

Wellness

Wo es die schönsten Badoasen gibt

Relaxen im Six Senses — 74

Nachhaltigkeit

Welche Betriebe gezielt auf die Umwelt achten

Schlafen im Öko-Hotel — 81

Camping

Womit die Zeltplätze dieses Jahr aufwarten

Glamping am See — 84

Die 125 besten Hotels der Schweiz

Das grosse Rating vom Hotelexperten Karl Wild. Die Aufsteiger, die Absteiger, die Neuen. Und das Schweizer Hotel des Jahres.

Balkon mit Seesicht: Das Art Hotel Riposo in Ascona ist Hotel des Jahres 2023.

ANZEIGE



Hôtel des Horlogers
Vallée de Joux



EIN AUSFLUG
MIT FREUNDEN



Viel Optimismus in der Schweizer Hotellerie

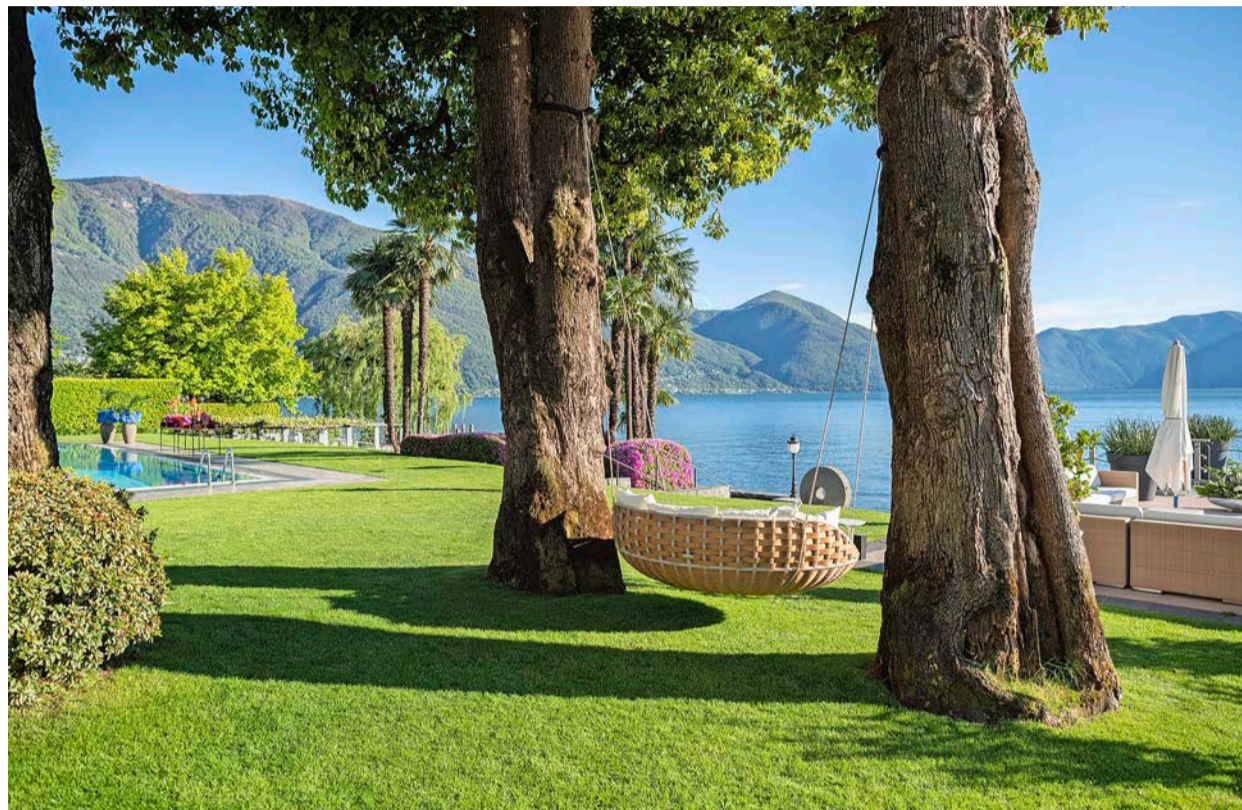
Die besten Hotels der Schweiz Die Aufsteiger, die Absteiger und die Neuen im grossen Rating der SonntagsZeitung. Und das Schweizer Hotel des Jahres.

Karl Wild

Dass sich die Stadthotellerie von der Pandemie erholt hat, sorgt für grosse Erleichterung in der Branche. Wenn die Zahl der Übernachtungen im Schreckensjahr 2020 auf den Stand von 1950 hinuntergekracht ist, lag dies nämlich weitestgehend am Ausbleiben der ausländischen Gäste in den Städten. Viele Ferienhotels schrieben derweil dank dem Ansturm von Einheimischen Rekordzahlen. Jetzt sieht es für die Stadthotels wieder besser aus. Die Chinesen fehlen zwar noch, doch die positive Entwicklung in den nahen Auslandsmärkten, vor allem aber bei Gästen aus den USA und aus dem arabischen Raum, sorgt auch in den Städten für Zuversicht.

Bestes Ferienhotel der Schweiz ist neu das Eden Roc in Ascona. Fünf Jahre lang war das Castello del Sole die Nummer eins; das Eden Roc drohte einmal gar aus den Top Ten zu fallen. Doch jetzt ist das Traumresort am schönsten und teuersten Küstenstreifen des Lago Maggiore zurück. Nicht, dass das Castello nachgelassen hätte. Ganz im Gegenteil. Aber das Eden Roc spielt seine Stärken wieder voll aus. Es sind namentlich das unvergleichliche Wassersportangebot, die vier Toprestaurants am See und neuerdings auch kulturelle Highlights, die den kleinen Unterschied ausmachen. Vor allem aber hat die Software zugelegt. Gastfreundschaft und höchste Servicequalität sind wieder Trumpf. Und dann ist da natürlich die Eigentümerfamilie Bechtolsheimer-Kipp, die Jahr für Jahr Millionen in ihr Eden Roc investiert.

In den vier weiteren Kategorien gab es an den Spitzenpositionen nichts zu rütteln. Der Vitznauerhof ist erneut die Nummer eins unter den besten Nice-Price-Ferienhotels. Bei



Traumresort am Lago Maggiore: Das Eden Roc in Ascona ist das beste Ferienhotel der Schweiz.

den Wellnesshotels bleibt das Grand Resort Bad Ragaz, das seinen Hof Ragaz mit vierzehn Millionen geliftet hat, unangetastet vorn. Bestes Stadthotel ist weiterhin das Zürcher Dolder Grand, und das Albergo Losone bleibt an der Spitze der Rangliste mit den führenden Familienhotels.

Hotel des Jahres ist das Art Hotel Riposo in Ascona, wo Olivia und Lorenzo Studer grossartige Arbeit leisten. Hotelier des Jahres ist Raphael Herzog, der mit dem Vitznauerhof am Vierwaldstättersee ein Hotelwunder vollbracht hat. Koch des Jahres ist Mike Wehrle (Bürgenstock Resort),

Concierge des Jahres ist Teodora Moncea (Kulm, St. Moritz). Aufsteiger des Jahres ist Christian von Rechenberg (Baur au Lac, Zürich). Newcomer des Jahres ist Christian Wildhaber (Mandarin Oriental Palace, Luzern). Aussteigerin des Jahres ist Tanja Wegmann (früher Les Trois Rois, Basel). Der Lifetime Award schliesslich geht an Jean-Jacques Gauer, einen der herausragenden Schweizer Hoteliers in den vergangenen fünfzig Jahren.

Von den Häusern, die den Sprung neu oder wieder ins Rating geschafft haben, hat das Mandarin Oriental

Palace in Luzern für die grössten Schlagzeilen gesorgt. Bemerkenswert sind auch die Comebacks des Mont Cervin in Zermatt und des Arosa Kulm. Mit dem Gewinn von sechs Plätzen ist das Chasa Montana in Samnaun der grösste Aufsteiger. Nachdem Hubert Zegg gute zwanzig Millionen investiert hat, hat das Tal jetzt sein erstes Fünfster-Superior-Hotel. Noch nicht getestet werden konnte das neu eröffnete Six Senses in Crans-Montana. Das Luxusresort des Interconti-Imperiums wird der Ferienhotellerie in der Romandie den dringend benötigten Auftrieb geben.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Schweizer Hotelratings. Wild arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis. Er und sein Team, Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle aufgeführten Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens zwölf Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt.

Die Bewertungskriterien

- Wertung der massgeblichen Hotel- und Restaurantführer
- Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen
- Investitionstätigkeit
- Gastfreundschaft
- Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers

- Charakter und Originalität des Hauses
- Lage, Freizeitangebot
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Kategorienspezifische Angebote
- Gästebewertungen
- Subjektiver Gesamteindruck der Tester

Das Hotelrating auch als Buch



«Die 100 besten Hotels der Schweiz 2023/24» von Karl Wild gibt es auch in Buchform. Der Hotelexperte und sein Team haben die Tophäuser im Land besucht, nach einheitlichen Kriterien klassiert und auf 320 Seiten kompetent beschrieben. www.weberverlag.ch

Editorial

Das besondere Erlebnis – im eigenen Land

Die Flughäfen verzeichnen schon fast wieder Rekordansturm. Wer in die Ferien jetten will, sollte heute drei Stunden vor dem Start am Flughafen sein. Ehrlich gesagt, es gab schon weniger anstrengende Zeiten, um in die Ferne zu schweifen.

Kommt dazu, dass Flüge und lange Autofahrten das Klima belasten. Das schlechte Gewissen reist mit.

Da kommt unsere Beilage mit dem Schweizer Hotelrating von Karl Wild gerade zur rechten Zeit: 125 Hotels zwischen dem Bodensee und Genf, Lugano und Basel verführen zu Ferien oder Kurzaufenthalten im eigenen Land. Sie bieten, was zählt: Schweizer Gastfreundschaft und das besondere Erlebnis.

Erfreulich zudem, dass sich immer mehr Hotelbetreibende seriös mit Nachhaltigkeit auseinandersetzen. Sie bauen und renovieren ökologisch, passen die Speisekarte an, vernetzen sich und gehen den Fachkräftemangel mit frischen Ideen an. Nicht erst seit Corona beweist die Schweizer Hotellerie ihre Innovationskraft. Das kommt uns allen zugute. Viel Spass bei Ferien in der Schweiz – und beim Lesen und Schmökern in unserer Beilage.

Christoph Ammann



christoph.ammann@tamedia.ch

Impressum

SOMMERFERIEN ist eine redaktionelle Sonderbeilage der SonntagsZeitung

Redaktionsleitung:

Christoph Ammann

Produktion: Dominic Geisseler

Hotelrating: Karl Wild

Redaktion: Christoph Ammann,

Dominic Buholzer, Silvia Schaub,

Christian Schreiber, Daniel J. Schütz,

Jonathan Spirig, Heinz Staffelbach,

Anita Suter, Tania Villiger, Jacqueline

Vinzelberg, Karl Wild, Chris Winteler

Art Direction: Tobias Gaberthuel

Layout: Natalie Seitz

Fotoredaktion: Suse Heinz

Leitung Verlag: Marcel Tappeiner

Goldbach Publishing:

Philipp Mankowski (Managing

Director), Adriano Valeri

(Director Client Sales)

ANZEIGE



GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

IT'S NOT
A FAIRY TALE.
IT'S REAL.

ab 23. Juni 2023

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™

SWISS DELUXE HOTELS



«Wir arbeiten dann, wenn andere frei haben»

Andreas Züllig Der Präsident von HotellerieSuisse über Löhne, Erfolgsrezepte und die Zukunft der Schweizer Hotellerie.

Karl Wild

HotellerieSuisse hat seine Mitglieder während der Pandemie exzellent unterstützt. Dank seinem grossen persönlichen Engagement gilt Andreas Züllig als bester Verbandspräsident seit Jahrzehnten. Im November wird er nach neun Jahren zurücktreten (Amtszeitbeschränkung). Zusammen mit seiner Frau Claudia führt Züllig das Hotel Schweizerhof in Lenzerheide, eines der besten Viersternhotels im Land.

Herr Züllig, haben Sie sich während Corona auch einmal gewünscht, nicht Präsident von HotellerieSuisse zu sein?

Ich fand gar keine Zeit, mir solche Gedanken zu machen. Weil anfangs niemand eine Ahnung hatte, was kommen würde und nichts planbar war, musste man einfach agieren. Oberstes Ziel war für mich, die Hotels offen zu halten. Das ist uns dank viel Überzeugungsarbeit in den politischen Gremien gelungen, trotz zeitweise grossem Widerstand aus den Städten.

Ihre schönsten Momente als Verbandspräsident?

Dass unsere Hotels die Pandemie so gut gemeistert haben, erfüllt mich mit grosser Befriedigung. Von Kollegen aus den Nachbarländern weiss ich, wie viel schwerer sie es hatten, wie sie gelitten haben. Auch habe ich viele interessante Menschen kennengelernt, denen ich sonst nie begegnet wäre. Und es ist schön, dass unsere Hotellerie gut aufgestellt ist. 2019, im Jahr vor

Corona, zählten wir vierzig Millionen Übernachtungen. Im vergangenen Jahr waren es 38,2 Millionen, obwohl noch während vier Monaten Corona-Einschränkungen galten. Das zeugt von hoher Professionalität.

Gab es auch Tiefpunkte und Rückschläge?

Anfangs war es schwierig, den Verband neu auszurichten, eine neue Strategie durchzuführen. Aber ich war gerade zwei Wochen im Amt, als 2015 der Frankenschock kam und wir über Nacht für ausländische Gäste zwanzig Prozent teurer wurden. So wurde ich früh mit Schwierigkeiten konfrontiert. Auch kamen wir während der Pandemie nicht mit allem durch und mussten die eine oder andere Kröte schlucken.

Sie sind Hotelier, Verbandspräsident und sitzen in vielen wichtigen Organisationen wie dem Vorstands ausschuss von Economiesuisse. Wie bringen Sie alles unter einen Hut?

Dank der grossartigen Unterstützung durch meine Frau. Aber auch dank einem starken Team in unserem Hotel. Und es hat mir nie etwas ausgemacht, sechs Tage in der Woche zu arbeiten. Ich mache alles, was ich tue, mit Freude und Überzeugung. Darum belastet es mich auch nicht. Diese Situation empfinde ich als grosses Privileg.

Der vergangene Winter war für die Ferienhotellerie erneut stark. Wie erklären Sie sich das trotz Schneemangel und Wärmeeinbrüchen?

Die Schweizer Gäste bleiben uns treu. Neue sind während der



Tritt diesen November als Verbandspräsident von HotellerieSuisse zurück: Andreas Züllig.

Pandemie dazugekommen, und jetzt kommen auch die Ausländer wieder. Viele waren auch völlig überrascht, dass die Pistenverhältnisse sehr oft viel besser waren als bisweilen dargestellt. Und die Stammgäste kommen sowieso.

Bei jedem Wetter?

Skifahren ist nicht mehr der einzige Grund für Winterferien, da findet schon seit einiger Zeit eine Veränderung statt. Die Angebote sind viel breiter geworden. Ge-

«Wichtig ist für eine Ferienregion, dass sie nicht alles machen will.

Dass sie sich auf etwas fokussiert und das besser macht als die anderen.»

sundheitstourismus, Wellness, Kultur und Kulinarik haben in der Vier- und Fünfster-Hotellerie mächtig an Bedeutung gewonnen. Einfachere Häuser sind auf die Angebote aus der Region angewiesen. Da gibt es noch viel Spielraum.

Wie kann der Sommertourismus noch attraktiver gemacht werden?

Wichtig ist für eine Ferienregion, dass sie nicht alles machen will. Dass sie sich auf etwas fo-

kussiert und das besser macht als die anderen. Die Region Lenzerheide etwa blüht, weil sie klar auf Outdoor-Aktivitäten, Naturerlebnisse und Kultur setzt.

Auch in der Hotellerie herrscht Fachkräftemangel. Werden junge Leute von tiefen Löhnen und unregelmässigen Arbeitszeiten abgeschreckt?

Bei den Löhnen sind wir voll dabei. Die Arbeitszeiten können wir nicht ändern. Wir arbeiten dann, wenn andere frei haben. Aber wir können noch viel machen. Vor allem was das Image der Branche in der Öffentlichkeit angeht, aber auch betreffend Ausbildung und Aufstiegsmöglichkeiten.

In Ihrem Hotel Schweizerhof in Lenzerheide haben Sie offenbar keine Probleme.

Nein. Weil wir auf Wertschätzung sowie Aus- und Weiterbildung grössten Wert legen. Nicht bloss der Gast, auch die Mitarbeitenden empfehlen ein Hotel weiter. Und davon profitieren wir seit Jahrzehnten.

Was halten Sie von der Duzis-Kultur im Hotel?

Das geht in gewissen Betrieben in der Stadt. Bei uns geht es nicht. Werden Sie sich auch nach Ihrem Rücktritt in der Branche engagieren?

Ja, aber nur ehrenamtlich. Und nein, langweilig wird es mir bestimmt nicht.

Was sagen Sie zur Forderung, es müsse eine Frau sein, die Ihre Nachfolge antritt?

Ich hoffe, dass die Auswahl gross ist und die fähigste Person gewählt wird – unabhängig vom Geschlecht.

Die 35 besten Ferienhotels

1. (Vorjahr: 2) **Eden Roc*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 71 71
www.edenroc.ch
Gastgeber: Simon Spiller
DZ/F ab 468 Fr.

2. (1) **Castello del Sole*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon V. und Gabriela Jenny
DZ/F ab 540 Fr.
Was hier alles geboten wird, ist nahezu einzigartig.

3. (3) **The Chedi*****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 74 88
www.thechediandermatt.com
Gastgeber: Jean-Yves Blatt
DZ/F ab 500 Fr.
Eines der spektakulärsten Hideaways der Alpen.

4. (4) **Kulm*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 80 00
www.kulm.com
Gastgeber: Heinz E. und Jenny Hunkeler
DZ/F ab 495 Fr.
Weltklassehotel mit faszinierender Geschichte.

5. (5) **Suvretta House*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Gastgeber: Peter und Esther Egli
DZ/F ab 580 Fr.
Traumresort mit atemberaubender Sicht auf Seen und Berge.

6. (6) **Badrutt's Palace*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber: Richard Leuenberger
DZ/F ab 660 Fr.

7. (7) **Giardino*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 88 88
www.giardino.ch
Gastgeber: Wolfram Merkert
DZ/F ab 535 Fr.

8. (8) **Le Grand Bellevue*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Gastgeber: Daniel Koetscher (Besitzer), Fabian Nusser
DZ/F ab 475 Fr.
Das Hotel des Jahres 2022 ist gar noch besser geworden.

9. (9) **Gstaad Palace*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber: Andrea Scherz
DZ/HP ab 990 Fr.
Wunderbarer Schmelztiegel für Gäste aus aller Welt.

10. (10) **The Alpina*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeber: Tim Weiland
DZ/F ab 770 Fr.

11. (11) **The Omnia Mountain Lodge*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 27 966 71 71
www.the-omnia.com
Gastgeber: Christian Eckert
DZ/F ab 350 Fr.

12. (12) **Riffelalp Resort*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 05 55
www.riffelalp.com
Gastgeber: Hans-Jörg Walther
DZ/F ab 380 Fr.

13. (13) **Kempinski Palace 6390 Engelberg**
Telefon 041 639 75 75
www.kempinski.com
Gastgeber: Andreas Magnus
DZ/F ab 590 Fr.

14. (14) **Park Hotel Vitznau*****(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 60 60
www.parkhotel-vitznau.ch
Gastgeber: Urs Langenegger
Juniorsuite/F 1100 Fr.

15. (15) **In Lain Hotel Cadonau*****(S)**
7527 Brail
Telefon 081 851 20 00
www.inlain.ch
Gastgeber: Dario und Tamara Cadonau
DZ/F ab 410 Fr.

16. (16) **Kronenhof*****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 830 30 30
www.kronenhof.com
Gastgeber: Marc Eichenberger
DZ/F ab 415 Fr.

17. (17) **The Omnia Mountain Lodge*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 27 966 71 71
www.the-omnia.com
Gastgeber: Christian Eckert
DZ/F ab 350 Fr.

18. (18) **Villa Orselina*****(S)**
6644 Orselina-Locarno
Telefon 091 735 73 73
www.villaorselina.ch
Gastgeber: Daniel Schälli
DZ/F ab 390 Fr.

19. (19) **Carlton Hotel*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch
Gastgeber: Stephanie und Michael Lehnort
DZ/F ab 900 Fr.

20. (20) **Zermatterhof*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
www.zermatterhof.ch
Gastgeber: Markus Marti
DZ/F ab 440 Fr.

21. (21) **Maiensässhotel Guarda Val*****(S)**
7078 Lenzerheide-Sporz
Telefon 081 385 85 85
www.guardaval.ch
Gastgeber: Bettina Arpagaus und Philip Arnold
DZ/F ab 293 Fr.

22. (22) **Splendide Royal*****(S)**
6900 Lugano
Telefon 091 985 77 11
www.splendide.ch
Gastgeber: Giuseppe Rossi
DZ/F ab 335 Fr.

23. (23) **Waldhaus*****(S)**
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Familie Dietrich
DZ/F ab 385 Fr.

24. (24) **Mont Cervin Palace*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 88 88
www.montcervinpalace.ch
Gastgeber: Raphael Biner
DZ/F ab 445 Fr.

25. (25) **Cervo Mountain Resort*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 968 12 12
www.cervo.ch
Gastgeber: Sereina und Daniel F. Lauber
DZ/F ab 440 Fr.

26. (26) **Walther*****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 36
www.hotelwalther.ch
Gastgeber: Anne-Rose und



Traumresort: Eden Roc

Nach fünf Jahren ist das Eden Roc wieder Nummer eins. Das Traumresort am schönsten und teuersten Küstenstreifen des Lago Maggiore spielt wieder ganz oben mit in der Champions League der europäischen Luxushotels mit direktem Seeanstoss. Der eigene Hafen, vier Toprestaurants, ein unvergleichliches Wassersportangebot, grossartige Suiten, ein exklusiver Spa und kulturelle Highlights: Alles ist Spitze. Massgeblich Anteil daran hat Simon Spiller. Und dann ist da natürlich die Besitzerfamilie Bechtolshofer-Kipp, die Jahr für Jahr Millionen investiert.

27. (27) **Waldhaus*****(S)**
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Familie Dietrich
DZ/F ab 385 Fr.

28. (28) **Grand Hotel Villa Castagnola*****(S)**
6906 Lugano
Telefon 091 973 25 55
www.villacastagnola.com
Gastgeber: Ivan Zorloni
DZ/F ab 445 Fr.

29. (29) **Park Gstaad*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00
www.parkgstaad.ch
Gastgeber: François Grohens
DZ/F ab 690 Fr.

30. (30) **Le Crans Hotel & Spa*****(S)**
3963 Crans-Montana
Telefon 027 486 60 60
www.lecrans.com
Gastgeberin: Cornelia Destouches
DZ/F ab 550 Fr.

31. (31) **W Verbier*****(S)**
1936 Verbier
Telefon 027 472 88 88
www.marriott.de/hotels/travel/gvawh-w-verbier
Gastgeber: Pierre-Henri Bovsovers
DZ/F ab 450 Fr.

32. (32) **Schlosshotel Zermatt*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 44 00
www.schlosshotelzermatt.ch
Gastgeber: Alex Perren jun.
DZ/F ab 275 Fr.

33. (33) **Boutique-Hotel Vereina*****(S)**
7250 Klosters
Telefon 081 410 27 27
www.vereinaklosters.ch
Gastgeberin: Claudia Perrot
DZ/F ab 290 Fr.

34. (34) **Schweizerhof*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 00 00
www.schweizerhofzermatt.ch
Gastgeber: Nico Braunwalder
DZ/F ab 270 Fr.

35. (35) **Guarda Golf*****(S)**
3963 Crans-Montana
Telefon 027 486 20 00
www.guardagolf.com
Gastgeber: Nati Felli und Simon Schenk
DZ/F ab 500 Fr.

Christoph Ammann

Es geht nicht ums KKL oder die jungen Wilden des FC Luzern. Der Jubel erklingt auf einer andern Bühne. «Gault-Millau»-Chef Urs Heller kündigt an: «Luzern hat einen neuen Star.» Der Gastro-Guru hat Gilad Peled ins Herz geschlossen. Der gebürtige Israeli ist Executive Chef im neuen Nobelhotel Mandarin Oriental an der Luzerner Seepromenade und verantwortet, was in vier Restaurants auf den Teller kommt. Für die Gäste im Colonnade steht er selber am Herd.

In der Tat, Peled hat das Zeug zum Shooting-Star der Feinschmecker-Szene, weil er die gute alte französische Küche spielerisch, sehr raffiniert und mit Geschmacksexplosionen veredelt. Und weil er ein begabter Kommunikator ist und einen tollen Leistungsausweis besitzt. Peled hat für Gordon Ramsey und Clara Smyth gearbeitet und in Bordeaux zwei «Michelin»-Sterne erkocht. Im Colonnade mit Blick auf den Vierwaldstättersee kann sich Peled nun frei entfalten.

«Wir wollen zur kulinarischen Destination werden», erklärt der 41-Jährige und schliesst neben dem säulengeschmückten Gourmettempel die drei weiteren Restaurants im Fünfstern-Superior-Haus mit ein, darunter den intimen Japaner mit Showküche und gerade mal acht Plätzen.

Den zweiten «Michelin»-Stern im Visier

Wie alle Küchenmeister der Sonderklasse strebt der Luzerner Neuling höchste Weihen an, und sein General Manager Christian Wildhaber gibt auch gleich den Takt vor: «Im ersten Jahr einen «Michelin»-Stern, bald den zweiten.» Aber der Koch selber bleibt bei der Zielsetzung gelassen: «Ein volles Restaurant und glückliche Gäste.» Um die drei Dutzend Plätze im Colonnade zu füllen, muss Peled mit seiner Kunst auch die Luzernerinnen und Luzerner überzeugen. «Jeder Gast ist ein VIP, wir rollen allen den roten Teppich aus», sagt der Chef, der auch ein vegetarisches Menü mit veganer Option auflegt. 240 Franken kostet der Mehrgänger, dazu vierzig Franken für die Selection vom «teuersten Käsewagen der Schweiz», wie «Gault-Millau» vorrechnet.

