didn't find my way back totally as gradually the Valais had become too narrow for me. Not even a dozen of my school mates – we had been 40 boys in primary school - had remained in Brig. Later, I settled in Zürich but returned regularly to the Valais. My brother too was always proud of his Valaisian roots. He always told his sons that you may well live in Zürich but in your heart you remain a citizen of Grenchens and the upper Valais. My nephew Stefan always makes a point of this.

What were your first tasks at the Hong Kong Hotel?

My tasks as front office manager were room reservations, transportation of the luggage, transfers of guests, telephone, reception, encashment, departure, management of the staff at reception, contact point for complaints and build-up of a good relationship with your guests from all over the world.

Were there any problems with this foreign culture?

No, because English was spoken predominantly. With the Chinese staff we communicated via our Portuguese compradors, who came from Macao and were well familiar with the Chinese language and culture. The hierarchy was clear and had to be respected.

And suddenly two years later you were the manager of the Hotel...

It was something that I hadn't really aspired to. I first have to say that this position was not my cup of tea. Already after one year as front office manager in the Hong Kong hotel, I was promoted to become exec. Assist. Manager of the parent company the Penin-

Benno Welschen 1942

Primarschule in Brig, Handelsdiplom, 1961 Abschluss Hotelfachschule Lausanne. 1961-1970 Wanderjahre mit Tätigkeiten im Bellevue Palace Bern, Gstaad Palace, Excelsior Neapel, Ritz London, Lausanne Palace und Baur au Lac Zürich. 1970-1977 Peninsula, vier Jahre als General Manager Hongkong Hotel. 1977-1994 General Manager Relais Château Splügenschloss Zürich. 1994-1996 General Manager Source des Alps Leukerbad. Bis heute Mitbesitzer des Hotels Ambassador und leidenschaftlicher Berater.

Benno Welschen 1942

Primary school in Brig, degree at the commercial school, 1961 degree of college of hotel management in Lausanne. 1961-1970 various positions at the Bellevue Palace in Bern, Gstaad Palace in Gstaad, Excelsior in Naples, Ritz in London, Lausanne Palace in Lausanne and Baur au Lac in Zürich. 1970-1977 four years as GM of Peninsula Hong Kong Hotel, Hong Kong. 1977-1994 GM Relais Château Splügen Castle, Zürich 1994-1996 GM Source des Alps, Leukerbad. To date co-proprietor of the hotel Ambassador and passionate advisor.

Ferdinand Welschen 1940-1988

Verheiratet mit Elisabeth, zwei Söhne Stefan 1970 und Andreas 1973. Primarschule in Brig, Handelsdiplom, 1961 Abschluss Hotelfachschule Lausanne. 1961-1970 Hotel Palace in St. Moritz unter anderem als Chefkassier. 1970-1988 Kadermitarbeiter/Chefkassier im Dolder Grand Hotel in Zürich.

Ferdinand Welschen 1940-1988

Married to Elisabeth, two sons: Stefan 1970 and Andreas 1973. Primary school in Brig, degree at the commercial college, 1961 degree of college of hotel management Lausanne. 1961-1970 Hotel Palace in St. Moritz, senior cashier, among other positions. 1970-1988 senior staff member, senior cashier at the Dolder Grand Hotel in Zürich.

berufen. Nach zwei Jahren kam ich als General Manager ins Hongkong Hotel zurück. Es war eine Fabrik mit 1200 Angestellten, 800 Zimmern und 1400 Betten. Am Anfang war ich beeindruckt und war stolz auf meine Verantwortung mehrere hundert Angestellte zu führen. Ich fühlte mich geschmeichelt, als mir der Posten des General Managers angeboten wurde. Wer zu mir wollte, musste zuerst an vier Sekretärinnen vorbei. Ich hatte Zugang zu höchsten Stellen und führte ein Leben, wie ich es mir nie hatte vorstellen können. Ich merkte erst mit der Zeit, dass diese Position mit der Funktion als Hotelier nicht mehr viel zu tun hatte. Kundenkontakt, wie ich den als Front Office Manager hatte, fand nicht mehr statt. Zudem wurde der Druck von Seiten Verwaltungsrat immer stärker.

Das heisst?

Als ich gegenüber einem chinesischen Verwaltungsrat des Hotels mit Stolz erwähnte, dass wir eine 98prozentige Auslastung hätten, fragt er mich: «Und was ist mit den restlichen zwei Prozent? Wissen Sie, wie viel Geld mit diesen zwei Prozent verloren geht?» Das war für mich eine Art Schlüsselerlebnis. Nach vier Jahren als GM des Hongkong Hotels verlängerte ich den Vertrag nicht mehr. Ich wollte weg von dieser gewaltigen Hotelfabrik, wollte wieder den persönlichen Kontakt zu den Gästen, wollte wieder für alles in einem kleinen aber sehr feinen Hotel zuständig sein. Ich wollte das Haus, in dem ich arbeitete, wieder atmen spüren. Es lag nahe, dass ich mich für Zürich entschied, weil dort zwar viel los war, aber es Betriebe auf höchster Stufe gab, die eine vernünftige Grösse hatten. Per Zufall entdeckte ich ein Inserat, in dem ein Direktor für das Splügens Schloss in Zürich gesucht wurde, ein Viersterne Haus mit nur 70 Betten. Ich wusste, dass dies das Richtige ist. Wir wurden uns schnell einig und ich verbrachte 15 wundervolle Jahre im Splügens Schloss. Ich bekam von der Besitzerfamilie freie Hand und konnte alles nach meinem Gusto handhaben.

Ein Traum wurde wahr?

Das kann man sagen. Wir hatten wundervolle Gäste. Alles was in Deutschland auf der Schauspielbühne Rang und Namen hatte, war bei uns Stammgast. Harald Juhnke war ein guter Freund und hat sich bei uns immer von seinen «Abstürzen» erholt. Ephraim Kishon ging bei uns ein und aus. Zum Frühstück genehmigte er sich immer Schinken zum Frühstücksei, obwohl er ja Jude war. Meinen skeptischen Blick auf seinen Teller parierte er mit einem Schmunzeln und sagte: «Ihr Saumon fumé schmeckt heute wieder mal vorzüglich!» Solche Geschichten gäbe es viele zu erzählen. Diese

sula Hotel. Two years later, I returned to the Hong Kong hotel as its general manager. It was a factory of 1,200 employees, 800 rooms and 1,400 beds. I was first impressed and proud of my responsibility to manage several hundred employees. I was flattered when I was offered the job of general manager. When you wanted to meet me you had to pass four secretaries. I had access to people in highest positions and led a life I had never dreamt of. Only slowly it dawned on me that this had little to do with the role of a hotelier. There was no more contact with guests as I had once experienced as front manager. Furthermore, there was an ever growing pressure by the board of directors.

Which means?

When I proudly stated in front of the Chinese board that we were booked up 98%, I was asked, 'And what about the other 2%? Do you know how much money is wasted with these two percent?' This was sort of a key moment for me. After four year as a GM of Hong Kong Hotel I didn't extend my contract. I wanted to get away from this huge hotel factory. I longed for personal contact with guests and wanted to be responsible for a small yet very fine hotel. I wanted to feel the house I worked for, to be able to breathe in it. I opted for Zürich. It was a busy city with reasonably sized hotels on the top level. Just by chance I came across an advertisement looking for a director for the Splügen Castle in Zürich, a four star hotel with a mere 70 beds. I knew that this was the right job for me. We quickly agreed and I spent 15 wonderful years at the Splügen Castle. I was given free rein by the family who owned it and could manage everything to my liking.

A dream came true?

You can say so. We had wonderful guests. Our regulars were all the top people from German theatres. Harald Junke was a good friend and recovered here from his escapades. Ephraim Kishon was a frequent guest. He always relished ham for his breakfast despite his Jewish descent. He answered my sceptical look at his plate with a smirk. 'Today, your saumon fumé is delicious as always.' There is an abundance of such stories. The time in Zürich was the best I ever had. We were a haven for our regulars to hide away from publicity. Only when the owner had miscalculated the

Zeit in Zürich war das Beste, was ich erleben durfte. Wir waren ein Haus, das die prominente Stammkundschaft nutzte, um aus der Öffentlichkeit abzutauchen. Erst als der Besitzer sich mit dem Umbau des Hauses verschätzte und ich die Preise anheben und Angestellte entlassen sollte, war ich dazu nicht bereit. Ich hatte diesen Druck schon in Hongkong erlebt und wollte dies nicht mehr.