Auf dem Ledereinband der wuchtigen Weinkarte ist ein Luzerner Relief eingepägt. Von den 500 Positionen stammen hundert aus der Schweiz, aus vierzehn Kantonen.

Eine gewisse Schollentreue ist natürlich kein Zufall, denn Luzerns teuerstes Hotel mit seinen 136 Zimmern und 187 Mitarbeitenden soll nicht abgehoben rückkommen, sondern stets den

Bezug zur Region wahren. Am 24. September 2022 wurde das frühere Palace nach einer aufwendigen und behutsamen Renovation wiedereröffnet. «Das Schönste: Einheimische und Stammgäste spüren die Seele des 1906 erbauten Palace immer noch», sagt Christian Wildhaber.

Mandarin Oriental, die hochkarätige Hotelgruppe aus Hongkong, und der chinesische Inves-

tor, dem zum Beispiel auch das Kempinski in Engelberg gehört, haben lokale und globale Elemente vereinigt. Die Blautöne und das Grau in den Zimmern symbolisieren Luzern und den See, Holz und Grün den omnipräsenten Wald. Die verrückte Kronleuchter-Installation in der «MOzern Bar & Brasserie» steht für coole Weltläufigkeit, die in allen Schreibtischen eingearbei-

teten Schmetterlinge für das Asien von Mandarin Oriental.

General Manager Wildhaber, der aus China nach Luzern wechselte, ist angetan von den ersten sieben Betriebsmonaten und den erzielten Zimmerpreisen: «Wir spielen in einer für Luzern neuen Liga und wir müssen uns eine für diese Stadt neue Kundschaft erarbeiten.» Raymond Hunziker leitete bis 2018 das

«alte» Palace. «Ich freue mich sehr, dass ein so renommierter internationaler Brand eingestiegen ist», sagt der Präsident von Luzern und Zentralschweiz Hotels. «Das Mandarin Oriental schliesst eine Angebotslücke in der Stadt und wird einen positiven Einfluss auf die gesamte Branche haben.»

Das sieht Ute Dirks auch so. Sie ist seit einem knappen Jahr General Manager im Hermitage, ein paar Kilometer seeaufwärts. «Ein so mondänes neues Hotel bringt neuen Schwung nach Luzern», bestätigt Dirks. Auch im Hermitage hegt man grosse Ambitionen. Hier steht mit Andreas Knöchel ein aufgehender Stern in der Küche, der nicht nur bei Gordon Ramsey, sondern auch schon für die Queen gekocht hat.

Fokus auf Lifestyle und individuelle Feriengäste

Der absolute Star ist jedoch die Lage: Nirgends in Luzern gibt es einen schöneren Blick auf den See und den Pilatus. Das Hermitage gehört weder zu einer Hotelgruppe, noch öffnet ein externer Investor die Portokasse. Es bleibt im Besitz einer Familie aus der Nachbarschaft, die das Seehotel neu positionieren liess. «Wir stehen nun für Lifestyle und fokussieren uns aktuell vor allem in der Sommersaison auf individuelle Feriengäste, die stadtnah am See ein paar entspannte Tage verbringen wollen», so Ute Dirks. Stellvertretend für die Hermitage-Metamorphose ist der Seegarten, der nach dem Umbau Beach Club heisst und nun auch Tagesgäste zum Chillen, Baden und Geniessen lockt.

68 Zimmer und eine Suite beherbergt das Hermitage. Im ersten und zweiten Stockwerk finden sich gleich zwanzig weitere Stars – die von Herzog & de Meuron gestalteten «Lake Design Balcony»-Zimmer. Hier fühlt man sich gleich umarmt und zuhause, dank dem gemütlichen Eingangsbereich. Je weiter man vordringt, umso luftiger, leichter und heller wird es, bevor man schliesslich beim Bett vor dem Balkon landet. Ute Dirks und ihre neunzigköpfige Crew werden noch weitere Sterne vom Himmel holen: Das Hermitage kriegt eine Wellnesszone mit Infinity-Whirlpool und Sauna am See.



Treffpunkt für Einheimische und Gäste: Die «MOzern Bar & Brasserie» im neueröffneten Mandarin Oriental Palace in Luzern.

Neue Stars und Sterne für die Luzerner Hotellerie

Ferienfeeling in der Stadt Mandarin Oriental und Hermitage – aufregend, was zurzeit am Vierwaldstättersee passiert. Und auch Gourmets dürfen sich freuen.

Die 20 besten Stadthotels

1. (Vorjahr: 1) **The Dolder Grand*****(S)**
8032 Zürich
Telefon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
Gastgeber:
Markus Granelli
DZ ab 740 Fr.

2. (5) **Baur au Lac*****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauraulac.ch
Gastgeber: Christian von Rechenberg
DZ/F ab 920 Fr.
Dank grossen Investitionen erst recht absolute Weltklasse.

3. (2) **Bau-Rivage Palace*****(S)**
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeber:
Benjamin Chemoul
DZ/F ab 500 Fr.
Prachtpalast im Jahr eins nach der Ära von Nathalie Seiler-Hayez.

4. (4) **Grand Hotel Les Trois Rois*****(S)**
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50

www.lestroisrois.com
Gastgeber:
Philippe D. Clarival
DZ/F ab 675 Fr.
In Basels Nummer eins ist alles ganz grosse Klasse.

5. (3) **Widder*****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.com
Gastgeber: Daniel Weist
DZ/F ab 500 Fr.
Wunderbare Welt für sich mitten in der Zürcher Altstadt.

6. (6) **Four Seasons Hotel Des Bergues*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Gastgeber: Martin Rhomberg
DZ/F ab 795 Fr.
Ein Palast, der an Luxus kaum zu überbieten ist.

7. (7) **Fairmont Palace*****(S)**
1820 Montreux
Telefon 021 962 12 12
www.fairmont.com/montreux
Gastgeber: Michael Smithuis
DZ/F ab 425 Fr.

Einer der sichersten Werte in der ganzen Schweiz.

8. (10) **Mandarin Oriental Geneva*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva

Gastgeber: Davis Collas
DZ/F ab 600 Fr.
Weltweit eines der Prunkstücke der edlen Mandarin-Familie.

9. (8) **Hotel Beau-Rivage*****(S)**
1211 Genf
Telefon 022 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Gastgeber:
Robert P. Herr
DZ/F ab 510 Fr.
Eine der vornehmsten und angesehensten Adressen.

10. (15) **Park Hyatt*****(S)**
8002 Zürich
Telefon 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber:
Stephen Ansell
DZ ab 620 Fr.
Hat mächtig an Schub und Attraktivität gewonnen.

11. (neu) **Mandarin Oriental Palace*****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 588 18 88
www.mandarinoriental.com
Gastgeber: Ch. Wildhaber
DZ/F ab 620 Fr.



Atemberaubend: The Dolder Grand

The Dolder Grand zählt längst zu den führenden City Resorts der Welt – und hat diesen Ruf auf brillante Weise gefestigt. Nachdem es die Pandemie wohl am besten von allen Stadthotels gemeistert hat, wurden im vergangenen Jahr alle Rekorde gebrochen. Erstaunlich ist es nicht, denn so gut wie heute war der von Markus Granelli famos geführte Traum-palast am Zürichberg noch nie seit der Wiedereröffnung vor fünfzehn Jahren. Hardware, Software, Servicequalität, der Spa und natürlich die Kulinarik von Heiko Nieder: The Dolder Grand raubt einem den Atem.

12. (11) **The Woodward*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 901 37 00
www.oetkercollection.com
Juniorsuiten ab 1250 Fr.
Gastgeber: Alessio Minetto

13. (9) **Schweizerhof Bern & Spa*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch
Gastgeber:
Maximilian von Reden
DZ/F ab 320 Fr.

14. (12) **Alex Lake Zürich*******
8800 Thalwil-Zürich
Telefon 044 552 99 99
www.campbellgrayhotels.com/alex-lake-zurich/
Gastgeberin:
Madeleine Löhner
DZ/F ab 430 Fr.

15. (13) **The Hotel 6002 Luzern**
Telefon 041 226 86 86
www.the-hotel.ch
Gastgeber:
Urs Karli
DZ/F ab 295 Fr.

16. (14) **La Réserve Eden au Lac*******
8008 Zürich
Telefon 044 266 25 25
www.lareserve-zurich.com
Gastgeber:
Thomas Maechler
DZ/F ab 800 Fr.

17. (16) **Lausanne Palace*****(S)**
1002 Lausanne
Telefon 021 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Gastgeberin:
Isabelle von Burg
DZ/F ab 340 Fr.

18. (neu) **La Réserve Genève**
Hotel, Spa and Villa
1293 Genf-Bellevue
Telefon 022 959 59 59
www.lareserve.ch
Gastgeber:
Didier Bru
DZ/F ab 850 Fr.

19. (19) **Art Deco Hotel Montana*****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch
Gastgeberin:
Miriam Böger
DZ/F ab 295 Fr.

20. (20) **Royal Savoy Hôtel & Spa*******
1006 Lausanne
Telefon 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch
Gastgeber:
Alain Kropf
DZ/F ab 355 Fr.

Chris Winteler

1600 Franken – der Betrag geht einem nicht aus dem Kopf. 1600 Franken. So viel kostet die Nacht im Doppelzimmer im Hotel Six Senses in Crans-Montana. Mit Frühstück. Aber ohne Znacht.

Im Februar eröffnete Six Senses im Walliser Ferienort das erste Hotel mit Spa in der Schweiz. 22 Häuser in 18 Ländern gehören zur Luxusmarke, ebenso viele sind geplant. Six Senses hat eine riesige globale Fangemeinde und steht für «natürlichen Luxus», Hotels im Einklang mit der Natur und der lokalen Gemeinschaft. Six Senses hat eine Mission: Man wolle Menschen helfen, wieder zu sich selbst zu finden – auf einer tropischen Insel, in der Wüste oder in der Grossstadt. Die Hippies of Luxury, wie sich die Aficionados der Marke nennen, zieht es nun also erstmals in ein Hotel in den Bergen.

Sogar die Zimmerkarten sind aus Holz der Region

Das Resort im Chalet-Stil steht am Sonnenhang von Crans, gleich oberhalb der Gondelbahn, die Piste führt quasi in den Skiraum. Ende Jahr soll der dritte Chalet-Bau fertig sein, momentan stehen 45 Zimmer und Suiten bereit. Lokal inspiriertes Design mit Quarzsteinfassaden und Möbeln aus Holz der Region. In diesem Hotel werden nur natürliche Materialien verwendet, bis zur Zimmerkarte aus Holz. Die sexy Bikinis in der Boutique wurden aus PET-Flaschen hergestellt.

Matteo, unser Guest Experience Manager, kurz GEM, trägt einen blauen Blazer im Stile einer Sennenkutte mit Enzian und Edelweiss verziert. Er ist Italiener, spricht jedoch akzentfreies Englisch. 150 Männer und Frauen aus dreissig Nationen arbeiten hier, die Hotelsprache ist Englisch. Die Hosts, Gastgeber, wie die Mitarbeitenden hier genannt werden, scheinen höchst motiviert, sind ausgesprochen freundlich und aufmerksam.

Matteo ist zuständig für unser Programm, jeder Aufenthalt soll ganz auf die Bedürfnisse des jeweiligen Gastes zugeschnitten sein: Die Behandlungen im Spa oder das Essen – das hat natürlich alles seinen Preis. Aber der Gast im Six Senses fragt nicht nach dem Preis. Das Anknüpfungsritual wird in jedem Hotel auf landestypische Art gepflegt. Matteo führt uns zu einer Wand mit

sechs Kuhglocken. Jede Glocke steht für einen der sechs Sinne: Sehen, Hören, Riechen, Schmecken, Tasten – und die Intuition. Wir sollen uns für jene Glocke entscheiden, deren Klang uns durch den Aufenthalt begleitet.

Die Vision von Six Senses ist es, unsere Sinne in allen Bereichen des Hotels anzusprechen. Der Geruchssinn ist sofort aktiviert: Es riecht fein, eine Duftkreation speziell fürs Hotel, sagt Matteo. Er führt in unser Zimmer, hier findet das Check-in statt, ohne Wartezeit. Das Zimmer mit Terrasse und Bad mit freistehender Wanne ist gross und durchgestylt – viel Holz, viel Stein, bis zu den massiven Shampoo-Seife-Lotion-Dispensern.

Sogar die Zahnbürste ist aus Holz, die Zahnpasta kommt nicht aus der Tube, sondern in Tablettenform. Pluspunkte für die beheizte WC-Brille, Minuspunkte für das Licht-, Storen-Vorhang-System, wir brauchen zehn Minuten, bis die Knöpfe sitzen und die Leselampe angeht, ohne dass sich der Vorhang öffnet.

Eine Espressoemaschine mit Kapseln steht zur Verfügung, aber jedes Nüsschen in der Minibar kostet extra. Auf dem Sofa sitzt ein Murmeltier aus Plüsch – auch «Charlotte la Marmotte» hat ihren Preis: 65 Franken. Mit dem Erlös werden lokale Naturschutzprojekte unterstützt, etwa die Bekämpfung invasiver Pflanzen in Crans-Montana.

Jetzt aber in den Spa, die 2200 Quadratmeter grosse Wellnesszone ist das Herzstück des Hauses. Dass für uns Frauen zwei Bademäntel in der Grösse XL und ebenso gigantische Schlarpen aus grauem Filz (selbstverständlich wiederverwendbar) bereitliegen, irritiert; hier könnte die versprochene «höchste Servicequalität» noch einen Zacken zulegen.

In diesem Spa wird nicht «geblüht», hier trägt man Badehose. Saunen, Dampfbäder, Eisbrunnen, ein Schwimmbad mit beheiztem Aussenbecken und ein grosser Pool auf der Dachterrasse. Im Sommer wird hier das Open-Air-Kino öffnen, gezeigt werden James-Bond-Streifen und andere Klassiker.

Neun Behandlungsräume für individuell angepasste Treatments – die Ganzkörper-Massage, neunzig Minuten, kostet 310 Franken. Ein separater Spa für Kinder und Teenager, ja selbst der Hund kommt in den Genuss einer Massage – allerdings im Zimmer, und nur wenn er gut ertragen und unter zwanzig Kilo ist.

Das Frühstücksbuffet ist sehr überschaubar: ein paar Schweizer Käsesorten, etwas Fleisch, Speck aus dem Wallis, Trockenfleisch aus dem Bündnerland, ein paar Brotlaibe zum selber schneiden. Joghurt und Müesli. Keine Ananas oder Mangos, keine Avocados, nichts Exotisches, das man sich im Hotel gern gönnt. Dafür eingelegte Apfel- und Bir-

nenschnitze. Und zwei Schälchen mit Johannis- und Heidelbeeren.

Die Erklärung: Falls möglich, kommen nur Lebensmittel aus einem Umkreis von maximal fünfzig Kilometern aufs Buffet – regionale und saisonale Produkte. Beeren im April? Diese wachsen im Tropenhaus Frutigen BE. Das Angebot ist beschränkt, dafür kenne der Küchenchef den Namen der Kuh, die die Milch geliefert hat. Und nichts wird verschwendet, sogar die übriggebliebenen Beeren werden getrocknet und in Einmachgläsern als Deko aufgestellt.

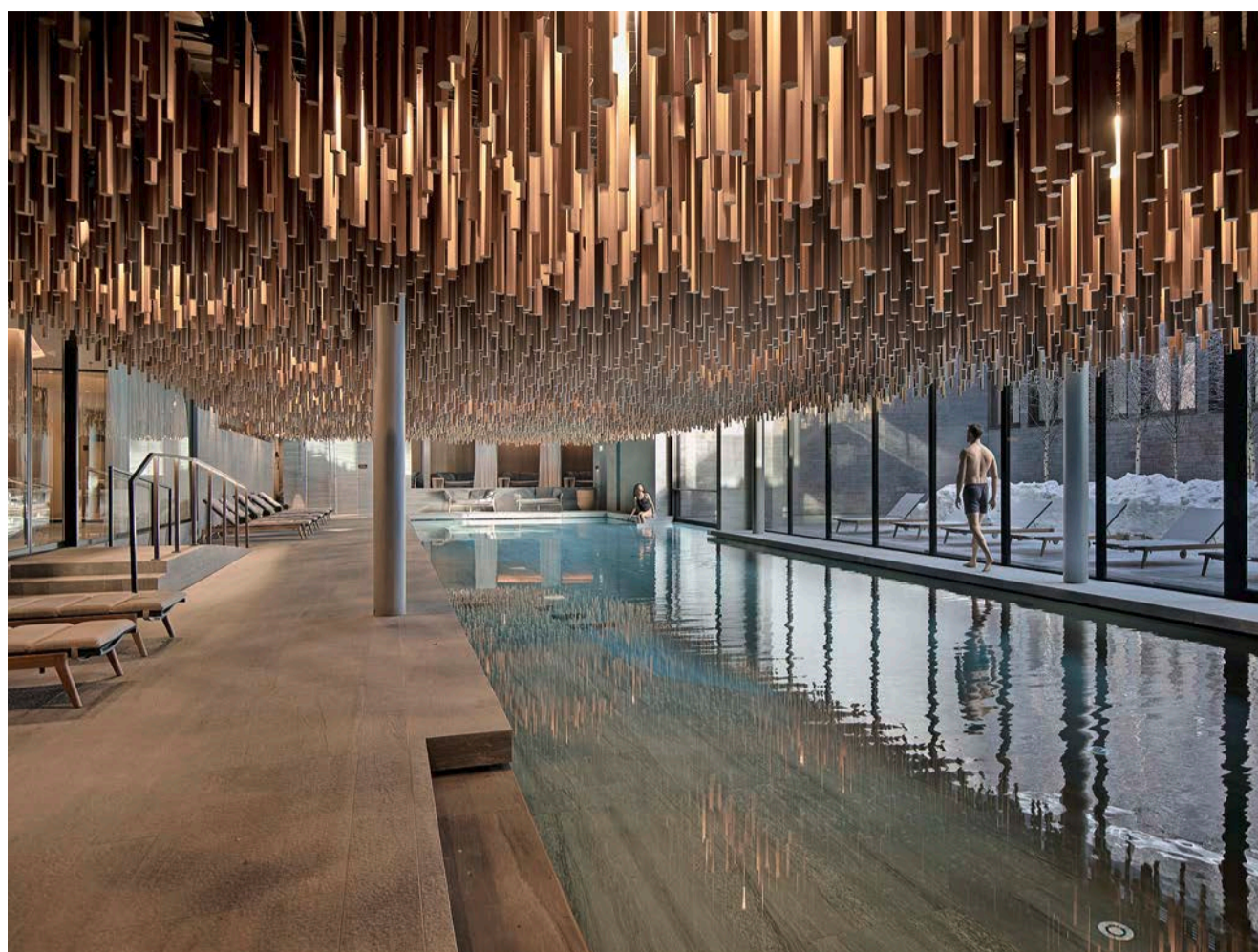
Auf Assugrin wird verzichtet, die Produktion des Süsstoffes sei nicht nachhaltig, sagt die Serviceangestellte. Zeitungen sucht man ebenfalls vergeblich. Der Grund: Man wolle kein Papier verschwenden. Die junge Frau serviert ein Gläschen «Rocket-Fuel» – «für einen Kickstart in den Tag». Unsere Mienen bringen sie zum Lachen, niemandem ausser dem Chef schmecke das Essiggebräu.

Gutbezahltes Personal und handgefertigte Matratzen

Der Chef, Hoteldirektor Christian Gurtner, ist einer der wenigen Schweizer im Haus. In Interlaken aufgewachsen, hat er in der Luxushotellerie auf der ganzen Welt gearbeitet – nach 25 Jahren zog es ihn zurück in die Berge. Auch weil er erstmals Vater wurde und die kleine Uma in der Schweiz aufwachsen soll.

Keine Zeitung, kein Süsstoff – zahlt man so viel Geld für den Verzicht? Er lacht, «nein, wir verbieten nichts». Bei der Zimmerbuchung könne alles bestellt werden, «auch die Lieblingszeitung oder Assugrin». Wie erklärt er den horrenden Zimmerpreis? Seine Aufzählung beginnt bei «viel Personal, das überdurchschnittlich gut bezahlt wird», und endet bei der handgefertigten Matratze. Aber: «Vieles, was wir bieten, kann man mit Geld nicht kaufen.» – Ein Besuch beim Ziegenbauer oder ein Workshop, wo das Herstellen von Wachspapier als Plastikersatz gelernt wird, damit man den «Six Senses»-Lifestyle auch zuhause weiterführen kann.

Das umweltschonende Konzept wird in diesem Hotel bis ins Detail gelebt. Doch der grosse Haken daran bleibt: Um mit gutem Gewissen zu geniessen, jettet die Mehrheit der Hippies of Luxury Tausende Kilometer weit.



Herzstück im Six Senses ins Crans-Montana: Die 2200 Quadratmeter grosse Wellnesszone.

Luxus fürs gute Gewissen

Premiere im Wallis Die Kulthotelkette Six Senses eröffnete in Crans-Montana das erste Resort in der Schweiz – Selbstfindung wird zum teuren Spass.

Die 20 besten Wellnesshotels

1. (Vorjahr: 1) **Grand Resort Bad Ragaz*****(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber: Marco R. Zanolari (bis Ende Juli 2023)
Juniorsuiten ab 500 Fr.

Gastgeber: Peter Kämpfer
DZ/F ab 440 Fr.
Der Palast ist wieder gross in Fahrt gekommen.

2. (2) **Bürgenstock Hotel & Alpine Spa*****(S)**
6363 Obbürgen
Telefon 041 612 60 00
www.buergenstock.ch
Gastgeber: Thomas Goval (ad interim)
DZ/F ab 1400 Fr.
Extrem teures Topresort mit Direktorenverschleiss.

5. (4) **Lenkerhof Gourmet Spa Resort*****(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stilller, Heike Schmidt
DZ/F ab 330 Fr.
Das Hotel schreibt eine einzigartige Erfolgsstory.

3. (3) **Tschuggen*****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Familie Schlösser
DZ/F ab 240 Fr.
Unschlagbare Trümpfe und feinste Gastfreundschaft.

6. (8) **Parkhotel Delta Wellbeing Resort*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 77 85
www.parkhoteldelta.ch
DZ/F ab 350 Fr.
Gastgeber: Alfredo Coccia
Das wunderbare Resort war noch nie so gut wie heute.

4. (5) **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa*****(S)**
3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch

7. (13) **Chasa Montana Hotel & Spa*****(S)**
7563 Samnaun
Telefon 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch
Gastgeber: Carina und Daniel Eisner
DZ/F ab 500 Fr.

Nach der Totalrenovation eine wahre Wucht.

Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
Wellness, Golf und Kulinarik sorgen für Topauslastung.

8. (7) **Wellnesshotel Golf Panorama*****(S)**
8564 Lipperswil



Himmelstürmer: Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz, Europas bestes Gesundheits- und Wellness-Resort, bleibt an der Spitze. Der renovierte Quellenhof floriert. Der Turm mit den Spa-Suiten ist ebenso eine Wucht wie die Wellness- und Golfangebote oder das weltberühmte medizinische Zentrum. Dass für vierzehn Millionen Franken soeben auch der Hof Ragaz ein Facelifting erhielt, setzt dem Ganzen die Krone auf. Und kulinarisch wird gar der Himmel gestürmt: Sven Wassmer, der Koch des Jahres 2022, erhielt den dritten «Michelin»-Stern und zählt jetzt zu den besten Köchen der Welt.

9. (6) **Le Mirador Resort & Spa*****(S)**
1801 Le Mont-Pèlerin
Telefon 021 925 11 11
www.mirador.ch
Gastgeber: B. Müller-Rappard
DZ/F ab 360 Fr.
Ohne Eigenverschulden ein paar Ränge verloren.

www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeberin: Franziska Richard
DZ/F ab 240 Fr.

10. (10) **Grand Hotel des Bains Kempinski*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com
Gastgeber: Konstantin Zeuke
DZ/F ab 390 Fr.
Erste grosse Investitionen wirken sich positiv aus.

13. (14) **Belvédère*****(S)**
7550 Scuol
Telefon 081 861 06 06
www.belvedere-scuol.ch
Gastgeber: Julia und Kurt Baumgartner, Kay Hempel
DZ/F ab 250 Fr.

11. (11) **Hotel Hof Weissbad*****(S)**
9057 Weissbad bei Appenzell
Telefon 071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
Gastgeber: Roberto Wittwer, Damaris Lienhard
DZ/HP ab 460 Fr.

14. (12) **Ermitage Wellness- & Spa-Hotel*****(S)**
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 04 30
www.ermitage.ch
Gastgeber: Romuald Bour
DZ/F ab 410 Fr.

12. (16) **Bellevue Parkhotel & Spa*****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 80 00

15. (9) **Deltapark Vitalresort*****(S)**
3645 Thun
Telefon 033 334 30 30
www.deltapark.ch
Gastgeber: Kevin Furrer
DZ/F ab 300 Fr.

16. (15) **Walliserhof Grand-Hotel & Spa*****(S)**
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 19 00

17. (18) **Hotel Eden*****(S)**
3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00
www.eden-spiez.ch
Gastgeber: Patrick Jäger
DZ/F ab 270 Fr.

18. (17) **Waldhaus Flims Wellness Resort*****(S)**
7018 Flims
Telefon 081 d928 48 48
www.waldhaus-flims.ch
Gastgeber: Bosko Grozdanic
DZ/F ab 310 Fr.

19. (neu) **Arosa Kulm Hotel & Alpine Spa*****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88
www.arosakulm.ch
Gastgeber: Bardhyl Coli
DZ/F ab 319 Fr.

20. (20) **Bergspa Hotel La Val*****(S)**
7165 Brigels
Telefon 081 929 26 26
www.laval.ch
Gastgeber: Reto Engler
DZ/F ab 220 Fr.

Die Kuh auf der Kaffeetasse

Souvenir vom Sänger Ein neues Hotel braucht Geschirr. – Wie Brigitte und Marc Trauffer und ihr Bretterhotel zum speziellen Porzellandesign kamen.