In der Zwischenzeit war Ihr Bruder gestorben. Auch da war für Sie klar, dass Sie nicht nach Brig zurückkehren?

Ja. Bevor mein Bruder starb, hat er mit seinem ältesten Sohn Stefan gesprochen und ihm gesagt, er müsse sich mit 30 Jahren entscheiden, ob er das Hotel übernehmen wolle oder nicht. Ansonsten werde das Hotel, das zwischenzeitlich völlig renoviert worden war und mittlerweile den Namen Hotel Ambassador trug, verkauft. Sein Sohn und natürlich auch ich waren mit diesem Vorschlag einverstanden. Als Stefan 30 Jahre alt war, teilte er mir mit, dass er für das Hotel bereit sei und den Versuch wagen wolle, dieses nach 38 Jahren Verpachtung wieder unter die Leitung eines Familienmitglieds zu stellen.

Was haben Sie da gedacht?

Ich war froh über diesen Entscheid und versprach ihm, ihn so gut ich konnte zu unterstützen, ohne ihm ständig dreinzureden. Ich wollte, dass er dieselben Voraussetzungen als selbständiger Hotelier bekam, wie ich sie mir immer gewünscht hatte und auch oft bekommen habe. Wir haben im Laufe der Jahre wieder kräftig investiert und sind jetzt an dem Punkt angelangt, wo sein und mein Traum Gestalt annimmt.

Der da wäre?

Ein kleines aber feines Haus zu führen, das auf eine breite Stammkundschaft zählen kann und die Qualität für den Gast in allen Bereichen in den Vordergrund stellt. Heute nennt sich das im Fachjargon «Boutique-Hotel».

renovation costs and I had to raise the prices and dismiss staff, did I disagree. I already had experienced this pressure in Hong Kong and didn't want it anymore.

In the meantime your brother had died. Was it still clear that you wouldn't return to Brig?

Yes, before he died he spoke to his eldest 30-year-old son Stefan urging him to decide whether to take over the hotel or not. Otherwise the thoroughly renovated hotel which was renamed Ambassador would be sold. Both his son and I agreed to his suggestion. Stefan was willing to give it a shot and take over the family business after 38 years of letting it.

What did you think of it?

I was happy with this decision and promised him my help without interference. I wanted him to have the same preconditions as a hotelier I had had. Over the years, we have invested substantially and have come to the point where our dreams are falling into place.

Which is?

To lead a small yet refined business which can count on a large regular clientele and where in all aspects the guests takes centre stage. Nowadays, this is called a boutique hotel.

Pächter in Cheminots und Ambassador

Von Januar 1962 bis Dezember 2000 lagen Geschick und Geschichte des Hauses in der Hand von sieben Pächterfamilien. ab 1962 Josef Volken, ab 1968 Familie Kalbermatten, ab 1972 Domenico Massimi, 1978/79 Umbau und Umbenennung in Hotel Ambassador und Restaurant des Cheminots, ab 1980 Bernhard Franzen, ab 1986 René Schläpfer, ab 1989 Bruno Zenklusen, ab 1993 Paul Guler

Tenants of the Cheminots and Ambassador

From January 1962 till December 2000 the fate and history of the hotel lay in the hands of the following seven tenants: from 1962 Josef Volken, from 1968 family Kalbermatten, from 1972 Domenico Massimi, 1978/79 renovation and renaming as "Hotel Ambassador" and "Restaurant Cheminots" from 1980 Bernhard Franzen, from 1986 René Schläpfer from 1989 Bruno Zenklusen, from 1993 Paul Guler

Sie selber sind aber auch als Pensionär mit dem Herzen immer noch Hotelier?

Was man quasi mit der Muttermilch aufsaugt, wird man so schnell nicht los. Was man jahrzehntelang mit Leidenschaft gemacht hat, hört nicht mit dem Datum der Pensionierung auf. Die Hotellerie ist eine Leidenschaft, die ein Leben lang andauert und deren wahre Werte von Generation zu Generation weitergegeben werden. Zudem: Dank des Hotels Ambassador bin ich nach wie vor voll im Geschehen mit dabei. Der Vorwärtsdrang meines Neffen gepaart mit meiner Art, alles durchzudenken, ist eine gute Voraussetzung, auch nach dem Umbau erfolgreich arbeiten zu können.