Christoph Ammann (Text) und
Raffael Waldner (Foto)

Als Brigitte Trauffer die Geschichte des Bretterhotels in Hofstetten BE zu erzählen beginnt, taucht ihr Mann Marc auf. Der Sänger fragt in die Runde: «Heit ihr Zyt?» Schmunzelt – und verabschiedet sich wieder. Die Story des Bretterhotels im Berner Oberland ist in der Tat lang und verwoben. Für Brigitte Trauffer wäre sie in ihrem früheren Leben als Journalistin ein gefundenes Fressen gewesen. «Aber nun habe ich eine andere Rolle», sagt die gebürtige Rheintalerin, die Trauffers Erlebniswelt und eine Crew von 85 Mitarbeitenden lenkt.

Eigentlich dachte das Ehepaar, beide Jahrgang 1979, nur an einen Erlebnisrundgang mit Shop – als Marketinginstrument für die Produkte der traditionsreichen Holzspielmanufaktur, die Marc Trauffer in dritter Generation führt. Doch alles kam anders. «Das Projekt explodierte», drückt es Brigitte drastisch aus. Heute stehen 200 Meter vom Eingang des Freiluftmuseums Ballenberg zwei Gebäude, die von weitem überdimensionierten Bretterbeigen ähneln, bewacht von einer mächtigen Holzkuh. Trauffers Erlebniswelt vereinigt Rundgang, Eventlocation, Shop samt Dorfladen und Poststelle, 31 Hotelzimmer mit 102 Betten und zwei Restaurants. «Wir waren absolute Quereinsteiger im Tourismus», resümiert Brigitte Trauffer. «Ohne den Bekanntheitsgrad meines Mannes hätte uns der Mut zum unternehmerischen Risiko gefehlt.» Am 4. Juni 2022, zweieinhalb Monate bevor Marc Trauffer mit Bützer-Buebe-Kumpan Gölä zweimal den Zürcher Letzigrund zum Kochen brachte, wurde das neue Ausflugsziel samt Bretterhotel eröffnet – nach nur 15 Monaten Bauzeit.

Der Name Bretterhotel ist beste Mund-zu-Mund-Propaganda

Bretterhotel? Die Experten rieten dringend vom Namen ab, aber die frischgebackene Hotelière sagt: «Bretterhotel ist beste Mund-zu-Mund-Propaganda, weil der Name zu diskutieren gibt.» Hinter den Fassaden versteckt sich kein zusammengengelastetes Provisorium. «Wir setzen überall auf Qualität. Unser Betrieb muss ja überleben, wenn Marc keine Musik mehr macht und die Fans ausbleiben», räumt Brigitte Trauffer ein. Auch beim Porzellanportfolio im A-la-carte-Restaurant Alfred zählt Qualität.

Und hier kommt Frank Reutlinger ins Spiel. Der Zürcher ist nicht nur ein renommierter Berater in der Hotel- und Gastronomieszene, seit zehn Jahren verkörpert er auch das Gesicht der edlen Porzellanmarke Schönwald in der Schweiz. «Handelsvertreter» nennt er sich bescheiden, in Tat und Wahrheit eruiert Reutlinger über verschiedene Kanäle die Bedürfnisse im Geschirrschrank potenzieller Kunden – und versucht, «einen Fuss in die Tür zu kriegen». So stellte er zusammen mit einem regionalen Händler den Kontakt zu den Trauffers her und überraschte sie mit einem Designvorschlag für Tassen und Teller. Die Simulation kam aus der Kreativabteilung der BHS Tabletop AG, die in Oberfranken neben anderen Porzellanprodukten das Schönwald-Geschirr herstellt. «Die Parallelen liegen auf der Hand», sagt Reutlinger. «Sowohl in den Holzspielwaren von Trauffer als auch im Schönwald-Porzellan steckt viel Handarbeit.»

Brigitte und Marc Trauffer waren sofort Feuer und Flamme für den eigenständigen Auftritt. Nun zielt eine Art Bleistiftskizze mit einem Kuhshädel und Vorderbeinen die Frühstückstasse, eine ganze Kuh, sinnigerweise beim Fressen, den Zmorgeteller.



Zweieinhalb Monate bevor Marc Trauffer mit Bützer-Buebe-Kumpan Gölä den Zürcher Letzigrund zum Kochen brachte, wurde das neue Ausflugsziel eröffnet.

Schönwald schickte zur Eröffnung zwölf verschiedene Porzellanteile und eine Stückzahl von 2270 ins Berner Oberland. Neben dem Set mit dem Kuh-Dekor, das im Shop reissenden Absatz findet, trafen auch verschiedene Teller, Bowls und filigrane Tassen ein. Das Gros des Trauffer-Geschirrs ist weiss mit einem schwarzen Rand, der wie handgemalt aussieht. Ein Karomuster in Schwarz-Weiss überzieht eine der Tellervarianten. «Nun möchten wir das Sortiment vergrössern», sagt Brigitte Trauffer. «Ich suche noch den idealen Teller für unsere Dry-Aged-Steaks, und die Masse der Pomes-Schalen sind suboptimal.»

Für Schönwald wurde der Trauffer-Auftrag zur Prestigesache. Er garantiert Aufmerksamkeit im lukrativen Schweizer Markt. «Wir haben viel Kreativität und Entwicklung investiert»,

meldet Andreas Klier, Area Sales Manager bei BHS Tabletop. «Die Vorarbeiten dauerten ein Jahr. Als die Bestellung eintraf, musste es aber schnell gehen.» Kliers Arbeitgeber gehört zu den bedeutenden Playern in einer Region, in der die Porzellanherstellung wegen der dort vorkommenden Rohstoffe Kaolin, Feldspat und Quarz Tradition genießt. Schönwald gibt es seit 1879, andere Porzellanmanufakturen im äussersten Norden Bayerns sind hingegen verschwunden.

Wer «Müeh mit de Chüeh» hat, bestellt einen Vegi-Burger

Die Produktion des Trauffer-Geschirrs ist aufwendig. Nach zwei Sessions im Brennofen, bei bis zu 1400 Grad, werden die Dekors von Hand aufgetragen und bei einem dritten Durchlauf im Ofen eingebrannt. Die Kühe gibt es nicht nur auf dem Frühstücks-Set im Alfred und im Souvenirshop, sie bilden auch den roten Faden im ganzen Trauffer-Imperium. Der Chef selber hat sie in einem folkloristisch eingefärbten Song verewigt: «Müeh mit de Chüeh – Chüeh gäh sooo viel z'tüe» singt er. Viel zu tun gab es für Brigitte Trauffer in den letzten Jahren. Die frühere Texterin, die vom Morgen bis Abend im Bretter-Reich nach dem Rechten schaut, kümmert sich auch um die Aufmachung der Menükarte im Alfred. Wer «Müeh mit de Chüeh» bekundet, bestellt einen Vegi-Burger, heiss hungrige Carnivoren einen Bützer-Burger, serviert auf der Maurerkelle. Die kommt freilich – anders als das Porzellan – nicht aus dem Brennofen von Schönwald.

www.trauffer.ch; www.bhs-tabletop.de

«Wir waren absolute Quereinsteiger im Tourismus»: Die frühere Journalistin Brigitte Trauffer.

Foto: Raffael Waldner / 13Photo

Die 15 besten Familienhotels

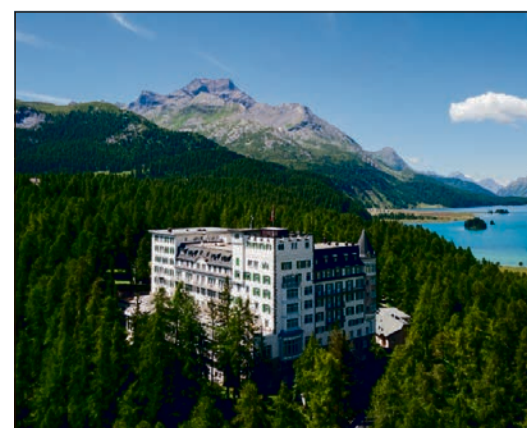
- (Vorjahr: 1) **Albergo Losone******
6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienzimmer/F ab 380 Fr.
- (2) **Märchenhotel Braunwald******
8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Gastgeber: Patric und Nadja Vogel
Familienzimmer/HP ab 480 Fr.
Das Märchenhotel ist noch märchenhafter geworden.
- (3) **Schweizerhof****(S)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt, Christian Zinn
Familienzimmer/F ab 470 Fr.
In sämtlichen Bereichen ein Hotel der Superlative.
- (5) **Valbella Resort****(S)**
7077 Valbella
Telefon 081 384 36 36
www.valbellaesort.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 490 Fr.
Nach Um- und Ausbau fast schon ein Paradies.
- (4) **Fruitt Mountain Resort****(S)**
6668 Melchsee-Fruitt
Telefon 041 669 76 76
www.fruitt-familylodge.ch
Gastgeber: Andreas Magnus
Familienzimmer ab 290 Fr.
3-Generationen-Hotel für unübertreffliche Familienferien.
- (8) **La Ginabelle****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00
www.la.ginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottspon-Schell
Familienzimmer/F ab 410 Fr.
Top-Infrastruktur – Zermatts beste Adresse für Familien.
- (6) **Rocksresort (Swiss Lodge) 7032 Laax**
Telefon 081 927 97 97
www.rocksresort.com
Gastgeber: Christoph Schmidt
4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche
Cooles Resort mit nicht zu übertreffenden Angeboten.
- (7) **Privà Alpine Lodge (Swiss Lodge) 7078 Lenzerheide**
Telefon 081 382 06 06
www.privalodge.ch
Gastgeberin: Corina Renggli
DZ (2 Schlafzimmer) ab 250 Fr.
In diesem Dorf kann man alles, muss aber nichts.
- (9) **Saratz****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Yvonne Urban und Martin Scherer
Familienzimmer/F ab 485 Fr.
Attraktive Angebote, wunderschöner Park.
- (10) **Sunstar Hotel Arosa******
7050 Arosa
Telefon 081 378 77 77
arosa.sunstar.ch
Gastgeber: Philomena und Rolf Bucher
Familienzimmer/F ab 135 Fr./P.
Erlebnishotel, das von Jahr zu Jahr noch attraktiver wird.
- (12) **Hotel Waldhuus Davos****(S)**
7270 Davos Platz
Telefon 081 417 93 33
www.waldhuusdavos.ch
Gastgeberin: Linda Staag
Familienzimmer/F ab 199 Fr.
- (11) **Swiss Holiday Park 6443 Morschach**
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch
Gastgeber: Pascal Waser
Familienzimmer/F ab 285 Fr.
- (14) **Parkhotel Schoenegg****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotelschoenegg.ch
Gastgeber: Ingo Schmoll
Familienzimmer/F ab 290 Fr.
- (13) **Jufa Hotel****(S)**
7460 Savognin
Telefon 081 723 70 83
www.jufahotels.com/hotel/savognin
Gastgeberin: Natasha Meijer
Familienzimmer/F ab 202 Fr.
- (15) **Familienhotel Alpina******
7165 Brigels
Telefon 081 941 14 13
www.alpina-brigels.ch
Gastgeber: Rosina und Reto Schmed
Familienzimmer/F ab 240 Fr.



Einzigartig: Albergo Losone

Der Erfolg des Albergo Losone lässt sich einfach erklären: Im grössten Palmengarten der Schweiz genießt der Gast das totale Ferienerlebnis. Und das in einer betörenden Aura der Einzigartigkeit. Denn das Albergo mit seinem Karibikflair, dem wahnwitzigen Stilmix und den verrückten Kuriositäten lässt sich nicht kopieren. Und dann ist da natürlich Diego Glaus, der den Unterschied ausmacht wie einst sein legendärer Vater Charly. Was er an Innovationen und Ideen ausheckt, ist unglaublich und macht das Albergo zu einem Hotel, das man erlebt haben muss.

ANZEIGE



WALDHAUS SILS
A family affair since 1908

Das Besondere erleben...
... an bester Lage inmitten einer einmaligen Landschaft

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria · T 081 838 51 00
waldhaus-sils.ch

«Alles ist Musik – und Musik ist überall»

Zoë Burnard Die Cellistin, Djane und «Musik-Architektin» verkauft mit ihrem Sound Luxus – auch in Hotels.

Daniel J. Schüz (Text) und **Marvin Zilm** (Foto)

Leicht gequält seufzt das Saxophon, die Drums wummern leise, und dahinter plätschert das Piano: Es sind sanfte Jazz-Klänge, die den Soundteppich im Dolder Grand prägen. Die Gäste in der Lobby der Zürcher Luxusherberge haben sich in ihre Zeitung oder in ein Gespräch vertieft; sie vernehmen die einlullenden Töne nicht wirklich.

Auch Zoë Burnard hört nicht hin. Sie ist zwar für die Klangkulisse verantwortlich, doch die Hintergrundmusik nimmt auch sie nur beiläufig wahr. «Man muss nicht zuhören», sagt sie und führt mit spitzen Fingern eine Teetasse zum Mund. Das Tattoo auf dem rechten Unterarm wirkt im Kontrast zu orange lackierten Nägeln und violett nachgezogenen Lippen diskret. Der Notenschlüssel ist Symbol für das, was die 47 Jahre alte Wahl-Zürcherin zum Lebenselixier erkoren hat: Musik. «Auch wenn wir sie hier in der Lobby nur unterbewusst

wahrnehmen, sorgt sie dafür, dass wir uns gut fühlen. Und darum geht es – um good feelings, das Geheimnis des easy listening.»

Die Frau, die sich «The Music-Architect» nennt, bestimmt unter diesem Label, was wir hören, wenn wir in der Hotellobby einen Drink ordern, im Fashionstore angesagte Designmode bestaunen oder mit dem Gedanken spielen, ein paar Tausend Franken in eine exklusive Uhr zu investieren: «Wer im Begriff ist, viel Geld auszugeben, entscheidet sich leichter, wenn er entspannt ist. Da kann das, was man hört, die Wahl sehr wohl beeinflussen.»

Zoë Burnard verkörpert die Vermählung von Kunst und Wissenschaft, Emotion verkuppelt sie mit Verstand: «Ich liebe die Musik aus Leidenschaft, und Marketing ist meine intellektuelle Herausforderung.» Die Kombination ihr Business-Modell. Dabei ist der umsatzfördernde Wohlfühlfaktor Musik so vielschichtig wie der Kommerz – und wird entsprechend eingesetzt. Besonders anschaulich wird das

in der Modebranche. «Ein Laden wie Tally Weijl etwa, wo das jugendliche Publikum eilig konsumiert, wird mit Hip-Hop und Reggae beschallt», erklärt Burnard. «Bei Dior hingegen, wo eine elitäre Kundschaft in Ruhe verweilt, ist eher Klassik angesagt.» Ihre Sprache – hochdeutsch, klar und deutlich, untermalt mit neckischen Helvetismen und einer charmanten, britischen Einfärbung – lässt erkennen, dass Zoë Burnard Heimat nicht geografisch definiert. «Musik ist überall. Ich bin da zuhause, wo ich mich wohlfühle, und vor allem auch dort, wo meine Lieben sind.»

Zoë Burnard kam als jüngste von drei Geschwistern in Hebden Bridge zur Welt, einem Dorf in der englischen Grafschaft West Yorkshire. Der leibliche Vater hatte deutsche, die Mutter norwegische und griechische Wurzeln. «Sie liebte Kompositionen von Karl Orff», erinnert sich Zoë, «die Carmina Burana spielte sie jeden Tag rauf und runter.» Zoës Stiefvater hatte Philosophie studiert und legte abends als DJ in der Uni auf. «Das hat mich früh geprägt.»

Und dann war da noch dieses riesige Streichinstrument. Zoë war sechs, als sie zum ersten Mal ein Cello sah. «Es war so gross,

dass meine Geschwister es für mich schleppen mussten. Ich wollte unbedingt lernen, dieses Instrument zu beherrschen.» Ihr Weg schien vorgespurt: Zoë wurde von der Royal School of Music als Nachwuchstalent gefördert. Mit 18 Jahren war sie im Begriff, ein Studium am Konservatorium aufzunehmen, als sie abrupt die Notbremse zog. «Plötzlich war mir klar, dass ich den Rest meines Lebens in irgendeinem Orchester absitzen würde – eine Vorstellung, die mir gar nicht behagte.» Zugleich nahm – beseelt vom Wunsch, die Welt der Musik in ihrer grenzenlosen

Vielfalt zu erkunden – eine neue Idee immer konkreter Gestalt an: Zoë wollte herausfinden, wie sich die Kraft komponierter Töne mit den kommerziellen Marketing-Möglichkeiten in Einklang bringen lässt. In England und Deutschland studierte sie internationales Marketing, im legendären Beach-Club «Blue Marlin» auf Ibiza beschloss sie, die Kunst einer Djane zu erlernen, und auf den Skipisten von St. Moritz lernte sie als Reiseleiterin eine neue Liebe kennen, der sie bis heute treu geblieben ist: «Ich verliebte mich in dieses Land. In der Schweiz sah ich meine Zukunft.»

Unterdessen besitzt sie neben dem britischen auch einen Schweizer Pass. Sie ist dort zuhause, wo die Musik spielt – überall. Doch Zürich bleibt ihr Lebensmittelpunkt. Es ist spät geworden. Zoë Burnard fährt auf dem Velo vom Zürichberg hinunter ins Niederdorf, steigt auf die Terrasse über ihrer denkmalgeschützten Wohnung, schenkt sich einen «Islay»-Single-Malt-Whiskey ein und genießt den Sonnenuntergang über den Dächern der Altstadt. Von Bern dringt das Rauschen des Verkehrs herauf. Und sonst gar nichts.

Verbindet die Kraft der Töne mit Marketing: «Musik-Architektin» Zoë Burnard.

Vielfalt zu erkunden – eine neue Idee immer konkreter Gestalt an: Zoë wollte herausfinden, wie sich die Kraft komponierter Töne mit den kommerziellen Marketing-Möglichkeiten in Einklang bringen lässt. In England und Deutschland studierte sie internationales Marketing, im legendären Beach-Club «Blue Marlin» auf Ibiza beschloss sie, die Kunst einer Djane zu erlernen, und auf den Skipisten von St. Moritz lernte sie als Reiseleiterin eine neue Liebe kennen, der sie bis heute treu geblieben ist: «Ich verliebte mich in dieses Land. In der Schweiz sah ich meine Zukunft.»

Ihre Kunden sind Hotels und Labels im Luxus-Segment

Nachdem ihr Schweizer Kundstamm bereits auf eine stattliche Reihe etablierter Hotels und Labels im Luxus-Segment angewachsen ist, streckt sie nunmehr ihre Fühler in die alte Heimat aus: «Ich habe eine Niederlassung in London eröffnet – auch weil ich meine Familie und Freunde öfter sehen möchte.»

Unterdessen besitzt sie neben dem britischen auch einen Schweizer Pass. Sie ist dort zuhause, wo die Musik spielt – überall. Doch Zürich bleibt ihr Lebensmittelpunkt. Es ist spät geworden. Zoë Burnard fährt auf dem Velo vom Zürichberg hinunter ins Niederdorf, steigt auf die Terrasse über ihrer denkmalgeschützten Wohnung, schenkt sich einen «Islay»-Single-Malt-Whiskey ein und genießt den Sonnenuntergang über den Dächern der Altstadt. Von Bern dringt das Rauschen des Verkehrs herauf. Und sonst gar nichts.

www.themusicarchitect.com



Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) **Vitznauerhof****(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch
Gastgeber: Raphael Herzog
DZ/F ab 270 Fr.

2. (2) **Pirmin Zurbriggen****(S)**
3905 Saas Almagell
Telefon 027 957 23 01
www.wellnesshotel-zurbriggen.ch; www.loftsuite.ch
Gastgeber: Esther und Fabian Zurbriggen
DZ/F ab 260 Fr.
Wunderbares Haus für das totale Ferienerlebnis.

3. (3) **Arthotel Riposo******
6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Nirgends ist Ascona so schön wie im Hotel des Jahres 2023.

4. (4) **Spitzhorn****(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichman
DZ/F ab 180 Fr.
Hier ist vieles nicht bloss anders, sondern auch besser.

5. (6) **Bergwelt Grindelwald****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 85 85
www.bergwelt-grindelwald.com
Gastgeberin: Ramona Keller (Resident Managerin)
DZ/F ab 349 Fr.
Perle mit tollem Ambiente für lebensfreudige Gäste.

6. (7) **Parkhotel Margna****S**
7515 Sils-Baselgia
Telefon 081 838 47 47
www.margna.ch
DZ/F ab 290 Fr.
Gastgeber: Luzi und Simona Seiler
Stilvoll, unkompliziert und von verblüffender Schönheit.

7. (5) **Waldhotel Doldenhorn****(S)**
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedihus.ch
Gastgeber: René, Anne und Patric Maeder
DZ/F ab 270 Fr.
Einer der sichersten Werte im Berner Oberland.

8. (8) **Chesa Randolina****(S)**
7515 Sils Baselgia
Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.
Umworfender Charme, Traumlage am Silsersee.

9. (9) **Backstage Hotel Venissage******
3920 Zermatt
Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Heinz Julen und Daniel Droz
DZ/F ab 250 Fr.
Geniales Designhotel, das man erlebt haben muss.

10. (10) **Hotel Ascovilla******
6612 Ascona
Telefon 091 785 41 41
www.ascovilla.ch
Gastgeberin: Margot Faucherre

DZ/F ab 240 Fr.
Reizvolles kleines Hideaway an erstklassiger Lage.

11. (13) **Romantik Hotel Hornberg******
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon 033 748 66 88
www.hotel-hornberg.ch
Gastgeber: Brigitte und Christian Hoefliger
DZ/F ab 340 Fr.

12. (12) **Romantik Hotel Castello Seeschloss******
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61
www.castello-seeschloss.ch
Gastgeber: Daniel Heiserer
DZ/F ab 250 Fr.

13. (17) **Nira Alpina****(S)**
7513 Silvaplana-Surlej
Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeber: Claudia Pronk
DZ/F ab 275 Fr.

14. (14) **Valsana Hotel & Appartements****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 63 63
www.valsana.ch
Gastgeber: Claudio Laager
DZ/F ab 274 Fr.



15. (26) **Le Mirabeau Hotel & Spa****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Francis und Marie Reichenbach-Julen
DZ/F ab 210 Fr.

16. (11) **Radisson Blu Hotel Reussen****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 11 11
www.radissonblu.com/de/hotel-andermatt
Gastgeber: Andreas Meier
DZ/F ab 252 Fr.

17. (15) **Unique Hotel Post****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 249 Fr.

18. (18) **The Hide Hotel Flims******
7017 Flims
Telefon 081 911 15 11
www.thehidehotelflims.ch
Gastgeber: Daniel Mani, Hannes Ingold
DZ/F ab 240 Fr.

Ibiza-Feeling: Vitznauerhof

Lange glich der Vitznauerhof einem Geisterhaus. Dann, vor fünf Jahren, kam Raphael Herzog. Er setzte voll auf Lifestyle, Lebensfreude, Romantik und Kulinarik. Ibiza-Feeling war angesagt. Und plötzlich begann das kleine Paradies am romantischen Ufer des Vierwaldstättersees mit seinen uralten Büschen und Bäumen zu beben. Seither jagt ein Erfolg den andern. Und das bis zum 31. Dezember, wenn die Saison jeweils mit einer rauschenden Silvesterparty gekrönt wird. Die Auszeichnung als Hotelier des Jahres ist der verdiente Lohn für Raphael Herzog.

19. (neu) **Chalet Hotel Schöneegg****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 34 34
www.schonegg.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Gastgeber: Anna und Sebastian Métry

20. (neu) **Boutique Hotel Glacier****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 04
www.hotel-glacier.ch
DZ/F ab 275 Fr.
Gastgeber: Familie Pyott

21. (22) **Waldhaus am See****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 60 00
www.waldhaus-am-see.ch
Gastgeber: Sandro Bernasconi
DZ/F ab 220 Fr.

22. (19) **Castell****(S)**
7524 Zuoz
Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Christine Abel und Matthias Wettstein
DZ/F ab 230 Fr.

23. (23) **Huus Gstaad****(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 04 04

www.huusgstaad.ch
Gastgeberin: Mirka Czybik
DZ/F ab 250 Fr.

24. (24) **Boutique-Hotel Alpenrose******
3778 Schönried
Telefon 033 748 91 91
www.hotelalpenrose.ch
Gastgeber: Michel, Carole und Yasmin von Siebenthal
DZ/F ab 235 Fr.

25. (28) **Schweizerhof****(S)**
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 928 10 10
www.schweizerhof-flims.ch
Gastgeber: Sandra und Christoph Schmidt
DZ/F ab 235 Fr.

26. (neu) **Beausite****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 68 68
www.beausitezermatt.ch
Gastgeber: Roman Codina
DZ/F ab 300 Fr.

27. (29) **Sporthotel Pontresina****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00
www.sporthotel.ch
Gastgeber: Alexander und Nicole Pampel
DZ/F ab 200 Fr.

28. (20) **Romantik Hotel Beau Rivage******
6353 Weggis
Telefon 041 392 79 00
www.beaurivage-weggis.ch
Gastgeber: Oliver Müller
DZ/F ab 253 Fr.

29. (neu) **Cresta Palace******
7505 Celerina
Telefon 081 836 56 56
www.crestapalace.ch

Gastgeber: Annika Sosnizka-Tauss und Markus Tauss
DZ/F ab 250 Fr.

30. (33) **Hotel Steinbock******
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 26
www.hotelsteinbock.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 220 Fr.

31. (neu) **Waldhotel Arosa****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 55 55
www.waldhotel.ch
Gastgeber: Jens P. Fischer
DZ/F ab 180 Fr.

32. (34) **Bettmerhof****(S)**
3992 Bettmeralp
Telefon 027 928 62 10
www.bettmerhof.ch
Gastgeber: Christian und Eva Eyholzer
DZ/F ab 195 Fr.

33. (31) **Hotel Kernen******
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 40 20
www.bruno-kernen.ch
Gastgeber: Familie Bruno Kernen
DZ/F ab 160 Fr.

34. (30) **Schöneegg****(S)**
3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22
www.hotel-schoenegg.ch
Gastgeber: Paul Urchs
DZ/F ab 260 Fr.