As a pensioner does your heart still beat for the hotel?

What you cut your teeth on, you won't quickly get rid of easily. What you did passionately for decades doesn't vanish with your retirement. The hotel business is a life-long passion whose values are handed down from one generation to the other. Thanks to the hotel Ambassador, I am still in the thick of the proceedings. The drive of my nephew combined with my characteristic to ponder everything is an ideal requisite for success after the renovation too.



Geschichte vier – Die dritte Generation kehrt zurück – *The first generation lays the foundation*

Einer der auszog um zurückzukehren *One who set out to return*

Nur mit Leidenschaft lässt sich beschreiben, wie er seinen Beruf ausübt. Oder anders gesagt: Geschichten von einem positiv Hotelverrückten.

Only with passion can you describe how he pursues his profession. Or in other words: The story of a hotel nerd.

Sitzen sieht man ihn selten. Er ist unterwegs, ist überall gleichzeitig und meistens einen Schritt voraus. Woher das kommt? Die Gene! Grossvater und Vater waren schon bodenständige aber alles andere als ruhige Weltbürger. Dem Gehtempo entsprechend arbeitet auch die Sprechmuskulatur. Schnell redend und zum Glück auch schnell denkend. Nicht immer ist man in der Lage, gedanklich den Aussagen zu folgen, wenn Themen sprunghaft angedeutet und mit einer Handbewegung direkt wieder in der Bedeutungslosigkeit versenkt werden. Ein Gast schrieb dereinst ins Gästebuch: «Chef sollte ruhiger werden!» Vielleicht nicht, denn Vorwärtsdrang gepaart mit einem nicht unbedeutenden Mass an Ungeduld, das ist Stefan Welschen.

You rarely see him sitting down. He is always busy, everywhere at the same time and mostly one step ahead. Where does it come from? The genes. His father and grandfather were down to earth but not quiet cosmopolitans. He also has the gift of the gab. A quick speaker and thinker. You cannot keep up with his statements and topics which are erratically hinted at and disposed of with gesticulation. A guest once wrote in the guest book: "Host has to become quieter." His drive combined with a significant dose of impatience forms Stefan Welschen.



Stefan Welschen und seine Lebenspartnerin Maria Grazia Vincenzi: Leben für das Hotel Ambassador und seine Gäste! Stationen von Stefan Welschen: Brasserie Lipp in Zürich (l.) und das Brown Palace in Denver. Andreas Welschen (u. r.), nicht Hotelier in der 3. sondern Bankdirektor in der 1. Generation.

Stefan Welschen and his partner Maria Grazia Vincenzi. Total devotion for the Ambassador and its guests. Stages of Stefan Welschen: Brasserie Lipp in Zürich (l.) and the Brown Palace in Denver. Andreas Welschen (top r), no hotelier in the 3rd but the first banker in three generations.



«Schön Sie zu sehen»

Wen wundert es, dass er mit 31 Jahren in die Fussstapfen der Vorfahren trat; mit viel Elan aber zum Glück wenig wissend, was ihn erwarten würde. Er lacht: «2001 waren wir zwei Angestellte für Service und Hotel und ich in der Küche. 30 Zimmer, das Restaurant, die Rezeption: Da drehten wir ganz schön im roten Bereich!» Heute sind es 15 Vollzeitmitarbeiter, die 30 Zimmer mit 11'000 Übernachtungen pro Jahr betreuen und dafür sorgen, dass die 110 Sitzplätze in den verschiedenen Räumlichkeiten mit rund 20'000 Essen pro Jahr versorgt werden. Ein Telefonanruf! Den Hörer am Ohr, läuft er herum, verwirft die freie Hand, spricht schnell und eindringlich. Kurze Aufregung, dann legt sich das Ganze wieder. «Herzlich willkommen!» und «Schön Sie zu sehen!» schmeichelt er Gästen herzlich entgegen. Einfach so gesagt? Nein, ehrlich gemeint und von einem strahlenden Lachen begleitet. Grossvater Alfred Welschen, der begnadete Gastgeber, scheint wieder durchs Cheminots zu laufen. Das grosse Herz immer auf der Zunge - auch das ist Stefan Welschen.