35. (neu) **Hotel Alpenland******
3782 Lauenen bei Gstaad
Telefon 033 765 55 66
www.alpenland.ch
Gastgeber: Michael Ming
DZ/F ab 250 Fr.

Bären und Löwen werden zum Appenzeller Huus

Tradition und Lifestyle Der Unternehmer Jan Schoch schafft eine Dachmarke für seine Hotels in Gonten. Huus Bären und das frisch renovierte Huus Löwen beherbergen zusammen 46 Zimmer. Und die nächste Erweiterung ist bereits in Sicht.

Silvia Schaub

Wenn der Bären reden könnte, wüsste er so manche Geschichte zu erzählen. Schliesslich ist er mit seinen über 400 Jahren auch das älteste Haus von Gonten AI. Wer das traditionsreiche Dreistern-Boutique-Hotel im Appenzellerland mit Jahrgang 1602 besucht, spürt die reiche Geschichte im ganzen Haus – etwa bei den typischen Appenzeller Strickwänden oder in der Taverne mit der Esse aus dem Jahr 1804. Dank Besitzer Jan Schoch, der das Haus 2015 übernommen hat, werden stets neue Kapitel dazugeschrieben. So hat das Hotel nach einer intensiven Renovationsphase im Jahr 2021 kürzlich ein Rebranding erhalten und nennt sich neu Huus Bären. Zusammen mit dem frisch renovierten Huus Löwen ist das Appenzeller Huus entstanden.

Die beiden Hotels sind durch einen Tunnel verbunden

Das Huus Löwen liegt auf der gegenüberliegenden Strassenseite und ergänzt als Viersternhotel das Angebot an Übernachtungsmöglichkeiten. Ab Herbst sind die beiden Hotels unterirdisch mit einem Tunnel verbunden. Das Gebäude mit der grünen Fassade ist nicht ganz so alt wie der Bären, aber ebenso sorgfältig und stilvoll restauriert. Dazu wurde der Löwen mit einem Neubau erweitert, sodass zusätzlich 24 Zimmer, davon sie-

ben Familienzimmer, in unterschiedlicher Optik bereitstehen.

Die historischen Unterkünfte verfügen noch über die Original-Holzvertäfelung und überzeugen mit natürlichen Materialien und Farbtönen. Diejenigen im Neubau sorgen mit der traditionellen Strickbauweise und den hübschen Schwalbenschwanz-Ecken für ein gemütliches Ambiente. Verwendet wurde dafür Massiv-

holz, wie es in neuer Zeit kaum mehr eingesetzt wird, ausser bei den zwei privaten Häusern von Jan Schoch. Schön sind auch die Details. So hat man in den Bädern teilweise die Fischschuppen-Optik der Fassade aufgenommen oder dekorative Holzelemente mit Appenzeller Mustern verwendet.

Seit Anfang Jahr bringt Peter Prüfer frischen Wind in die Gas-

tronomie des Appenzeller Huus. Im Restaurant Bärestobe setzt er weiterhin auf eine traditionell inspirierte Fine-Dining-Küche, die mit einer modernen Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten erweitert wurde. In der Löwenstube mit der grossen Sommerterrasse haben Appenzeller und Schweizer Gerichte mit modernen, nachhaltigen Rezepten Priorität. Ein Blickfang ist die

«Jakob Schlaepfer»-Lounge mit einer verspielten Tapete der gleichnamigen Textilfirma, gemütllich das Appenzeller Stübli.

Bei den Renovationsarbeiten stiess man im Untergeschoss des Löwen auf einen versteckten Gewölbekeller. Dieser wird künftig als Weinkeller genutzt, den wiederum Hans Rhyner bestückt – ausschliesslich mit Magnumflaschen. Der Weinexperte hat be-

reits im Bären einen hochkarätigen Weinkeller mit rund 700 Positionen aufgebaut.

Die Gäste im Huus Bären und Löwen kommen auch kulturell nicht zu kurz. Der Löwen-Saal für bis zu sechzig Gäste ist mit den gläsernen Lüstern, den grossen Fensterfronten und der speziellen Akustik-Decke prädestiniert für Kammer- und Jazzkonzerte. Fürs aktuelle Jahr sind diverse Mini-Festivals geplant, und im Rahmen des neugegründeten Appenzeller Forums werden auch Vortrags- und Diskussionsveranstaltungen angeboten. «Wir möchten unseren Gästen, aber auch Einheimischen, einen Mehrwert bieten», erklärt Jan Schoch.

Gute Gründe für Familien, Geniesser, Biker und Wanderer, ins Appenzeller Huus zu reisen. Und natürlich bietet das Resort auch einen kleinen Spa mit Bio-Sauna, Dampfbad und einem Hot Pot. Bereits wird hinter dem Bären aber am nächsten Kapitel geschrieben: Vier weitere Häuser mit Eigentumswohnungen oder Serviced Apartments sowie ein Fünfsterhotel mit einem Wellnessbereich auf 2000 Quadratmetern werden dort entstehen und teilweise bereits Ende nächsten Jahres bezugsbereit sein.

Appenzeller Huus, DZ/F ab 380 Fr. Infos: www.appenzellerhuus.ch

Eine Zusammenarbeit mit dem Appenzeller Huus.



Haus mit 400-jähriger Geschichte: Das traditionsreiche Boutique-Hotel Bären in Gonten AI. Foto: Reto Guntli

Kleines Paradies mit grossem Namen

Saas-Almagell Das Hotel Pirmin Zurbriggen ist immer für Innovationen gut. Neuster Coup: Drei Hotels mit drei, vier und fünf Sternen.

Natürlich könnte er die Augen verdrehen, wenn schon wieder ein Gast nach seinem Schwager Pirmin fragt. Seit über zwanzig Jahren führt Fabian Zurbriggen mit seiner Frau Esther, der Schwester des legendären Skihelden, das Hotel Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in Saas-Almagell. Aber es freut ihn, wenn sich die Gäste an Pirmin erinnern. «Wieso also sollten wir den Namen des Hotels ändern? Schliesslich gehört Pirmin zum Tal, ist in diesem Haus aufgewachsen und hat es selbst rund sieben Jahre geführt», erklärt Schwager Fabian. Der Ex-Skirennfahrer Pirmin, der in Zermatt das Suihotel Zurbriggen betreibt, schaut ohnehin ab und zu vorbei.

Paradiesisch ist allein schon die Lage

Das engagierte Hotelierpaar Esther und Fabian hat dem Haus längst einen eigenen Stempel aufgesetzt. «Little Paradise» nennt es Fabian Zurbriggen, «weil die Gäste hier zur Ruhe kommen, runterfahren und sich dank der herrlichen Natur erholen können.» Paradiesisch ist allein schon die Lage fast zuhinterst im Walliser Hochtal auf 1700 Meter über Meer, wo sich das Vierstern-Superior-Hotel inmitten eines Lärchenwaldes befindet. Einst von Pirmin und Esthers Vater Alois erbaut, wurde das Hotel über die Jahre immer wieder erweitert und modernisiert, sodass der Komplex

inzwischen vier Häuser zählt, die alle unterirdisch miteinander verbunden sind.

Der tausend Quadratmeter grosse Spa mit Schwimmbad, Whirlpool und Saunalandschaft ist eine Attraktion, das Massageangebot vielfältig (vom Aromöl- bis zur Zurbriggen-Spezialmassage). Die mannigfachen Möglichkeiten, darunter eine

Bowlingbahn oder Eisstockschieszen, locken auch viele Familien ins Wellnesshotel, das seit ein paar Jahren Mitglied bei den Swiss Family Hotels ist.

Nur unweit vom Hotel entfernt sieht man auf 18 Viertausend Meter Höhe die Furgstalden-Sesselbahn direkt ins Ski- und Wandergebiet. Im Tal

findet man zudem das höchste Drehrestaurant und den grössten Eispavillon der Welt sowie den grössten Erddamm Europas, den Mattmarkdamm. Und dazu die grösste Medaillen- und Kristallkugelsammlung eines Skirennfahrers. Sie befindet sich in der Hotelbar, wo sie der bekannte Zermatter Künstler Heinz Julen – auch er ist mit der Fami-

lie verwandt – eindrucksvoll inszeniert hat.

Julens Handschrift spürt man auch im Speisesaal, bei den verspielten Leuchten, den schönen Designerstühlen und Tischen. Er persönlich könne zwar keine Medaillen vorweisen, witzelt Fabian Zurbriggen, dafür sei er aber «Weltmeister im Après-Ski». Und ein begnadeter Gastgeber,

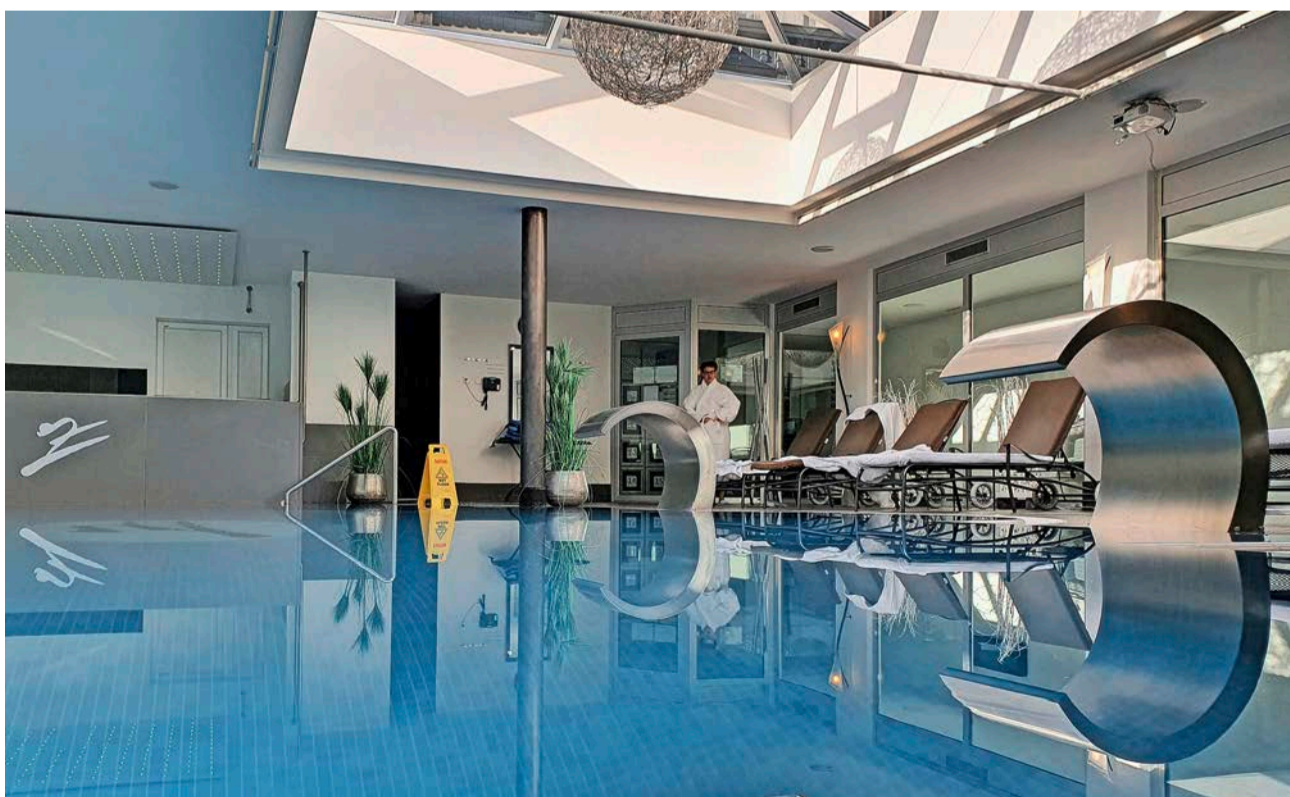
der auch mal zum Mikrofon greift und singt – oder die Gäste auf einen Gourmettrail durchs Dorf mitnimmt. So viel Engagement bleibt nicht unbeachtet. Seit vielen Jahren schon rangiert das Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in den Hotel-Rankings in diversen Kategorien stets ganz vorn. «Das ist Ansporn genug, uns immer weiterzuentwickeln», meint der Hotelier.

Seit ein paar Jahren bietet er auch Loft Wellness-Suiten auf zwei Etagen inklusive eigener Sauna und Doppel-Whirlpool-Wanne an. Und das nächste Projekt wurde gerade lanciert. Vor einem Jahr haben die Zurbriggen das nur hundert Meter entfernt gelegene Hotel Monte-Moro übernommen. «Mit diesem Dreistern-Hotel können wir unsere Angebotspalette perfekt ergänzen.» Im Röstihüs werden zwölf verschiedene Röstis und sechs verschiedene Cordon bleu angeboten.

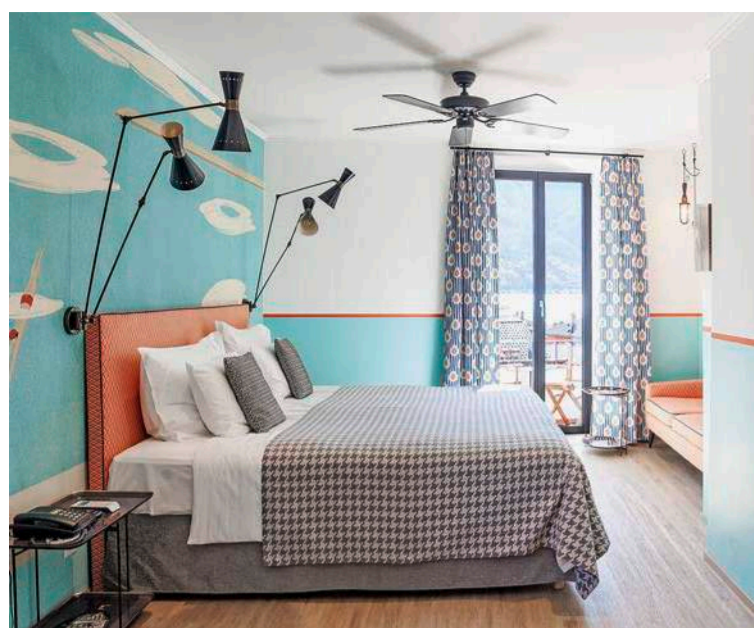
Silvia Schaub

— **Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell:** Nice-Price-Zimmer mit Frühstück, 5-Gang-Abendessen und Benutzung der Wellness-Oase ab 175 Fr. p. P.; www.wellnesshotel-zurbriggen.ch
— **Hotel Monte-Moro:** Budget-Zimmer mit Frühstück ab 90 Fr. p. P.; www.monte-moro.ch
— **Loft Suite, Fünfsterhotel** www.loftsuite.ch

Eine Zusammenarbeit mit dem Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen.



Tausend Quadratmeter grosser Wellnessbereich mit Schwimmbad: Das Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen in Saas Almagell VS.



Design, Kunst und Tessiner Ambiente: Die stilvoll gestalteten Zimmer und Suiten und die in den Fels gehauene Weinbar Cantinaccio.

Karl Wild

Das Verbanò an der Via Borgo in Ascona war weit mehr als ein Café. Es war ein Schmelztiegel von schillernden Zeitgenossen, wie man das davor und danach nicht mehr gesehen hat. Ins Verbanò kamen alle, die aus irgendwelchen Gründen in Ascona gestrandet waren. Der malerische Ort am Lago Maggiore zog Menschen jeglicher Art magisch an: depressive Millionäre, schwerkranke Kunstliebhaber, Morphinisten, geniale Ärzte, Theosophen, Anarchisten, Schriftsteller, Dichter, Künstler, Bildhauer, Maler, Astrologen, Gesundheitsglücksritter, Musiker, Hochstapler, Heiratsschwindler und was es sonst noch so gibt.

Sie alle liebten Ascona und erst recht das Verbanò. Zu den Stammgästen gehörte auch Erich Maria Remarque, der dank seinem grandiosen Antikriegsroman «Im Westen nichts Neues» bereits weltberühmt war und 1931 in Ronco sopra Ascona eine Villa gekauft hatte. In Ronco wurde er nach seinem Tod 1970 auch beigesetzt. Und er hätte sich im Grab umgedreht, wenn er die jüngste Neuverfilmung seines Weltbestsellers gesehen hätte. «Erschien Remarque im Verbanò, drängte sich schon bald alles um ihn, und er drückte anderen Gästen gern Cognac-Gläser oder auch ganze Cognac-Flaschen in die Hand», schreibt der Schriftsteller Curt Riess in seinem Epos «Ascona – Geschichte des seltsamsten Dorfes der Welt». Remarque hatte Deutschland nach der Machübernahme der Nazis ebenso in Richtung Ascona verlassen wie viele andere Intellektuelle. Und er wurde im Dörfchen am Lago Maggiore mit

derselben Selbstverständlichkeit aufgenommen wie der deutsche Kaufhauskönig Max Emden mit seinen Brissago-Inseln, der rätselhaft Baron von der Heydt mit seinem Monte Verità, Bismarck-Biograf Emil Ludwig, der Aga Khan und all die vielen anderen.

Erinnerungen an die unvergleichliche Fede

Die grösste Attraktion im weit über das Tessin hinaus bekannten Verbanò waren aber nicht die Gäste und auch nicht die neue Kaffeemaschine aus Mailand, sondern das war Fede. Die junge Tessinerin, die über dem Café geboren wurde, war nicht nur bildhübsch, sondern hatte auch Köpfchen und Witz und gab jedem Gast das Gefühl, sie hätte nur auf ihn gewartet. Fede sprach von jeder Sprache etwas. Fehlte ihr ein Wort, erfand sie einfach eins. Als Serviertochter verdiente sie an Trinkgeld weit mehr als der Besitzer des Verbanò.

Jeder kannte sie, jeder liebte sie, und jeder fragte sich, wer aus dem Heer ihrer Verehrer dereinst der Glückliche sein würde. Es war ein amerikanischer Golfprofi namens James Wilson, und das erschütterte Ascona in seinen Grundfesten. Am Tag der Hochzeit strömte das ganze Dorf in die Via Borgo. Geschäfte, Bank und Post blieben geschlossen. «Ein Meer von Blumen ergoss sich über die Braut, Tränen flossen, und dann wurde sie dem Dorf entrissen», schreibt Riess. Fede, die kaum je über die Via Borgho hinausgekommen war, zog nach Houston, Texas.

Der schleichende Niedergang des Verbanò hatte begonnen, als Remarque 1939 in die USA zog. 1955 kehrte er nach Ronco zurück und heiratete die US-Schau-

Wo Ascona so schön ist wie einst

Auszeichnung Das Art Hotel Riposo ist das «Hotel des Jahres» der SonntagsZeitung. Ohne Investor und ohne Mäzen schuf die Familie Studer in Ascona ein Ferienhotel der Superlative mit der Aura der Einzigartigkeit. Der wundersame Aufstieg des Riposo fiel zusammen mit dem leisen Untergang des benachbarten Verbanò, dem verrücktesten Lokal, das es im Tessin je gab.



Bietet einen Mix aus Tessiner Spezialitäten und mediterranen Klassikern: Hotelrestaurant Trattoria.



Führen das Art Hotel Riposo in dritter Generation: Geschwister Lorenzo und Olivia Studer.

spielerin Paulette Goddard, die Ex-Frau von Charlie Chaplin. Im Verbanò wurde er nicht mehr gesehen. Dafür entstand im selben Jahr ein paar Steinwürfe entfernt etwas Neues, das den Kultstatus des Verbanò erreichen sollte. In einem schmalen Seitengässchen der Via Borgo hatte die Familie Studer aus Winterthur das einzige Objekt erworben, das zum Verkauf stand: eine marode Herberge, in die sich schon lange kein Gast mehr verirrt hatte. Mit harter Arbeit hielt man sich während der ersten Jahre einigermaßen über Wasser. Sohn Ruedi heiratete Sekretärin Irene.

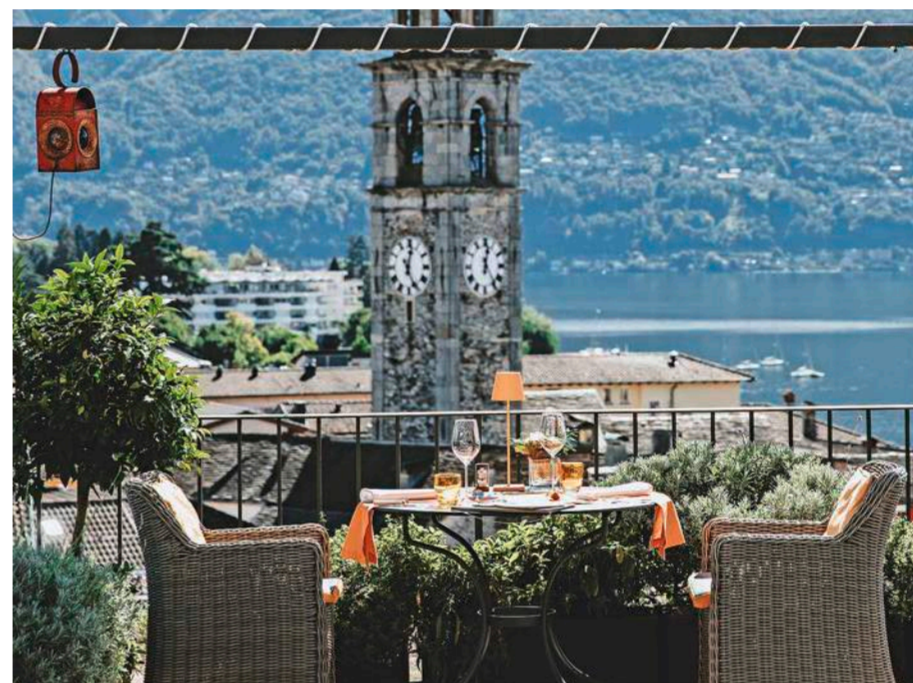
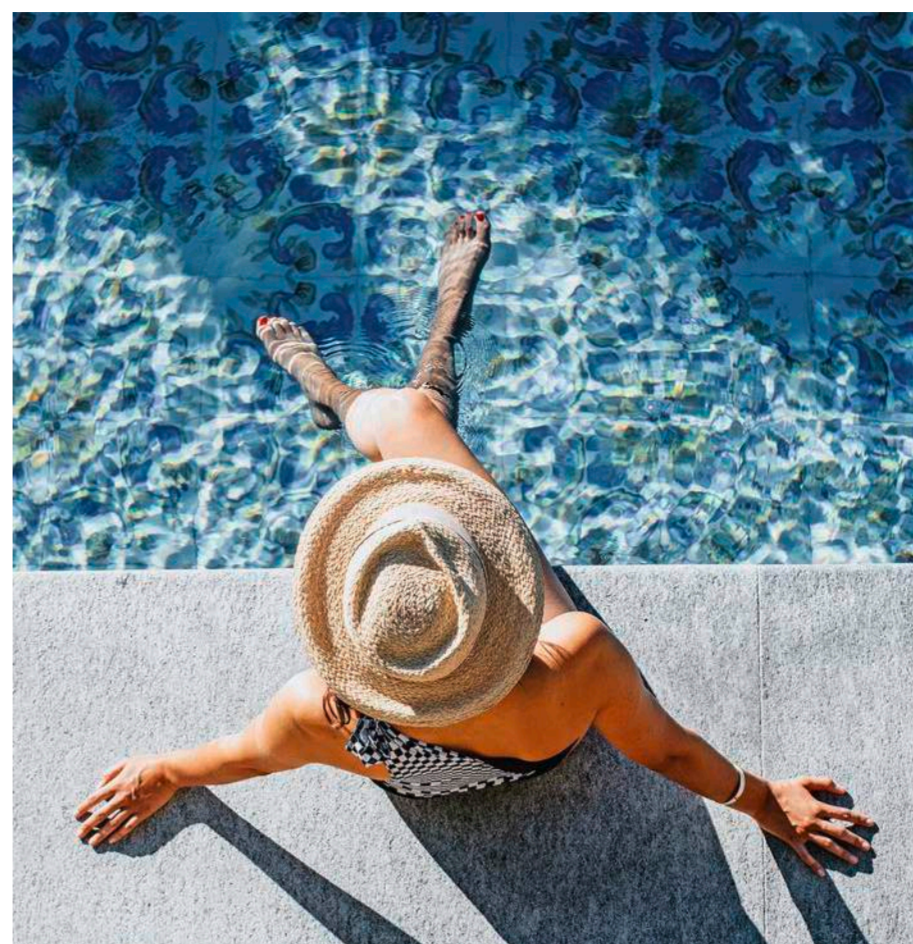
Die beiden arbeiteten mit derselben Zähigkeit weiter, steckten jeden verdienten Franken wieder ins Hotel, und plötzlich war das Riposo eines der schönsten Dreierhotels im Land.

Jetzt sind die Geschwister Olivia und Lorenzo am Ruder

Es kam die dritte Generation. Olivia und der drei Jahre jüngere Lorenzo verbrachten schon als Kleinkinder viel Zeit im Hotel und mit den Gästen. Hatte die Mutter während der Vorbereitungen auf die neue Saison mal keine Zeit zum Kochen, gingen sie zusammen für ein Schnitzel ins – Ver-

banò, dessen Glanz längst verblasst war. Für Olivia war schon nach dem Handelsdiplom klar, dass sie als Gastgeberin im Hotel arbeiten würde. Lorenzo nahm den Umweg über ein abgebrochenes Wirtschaftsstudium, besuchte die Hotelfachschule Luzern und stieg ebenfalls ein.