Eine Welt für sich

«Für mich war schon früh klar, dass ich die Familientradition weiterführe. Mein Vater war und ist mein grosses Vorbild. Ich soll ihm in Charakter und Aussehen sehr ähnlich sein», sagt Stefan Welschen mit einem Lausbubenlächeln. «Mystik der Hotellerie» nennt er die Faszination, die ihn am Arbeitsplatz seines Vaters, im Dolder Zürich, gepackt hat. «Diese grossen Hotels waren eine eigene Welt, eine Stadt in der Stadt. Vorne sah man nur die mondäne Welt der Gäste. Im Hintergrund wurde auf allen Stufen hart gearbeitet. Alles wurde damals in den Betrieben selber gemacht. Das Hotel bestand nicht nur aus Küche, Service, Zimmern und Administration. Schreiner, Sattler, Gärtner, Klempner, Heizer: Alles waren eigene Hotelangestellte. In der Küche wurden ganze Schweine verarbeitet, nicht nur das Filet.»

Sich neu erfinden

Mit seinen Vorfahren teilt er nicht nur die Lust an der Gastgeberrolle. Er will ständig verändern, weiterentwickeln, tüfelt an verrückten Ideen herum. «Ich wollte damals eine Bar im Dachgeschoss des Ambassador mit Blick über die Dächer von Brig einbauen. Tolle Idee, aber mein Onkel hat mich von der weniger tollen Machbarkeit überzeugt.» Nicht abbringen liess er sich von der Idee, die Briger Gastronomie mit einer echten französischen Brasserieküche zu beleben. Doch nicht nur die Karte, auch das Ambiente ist à la brasserie. Man fühlt sich wie in Paris. «Qualität und Frische zeichnen unsere klassische, französische Küche aus. Der Erfolg mit der marktfrischen Küche, den saisonalen Spezialitäten und dem breiten Angebot an erlesenen Weinen gibt uns recht. Wir haben daran geglaubt und arbeiten hart für den Erfolg.» Hartnäckig und ideenreich – auch das ist Stefan Welschen.

«Pleased to meet you.»

Who is surprised that he followed in his ancestor's footsteps at the age of 31? With a lot of enthusiasm but fortunately unaware of what expected him. He laughs. «In 2001, we only had two employees for the hotel and I was in the kitchen. There were 30 rooms, the restaurant, the reception and we were deeply in the red. Today, we have 15 full-time employees who take care of 30 rooms with an annual 11,000 overnight stays and 110 seats for food and drinks with 20,000 meals a year.» There is a telephone call. He lifts the receiver and walks around, gesticulates with his free hand, speaks quickly and emphatically. After the brief excitement, everything dies down. He extends his hand and says «Welcome, pleased to meet you.» He cordially flatters his guests. Just uttered? No, honestly said and accompanied by a broad smile. Grandpa Alfred Welschen, the highly gifted host, seems to pace the Cheminots. The big heart always worn on his sleeve. That too is Stefan Welschen.

A world of its own

«Early on it was clear to me that I would continue the family tradition. My father was and still is my role model. They say that I take after him in character and looks.», Stefan Welschen laughs mischievously. The mystique of the hotel business is what seized him at his father's work place, the Dolder in Zürich. These grand hotels are a world of their own, a town within a town. From the outside you only recognised the sophisticated world of the guests. Behind the scene on all levels people worked hard. Back then everything was produced in the enterprise itself. The hotel did not only consist of a kitchen, service, rooms and administration. The hotel staff consisted of a carpenter, upholsterer, gardener, plumber and heating engineer. In the kitchen whole pigs were processed, not only the filet. He was fascinated by the experience. «Furthermore, what's special in a small business like the Ambassador are guests coming into your home, sitting in your living room.» His eyes sparkle with enthusiasm and fascination. That too is Stefan Welschen.

To recreate yourself

It's not only his role as a host that he is sharing with his ancestors. He wants changes constantly, new developments, he is always tinkering with crazy ideas. «I wanted to have a bar fitted in the attic of the Ambassador with a view over the roofs of Brig. It's a great idea but I was dissuaded by my uncle as being unrealistic.» He was not discouraged from his idea to enrich the gastronomy of Brig by establishing a genuine French brasserie cuisine. Not only the menu card, the ambience too is à la brasserie. Guests feel like they are in Paris. «Quality and freshness are the hallmarks of our classic French cuisine. The success in the market-fresh cuisine, the seasonal specialities and the wide offer of exquisite wines prove us right. We believed in this and worked hard for its success.» Determined and imaginative. That too is Stefan Welschen.