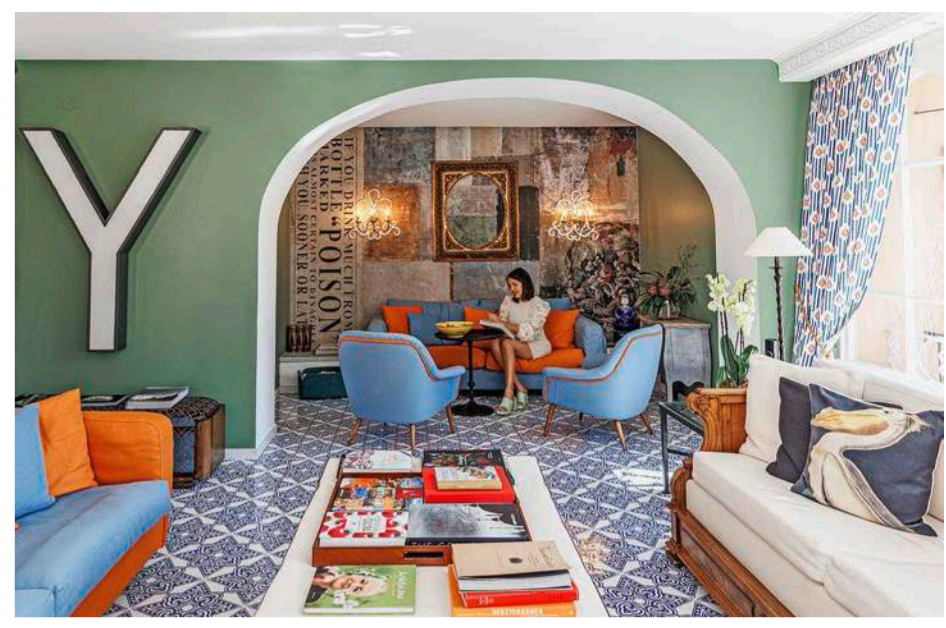
Er kümmert sich um Human Resources, Gastronomie und die baulichen Aktivitäten. «Olivia und ich waren schon als Kinder unzertrennlich», sagt Lorenzo. «So war es für uns selbstverständlich, dass wir den Betrieb, sollten wir uns für die Hotellerie



Ein Beirat begleitet das Hotel-Rating



«Die besten Hotels der Schweiz» erscheint bereits zum 27. Mal. Ein Beirat, der sich aus führenden Schweizer Tourismus-Experten zusammensetzt, unterstützt Autor Karl Wild mit Inputs und Tipps und begleitet die professionelle Durchführung des Ratings. Gemeinsam bestimmen Autor und Beirat auch das «Hotel des Jahres». Für alle anderen Auszeichnungen sowie für die Bewertung der einzelnen Hotels ist der Hotelpartner Karl Wild zusammen mit seinem Team von Testern zuständig. Die Mitglieder des Beirats sind (v. l.): Ariane Ehrat (Tourismus-Managerin), Annette Weber (Leiterin Weber Verlag), Christoph Ammann (bis 2022 Leiter Ressort Reisen SonntagsZeitung und Tamedia), Martin Barth (Professor für Tourismus an der Hochschule Luzern) und Martin Nydegger (Direktor Schweiz Tourismus).



Entspannen: In der Lobby oder am Pool auf der Dachterrasse.

Traumhaft: Blick über den See und das Städtchen Ascona.

entscheiden, einmal gemeinsam führen würden.»

Und wie sie ihn seit zehn Jahren führen? Von der Mutter haben sie gelernt, die Gäste zu verstehen und deren Wünsche zu erfüllen. Sie brachte ihnen bei, wie wichtig die Details sind, die Bedeutung von Design, Farben, Stoffen und Materialien. Der Vater hat sie gelehrt, Lösungen zu finden. Selber anzupacken, wenn eine Wand rausgerissen werden musste oder eine Leitung geplatzt war. Jahrelang hatte er den Umbau von einfacheren Zimmern zu schönen Doppelzimmern selbst projektiert und den Baufirmen die Vorgaben gemacht. Lorenzo tut es ihm heute gleich. Die Studers sind ihre eigenen Innenarchitekten. Auch die besten Designer könnten es nicht besser. «Dass die Gäste jede Veränderung bemerken und sich auch über das kleinste neue Detail freuen, ist für uns Motivation pur», sagt Lorenzo.

Die Konzerte im verträumten Innenhof sind legendär

Die Eltern, ihre erklärten Vorbilder, arbeiten auch weiterhin mit. Mama kümmert sich um die prächtigen Blumendekorationen und pflegt leidenschaftlich den Kräutergarten. Papa ist jederzeit mit Rat und Tat zur Stelle und sitzt an den berühmten Jazzkonzerten am Samstagabend am Piano. Olivia singt, Lorenzo spielt Tenorsaxophon, und unterstützt wird die Familie von Profimusikern. Die Konzerte im verträumten Innenhof sind legendär. Die begnadete Jazz- und Bluessängerin Olivia ist auch Teil der Ascona Big Band und tritt mit ihrer Band Olivia & The Funkies alljährlich am Jazz Ascona Festival auf.

Mit den Eltern im Rücken haben Lorenzo und Olivia das Riposo mitten im autofreien Dorf

kontinuierlich weiterentwickelt. Jahr für Jahr wird gegen eine halbe Million Franken investiert.

Vor fünf Jahren kam der vierte Stern, die Auslastung lag während der vergangenen vier Saisons bei über neunzig Prozent – und das Riposo war noch nie so schön wie heute. Kunst, Keramik, Töpfereien und Gemälde, wo man hinschaut, Das Ambiente ist liebevoll bepflanzt Innenhof ist einzigartig, der Blick von der Panorama-Dachterrasse mit Pool über die Dächer von Ascona ist spektakulär, die in den Fels gehauene Weinbar Cantinaccio ist eine Wucht, und die Leute, die hier arbeiten, sind es erst recht. Wie kann man ein derartiges Bijou noch schöner und attraktiver machen? «Man soll nie aufhören zu träumen», sagt Lorenzo. «Wenn wir eines Tages glauben, nichts mehr verbessern zu können, ist es Zeit, dass die nächste Generation neue Träume verwirklicht.» Bis dahin bleibt noch etwas Zeit. Lorenzo hat zwei Töchter, Olivia ein kleines Mädchen.

Die Kinder werden nicht mehr ins Verbanò zum Schnitzessen gehen, wenn die Eltern mal unauffällig angebrachte Name des Hauses erinnert an die grosse Vergangenheit: Casa Verbanò. Überhaupt hat sich mit dem Aufkommen des Massentourismus vieles verändert in Ascona. Doch wenn die Touristen weg sind, kehrt die Seele zurück in die engen Gassen und Winkel des Dörfchens, und Remarque würde heute wohl dort anzutreffen sein, wo Ascona so faszinierend ist wie einst: im Riposo.

Der Wundermann
Raphael Herzog vom Vitznauerhof ist Hotelier des Jahres



Eigentlich stammt Raphael Herzog aus der Luxushotellerie. Nachdem er die Hotelfachschule Luzern besucht hatte, arbeitete er in Kapstadt und Los Angeles, ehe es ihn wieder in Tophotels in den Schweizer Bergen zog. Als er sich vor fünf Jahren entschied, das Viersternhotel Vitznauerhof zu übernehmen, warnten ihn manche. Ein Himmelfahrtskommando sei das, hiess es. Doch die Herausforderung reizte Herzog. Er machte sich an die Arbeit. Und wie. Zusammen mit einem jungen, aufgestellten Team setzte er im Vitznauerhof voll auf Lebens-

freude, auf Romantik, Kulinarik und Events. Ibiza-Feeling war angesagt im Lifestyle-Hideaway at the Lake. Und plötzlich begann das kleine Paradies am Vierwaldstättersee mit seinen uralten Büschen und Bäumen zu beben. Seither jagt ein Erfolg den anderen. Und das bis zum 31. Dezember, wenn die Saison mit einer rauschenden Silvesterparty gekrönt wird. Raphael Herzog hat gezeigt, was aus einem todgeweihten Hotel zu machen ist, wenn man es richtig angeht. Die Auszeichnung als Hotelier des Jahres ist der verdiente Lohn. (kw)

Der Grossmeister
Mike Wehrle vom Bürgenstock Resort ist Koch des Jahres



Der im Schwarzwald aufgewachsene Mike Wehrle lernte Koch und trat vor über einem Vierteljahrhundert eine erste Stelle im Victoria-Jungfrau in Interlaken an. Dann startete er zu seiner grossen Reise. Für die Peninsula-Gruppe stand er in Bangkok, Manila und Chicago am Herd und erwarb an der Cornell University das Master Certificate in Hospitality Management. Vor sechs Jahren folgte er dem Ruf des neu eröffneten Bürgenstock Resorts. Als Culinary Director übernahm er die Verantwortung für sieben Restaurants und begeistert die



Gäste seither mit französischer, asiatischer und Schweizer Küche. Doch es ging noch weiter bergauf. Seit dem vergangenen Jahr führt Mike Wehrle die gesamte Gastronomie der Bürgenstock Collection, zu der auch die Luxushäuser Schweizerhof in Bern und Royal Savoy in Lausanne zählen. Ausserdem ist er für die Förderung junger Talente zuständig. Unter dem Titel «Seven Kitchens» hat der ebenso charismatische wie bescheidene Koch des Jahres unlängst sein erstes Kochbuch präsentiert. Es ist das Werk eines wahren Grossmeisters. (kw)

Die Verblüffende
Teodora Moncea vom Kulm St. Moritz ist Concierge des Jahres

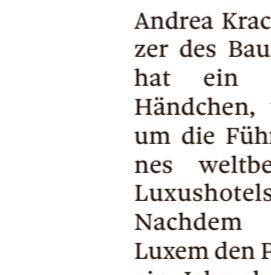


In Cluj, der Kreisstadt der rumänischen Region Siebenbürgen, schloss Teodora Moncea das Gymnasium mit Bestnoten ab. Das berechnete sie, kostenlos an der renommierten Babes-Bolyai-Universität, einer international angesehenen Hochschule, Public Relations und Image Management zu studieren. Einmal besuchte sie eine Bekannte in Italien. Deren Onkel war Concierge und fragte sie, ob sie nicht aushelfen wolle. Sie begann an der Rezeption, verblüffte die Gäste rasch mit raffinierten Tipps und Tricks – und war plötzlich



selbst Concierge. Dass sie es geblieben ist, bezeugt die junge Frau, die sieben Sprachen spricht, als wahre Perle, dynamisch, kreativ, charmant und fröhlich. Für die vielen Gäste, denen sie schon geholfen oder ultimative Tipps gegeben hat, ist Teodora Moncea ganz einfach ein Schatz. (kw)

Der Volltreffer
Christian von Rechenberg vom Baur au Lac Zürich ist Aufsteiger des Jahres



Andrea Kracht, Besitzer des Baur au Lac, hat ein goldenes Händchen, wenn es um die Führung seiner weltberühmten Luxushotels geht. Nachdem Wilhelm Luxem den Palast fast ein Jahrzehnt exzellent gesteuert und sich dann zur Ruhe gesetzt hatte, landete Kracht mit Christian von Rechenberg erneut einen Volltreffer. Ein Unbekannter war der am Zürichsee aufgewachsene Luxem-Nachfolger freilich nicht. Christian von Rechenberg hatte im Baur au Lac vor über zwanzig Jahren als Praktikant seine Karriere gestartet und sich dabei so-



wohl ins Hotel wie in die Hotellerie verliebt. Dann folgte der für Tophotellers klassische Aufstieg. Er besuchte die Hotelfachschule in Lausanne, sammelte Erfahrungen in Weltkassenhäusern in London, Hongkong und New York und kehrte vor bald fünf Jahren als Deputy General Manager ins Baur au Lac zurück. Dort, wo alles begann, überzeugte er alle als Gastgeber, Motivator und Teamplayer mit Gespür für Innovationen. Dass er, der Praktikant von einst, das Baur au Lac nun in die Zukunft führt, hat durchaus märchenhafte Züge. (kw)

Die Vielseitige
Tanja Wegmann, zuvor Les Trois Rois Basel, ist Aussteigerin des Jahres



Zweimal war Tanja Wegmann General Managerin im Les Trois Rois, der Basler Topadresse der Luxushotellerie. Dazwischen wechselte sie zu Bucherer in die Uhren- und Schmuckbranche und führte zuletzt die Geschäfte der Luxus-Uhrenmarke Hublot in Zentral-europa. Vor fünf Jahren kehrte die «Königin im Palast am Rhein», wie sie genannt wurde, wieder ins Trois Rois zurück. Jetzt aber ist Schluss. Tanja Wegmann hat ein neues Kapitel in ihrem spannenden Berufsleben aufgeschlagen. Mit ihrer Firma Tanja Wegman Hospitality arbei-



tet sie an einer Reihe von Projekten wie der Neupositionierung der Zürcher Villa Florhof von Stadler-Rail-Patron Peter Spuhler und Silvio Denz von Laliq. Sie sitzt im Verwaltungsrat der Kursaal Bern AG, betreut weitere Mandate der Leading Hotels of the World. Das absolute Meisterstück aber gelang ihm in Lausanne. Mit gesundem Menschenverstand und einer Menge Talent machte der begnadete Hotelier und Charmeur aus dem versnobten und verstaubten Lausanne Palace eines der besten Stadthotels Europas. Sein Konzept, das auf den Eckpfeilern perfekte

Der Überraschende
Jean-Jacques Gauer, zuletzt Lausanne Palace, erhält den Lifetime Award



Zwanzig Jahre lang führte Jean-Jacques Gauer familieneigene Hotels in vier Ländern. Das internationale Netzwerk, das er sich dabei aufgebaut hat, ist einmalig. Ebenfalls zwanzig Jahre lang war er denn auch Präsident der Leading Hotels of the World. Das absolute Meisterstück aber gelang ihm in Lausanne. Mit gesundem Menschenverstand und einer Menge Talent machte der begnadete Hotelier und Charmeur aus dem versnobten und verstaubten Lausanne Palace eines der besten Stadthotels Europas. Sein Konzept, das auf den Eckpfeilern perfekte



Dienstleistungen, Spitzengastronomie, Präsenz bei den Gästen und Öffnung für Einheimische beruhte, ist wegweisend bis heute. Dass sich der Unternehmertyp Jean-Jacques Gauer 2016, nach zwanzig Jahren Lausanne Palace, nicht zur Ruhe setzen würde, war absehbar. Das Familienunternehmen Gauer Hospitality blüht, und er sitzt in einer Vielzahl von Gremien im In- und Ausland. Der Lifetime Award ist die hochverehrte Anerkennung für einen Mann, der zu den herausragenden Schweizer Hoteliers der letzten fünfzig Jahre zählt. (kw)

Das Hotel, das Stars ins Schwitzen bringt

Hard Rock Hotel Das musikverrückte Haus in Davos schreibt eine Erfolgsgeschichte – und plant weitere Apartments, die gekauft und dann vermietet werden können. – Ein Besuch im Partymecca.

Dominik Buholzer

Freitagabend, kurz vor Saisonende. Viele Hotels in Davos haben bereits dicht gemacht. Im Hard Rock Hotel dagegen herrscht Hochbetrieb: Die Bar ist komplett belegt, Gäste wippen zum Sound der Live-Band. Das Geschäft brummt. Über 200 Hard Rock Cafes und Hotels gibt es weltweit. Das Haus im Bündnerland ist seit fünf Jahren offen und das einzige in Kontinentaleuropa. Dafür reisen Fans von weit an. «Wir hatten schon Gäste aus Malaysia, die extra wegen uns nach Davos gekommen sind», sagt Hoteldirektor Florian K. Walther.

Aufs Soundkonzept wird grosser Wert gelegt

Die Freundinnen und Freunde der Hard Rock Hotels sammeln Übernachtungen wie andere Rabattmarken. Das liegt am originalen Konzept. Hier ist alles auf Musik getrimmt. In Davos spricht man nicht von Ambiente, sondern von «Good Vibes», und wenn vom «Soundcheck» die Rede ist, geht es ums Mitarbeiterbriefing. Aufs Soundkonzept wird grosser Wert gelegt; ein Soundmanager beschäftigt sich damit. Und wer in der Bar und im Restaurant nicht genug von der Musik bekommt, kann sich

kostenlos eine E-Gitarre aufs Zimmer bringen lassen und ein wenig Rockstar spielen.

Die Grossen des Musikzirkus sind im Haus allgegenwärtig. Überall stösst man auf Erinnerungsstücke: auf die Galakleider von Taylor Swift oder Lady Gaga beispielsweise – beide made in Switzerland, in St. Gallen. Im

Restaurant hängt die Gitarre von Bruce Springsteen. In natura trifft man auf Rockstars vor allem während des Weltwirtschaftsforums. Sting nutzte die Bar für seine Pressekonferenz, und Lenny Kravitz kam jeden Morgen im hoteleigenen Fitnessraum ins Schwitzen – zur Freude der zahlreichen Groupies.

Auch Investoren haben das Hard Rock Hotel Davos entdeckt. Zu den 94 Zimmern gehören 15 «Serviced Apartments», die verkauft werden. Dabei handelt es sich um Ein- bis Vierzimmerwohnungen. Sie sind möbliert, verfügen über eine Küche, einen grossen Balkon sowie einen Weinschrank. Zu jedem Schlaf-

zimmer gehört zudem ein eigenes Bad. Mit den Apartments bietet das Hard Rock Hotel Davos eine lukrative Alternative zu teuren und schwierig zu realisierenden Ferienwohnungen. Ein Hotelapartment kommt günstiger zu stehen und ist kein schlechtes Geschäft. Auch für Personen aus dem Ausland: Da

die Apartments wie Hotelzimmer bewirtschaftet werden, benötigen Ausländer nicht wie sonst beim Kauf einer Immobilie eine Bewilligung.

Um die Reservierung kümmert sich das Hotel

Während bis zu acht Wochen im Jahr können die Eigentümer die Wohnungen selber benützen. In der restlichen Zeit werden die Wohnungen vermietet. Um die Preise, die Reservierung und die Betreuung der Gäste kümmert sich das Hotel. Sechzig Prozent des Zimmerumsatzes gehen an die Wohnungsbesitzer. «Unter dem Strich», so rechnet Hoteldirektor Florian K. Walther vor, «resultiert eine Rendite von bis zu 4,5 Prozent». Diese ist abhängig von der Finanzierung und der Nutzung durch die Eigentümer.

Von den 15 Apartments sind fünf noch verfügbar. «Wir konnten die Verkäufe trotz Pandemie sukzessive steigern», zeigt sich Walther zufrieden. Die Nachfrage ist inzwischen so gross, dass der Bau von weiteren 17 Apartments geplant wird. Die Party ist also noch lange nicht vorbei.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit dem Hard Rock Hotel Davos.
www.hardrockhotels.com;
www.residencesathrdavos.com



Der Name ist im Hard Rock Hotel Davos Programm: An den Wänden hängen Gitarren und Erinnerungsstücke der grossen Stars.

ANZEIGE



APPENZELLER HUUS®

A Lifestyle Wellness
Community

**2.5- bis 4.5-Zimmer-Eigentumswohnungen
und Serviced Apartments als attraktive
Anlagemöglichkeit im idyllischen Gonten im
Appenzellerland**

- Exklusivität bis ins Detail
- Mitnutzung eines 5-Sterne-Wellness-Bereich
- Natürliche Bauweise
- Traumhafte Lage nahe beim Golfplatz
- Neubauprojekt – Bezug ab Ende 2024 / Anfang 2025



appenzellerhuus-wohnen.ch
+41 071 510 95 95





Sechs grüne Leuchttürme

Umwelt Hotels, die es ernst meinen mit dem Klimaschutz – von Arosa bis Zermatt.

Christoph Ammann

1 Berglodge 37, Eggberge UR
Lärche aus dem benachbarten Riesenstaldental, Mondholz von den Eggbergen, Granit aus Silenen UR und dem Tessin: Für die 2022 eröffnete Berglodge37 im Urnerland wurden vor allem einheimische Materialien verwendet mit kurzen Transportwegen. Das Hotel, das neben Seminar-gästen vor allem Naturfreunde empfängt, tischt ausschliesslich vegetarische Kost auf. Die Nachhaltigkeit reicht von der Erdsondenheizung bis zur Dienstkleidung der Mitarbeitenden (aus fairer Schweizer Produktion). Die Berglodge37 trägt bereits das Lignum-Label der Schweizer Holz-wirtschaft. www.berglodge37.com

2 Valsana, Arosa GR
Die Erben von Kaufhauskönig Kipp schalten die Ampeln auf Grün. «Klimawandel und Schutz der Umwelt» seien die grössten Herausforderungen, sagen sie. Die feudale Tschuggen Collection ist nach eigener Einschätzung die erste Schweizer Premium-Hotelgruppe, die konsequent Luxus und effektiven Klimaschutz verbindet. Vorzeigehaus ist das 2017 neu gebaute Valsana in Arosa. Das Viersternhaus mit vierzig Zimmern und neun Appartements verfügt über eine komplett CO2-

neutrale Gebäudeinfrastruktur, fossile oder andere Brennstoffe für die Heizung auf 1850 Meter über Meer? – Werden nicht gebraucht! Die Hotelgruppe (vier Standorte in Graubünden und im Tessin) arbeitet eng mit der Stiftung My Climate zusammen. www.tschuggencollection.ch

3 Cervo Mountain Resort, Zermatt VS
Mit Platinum von Ibx Fairstay ausgezeichnet, 99 Prozent der benötigten Wärme aus Eigenproduktion (zum Beispiel Abwärme des Onsenbades), vorbildlicher Umgang mit den Mitarbeitenden: In punkto Nachhaltigkeit ist

Die besten Labels

Im Dschungel der grünen Tourismus-Labels fällt der Durchblick schwer. Sicher ist: Nachhaltigkeit umfasst nicht nur Ökologie, Energiesparmassnahmen und Klimaschutz, sondern auch soziale und wirtschaftliche Aspekte. Hotels, die von Ibx Fairstay mit Platinum oder Gold bedacht werden, erfüllen ebenso strenge Kriterien wie die Swisustainable-Leuchttürme. Und wer sich zur Mitgliedschaft bei der Kooperation der Responsible Hotels of Switzerland bekennt, macht vieles richtig. www.ibxfairstay.ch; www.responsiblehotels.ch

das Cervo in Zermatt (54 Zimmer) ein Vorzeigehaus. «Wir sind nicht perfekt», schränkt Gründer und CEO Daniel F. Lauber ein, «aber wir versuchen, das Optimum rauszuholen». Sein neuester Plan: der Bau eines Campus im Nachbardorf Täsch, um die Wohnungsnot der Crew zu beheben. www.cervo.swiss

4 Kartause Ittingen, Warth TG
Während Jahrhunderten hausten die Kartäusermönche in der weitläufigen Klosteranlage, jetzt geniessen Eventbesucher, Seminar-gäste und Touristen die Ruhe in den 68 nur auf den ersten Blick sparsam eingerichteten Hotelzimmern. Die Karthause im touristischen Nirdengwo gehört zu den Nachhaltigkeits-Leuchttürmen des Landes. Zwei Gründe: Ob Käse aus der Klostermolkerei, Wein vom eigenen Rebberg oder Kräuter aus dem Garten: Fast alles, was im Restaurant Mühle serviert wird, kommt im Sinne der hier gepflegten Null-Kilometer-Philosophie aus haus-eigener Produktion. In der Kartause und im Gutsbetrieb arbeiten sechzig Menschen mit psychischen und kognitiven Beeinträchtigungen. www.kartause.ch

5 Martigny Boutique Hotel VS
Das Städtchen im Unterwallis ist auch dank diesem ungewöhnli-

chen Haus eine Reise wert. Im vor acht Jahren eröffneten Martigny Boutique Hotel tragen alle 52 Zimmer und Suiten den Namen einer Künstlerin oder eines Künstlers – eine Partnerschaft mit der Stiftung Gianadda. Vierzig Menschen mit Beeinträchtigung finden Arbeit in einem Betrieb, der exemplarisch soziale Nachhaltigkeit zelebriert. Das Gebäude wurde nach dem Minergie-Standard errichtet, der Küchenchef im Restaurant La Cordillère berücksichtigt regionale Lieferanten. www.martigny-hotel.ch

6 Glacier, Grindelwald BE
Jan und Justine Pyott sind Quereinsteiger in der Hotellerie und gehen deshalb im Boutique Hotel Glacier das Thema Nachhaltigkeit unbefangener und konsequenter an als alte Branchenhasen. Im hochdekorierten Restaurant setzt man voll auf Regionalität und Saisonalität. Ibx Fairstay hat das Glacier vor einem halben Jahr mit dem Platinum-Zertifikat geadelt. Das Schwesterhotel Grindelhuus, dessen Umbau so bald als möglich starten soll, wird gar zum absoluten Musterbeispiel für Nachhaltigkeit – dank Sonnenkollektoren, Wärmegewinnung aus regionalem Holz und der optimalen Gebäudetechnik. www.hotel-glacier.ch/de

In Sachen Nachhaltigkeit der Zeit voraus

Hôtel des Horlogers Das architektonische Juwel in Le Brassus gilt als Musterbeispiel für ökologisches Bauen.

Umsätze in der Höhe von über einer Milliarde Franken, eine Warteliste von bis zu zehn Jahren für eine Uhr – all diese Zahlen überraschen, biegt man in das winzige Dorf Le Brassus ab. Eingebettet in das Naturparadies Vallée de Joux, im äussersten Nordwesten des Kantons Waadt, befindet sich die Heimat des familiengeführten Uhren-Unternehmens Audemars Piguet. Neben dem 2020 eröffneten schneckenförmigen Uhren-Museum feierte das Vierstern-Superior-Boutique-Hotel mit fünfzig Zimmern und Suiten letzten Sommer Eröffnung. Die Fassade wirkt von der Hauptstrasse aus klein und unscheinbar. Das architektonische Spektakel wird erst von der Unterseite ersichtlich, wo die grossen Fenster die raue Natur des Tals spiegeln.

Doch nicht bloss das Äussere des Hotels integriert sich perfekt in die Natur, auch Innenarchitekt Pierre Minassian fühlte sich von ihr inspiriert und spielte mit den Eigenheiten der Region. Das Vallée de Joux erkennt man in den geknoteten Landschafts-Silhouetten in der Bar. Die Lampen im Restaurant sind inspiriert vom Seebecken des Lac de Joux. Die kopfüber hängenden Schwemmholz-Bäume vor der Rezeption symbolisieren den sich im Wasser spiegelnden Wald. Neben diesen dekorativen Elementen musste bei den Baumaterialien viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität gelegt werden, um die Kriterien für die Minergie-Eco-Zertifizierung zu erfüllen. Vor zwei Monaten erhielt das Horlogers das begehrte Label – als erstes Hotel der Schweiz. Die nach Minergie errichteten Gebäude zeichnen sich durch einen geringen Energiebedarf und einen hohen Anteil an erneuerbarer Energie aus; der Eco-Zusatz erfordert die Umsetzung weiterer Massnahmen vor allem im Bereich Gesundheit und Bauökologie.

Verarbeitet wurden unbearbeitetes Holz von einheimischen Fichten und Recyclingbeton. Die grösste Herausforderung war allerdings, einen für Mensch und Umwelt schonenden Teppichkleber zu finden, wie Hoteldirektor André Cheminade schildert. Das Hotel wirkt sehr stilvoll, keineswegs opulent, bei höchster Qualität. Die Zugänglichkeit ist Konzept, denn Cheminade wollte einen Ort für alle schaffen. Dieses Ziel will der Chef etwa mit dem günstigsten Kaffee im Dorf erreichen. Einheimische sollen im Horlogers auf Hotelgäste treffen. Dabei wird nicht an der Qualität des Kaffees gespart, im Gegenteil, er stammt von einer kleinen lokalen Rösterei. Wie siebzug Prozent der verwendeten Lebensmittel hat auch der Kaffee einen lokalen Bezug. **Tania Villiger**

www.hoteldeshorlogers.com/de



Hôtel des Horloges: Erstes Schweizer Ökohotel.

ANZEIGE

WAS MACHT DAS MITTELMEER SO MAGISCH?



**ÖSTLICHES MITTELMEER
MSC GRANDIOSA**
8 Tage · 7 Nächte
Ab/bis Genoa
Juli - Oktober 2023

KREUZFAHRT AB

CHF 869 p.P.

Inklusive Vollpension

+ Oblig. Hotel-Servicegebühr: CHF 84 p.P.

GESAMTPREIS AB

CHF 953 p.P.

INKL. BORDGUTHABEN VON CHF 50 p.P.

Buchen Sie jetzt Ihre Traumferien auf msccruises.ch, unter 043 508 07 06 oder in Ihrem Reisebüro.



BUCHEN SIE JETZT IHRE TRAUMREISE ZWISCHEN
JULI UND OKTOBER 2023 UND SICHERN SIE SICH EIN BORDGUTHABEN
VON BIS ZU CHF 400 PRO KABINE!



Entdecken Sie die Zukunft der Kreuzfahrt

*Preisbeispiel pro Person für eine ausgewählte Abfahrt am 08.10.2023 in einer Innenkabine "Fantastica Experience" auf Basis einer Doppelbelegung inkl. Vollpension (vorbehaltlich der Verfügbarkeit). Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Veranstalter: MSC Cruises S.A., Avenue Eugène-Pittard 16, 1206 Genf (Schweiz).

«Wir müssen raus aus der Komfortzone»

Michel Rochat Der langjährige Chef der EHL in Lausanne – der hochkarätigsten Hotelierrschmiede der Welt – über die unumgängliche Viertage-Woche, mehr Spargeln auf dem Teller und Phrasen, die niemand mehr hören will.

Christoph Ammann

Haben Sie einen Traum?

Ich möchte nochmals zwanzig Jahre alt sein. Den jungen Leuten bieten sich heute so viele Möglichkeiten.

Aber Sie haben doch keinen Grund zur Klage. Bis zur Pensionierung Ende 2022 waren Sie CEO der weltweit renommiertesten Ausbildungsstätte für Hoteliers...

...natürlich, ich war zwölf Jahre an der EHL, durfte den Campus in Singapur und in Lausanne eröffnen, die universitäre Transformation umsetzen und zusammen mit Hotelleriesuisse die Bildungslandschaft mit den Standorten Passugg und Lausanne sowie nun Interlaken und Thun realisieren. Mein Abschied passte, vieles war geschafft.

Hand aufs Herz, was vermissen Sie?

Den täglichen Kontakt mit den jungen Leuten. Sehen Sie, an der EHL war ich ständig im Austausch mit 18- bis 25-Jährigen. Das fehlt mir mehr, als ich gedacht hatte. Mein ältester Enkel ist ja erst zweieinhalb Jahre alt.

Wie soll man den allseits beklagten Fachkräftemangel in der Hotellerie bekämpfen?

Wir müssen dringend neue Modelle anwenden. Die Jugend von heute lebt in einem total verän-

derten Umfeld. Früher betrug ein ökonomischer Zyklus fünf oder zehn Jahre, heute kann schon nach sechs Monaten alles anders sein.

Was schlagen Sie vor?

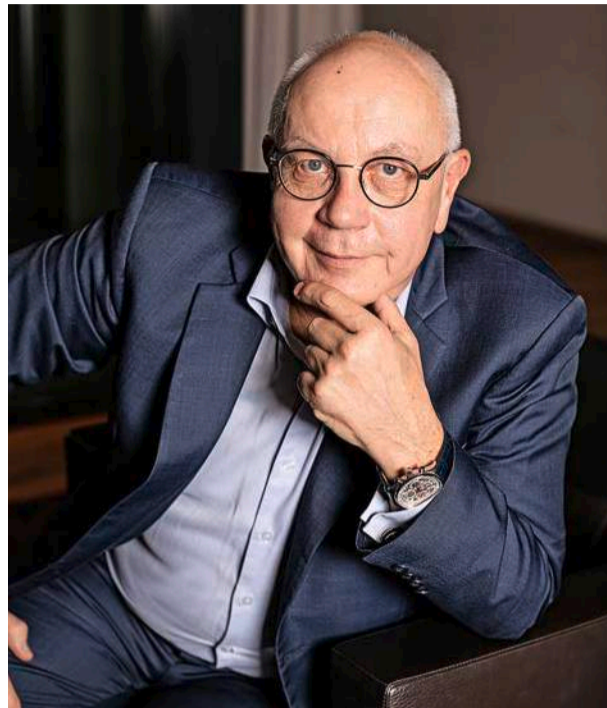
Die Jungen wollen nicht mehr fünf Tage pro Woche arbeiten. Wir könnten uns auf vier Tage am Stück beschränken, je nach Pensum mit acht oder zehn Stunden pro Tag. Ein einzelnes kleines Hotel kann das nicht stemmen. Wenn sich aber drei, vier Hotels am gleichen Ort zusammenschließen und einen gemeinsamen Mitarbeitendenpool gründen, kann das funktionieren.

Weshalb genau die Viertage-Woche?

Sie ist ein neues Paradigma und bei jeder Diskussion zwischen Studierenden und Hotelchefs das dominierende Thema. Die Millennials und die Generation Z wollen die gut gemeinten Phrasen nicht mehr hören von der selbstlosen Passion für den Service, sieben Tage die Woche, 24 Stunden am Tag. Wenn wir die junge Generation für die Hospitality-Branche begeistern wollen, müssen wir raus aus der Komfortzone.

Was bedeutet für Sie Luxus im Hotel?

Das Zimmer ist eigentlich nur zum Schlafen da – ich lege viel mehr Wert auf Service. Ich würde sagen: vierzig Prozent Zim-



So viel direkten Gästekontakt wie möglich: Michel Rochat, ehemaliger Generaldirektor der EHL. Foto: Julie Rheme

«Die Millennials wollen die Phrasen nicht mehr hören von der selbstlosen Passion für den Service, sieben Tage die Woche, 24 Stunden am Tag.»

mer, sechzig Prozent Service und die menschliche Interaktion.

Ändert sich auch die Kundschaft?

Die Gäste von morgen werden ganz anders sein. Der Service wird in jenen Hotels, die auf Experience setzen, absolut zentrale Bedeutung geniessen. Als Angestellter werde ich mich zukünftig zu neunzig Prozent um die Gäste kümmern, zu zehn Prozent um die unumgänglichen Prozesse. Alles, was keine menschliche Interaktion erfordert, sollte man automatisieren. Denn die Hotelmitarbeitenden müssen so viel direkten Gästekontakt haben wie möglich.

Aber Sie können ja nicht die Küchen-Crew ins Restaurant zu den Gästen schicken.

Warum soll nicht ein Kochlehrling an den Tisch gehen und sich mit den Gästen unterhalten? Gerade im Restaurantbereich müssen wir flexibler werden.

In welche Richtung?

Gestern ass ich in einer Brasserie in Murten. Der Kellner wies mich beim Tagesmenu auf ganz viele Optionen hin, das hat mich beeindruckt. Ob die Küche nach individuellen Wünschen mehr Schinken oder Spargeln auf den Teller legt, ist eine reine Frage der Logistik und Kommunikation. Wenn wir die Hospitality-Industrie weiter entwickeln wol-

len, müssen wir mehr menschliche Interaktionen und mehr Optionen bieten.

Was würden Sie an der Ausbildung ändern?

Man muss sie grundsätzlich mehr nach den Bedürfnissen des Marktes ausrichten. Mir schwebt ein modulares System vor, bei dem man wie heute den Bachelor erwirbt, aber einem Praktikumssemester ein Ausbildungssemester an der Uni folgen lässt. Wobei dort der Unterricht horizontaler werden muss.

Können Sie das präzisieren?

Die Studierenden kommen zurück von ihren Praktika in der ganzen Welt und teilen die unschätzbaren Erfahrungen mit den Mitstudierenden – und nach oben mit den Dozierenden, die ja dazulernen sollen. Wir müssen an unseren Bildungsinstituten vom Push- zum Pull-System wechseln und die Studierenden mehr selbständig in Gruppen arbeiten lassen. Ich schlage vor: weniger theoretisches Lernen, mehr Teilhabe an Erfahrungen.

Michel Rochat, 66, war über zwölf Jahre Generaldirektor und CEO der EHL Group in Lausanne. Heute amtiert er als Präsident von Vaud Promotion und des Office des Vins Vaudois sowie als Verwaltungsrat mit Mandaten in der Industrie und im Bildungsbereich.

ANZEIGE

640-Bildlegende nach Halbgeviert. Foto: Vorname Name (XYZ, Agentur)



Sightseeing:
Claudia
Sollberger
führt die
Touristen
durch das
2000 Jahre
alte Solothurn.



Barockes Flair und ein Hauch von Meer

Solothurn Die Stadt an der Aare steckt voller Geschichte, Kultur und Lebenslust, die auf die Besucherinnen und Besucher überspringt.

Jacqueline Vinzelberg

Die Schweizer Architektin und Autorin Zora del Buono schreibt über Solothurn: «Dieses Flanieren auf kleinem Raum. Hier ein bisschen plaudern, da am Wasser sitzen, zu Veranstaltungen gehen, Leute kennen lernen. – Solothurn schafft Intimität. Weil man Zeit hat. Weil es klein ist. Weil alles unkompliziert ist.» Bei einem persönlichen Augenschein bestätigt sich dieser Eindruck rasch. In der am Südfuss des Jura gelegenen Aarestadt wird das Savoir-vivre seit Jahrhunderten zelebriert. Die von 1530 bis 1792 hier residierenden Ambassadoren des französischen Königs prägten das Stadtbild und die Lebensart massgeblich.

Bis heute wird beides von den Einheimischen mit Stolz gewürdigt und mit Leidenschaft gepflegt. Auf engen Raum reihen sich die steinernen Zeitzeugen unterschiedlicher Epochen aneinander, einige der Bauten sind an die 2000 Jahre alt. Einzig Chur hätte hierzulande noch ältere

Bauwerke zu bieten, erzählt die Altstadtbotschafterin Claudia Sollberger auf dem Rundgang. Sie ist eine der vierzig Personen, die Neugierige mehrmals wöchentlich durch Stadt und Geschichte führen.

Das Geheimnis der Zahl 11

Auf der Tour veranschaulicht Sollberger, wie in Solothurn das Leben von früher jenes von heute beeinflusst. Das gelingt ihr mit Wissen um historische Fakten und Anekdoten. Dabei lüftet sie auch das Geheimnis der Zahl 11, die für Solothurn eine geradezu magische Bedeutung hat und überall in der Stadt anzutreffen ist. Diese beherbergt etwa elf Museen, Brunnen und Kirchen sowie eine Uhr, deren Ziffernblatt nur elf Stunden zeigt.

Gaetano Matteo Pisoni, der Baumeister der St. Ursen-Kathedrale, war davon so fasziniert, dass er 1762 bei der Gestaltung des Solothurner Wahrzeichens die Zahl in allen erdenklichen Facetten integrierte. So misst der Glockenturm sechsmal elf Meter.

Darin hängen elf Glocken. Elf Altäre schmücken die Kathedrale, deren Bauzeit elf Jahre betrug.

Die Sinne erfreuen sich an der liebevoll drapierten Blütenpracht vor dem Blumenladen und dem bunten Angebot der Shops, die mit Bio-Feinkost, ausgefallenen Deko-Unikaten, Kunst- und Ge-

schenkartikeln locken. Mit einer Versuchung kulinarischer Art warten die Confiserie Hofer und die Suteria auf. Das Originalrezept der Solothurner Torte, einer Köstlichkeit aus Haselnussmeringues mit einer Cremefüllung hütet die Suteria seit über hundert Jahren wie einen Schatz.

Ein Bijou der Architektur ist die Jesuitenkirche. Sie gilt als eines der herausragenden Barockbauwerke in der Schweiz, dessen Fassade von König Ludwig XIV. gestiftet wurde.

Nur einen Steinwurf entfernt können im ältesten Barocktheater des Landes noch immer die Dekorationsmalereien von 1779 bewundert werden. Während der Barocktage im August erwacht die Vergangenheit vollends zum Leben. Szenische Führungen, Musik, Vorträge, Workshops und Spiele gehören zu dem feierlichen Spektakel, dass mit lustvollen Geschichten einhergeht.

Festen und speisen im Palais

Im Palais Besenval, dem prächtigen Patrizierhaus mit Barockgarten, speist und festet man bei speziellen Events ganzjährig im historischen Ambiente. Wenn auch nicht mehr so ausschweifend wie seinerzeit, als die Geburt eines Dauphins, dem Thronerben des Königs, in Solothurn derart gefeiert wurde, dass der von den Ambassadoren gespen-

dete Wein aus allen Brunnen floss. Die Liebe zum Rebensaft ist ungebrochen und wird heute vorzugsweise an der Solothurner Riviera gepflegt, wo vor langer Zeit der «Bürgerwein» aus Lagen am Bieler- und Neuenburgersee mit den Aareschiffen hergebracht wurde. Im historischen Gebäude von 1890 mit der Rollrampe für die Weinfässer befindet sich jetzt die Szene-Bar The Dock. Sie gehört wie das Salzhaus oder der Chut zu rund zwanzig Lokalen am Landhausquai direkt an der Aare.

Mit eigenem Charakter, kulinarischen Erlebnissen, feinen Tropfen und chilligen Plätzchen direkt am Wasser ziehen die Lokale Publikum jeden Alters an. Und wer sich in den Sommermonaten, bei einem Glas Wein oder einem «Öufi-Bier, auf die Atmosphäre am Aaremürli einlässt, versteht, wieso der Schriftsteller Franco Supino behauptet: «Solothurn liegt am Meer.»

Eine Zusammenarbeit mit Solothurn Tourismus.

Solothurn im Sommer erleben

— **Jubiläumfest:** Am 3. und 4. Juni 2023 finden anlässlich des 250-Jahr-Jubiläums des Solothurner Wahrzeichens diverse Führungen und das St. Ursenfest statt.

— **Sommerferien:** vom 3. Juli bis 20. August 2023 bieten die Stadt und das «Wochenprogramm» täglich Aktivitäten, etwa einen kriminellen Stadtrundgang mit dem Autor Christof Gasser, eine Wanderung zum Sonnenaufgang auf die Hasenmatt mit Tourismusdirektor Jürgen Hofer, das Aareschwimmen mit Open-Water-Extremsportler Romano Mombelli oder einen Kunstspaziergang. www.solothurn-city.ch/wochenprogramm

— **Barocktage:** Vom 12. bis zum 20. August erwacht eine faszinierende Epoche in Solothurn und Umgebung zum Leben. Im Programm: Führungen, szenische Darbietungen, Konzerte, Fechtvorführungen, kulinarische Spezialitäten oder barocke Kartenspiele. www.barocktage.ch

— **Kulturstadt Solothurn:** Die Classionata, Film- und Literaturtage sowie viele andere Events beleben die Stadt rund ums Jahr mit einem facettenreichen und lebendigen Kulturprogramm. www.solothurn-city.ch/de/solothurn-erleben/kunst-kultur

ANZEIGE



Tag für Tag ein Spektakel: Solothurn zeigt sich vom 3. Juli bis 20. August 2023 unwiderstehlich.

Möchten Sie beim Yoga tief durchatmen oder Geheimnisse lüften? Auf einer Schifffahrt gut essen oder in der Aare baden gehen? Vielleicht auch mal mit dem Krimiautor Christof Gasser Spuren suchen oder kunstvoll durch die Barockstadt schlendern? Oder den Sonnenaufgang geniessen und den Sonnengruss zelebrieren?

Lassen Sie sich jeden Tag von einem neuen Abenteuer in Solothurn inspirieren und mitreissen.

SOLOTHURN
Tourismus

Solothurn Tourismus
Hauptgasse 69
4500 Solothurn

T +41 32 626 46 46
info@solothurn-city.ch
solothurn-city.ch/wochenprogramm

#VisitSolothurn

Unbeschwerte Reise ins Glück

Camping-Boom Während der Pandemie war der Ansturm auf Camping-Fahrzeuge enorm. Das Start-up Citypeak profitierte davon. 2023 dürfte erneut zu einem Camping-Jahr werden.

Dominik Buholzer

Nicole Jenzer schwärmt noch immer von ihren letzten Ferien. Sie war mit Familie und Camper auf Elba gelandet. «Eigentlich hatte es uns ganz woanders hingezogen. Doch dann änderten wir wetterbedingt kurzfristig unsere Pläne», sagt sie. Die Jenzers bereuten es nicht. Auf der Insel vor der Toscana parkierten sie ihren VW Bus direkt am Strand. Traumhafter kann der Ausblick fast nicht mehr sein. «Es ist die Reise, die für uns zählt. Das Ziel bleibt zweitrangig», sagt sie.

Spontan und flexibel bleiben, sich treiben lassen – genau darum geht es dem Ehepaar Nicole und Thomas Jenzer beim Campen. Vor sieben Jahren entschlossen sie sich, mehr aus ihrer Leidenschaft zu machen und gründeten mit Partnern das Start-up Citypeak Campers. Was mit 14 VW-Campers in Gebertingen SG begann, hat sich zu einem Unternehmen mit vierzig Fahrzeugen und sechs Standorten in der Schweiz entwickelt. Das Erfolgsrezept: Citypeak setzt auf Service, persönliche Beratung sowie konsequent auf die Marken und Typen VW California und Mercedes Marco Polo.

Luftfahrwerk und Solardach

Die Fahrzeuge werden, wenn sie vom Werk kommen, von den Citypeak-Garagisten mit zusätzlichen Extras versehen: etwa einem Luftfahrwerk, sodass man problemlos auch in eine Parkgarage von 1,95 Metern Höhe gelangt, oder einem Solardach, damit das E-Bike auch unterwegs jederzeit geladen werden kann. «Wir statten die Fahrzeuge so aus, dass sie die Kundinnen und Kunden am liebsten kaufen würden», sagt Nicole Jenzer.

Das ist sehr wohl möglich und ein weiterer Erfolgsfaktor des



Gründete vor sieben Jahren mit Partnern das Start-up Citypeak Campers: Nicole Jenzer.

Unternehmens. Citypeak erneuert jedes Jahr seine gesamte Flotte und bietet die alten Fahrzeuge zum Verkauf an. Bis jetzt, sagt Nicole Jenzer, seien sie ihre VW-Busse immer problemlos losgeworden. Da spielt dem Unternehmen sicherlich auch der Markt in die Hände. Die Nachfrage nach Campers ist seit geraumer Zeit grösser als das Angebot. Wer sich einen VW California frisch ab Werk kauft, muss rund zehn Monate warten; während Corona waren es eineinhalb Jahre. «Es ist eigentlich ein Wahnsinn», sagt Nicole Jenzer. «Aber unsere Garagisten bestellten glücklicherweise immer früh die neuen Fahrzeuge, sodass wir nie in die Bredouille kamen.»

Sehr erfolgreich ist auch das andere wirtschaftliche Standbein: das Vermieten der Fahrzeuge. Während der Pandemie gab es kein Halten mehr. Nicole Jenzer: «Die Fahrzeuge kamen rein und gingen wenig später gleich mit dem nächsten Kunden weg.» Mittlerweile hat sich die Situation wieder normalisiert. Da macht es auch nichts aus, wenn es mal eine kleine Delle gibt – wie beispielsweise im vergangenen Jahr.



Einfach, individuell und ungezwungen reisen: Die Nachfrage nach Campern ist dieses Jahr sehr gross.

«Man spürte, dass wieder mehr Leute mit dem Flieger verreisten», sagt Nicole Jenzer. 2022 sei aus finanzieller Sicht aber immer noch erfreulich gewesen. «Es gab uns die Gelegenheit, wieder ein wenig durchzuatmen.»

Nicht zu viel planen

2023 könnte erneut intensiv werden. Die Nachfrage ist gross, die ersten Monate waren laut Nicole Jenzer vielversprechend. Von einem Ende des Camping-Booms könne sowieso keine Rede sein, sagt sie. «Wer einmal Campingluft geschnuppert hat, kommt wieder.» Beim Campen sei alles viel einfacher und ungezwungener. Und Probleme mit Flugverspätungen und unauffindbarem Gepäck kennen Camper nicht.

Dafür stellt sich die Frage: Wohin genau soll denn die Reise gehen? Nicole Jenzer hat auch dazu einen Ratschlag: «Beim Campen ist es am besten, man plant nicht zu viel im Voraus, sondern lässt sich treiben.» Dann parkiert man seinen VW Bus vielleicht auch schon bald wie die Familie Jenzer unmittelbar an einem idyllischen Sandstrand. www.citypeak-campers.com

«Wir werden weiter in den Glamping-Bereich investieren»

Oliver Grützner Der Direktor TCS Training und Freizeit AG über gute Aussichten, Inflationsangst und einen ADAC-Award.



Die TCS-Campingplätze bieten unkomplizierte Ferien inmitten der Natur: Komfortables Mobilehome in Lugano-Muzzano; Pop-up-Glamping oberhalb von Laax GR; Air Lodge mit einem Zelt auf zwei Etagen in Sion VS.

Während der Corona-Pandemie konnten sich die Schweizer Campingplätze vor Anfragen nicht mehr retten. Ist wieder ein wenig Ruhe eingekehrt?

Die Situation hat sich merklich entspannt, nach Aufhebung der Corona-Massnahmen war das zu erwarten gewesen. Aber wir können uns nicht beklagen. 2022 war mit 895 000 Logiernächten erneut ein sehr gutes Jahr. Insgesamt lagen wir 45 Prozent über 2019, dem Jahr unmittelbar vor der Pandemie.

Geht die Erfolgsgeschichte dieses Jahr weiter?

Wir hoffen es. Die Vorzeichen sind zumindest nicht schlecht. Bei den

Buchungen liegen wir aktuell über jenen von 2021, welches ein Ausnahmejahr war. Mit dem Ostergeschäft waren wir trotz schlechtem Wetter zufrieden. Wenn uns das Wetter und die Inflation keinen Strich durch die Rechnung machen, kann 2023 ein wirklich starkes Jahr werden.

Worauf führen Sie diesen Boom zurück?

Camping entspricht voll dem Zeitgeist. Die Leute sehnen sich nach dem Unkomplizierten und nach der Natur. Beides können wir ihnen mit unseren Plätzen bieten. Daneben ist Camping gerade für Familien eine wunderbare und tolle Sache.

Familien droht aufgrund der Inflation ein Preisschock. Wird der TCS die Tarife anheben?

Wir stehen wie alle anderen Unternehmen unter Druck. Auch wir spüren die höheren Kosten in sämtlichen Bereichen. Wir versuchen, durch interne Optimierungen den Druck abzufedern. Bislang ist uns dies gut gelungen, so dass wir auf Preis Anpassungen im grossen Stil verzichten konnten. **Die Ansprüche sind gestiegen. Nur noch die wenigsten reisen mit dem Zelt an. Welche Rolle spielt Glamping, bei dem die Gäste in komfortablen und gut ausgestatteten Unterkünften schlafen?**

«Camping ist gerade für Familien eine wunderbare Sache»: TCS-Direktor Oliver Grützner.



Glamping wird für uns immer wichtiger. Es entwickelt sich zu einem zusätzlichen Standbein. Wir können damit neue Gäste gewinnen, die in der Regel länger bleiben, weil sie dank der Unterkunft weniger stark vom Wetter abhängig sind.

Wird der TCS seine Campingplätze weiter umrüsten?

Wir werden sicherlich weiter in

den Glamping-Bereich investieren. Aber wir stehen nicht unter Druck. Wir haben unsere Hausaufgaben gemacht und zum Glück bereits 2008 damit angefangen, ein entsprechendes Angebot aufzubauen. Mit unserem TCS Pop-up-Glamping oberhalb von Laax GR zum Beispiel verfügen wir gar über ein Vorzeigemodell: Der ADAC, der Allgemeine Deutsche Automobil-Club, hat unser Pop-up-Glamping-Dorf jüngst mit dem Camping-Award in der Kategorie «Innovation und Fortschritt» ausgezeichnet. Das macht uns natürlich stolz und zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Der TCS ist mit Abstand der grösste Campingplatz-Betreiber in der Schweiz.

Gibt es noch Potenzial?

Wir stossen an gewisse Grenzen, nicht nur, was die Plätze angeht. Im Sommer haben wir fast keinen Spielraum. Dafür werden wir bei den Zwischensaisons den Hebel ansetzen und das Angebot erweitern. **Dominik Buholzer** www.tcs.ch/camping

Der Schwerpunkt «Outdoor» (Seite 86 bis 90) in dieser Beilage resultiert aus einer Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Travelcontent, der Textagentur mit Fokus Tourismus und Hotellerie.



«Wir müssen Zug in der Nische positionieren, als Alternative zu Luzern und Zürich: Dominik Keller, Chef von Zug Tourismus.

Radikal anders

Textilien Rotauf produziert in der teuren Schweiz Outdoor-Outfits – und sorgt damit nicht nur in der Branche für Aufsehen.