Anna Katharina Hitz
Rezeption seit 2018



Nevenka Juric
Gouvernante seit 2001



Sven Vogelsanger
Küchenchef seit 2021



Stefan Welschen 1970

Hotelier, begeisterter Grenchener und Walliser. Obligatorischer Schulabschluss im Kanton ZH, einjähriger Aufenthalt im Internat in Estavayer-le-lac, Kochlehre im Hotel Mirabeau in Lausanne, diverse Küchenstellen in verschiedenen Hotels und Gastronomiebetrieben in der Stadt Zürich, Abschluss Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich. Nach abgeschlossener Ausbildung folgte eine Kaderstelle im Fünfsternehotel Brown Palace in Denver (USA). Zurück in der Schweiz konzentrierte er sich auf die F&B-Leitung grosser Gastronomiebetriebe mit der klaren Ausrichtung auf die Restauration. Seit 2001 Führung des Familienbetriebs in dritter Generation.

Stefan Welschen 1970

Hotelier, Grenchener und Valais enthusiast. School leaving certificate in Zürich, one-year stay in the boarding school in Estavayer-le-lac, apprenticeship as cook in the hotel Mirabeau in Lausanne, diverse kitchen jobs in different hotels and gastronomy businesses in the town of Zürich and a degree from the school of hotel management Belvoirpark in Zürich. His degrees were followed by a senior staff job in the five star hotel Brown Palace in Denver, USA. Back in Switzerland, he concentrated on F&B management of big gastronomic businesses with focus on catering. Since 2001, third generation management of the family business.



Teamgeist zählt

Was schon seine Grosseltern ausgezeichnet hat, ist auch für Stefan Welschen massgebend: das Personal! «Die Angestellten sind das Fundament in jedem Betrieb. In einem kleinen Familienbetrieb wie dem unseren ist der Teamgeist enorm wichtig. Grazia!», ruft er plötzlich, als seine rechte Hand und Lebenspartnerin am Tisch vorbeiläuft. «Wir müssen noch das Wochenmenü machen! Und hast du geschaut, wie weit der Schreiner ist? Ach ja, in der Brasserie ist eine Lampe kaputt!» Augenblicklich ist er wieder zurück im unterbrochenen Gespräch. «Die Anforderungen, die der Betrieb an die Mitarbeiter stellt, sind dementsprechend gross. Alles andere als volles Engagement ist fehl am Platz!» Zahlreiche Einträge im Gästebuch und auch auf den diversen Internetplattformen belegen das hohe Mass an Aufmerksamkeit, das den Gästen im umgangssprachlich noch immer «Cheminots» genannten Haus zukommt. Der aufmerksame und wenn es sein muss auch konsequente Patron – auch das ist Stefan Welschen.

Schon wieder Pläne

Sein Traum ist aber noch lange nicht ausgeträumt. «Unsere Familie stand im Hotel nie still, hat immer wieder verändert, verbessert, geplant und gebaut. Mein Ziel ist klar: Ich möchte dieses Haus zu einem Boutique-Hotel ausbauen und zum führenden Haus am Platz machen.» Ein weiterer Schritt in diese Richtung erfolgte mit dem Totalumbau aller Zimmer innert zweier Monate. Trotz Umbaustress scheint Welschen noch nicht genug vom Bauen zu haben. «Es fehlt noch eine elegante Bar!» Dass die Bäume vor allem finanziell nicht in den Himmel wachsen, dafür wird sein Bruder Andreas, seines Zeichens hochrangiger Banker, schon sorgen. Bei all dem Tatendrang: War da nie der Moment, wo man einfach genug hatte und aufgeben wollte? «Nein, nie! Wenn man keinen Spass am Beruf hat, muss man aufhören. Ich bin aber da!» Voll motiviert und voller Visionen – auch das ist Stefan Welschen.