Über mangelndes Interesse kann sich Peter Hollenstein nicht beklagen. «Die Mitbewerber haben uns auf dem Radar. Man verfolgt ganz genau, was wir tun», sagt der Geschäftsführer von Rotauf. Die Outdoor-Marke aus Chur ist mit einem Umsatz von gut einer Million Franken im Jahr ein kleiner Player. Aber das Unternehmen befolgt ein spezielles Geschäftsmodell. Rotauf will einen Gegenentwurf zur globalen Textilindustrie schaffen, den Kundinnen und Kunden nicht nur zuverlässige und langlebige Outdoor-Kleidung bieten, sondern damit gleichzeitig auch Arbeitsplätze und Know-how in der Schweiz sichern. Ein gewagtes Unterfangen, denn Rotauf operiert aus einem Hochpreisland. Dessen ist sich Peter Hollenstein bewusst: «Wir versuchen, das Unmögliche möglich zu machen.»

20,6 Milliarden Euro Umsatz wurden 2022 mit dem Verkauf von Outdoor-Kleidern weltweit erzielt. Bis im Jahr 2027 sollen es 26,8 Milliarden Euro sein: Big Business. Wer sich in diesem Umfeld behaupten will, braucht breite Schultern. Der Verdrängungswettbewerb ist gross, und die Rahmenbedingungen werden immer anspruchsvoller. So will etwa die EU den Einsatz von PFAS künftig einschränken. Bei PFAS handelt es sich um künstliche Substanzen, die bei Gore-Tex-Jacken dafür sorgen, dass kein Wasser durchdringt. PFAS bietet einen guten Schutz, kann auf natürliche Weise aber kaum abgebaut werden und ist zudem gesundheitsschädlich.

Keine Kompromisse bei Nachhaltigkeit

Rotauf hat von Beginn an einen Bogen um solche Stoffe gemacht. Aus Prinzip: Als eine von drei Outdoor-Marken hat sich die Firma verpflichtet, komplett auf giftige und umweltschädliche Chemikalien zu verzichten. Es gibt keine Kompromisse: «Kommt ein Produkt nicht ohne gefährliche Chemikalien aus, bringen wir es nicht auf den Markt», versichert Hollenstein.

Genau so radikal ist Rotauf in Sachen Swissness. Die Churer produzieren und kooperieren fast ausschliesslich mit Schweizer Firmen. Zwar stammen gewisse Rohstoffe aus dem Ausland, produziert wird aber in der Schweiz. Das kostet: Die Kleider bewegen sich im oberen Preissegment. «Rotauf kauft man wegen des Produkts und der Geschichte dahinter – und weil man mit seinem Konsum etwas bewirken möchte», sagt Hollenstein. Doch geht die Rechnung auf? – In Sachen sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit genießt das Bündner Unternehmen Vorzeigecharakter. Was jedoch die Wirtschaftlichkeit angeht, hat es Nachholbedarf. Immerhin gibt es Rotauf seit mittlerweile zehn Jahren. Hollenstein verschweigt nicht, dass die Firma immer wieder mal auf frisches Kapital angewiesen war. «Es ist manchmal ein Kampf. Aber es ist erfüllend, für solch eine konsequent agierende Marke arbeiten zu dürfen.» An Zuversicht mangelt es den Pionieren von Rotauf auf jeden Fall nicht.

Dominik Buholzer
www.rotauf.ch

«Tourismus kann auch Imagepflege sein»

Porträt Dominic Keller ist seit kurzem oberster Touristiker in Zug. Er setzt auf Kooperationen und möchte den reichsten Kanton des Landes auch als Outdoor-Paradies positionieren.

Christoph Ammann (Text)
und **Salvatore Vinci** (Foto)

Wenn Dominic Keller auf seinem Stand-up-Paddle-Board durch den Zugersee pflügt, staunt er stets über diese Ambiance: «Wir sind hier der erste mediterrane Vorposten», sagt der Geschäftsführer von Zug Tourismus. «Rund um den See herrscht ein Mikroklima, das oft an den Süden erinnert.» Keller arbeitet seit fünf Monaten als oberster Zuger Touristiker. Auch im reichsten Kanton der Schweiz ist das kein Lehnstuhljob.

In der Zentralschweizer Steueroase hat man bis vor kurzem nicht auf Touristen gewartet. Ja, in der blitzsauberen Zuger Altstadt hat man sich sogar ausdrücklich gegen grössere Gruppen fremder Gäste verwahrt. Die Geschäfte in und um Zug laufen ohnehin gut. Wie seine Vorgängerin Renya Heinrich sieht Keller im Tourismus aber nicht nur die reine Wertschöpfung: «Tourismus kann auch Imagepflege sein. Zug ist viel mehr als das Zentrum des internationalen Rohstoffhandels und ein Briefkastenkanon.»

Der gebürtige Berner aus dem Seeland wohnt selbst seit zwölf Jahren in der Kantonshauptstadt. Er ist mit seiner Frau und den beiden Kindern gern auf Velo-

turen unterwegs oder auf Wanderungen. «Nach spätestens anderthalb Stunden muss aber eine Beiz am Wegesrand auftauchen», schmunzelt der 46-Jährige.

Als Direktor von Weggis-Vitznau-Rigi-Tourismus half er mit, die brasilianische Fussballnationalmannschaft um den Zauberer Ronaldinho vor der WM 2006 ins Trainingscamp nach Weggis zu locken. Später arbeitete Keller für Schweiz Tourismus; während zehn Jahren leitete er dort den wichtigen Markt Schweiz. «Ich musste so divergierende Player wie Bivio und Basel unter einen Hut bringen. Das ging nur, wenn man die Politik im Blick behielt und ein gemeinsames Ziel definierte.» Er sei, sagt Keller, während mehr als zwei Jahrzehnten im Tourismus zum Diplomaten gereift: «Deshalb traue ich mir auch zu, in Zug die Interessen zu bündeln und Grenzen zu überwinden.»

Statt sich über die mangelnde Wertschätzung der Zuger zu ärgern, ging Keller auf Ochsen-tour für den Tourismus. Und sprach mit allen Gemeindepräsidentinnen und -präsidenten von Risch bis Hüenenberg. Er lernte die Hotelières und Hoteliers kennen – und er stiess überall auf Goodwill. Auch bei der zweiten professionellen Branchenorganisation im Kanton: Mit

Ägerital-Sattel Tourismus soll die Zusammenarbeit intensiviert werden. Der «Herzblut-Touristiker» (Eigenbezeichnung) hat klare Vorstellungen: «Wir müssen Zug in der Nische positionieren, als Alternative zu den nahen Zentren Zürich und Luzern, und wir sollten auch das Momentum nutzen.» Moment mal: Momentum? – Keller erklärt: «In den beiden Städten drohe schon wieder Overtourism.» Bei uns in Zug hingegen gibt es keinen Massenandrang, dafür viel Freiraum. Bald wird sich das für einige Tage ändern. Am dritten Juni-Wochenende findet das Eidgenössische Jodlerfest in Zug statt.

Alpenpanoramaweg und Morgartenpfad

Keller möchte seinen Kanton mit der grossen landschaftlichen Vielfalt vermehrt als Bike-, Velo- und Wanderparadies inszenieren. Er selber ist gern am See unterwegs, der viel zugänglicher ist als das nahe Pendant mit dem gleichen Anfangsbuchstaben. Wanderern empfiehlt der Chef-Touristiker die Etappe 9 des Alpenpanoramaweges von Unterägeri nach Zug. Oder den Morgartenpfad: eineinhalb Stunden Laufzeit vom Morgartendenkmal im Ägerital über die Figlenflue zur Pfarrkirche Sattel SZ. Wer Musse hat, kann hier sieben Hörspiele reinziehen zu

der für die Eidgenossenschaft so sinnstiftenden Region und der Schlacht von 1315.

Dominic Keller selbst steht eine durchaus brisante Auseinandersetzung bevor: Um mehr Mittel für das Tourismusmarketing zu generieren, soll die in einem kantonalen Gesetz auf zwei Franken gedeckelte Übernachtungsabgabe mindestens verdoppelt werden. Zug Tourismus ist mit den politischen Playern der verschiedenen Ebenen im Gespräch, das Gesetz anzupassen. «Ich hoffe, es klappt», sagt Keller. Zug statt Schweiz total: Ihm macht es nichts aus, im kleinen Kanton mit seinen 280 000 Übernachtungen im Jahr und der überschaubaren Hotellandschaft bescheidenere Brötchen zu backen als einst beim nationalen Vermarkter. «Dafür kann man hier schneller reagieren, wenn sich eine Gelegenheit ergibt.»

Und eine Attraktion wird Zug auf ewig behalten: Vom Ufer des Zugersees aus gibts den schönsten Sonnenuntergang des Landes zu bewundern. Dazu versammeln sich im Sommer bei gutem Wetter sogar in Zug die Leute und verfolgen von der «Katastrophenbucht» aus das abendliche Schauspiel, wie der rote Feuerball zwischen Linden-berg und Pilatus versinkt.
www.zug-tourismus.ch



Nachhaltig: Rotauf produziert seine Textilien nur in der Schweiz und ohne schädliche Chemikalien.

Der Hotelier, der die Natur neu entdeckte

Liechtenstein Im hektischen Alltag hatte Hubertus Real die umliegende alpine Landschaft völlig aus den Augen verloren. Heute spielt sie eine tragende Rolle – für Restaurant, Hotel und für den Spitzenkoch selbst.

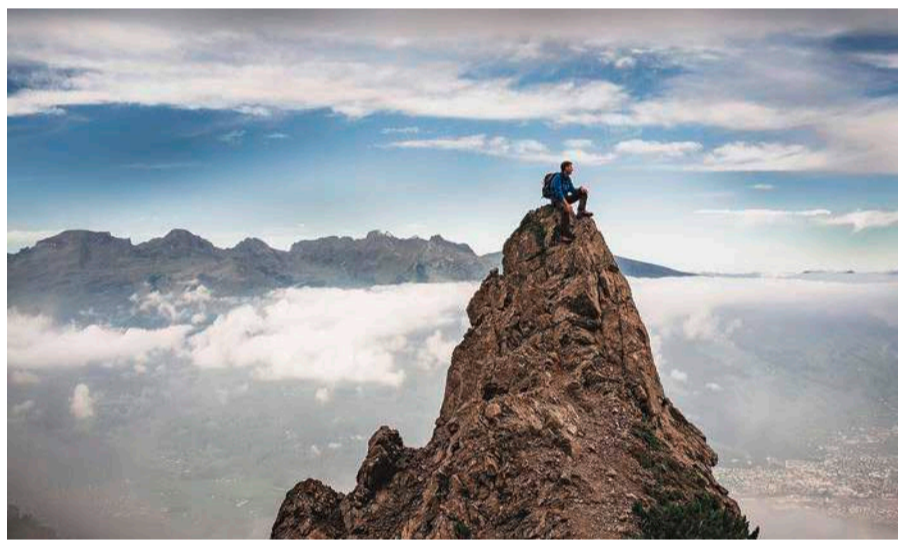
Anita Suter

Im Sekundentakt tropft der Regen von der Nase der blauen Schafe. Die Skulpturen verleihen dem Eingangsbereich des Park Hotel Sonnenhof in Vaduz – einem Mitglied von «Relais & Châteaux» der ersten Stunde – nicht nur Farbe, sie sind auch wetterfest. Und auch für Gastgeber und Chef de Cuisine Hubertus Real waren die garstigen Bedingungen eigentlich kein Grund, nicht den gewohnten morgendlichen Ausflug in den Wald zu unternehmen. Ausfallen liess er ihn trotzdem. «Aber nicht wegen des Wetters», lacht der 56-jährige mit gespielter Empörung. Heute sei eben Dienstag; an diesem Wochentag stehe Fitnesstraining auf dem Programm. Immer, wenn er die Möglichkeit findet, zieht sich der Liechtensteiner in die umliegende Natur zurück.

So steigt er etwa frühmorgens zuerst aufs E-Bike und dann zu Fuss auf einen Berg, begeht den Tag mit einem Sonnenaufgang, bevor er um neun Uhr im Geschäft steht. Manchmal setze er sich auf den Waldboden oder lege sich in eine Bergwiese und lausche den Vögeln. Oder beobachtet wilde Tiere. «Schauen Sie», Real zückt das Handy und zeigt Aufnahmen von der Begegnung mit einem Murmeltier. «Es offenbart keinerlei Scheu.»

Von der kleinen Pension zum Park Hotel

Diese Naturverbundenheit war jahrelang weg. «Ich hatte den Blick für die Bergwelt total verloren», räumt der passionierte Hotelier ein – obwohl die Berge schon immer direkt vor der Tür lagen. Seit 1993 lenkt Hubertus Real die Geschicke im Vierstern-Superior-Haus, das die Eltern als kleine Pension gekauft und zum Parkhotel gemacht hatten. Das Restaurant Marée – lange den Hotelgästen vorbehalten – öffnete Hubertus Real nach aussen, machte es zu einem Spitzenlokal mit einem «Michelin»-Stern und 15 «Gault-Millau»-Punkten. Die harte Arbeit zahlte sich aus, es lief gut. Doch 2008 erschütterte



Passionierter Hotelier und Bergsteiger: Bevor Hubertus Real seine Gäste im Adlerhorst bewirbt, erklimmt er noch schnell einen der umliegenden Gipfel.

eine Steueraffäre das Ländle, der lukrative Strom von Geschäftsreisenden versiegt plötzlich.

«Von einem Moment auf den anderen waren 45 Prozent unserer Kundschaft weg», blickt Real zurück. Umdenken war angesagt. «Wir mussten mehr Lifestyle bieten, ein breiteres Publikum ansprechen.» Bemängelt worden

Outdoor-Tipps vom Hotelier

- Fürstensteig, historischer Klettersteig mit wunderschönen Ausblicken aufs Rheintal
- Fürstingina-Weg, ab Malbun mit dem Sessellift hinauf auf 2000 Meter Höhe
- Wanderung zur Pfälzerhütte und hinauf auf den Naafkopf.

sei oft die Lage – der Sonnenhof liegt oberhalb des Ortskerns von Vaduz, zwar auch mit einem zehnmütigen Fussmarsch von der Bushaltestelle erreichbar, aber eben doch nicht ganz praktisch fürs Laufpublikum. «Dabei ist die Lage unser Alleinstellungsmerkmal», sagt der Unternehmer. Der Entscheid fiel, mit

der umliegenden Natur zu arbeiten, den Park in Szene zu setzen.

In Zusammenarbeit mit dem preisgekrönten Landschaftsarchitekten Enzo Enea entstand ein neuer Aussenbereich – zum grossen Entsetzen von Vater Real, der dem Bagger beim Zerstoren seiner geliebten Rasen und Blumenbeete zusehen musste. Heute ist das Adlernest das Herzstück, in dem es sich unter Baumkronen und mit Blick auf das Fürstenschloss dinieren lässt. 3,5 Millionen Franken und damit dreieinhalb mal mehr als ursprünglich veranschlagt habe er in den Aussenbereich investiert, so Real. «Wer macht das schon? Und gerade dann, wenn du sowieso keine Gäste mehr hast?» Niemand habe ihn verstanden.

Das Adlernest ist zur Attraktion geworden

Der Hotelier ging seinen Weg, wollte dem neuen Hotelkonzept auch weitere Lifestyle-Komponenten einhauchen. Stichwort: Wellness. Von einem Kollegen liess sich Real in die Welt des Waldbadens einführen – und fand dabei zurück zu jener Natur, die das Parkhotel umschliesst. Und die er so lange aus den Augen verloren hatte.

Das Adlernest ist mittlerweile zur Attraktion des Sonnenhofs geworden. Die Investition, so Real, habe sich gelohnt. Während es draussen weiter regnet, hält in der gemütlichen Stube mit den Panorafenfenstern der Frühling Einzug. Der naturverbundene Spitzenkoch hat eine wunderbare, farbige Sinfonie auf die Teller gewirbt, erklimmt er noch schnell einen der umliegenden Gipfel. «Um die Gäste auch mal bei einer Tour zu begleiten, anstatt nur Empfehlungen abzugeben», wie er sagt. Man gönnt es ihm – und den Gästen auch.

Park Hotel Sonnenhof; Relais & Châteaux Hotel, Mareestrasse 29, Vaduz, Liechtenstein; 29 Zimmer und Suiten, Restaurant Marée, Wellness & Spa; www.sonnenhof.li

Das Berner Oberland voll auskosten

Bergwelt Grindelwald Design Resort Das vor zwei Jahren eröffnete Hotel zelebriert die Landschaft gleich im eigenen Namen.

Daraus, dass die Natur im Berner Oberland mit ein Grund für ihre Bewerbung als neue General Managerin im Bergwelt Grindelwald Design Resort war, macht Tanja Münker kein Geheimnis: «Ich war schon vorher oft in der Gegend. Mitten in diesem Bergparadies arbeiten und leben zu dürfen, ist grossartig.»

Im Juni 2021 eröffnet, bietet das Vierstern-Superior-Resort neunzig Zimmer, Suiten, Appartements und Residenzen – einige mit Blick auf den beeindruckenden Eiger. Es gehört zu den Small Luxury Hotels of the World und lässt mit der stilvollen Einrichtung, verwinkelten Spalandschaft und Spitzengastronomie in zwei Restaurants – in denen der preisgekrönte Küchenchef Urs Gschwend am Herd steht – kaum Wünsche offen. Das Hotel gar nicht erst zu verlassen, wäre aber ein Fehler. Schliesslich



Fotos: Anja Zurbügg



Stilvolle Einrichtung: Bergwelt-Chefin Tanja Münker.

befindet man sich hier mitten im Berner Oberland, umgeben von ikonischen Berggipfeln.

Oft ist die General Managerin selbst auf einer Berg- oder Klettertour in der Umgebung anzutreffen. «Eine meiner Lieblingswanderungen führt von der Schynige Platte auf die First». Die ab Juli begehbare Höhenwanderung dauert rund sechs Stunden und gehört zu den Klassikern der

Region. «Unterwegs warten unzählige Eindrücke, von den Blumen im Alpgarten bis zum Ausblick vom Faulhorn oder dem Bachalpsee.» Und Bikern legt die Hotelchefin die Tour von Grindelwald auf die Kleine Scheidegg ans Herz. «Die Wege sind nicht allzu schwierig, bieten aber einen Wahnsinnsausblick auf Eiger Mönch und Jungfrau.» (ASU) www.bergwelt-grindelwald.com

Basislager für anspruchsvolle Outdoorfans

Radisson Blu Hotel Reussen Andermatt Es ist das höchstgelegene Haus der ganzen Hotelgruppe – ideal für Naturfreunde und Geniesser.

Andermatt boomt. Das hat zum einen mit den Investitionen von Samih Sawiris zu tun, aber auch mit der Lage des Urner Bergdorfs. Ein Ort, umgeben von acht Alpenpässen, wilden Seitentälern und Bergseen. Um die vielen Wander- und Tourenmöglichkeiten auszukosten, empfiehlt sich ein mehrtägiger Aufenthalt. Am besten dort, wo es sich nach getanen Ausflügen ausgiebig entspannen und geniessen lässt – im Radisson Blu Hotel Reussen.

Tipps und Empfehlungen gibt es vom General Manager Andreas Meier persönlich. So etwa die mittelschwere, rund vierstündige Wanderung vom Oberalppass zur Badushütte. «Die Route führt über den Pazolastock mit seiner fabelhaften Aussicht.» Wer die einstündige, leichte Wanderung vom Schneehühnerstock nach Gütsch unter die Füsse nimmt,



Markanter Holzbau: Andreas Meier, Hoteldirektor Radisson Blu.

findet unterwegs beste Voraussetzungen für ein Bad im Lutersee. Mountainbikern empfiehlt Meier die Tour Maighelspass. «Die Hochebene im Val Maighels ist einer der schönsten Orte, um dem Sport zu frönen.» Die mit viereinhalb Stunden veranschlagte Tour kann man abkürzen, wenn man sich mit der Matterhorn-Gotthard Bahn bis zum Oberalp chauffieren lässt. Zurück

im Vierstern-Basecamp: Hier warten in der gemütlichen Bärbar mit Lounge und Cheminée wohlverdiente Craft-Biere und Cocktails, und das Restaurant Spun verspricht eine exquisite Schweizer Küche. Sozusagen zur Vorspeise empfiehlt sich ein Dampfbad oder eine Massage im Spa- und Wellness-Center. (ASU) www.radissonblu.com; www.andermatt.ch



Faszinierende Ausflugsziele in der Region Lenk im Simmental: Die «sibe Brünne» auf dem Rezliberg (2); der kristallklare Iffigsee (3); die schroffe Wallbachschlucht (4) und der unterhaltsame Jodlerweg (5).

Heinz Staffelbach

Die Berge und Hänge links und rechts von Lenk sind bekannt für ihre vielfältigen Skipisten. Richtig auftrumpfen kann die hinterste Region des Simmentals aber im Sommer. Dann stürzen hier die Schmelzwasser über die schroffen Felskanten und tosen durch die engen Schluchten.

1 Höhenrundweg Gryden: Die Mars-Landschaft

Nur einen Kilometer von der Bergstation der Betelberg-Luftseilbahn beginnt eine Welt, in der man sich wie auf einem fernen Planeten fühlt. Denn im Gebiet Gryden und um den Stüblienberg sind die Berghänge von Dutzenden von Kratern, Trichtern und Löchern übersät. Das Tollste: Der Wanderweg schlängelt sich mitten durch diese uralte Landschaft. Die Dolinen, wie sie geologisch genannt werden, entstanden, als das Regenwasser unterirdische Höhlen schuf und irgendwann die Decken einbrachen. Der Rundweg Gryden führt bis zu einer schönen Schutzhütte und dann wieder zurück zum Ausgangspunkt. Eine Tour mit Aussichten und Tiefsichten.

Start: Leiterli (Bergstation) **Route:** Südlich um den Stüblienberg zur Schutzhütte und auf der Nordseite des Stüblienberg zurück zum Ausgangspunkt **Endpunkt:** Leiterli **Länge:** 7,4 km **Aufstieg:** 250 m **Abstieg:** 250 m **Wanderzeit:** ca. 2 ½ Std. **Schwierigkeit:** T2

2 «Bi de sibe Brünne»: Quellen aus dem Elfenland

Diese abwechslungsreiche Wanderung führt gleich zu einer Serie von Wasser-Spektakeln rund um die junge Simme. Kaum aus dem Postauto gestiegen, steht man vor der tosenden und donnernden Simme, die hier in einer Felsrinne zu Tale braust. Etwas später wandert man auf der Barbarabrugg durch die stiebenden Luftschwälle der Simmefäll. Und nochmals eine gute halbe Stunde weiter erreicht man die «sibe Brünne»; hier sprudeln die Wasser aus zahlreichen Löchern mitten aus dem Bergfels – ein magischer Anblick. Als wäre dies nicht genug, fährt das Postauto auf der Route von der Iffigenalp zurück nach Lenk in nächster Nähe am Iffigfall vorbei.

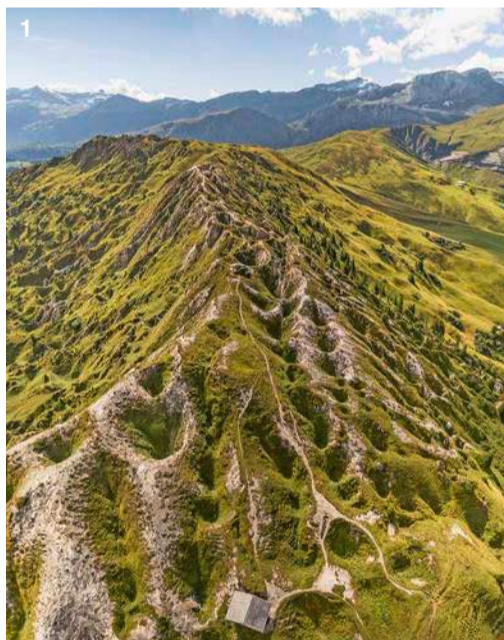
Start: Lenk, Simmenfälle **Route:** Auf dem Siebenbrunnen-Weg 316 zur Iffigenalp oder beim Start direkt der Simme entlang; **Endpunkt:** Lenk, Iffigenalp (Postauto) **Länge:** 8,6 km **Aufstieg:** 820 m **Abstieg:** 340 m **Wanderzeit:** ca. 3 ½ Std. **Schwierigkeit:** T2

3 Zur Wildhornhütte: Das Schönste der Bergwelt

Das ist die Tour für alle fitten Bergfreunde – hier gibt es Pässe, einen funkelnden Bergsee, eine felsige Berglandschaft – und Alpenblumen und Gipfelblicke à discretion. Die Tour ist mit gut fünf Stunden nicht kurz, aber dank dem Seilbahn-Start auf dem Leiterli sind doch nur etwa

Im Reich der Naturwunder

Fünf Top-Wanderungen Eine spektakuläre Szenerie, geologische Raritäten und viel Wasser – das sind die Zutaten für aussergewöhnliche Naturerlebnisse in und um Lenk im Simmental.



Wie aus einer anderen Welt: Im Gebiet Gryden sind die Hänge mit Kratern und Trichtern übersät. Fotos: Lenk Tourismus

650 Aufstiegsmeter zu bewältigen. Die Wanderung bietet die schönsten Aussichten über das Simmental, ins Louwenetal und in die schroffe Bergwelt um das Schnidehore. Für eine Pause gibt es gleich drei Gelegenheiten: beim Start, in der Wildhornhütte SAC und im Berghaus Iffigenalp. Das Rundum-macht-Freude-Paket für alle Bergwanderer und Naturfreundinnen.

Start: Leiterli (Bergstation) **Route:** Via Stüblienberg, Tunzelpass, Wildhornhütte und Iffigsee zur Iffigenalp **Endpunkt:** Lenk, Iffigenalp (Postauto) **Länge:** 15,3 km **Aufstieg:** 720 m **Abstieg:** 1080 m **Wanderzeit:** ca. 5 ¼ Std. **Schwierigkeit:** T3

4 Wallbachschlucht: Halber Tag – ganzes Erlebnis

Fast am Dorfrand liegt ein weiteres Highlight der Region Lenk – und wieder zum Thema Wasser: die Wallbachschlucht. Hier gibt es ganz unterschiedliche Abschnitte. Im untersten, breiten Teil lässt es sich noch hinsetzen, sinnieren und Steinmannli bauen. Weiter oben gibt es einen Wasserfall wie aus dem Bilderbuch, während andernorts das Wasser durch rund ausgefräste und glatt geschliffene Felspalten schiesst. Der Wanderweg führt in einigen Kehren aus der Schlucht zur Wallegg-Stube (Einkehrmöglichkeit) und einem weiteren Bach entlang wieder hinab nach Lenk. Das ideale Türli für einen halben Tag.