Team spirit matters

What already was significant for his grandparents is also crucial for Stefan Welschen: the staff. «The employees are the basis of each enterprise. In our small family business, team spirit is highly important. Grazia,» he suddenly shouts, when his right-hand woman and partner passes our table. «We still have to set up this week's menu. And did you have a look how the carpenter's work has progressed? In the brasserie one bulb needs to be replaced.» Instantly he returns to the interrupted conversation. The challenges of a business for its staff are high. Everything else other than total commitment is out of place. Innumerable entries in the guest book and different internet platforms demonstrate the high degree of attention at the place the locals still call Cheminots. The attentive and if necessary strict manager. That too is Stefan Welschen.

Again new plans

His dreams have not come to an end. «Our family never stagnated in the business. They always made changes, improvements, plans and renovations. I have got a clear goal. I'd like to convert this house into a boutique hotel and be in the lead in Brig.» A further step in this direction was achieved by the thorough renovation of all rooms within two months. Despite the stress of renovation, Welschen does not seem to be fed up with construction. «An elegant bar is lacking.» His brother Andreas, a banker, is responsible of keeping Stefan's feet on the ground. In all this thirst for action, has there never been a moment where you had had your fill and wanted to give up? «No, never. If you don't enjoy your job, you'd better give it up. But I am here.» Fully motivated and full of visions. That too is Stefan Welschen.



Grazie Grazia

Tropfender Wasserhahn, kaputter Lichtschalter, schreiende Kinder, polternde Gäste, vergessene Reservation, Computer abgestürzt, Kasse tot: Bei Problemen gibt es eine Lösung: Grazia!

Dripping taps, broken light switches, screaming children, boisterous guests, forgotten reservations, crashed computer and till out of order. There is one solution to all these problems: Grazia!

Maria-Grazia Vincenzi, Italienerin aus Mantova, ist seit März 2001 die gute Seele und der ruhende Pol im Ambassador. Dabei hat allerdings «ruhender Pol» eher etwas mit Standhaftigkeit zu tun als mit Ruhe. Ihr Temperament ist legendär und so mancher vorlaute Muskelprotz ist vor ihr schon kleinlaut davongeschlichen.

«Ich liebe meine Arbeit und ich habe noch nie in meinem Leben Stunden gezählt», sagt sie, die eigentlich lieber im Hintergrund bleibt und die Bühne anderen überlässt. Dass sie auch handwerklich den meisten Männern überlegen ist, kommentiert sie mit einem Achselzucken.

Dabei ist sie eigentlich für die Administration, Rezeption und Buchhaltung verantwortlich. «Ich bin eben Mädchen für alles und habe kein Problem damit», meint sie. Der Chef setzt eins oben drauf: «Ohne Sie wäre ich ziemlich aufgeschmissen!» Grazia sieht dies mit südländischer Gelassenheit und kontert mit einem Sprichwort aus Italien: «Morto un papa se ne fa un altro!» (Ist der Papst tot, macht es ein anderer!)

So einfach wird es wohl nicht werden. Denn seit vier Jahren sind die beiden auch privat ein Paar. Zur Frage, was sich damit im Vergleich zu vorher verändert habe, greift sie lachend zum humoristischen Zweihänder und sagt: «Vorher habe ich 100 Prozent gearbeitet. Jetzt sind es 200!» Doch wie war das? «Ich zähle keine Stunden!»

Maria Grazia Vincenzi, an Italian from Mantova, the good soul since March 2001 and the calming influence in the Ambassador. «Calming influence has more to do with stamina than quietness. Her temper is legendary and many a cheeky, tough guy sneaked away meekly.

«I adore my work and never in my life have I counted hours,» she says, a person who prefers to stay in the background and leaves centre stage to others. She only shrugs her shoulders when mentioned that she is second to none of the staff.

Normally she is responsible for the administration, reception and accountancy. «I am a maid of all works and that's no problem for me,» she adds. The manager summarises her role. «Without her I would really be in hot water.» Grazia sees this with a nonchalant about the remark and answers with an Italian proverb: «Morto un papa se ne fa un altro!» (If Pope is dead, another one will do it!)

It won't be so simple. For more than four years they are also partners. When questioned what has changed compared with the time before, she laughs, clutches the double-entente and says, «Before I worked 100 percent. Now it's 200 percent.»



Deutsch
English

Saflichstrasse 3 · CH-3900 Brig
Tel. +41 27 922 99 00
hotel@ambassador-brig.ch · www.ambassador-brig.ch