Start: Lenk, Bahnhof **Route:** Via Lenk Wallegg (Talstation) in die Wallbachschlucht, zur Wallegg-Stube und zurück zum Ausgangspunkt **Endpunkt:** Lenk, Bahnhof **Länge:** 4,9 km **Aufstieg:** 290 m **Abstieg:** 290 m **Wanderzeit:** ca. 1 ¾ Std. **Schwierigkeit:** T2 Wegen Unwetterschäden voraussichtlich erst ab 1. Juli geöffnet.

5 Jodlerweg St. Stephan: Zum Juchzen schön

Für Neugierige, Musikalische und Gipfelkletterinnen gibt es eine ganz besondere Wanderung in der kaum bekannten Bergregion bei Lenk. Und sie bietet gleich zwei Highlights: Das Flöschhore (2078 Meter über Meer), welches das Bergdorf Lenk um tausend Meter überragt und fantastische Aussichten bietet. Und den Jodlerweg St. Stephan. Der interaktive Erlebnisweg wurde 2021 eröffnet, und hier dreht sich alles ums Jodeln. Der offizielle Start- und Endpunkt des Jodlerweges ist die Alp Dürrenwald. Hier gibt es während der Alpzeit Einfaches zu trinken und essen. So inspiriert und gestärkt kann man auf dem Flöschhore gleich selbst einen Freudesjodel in die Bergwelt schicken.

Start: Lenk, Schadauli **Route:** Via Eggmatte und Alp Dürrenwald auf das Flöschhore, via Eggmatte zurück **Endpunkt:** Lenk, Schadauli **Länge:** 12,2 km **Aufstieg:** 1100 m **Abstieg:** 1100 m **Wanderzeit:** ca. 5 ½ Std. **Schwierigkeit:** T2 www.lenk-simmental.ch

Mit 66 Jahren den Ironman absolvieren

Sport Am 9. Juli startet Bernhard Krummenacher zum Ironman in Thun. Im Deltapark Vitalresort in Gwatt hat der Rentner einen idealen Ort zum Trainieren und Regenerieren gefunden.

Der Schwachpunkt von Bernhard Krummenacher bleibt Schwimmen. «Wäre ich hier am Thunersee aufgewachsen, würde die Sache wohl anders aussehen. Aber im Entlebuch hatten wir früher nicht einmal ein Schwimmbad», blickt er zurück. Mit dem Training angefangen habe er darum erst mit dreissig. «Viel zu spät für einen Spitzensportler.» Krummenacher entschied sich für eine klassische Berufskarriere und verschob den Sport in die Freizeit. Seine daraus gezogenen Lehren gibt er heute als Coach weiter.

Mit 66 Jahren rückt der Sport aber wieder stärker in den Fokus. 25 Skitouren habe er im vergan-

genen Winter unternommen, für viele davon musste er nicht weit reisen. Wir treffen Bernhard Krummenacher im Deltapark Vitalresort in Gwatt bei Thun. Als offizielles «Race Hotel» darf das Vierstern-Superior-Resort am Thunersee zwei Athleten für den Ironman Switzerland vom 9. Juli stellen. Bernhard Krummenacher ist einer davon.

Der Ironman ist ein Triathlon, bestehend aus 3,8 Kilometern Schwimmen, 180,2 Kilometern auf dem Rennvelo und einem Marathon (42,2 Kilometer). Letztes Jahr löste sich Krummenacher mit seiner Leistung in Thun das Ticket zum berühmt-berüch-



Gut in Form: Ironman-Teilnehmer Bernhard Krummenacher.

tigten Ironman-Finale auf Hawaii. «Ein tolles Erlebnis», sagt er. Eines, von dem er schon lange geträumt, und das er sich hart erarbeitet hat. «Aber so schön wie der Ironman hier ist kein anderer.» Als 18-facher Finisher hat er

schon viele Rennstrecken gesehen. Und er gerät ins Schwärmen von der Laufroute dem See entlang und durch die Thuner Altstadt und von der Velostrecke, die direkt am Deltapark vorbeiführt.

Als Teil der Kooperation zwischen dem Athleten und dem Hotel trainiert und regeneriert er im Resort. Unabhängig davon lebt er auch mit seiner Frau in einem Wohnhaus auf dem Gelände, in nächster Nähe zu den Bergen, zum See. Nicht selten sprintet Krummenacher abends auf den nahegelegenen Niesen.

Der Deltapark als Trainings- und Regenerationsort sei übrigens ideal für Athletinnen und

Athleten, deren Partner oder Partnerin vielleicht nicht so Sportversessenen sind. «Hier

Trainingstage im Deltapark

Am Wochenende vom 3./4. Juni organisiert das Deltapark Vitalresort für Triathlon-Interessierte und Ironman-Teilnehmende Trainingstage mit Bernhard Krummenacher. In einer Kombination aus Training und Erholung steht das Kennenlernen der Wettkampfstrecken im Zentrum. Im Package inbegriffen sind der Hotelaufenthalt mit Halbpension und der Zutritt zum Spa. www.deltapark.ch

kommt auch die Begleitung auf ihre Kosten», sagt er. Der großzügige Wellness-Bereich ist das eine, die Lage direkt in der Bergwelt und am See das andere. Absolvieren Bernhard Krummenacher seine Schwimmtrainings, wird er oft von seiner Frau im Kajak oder auf dem Stand-up-Paddle-Board begleitet.

Die Krummenachers sind glücklich hier. Es sei ein idealer Ort, um alt zu werden. «In meiner Vorstellung organisiere ich hier vielleicht irgendwann einmal ein Rollator-Rennen», schmunzelt der fitte 66-Jährige. Das dürfte allerdings noch ein bisschen dauern. **Anita Suter**

Ein Biest auf zwei Rädern

Start-up E-Bikes von Miloo sind zwar nicht filigran, aber eine gute Alternative für Pendler, Familien und Outdoor-Freaks. Das Top-Modell ist eine Wucht.

Weltoffen, sportlich und absolut enthusiastisch – so könnte man Anna Bory, Daniel Van den Berg und ihre Geschäftsidee beschreiben. Ziel: Sie wollen die Schweiz mit einem fahrenden «Ungeheuer» erobern. Einem E-Bike, das alles andere als schlank und drahtig, dafür aber superkomfortabel und absolut sicher ist. Sein Name: Beast.

«Wenn wir Berufspendler oder Eltern dazu bringen möchten, mit dem Velo ins Büro zu fahren oder den Nachwuchs per Bike zum Kindergarten zu bringen, genügt es nicht, ein herkömmliches Fahrrad mit einer Batterie auszustatten», sagt Anna Bory. Die zweifache Mutter, Hundehalterin und ehemalige Marketing-Chefin von Audi Singapur und später China denkt darum vom Auto her und nicht vom Velo. Dasselbe gilt für ihren Partner Daniel, den Tüftler, der sein Traumbike mit extra dicken Reifen, Blinkern und allerlei individuell konfigurierbaren Features ausgestattet hat. «Wie bei den SUV, die ja gerade wegen ihres Komforts so beliebt sind.»

Wer wie Anna und Daniel schon auf der halben Welt mit dem Velo unterwegs war, weiss: Gerade im Stadtverkehr kann man sich keinen Wackler er-



Ideal in der Stadt und für Familien: Miloo-Gründerin Anna Bory unterwegs mit dem E-Bike Beast.

lauben – weder beim Anfahren an der Ampel noch beim Abbiegen mit ausgestrecktem Arm. «Darum sind ein guter Grip, Agilität und Stabilität so wichtig, auch wenn die Bikes dadurch eher robust und weniger sportlich aussehen», sagen die beiden Westschweizer. Dass Freunde eines Nachbarn den Prototypen ihres E-Bikes beim ersten Anblick als «Biest» bezeichnet haben, nahmen die beiden darum als Kompliment und blieben auch gleich bei diesem Namen.

Extremsportler Mike Horn will mit einem Xplorer Beast auf Weltreise gehen

Unnötige Spielereien sind bei der Auswahl der Modelle nicht zu finden. Es gibt drei verschiedene Beasts – jeweils mit 25 und 45 Stundenkilometer unterstützter Maximalgeschwindigkeit. Auf ein Modell sind Anna und vor allem Daniel aber besonders stolz: das Xplorer Beast. Diese Co-Kreation ist in Zusammenarbeit mit Mike Horn entstanden, dem südafrikanisch-schweizerischen Extremsportler. Der Abenteurer will das E-Bike mitnehmen auf eine Weltreise, die zum eiskalten Nordpol und in den feuchtheissen Amazonas führt. «Dafür hatte er die verrücktesten Anforderungen», berichten Anna und Daniel. Unter anderem kann sich das Bike nun über Solarpanels und mit Bremsenergie selbst aufladen. Einem Kältebest in Zermatt bei minus 35 Grad Celsius hat es ebenfalls standgehalten. Nur hundert Stück gibt es vom Xplorer Beast. «Aber viele Innovationen, die dank Mikes Wünschen entstanden sind, werden bleiben», heisst es bei Miloo.

Dass sie einmal in der Schweiz ein Start-up für E-Bikes gründen würden, hätte vor allem Anna nie gedacht. Doch Co-Founder Daniel – ebenfalls mit langer Berufserfahrung in Asien – hatte ihr vor einigen Jahren eine Wette abgerungen: «Wenn ich mein Traumbike einmal bis zur Marktreife gebracht habe, machst du das Marketing.» Seit 2018 gibt es nun Miloo – 2021 wurden die ersten Bikes ausgeliefert. «Meine Versprechen halte ich. Immer.» Dieses Zitat von Anna Bory steht sogar auf der Website – direkt unter ihrem Foto mit dem Beast.

Jonathan Spirig

Miloo in Lausanne, Genf und Zürich

Miloo ist eine Schweizer Marke, die ihre E-Bikes selbst designt, konzipiert und hauptsächlich im Eigenvertrieb verkauft. Montiert werden sie in den Miloo-Werkstätten in Genf. Miloo Experience Center mit dem kompletten Sortiment gibt es derzeit in Lausanne, Genf und Zürich. www.miloo.com

Fun und Action in Tirol

Outdoor-Tipps Wer bei Tirol an sommerliche Postkarten-Motive denkt, an idyllische Dörfer und blühende Wiesen, liegt zwar richtig – aber zwischen Achensee und Nauders geht es auch voll zur Sache. Am Berg, im Wasser und in der Luft. **Christian Schreiber**

Verdiente Pause: Der Fleckalm Trail am Hahnenkamm.

Foto: Sebastian Schels/Tirol Werbung



Grosse Trails für Mountainbiker

Wurzelweg im Wald oder lieber hochalpiner Downhill? Im österreichischen Bundesland Tirol findet jede Bikerin, jeder Biker das passende Revier. Die Region kommt auf über 300 Kilometer Singletrails und wirbt mit dem Slogan, das Bikeparadies Nummer eins in Europa zu sein. In jedem Fall fällt die Wahl schwer. Eine Experten-Kommission hat eben die fünf besten Bike-Abfahrten ermittelt – die «Great Trails». Dabei geht es nicht nur um Schwierigkeiten und Höhenmeter wie beim Fernar Trail (Ötztal). Auch Erlebnis- und Flowfaktor spielen eine Rolle. Sie sind garantiert beim Högtrail in Serfaus. Der Fleckalm Trail (Kitzbüheler Alpen) hat bereits Kultstatus und vereint sämtliche Downhill-Elemente. Der Plamort Trail in Nauders ist nah an der Natur (und an der Schweizer Grenze), und auf dem Peter-Sagan-Trail (Osttirol) geht es extrem luftig zu. www.tirol.at

Innsbruck bei Nacht: Nach den Gipfeln lockt die Stadt am Inn.

Foto: Markus Mair/Innsbruck Tourismus



Von der Stadt auf den Berg

Lifestyle und steile Gipfel, Nightlife und Abenteuer, Kultur und coole Trails – Innsbruck steht für das Beste aus zwei Welten. Folglich lautet die Glücksformel für Tirols Hauptstadt so: Ab in die Natur, Wandern, Klettern oder Biken. Dann runterkommen, um runterzukommen. Vielleicht im Theater oder im Museum, beim Abendessen oder in einem angesagten Club. Nirgendwo sind sich City und Berge so nahe. Die Stadt geht nahtlos über in die Nordkette. Im Nu erreicht man von der Fussgängerzone den Klettersteig, wo ein toller Ausblick auf die Stadt wartet. Wer mehr Wanderlust hat, begibt sich auf den Goetheweg. Und noch ein Tipp: Mit der Welcome Card können Gäste kostenlos an geführten Touren teilnehmen. Jeder kommt auf seine Kosten, egal ob gemütlicher Einsteiger oder sportlicher Entdecker. www.innsbruck.info

Aktiv an seine Grenzen kommen: Hochseilgarten in der Area 47.



Abenteuer und Action im Ötztal

Wer Nervenkitzel sucht, ist im Ötztal an der richtigen Adresse. Die Area 47 steht für Abenteuer und Action – ein Freizeitpark, in dem man nicht bespaßt wird, sondern aktiv an seine Grenzen kommt. Im Angebot: vierzig Sportarten zu Land, zu Wasser und in der Luft. Kleine Auswahl: Hochseilgarten, Mega Swing, Flying Fox, Rafting, Wakeboarden, Bungee-Jumping. Aber auch andere Tiroler Regionen garantieren für Nervenkitzel: Kitesurfer rauschen über den Achensee, Paragleiter heben zum Beispiel in Serfaus ab. Ein Geheimtipp für Actionsport im Wasser ist das Lechtal, wo es einige reissende Bäche gibt, die sich tief in den Felsen gefressen und herausfordernde Schluchten gebildet haben. Beim Canyoning muss man sich teils aus vierzig Metern Höhe abseilen. www.lechtal.at; www.area47.at

Die grösste Radsport-Veranstaltung Europas: Dreiländergiro.

Foto: Florian Albert



Über Stilfserjoch, Umbrail- und Ofenpass

Tirol bietet jede Menge sportliche Events zum Mitmachen. So feiert der Dreiländergiro, eine der grössten Radsport-Veranstaltungen Europas Ende Juni die 30. Auflage. Start und Ziel ist in Nauders, es geht unter anderem über Stilfserjoch, Umbrail- und Ofenpass. Auch für Läufer steht ein Event im Juni an: die Xletix Challenge in Kühtai. Dabei handelt es sich um einen Extrem-Hindernislauf, bei dem Teilnehmende mit Herausforderungen wie dem Crazy Climb oder der Boulder Box konfrontiert sind. Und dann ist da noch der Karwendelmarsch am 26. August. Läuferinnen und Läufer sind auf einer Strecke von vierzig Kilometern durchs Gebirge unterwegs. Sie wählen ihr Tempo selbst. Für manche zählt nur das Ankommen, sie marschieren 13 Stunden. Die Schnellsten brauchen gerade mal vier Stunden. www.karwendelmarsch.info

Spielwiese für die Rennvelos mit den dicken Reifen: Seefeld in Tirol.

Foto: Olaf Unverzart/Tirol Werbung



Gravel – mit dem Velo ins Gelände

Auf einem Rennrad in den Wald, in die Berge, mitten hinein in die Natur? Wer ein Gravel-Bike nutzt, benötigt keine asphaltierten Strassen. Aber man braucht eine Region wie das Ausserfern in Tirol, das sich auf die neue Sportart konzentriert. Biker können wählen zwischen 18 speziellen Gravel-Bike-Routen, die mehr als tausend Kilometer und 22 000 Höhenmeter bieten. Die Touren führen am Wasser entlang, rund um Seen, hinauf auf Almen und steil wieder hinab. Aber auch in anderen Regionen ist das Gravel-Bike populär. Als Geheimtipp gilt das Gurgltal bei Imst, das beispielsweise eine Tour um den 2370 Meter hohen Tschirgant offeriert. Gravel-Fans sollten auch Seefeld im Blick haben. Wo sich im Winter Langläufer tummeln, entsteht im Sommer eine grosse Spielwiese für die Rennvelos mit den dicken Reifen. www.gravel.tirol



Architektonische Meisterwerke und touristische Sehenswürdigkeiten in Sachsen: Die 500 Meter lange Brühlische Terrasse in Dresden und die mittelalterliche Albrechtsburg in Meissen. Fotos: J. Gutzeit, S. Rose

Malerische Städtchen mit Charme und dem gewissen Etwas

Sachsen Neben den Metropolen wie Leipzig oder Dresden finden sich im ostdeutschen Bundesland auch kleinere Zentren, in denen es zahlreiche spannende Attraktionen zu entdecken gibt.

Sachsen ist bekannt durch seine drei Grossstädte Leipzig, Dresden und Chemnitz. Doch wer abseits der Metropolen reist, findet eine Reihe an aussergewöhnlichen kleinen Städten mit ihrem Charme können sie überraschend grossartig mithalten.

Mittelalterliches Flair in der Region Oberlausitz

Die Oberlausitz im Osten Sachsens ist ein beliebtes Reiseziel für Velofahrer und Wanderer. Die Region überrascht zudem mit einem gewaltigen Reichtum an Kulturschätzen. Zum Beispiel im über tausend Jahre alten Bautzen, auch als Stadt der Türme bekannt. Ihre fast in ganzer Länge erhaltene Stadtmauer mit insgesamt 17 Türmen und Basteien sorgt für ein einzigartiges mittelalterliches Flair. Einen besonderen Stellenwert vor Ort geniesst die Kultur der Sorben – die Tradition des westslawischen Völkchens, das vorwiegend in der Lausitz lebt.

Wer einen Stadtbummel durch Görlitz unternimmt, begibt sich auf eine Zeitreise durch ein halbes Jahrtausend europäischer Architekturgeschichte: Rund 4000 restaurierte Baudenkmäler reichen von Spätgotik, Barock und Renaissance hinein in die Zeit des Jugendstils. Der Ruf der Görlitzer Altstadt reicht längst über die Grenzen Europas hinaus bis nach Hollywood. Die historischen Bürgerhäuser mit ihren verzierten Fassaden und kunstvollen Gewölben sind eine beliebte Kulisse internationaler Filmproduktionen.

Barock und Renaissance entlang der Elbe

Wie an einer Perlenkette reihen sich die malerischen Städte entlang der Elbe auf. Das kulturträchtige Pirna südöstlich von

Dresden wird auch als «Tor zur sächsischen Schweiz» bezeichnet und begeistert mit prächtigen, gotischen und barocken Bauten sowie einem original erhaltenen mittelalterlichen Stadtkern. Elbabwärts geht es von Dresden aus nach Meissen, wo sich ringsherum malerische Weinberge erstrecken, auf denen seit über 850 Jahren erlesene Rebsorten kultiviert werden. Berühmt geworden ist Meissen jedoch für das feine Porzellan, das hier 1710 erstmals in Europa produziert wurde. In der Porzellanmanufaktur Meissen können Besucher einen Blick hinter die Kulissen des 300 Jahre alten Handwerks werfen.

Ebenfalls an der Elbe gelegen, zählt Torgau zu den schönsten Renaissance-Städten Deutschlands. Wer durch das Zentrum flaniert, kann sich an vielen prächtigen Bauwerken erfreuen. So gilt Schloss Hartenfels als grösstes umfassend erhaltenes deutsches Schloss der Frührenaissance. Die Lutherstadt ist zudem bedeutendste Station des sächsischen Lutherwegs.

Majestätisch schön – Städte im Vogtland und Erzgebirge

Viele seltene und traditionelle Handwerkskünste in Sachsen haben ihren Ursprung im Vogtland und Erzgebirge. Das Vogtland, südwestlicher Zipfel Sachsens, ist bekannt für Spitze und Musik. In Plauen sowie auf internationalen Fashion Shows ist die «Plauener Spitze» zuhause. Die filigranen Stickereien können in Dresden bewundert werden. Seit 350 Jahren werden im Vogtland auch Musikinstrumente aller Art aus Holz und Blech in Handarbeit gefertigt.



Geschichte und Kultur: Die mittelalterliche, über tausendjährige Stadt Bautzen in der Region Oberlausitz; und das zu den international bedeutendsten Kammermusik-Anlässen zählende Moritzburg-Festival.

Fotos: S. Rose, O. Killig

Nordöstlich schliesst sich eine der reizvollsten deutschen Mittelgebirgslandschaften an. Das Erzgebirge bietet nicht nur paradiesische Wanderwege, sondern auch berühmte Handwerkskunst sowie spannende Zeugnisse einer grossen, 800-jährigen Bergbaugeschichte, die ebenfalls eine Reise wert ist. 2019 wurde die «Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří» mit den Städten Freiberg, Annaberg-Buchholz sowie Schwarzenberg und weiteren Orten als Unesco-Welterbe ausgezeichnet.

Kunst, Kultur und Kulinarik – Dresden geniessen

Prachtbauten und Kulturstätten von Weltrang, begeisternde Festivals und eine malerische Weinlandschaft an den Ufern der Elbe machen Dresden und das Elbland zu einer der beliebtesten deutschen Regionen für Kulturliebhaber, Naturfreunde und Weinkenner. Zu den berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Elbmetropole gehören: Frauenkirche, Zwinger und Semperoper,

Albertinum, Brühlische Terrasse und das Dresdner Residenzschloss, dessen Wiederaufbau eines der umfassendsten Bauprojekte Dresdens ist. Der Anblick des von Sgraffito-Darstellungen geprägten Grossen Schlosshofes ist bereits heute bezaubernd. Im September 2023 sollen die Restaurierungsarbeiten der Fresken im Grossen Schlosshof beendet sein. Für Ende des Jahres wird auch die Rekonstruktion des Dresdner Neumarkts fertiggestellt sein.

Nicht verpassen – die neuen Sonderausstellungen

Für Kunstfreunde und Museumsfans stehen in Dresden die Gemäldegalerie der Alten Meister, das Residenzschloss, das Deutsche Hygiene-Museum und das Verkehrsmuseum ganz oben auf der Liste der insgesamt mehr als fünfzig Museen. Entsprechend üppig ist das Angebot an neuen Ausstellungen. So lockt das Hygiene-Museum mit der Sonderausstellung «Von Genen und Menschen» (bis zum 10. Sep-

tember 2023). Wie lassen sich städtisches Leben und Verkehr in Einklang bringen? – Das ist die zentrale Frage der Ausstellung «MOVE. Stadt macht Verkehr» im Verkehrsmuseum Dresden (bis 7. Januar 2024). Die Gemäldegalerie Alte Meister widmet sich im Anschluss an die Ausstellung «Elegante Begegnungen. Rosalba Carriera – Perfektion in Pastell» (9. Juni bis 24. September 2023) dem Stillleben «Zeitlose Schönheit. Eine Geschichte des Stilllebens» (17. November 2023 bis 28. April 2024)

Volles Programm – Opern, Uraufführungen und Musicals

Allein die Semperoper wartet in der Spielzeit 2023/24 mit sechs Opernpremierer und einer Opernuraufführung «Die Jüdin von Toledo» des deutschen Komponisten Detlev Glanert auf. Tschaikowskys Oper «Pique Dame» wird in der Inszenierung des renommierten Regisseurs Andreas Dresen zu sehen sein (Premiere am 1. Juli 2023). Die Landesbühnen Sachsen widmen

sich einem echten Kult und inszenieren ein Musical nach dem gleichnamigen Märchenfilm «Drei Haselnüsse für Aschenbrödel» (16. Juni bis 2. Juli 2023).

Für Kulturfreunde – Musik, Filmnächte und Literatur

Vielfältige Festivals prägen den Veranstaltungskalender. Über einen ganzen Monat nehmen die Dresdner Musikfestspiele die Stadt und das Umland in Besitz (18. Mai bis 18. Juni). Innovationsgeist und besondere Spielstätten prägen die einzigartige Atmosphäre des renommierten Kammermusikfestivals Moritzburg-Festival (4. bis 20. August). Highlights sind das Literaturfest Meissen, Deutschlands grösstes Open-Air-Lesefest (9. bis 11. Juni) und die «Filmnächte am Elbufer» (22. Juni bis 27. August) mit Kino und Konzerten auf der Open-Air-Bühne vor der prächtigen Silhouette der Altstadt. Und zum 52. Mal steht das Internationale Dixieland-Festival, das älteste Oldtime-Jazz-Festival Europas auf dem Programm (12. bis 19. Mai 2024).

Tradition – Weingenuss und Winterfeste im Elbland

850-jährige Weintradition lässt sich erleben bei einem Winterbesuch oder einer Weinbergtour auf dem Sächsischen Weinwanderweg. Während der Weinlese finden diverse Feste statt, so etwa die Tage des offenen Weingutes (26./27. August), das Herbst- und Weinfest mit internationalem Wandertheaterfestival in Radebeul und das Meissner Weinfest (beide vom 22. bis 24. September).

Eine Zusammenarbeit mit TMGS Tourismus Marketing Gesellschaft Sachsen GmbH.

Jubiläen und Festumzüge

— Das Internationale Strassentheaterfestival Via Thea vereint in der Altstadt von Görlitz Menschen unterschiedlicher Kulturen. Vom 6. bis 8. Juli präsentieren internationale Künstler dem Publikum ihre neuesten Produktionen.
— Torgau begeht in diesem Jahr sein 1050. Stadtjubiläum. Die einstige Sachsen-Residenz blickt auf bewegte Jahre zurück – und nach vorn auf ein fürstliches Festprogramm, das zwischen Juni und September viele Facetten der reichen Stadtgeschichte erlebbar macht. Höhepunkt ist die Festwoche vom 18. bis 24. September mit eindrucksvoller Lichtkunst, einer Fürstenhochzeit im Schlosshof und historischem Festumzug.
— In Meissen ist eine Sonderausstellung vom 9. bis 29. September 2024 auf der Albrechtsburg der 600-jährigen Gründungsgeschichte Sachsens gewidmet.
— Infos: info@sachsen-tour.de
Tel.: 0049 / 351 49 170 0
www.sachsen-tourismus.de