

Bernhard Russi

Die Ski-Ikone über das Märchen von Andermatt

Das grosse Interview — 84

Smart Skiing

Die Digitalisierung erobert die Pisten

Die neusten Apps — 86

Die 75 besten Winterhotels der Schweiz

Zum achten Mal präsentiert die Sonntagszeitung das grosse Rating des Hotelexperten Karl Wild



Spitzenplatzierung:
Das Maiensässhotel
Guarda Val oberhalb
von Lenzerheide



PRIVATE SELECTION HOTELS & TOURS

56x Gastfreundschaft mit Charme in Europa

Private Selection Hotels ist das Gütesiegel für privat geführte Erstklass- und Luxushotels mit besonderem Charme und authentischem Charakter in den schönsten Regionen Europas.



SAMNAUN SKI, SPA & GENUSS



Das frisch renovierte Chalet Silvretta Hotel & Spa liegt im Herzen von Samnaun Dorf und verfügt über 24 Zimmer im Chaletstil sowie 7 neue Alpine Suiten und eine grosszügige Penthouse Suite mit ca. 110 m².

Im alpinen Silvretta Spa kann man sich nach einem erlebnisreichen Tag in den Bergen bestens entspannen. Durch einen unterirdischen Gang gelangt man direkt ins grosse römische Schwimmbad des Chasa Montana Hotel & Spa. Im Restaurant geniessen Sie eine Küche inspiriert aus dem Dreiländereck, Schweiz, Italien und Österreich oder Sie lassen sich mit Engadiner Spezialitäten in der traditionell eingerichteten Bündnerstube überraschen. Als Gast des Silvretta Hotel & Spa profitieren Sie von VIP Leistungen in den ZEGG Geschäften und der Möglichkeit eines Dine Arounds in einem der 5 ZEGG Spezialitätenrestaurants. Wintersaison 2018/19 bis 01.05.2019.

Angebot: Ski & Spa

- 2 Übernachtungen zwischen Sonntag und Freitag
- Verwöhn-Halbpension
- 2 Tage Skipass für die Silvretta-Arena Samnaun/Ischgl
- 1 x CHF 50.- Wellness-Gutschein pro Person
- Nutzung des alpinen Silvretta SPA (900 m²) mit römischem Hallenbad
- Hoteleigener Skibus



T +41 81 861 95 00 · info@hotel-silvretta.ch · www.hotel-silvretta.ch

**2 Nächte
ab CHF 429.- pro Person im DZ**

Angebot gültig in der Vor- und Nachsaison.

VERWÖHNANGEBOT «WELLNESS EXCELLENCE»



Was auch immer Dir gut tut ... Mach es!

Im Angebot inbegriffen:

- 3 Nächte inkl. Gourmet-Halbpension und freier Nutzung der Wellnesswelt
- Teilnahme an den Hotelaktivitäten gemäss Wochenprogramm
- Eine Teilkörpermassage pro Person während des Aufenthaltes

Wählen Sie Ihr Angebot jetzt:

RELAX ab CHF 495.- pro Person

EXCELLENCE ab CHF 645.- pro Person

Ab sofort bis Weihnachten und vom 5. Januar 2019 je nach Saison über's ganze Jahr in **15 ausgewählten Hotels buchbar.**

Weitere Informationen und Reservationen:

www.privateselection.ch/wellness

T +41 41 368 10 05

info@privateselection.ch



Loslassen, sich vom Alltag befreien, auftanken, innere Ruhe finden. Körper, Geist und Seele in Einklang bringen.

Wir freuen uns auf Sie!

Claudia und Andreas Züllig und das ganze Schweizerhof-Team Ihre Gastgeber

Hotel Schweizerhof
7078 Lenzenerheide
081 385 25 25
schweizerhof-lenzenerheide.ch



Willkommen in unseren Sinneswelten!



Unvergessliche Winter-Erlebnisse

Aktuellste und immer attraktive Angebote für Ihre wohlverdiente Auszeit in der kühlen Jahreszeit – ob für Sportler, Geniesser oder Erholungssuchende – finden Sie unter www.privateselection.ch/winter

ZAUBERHAFT PERSÖNLICHE

Reisen & Touren

COMING SOON!

Erlebnis-Design by Private Selection Hotels & Tours:

Bestellen Sie sich jetzt Ihr Exemplar unseres neuen Angebotsmagazines 2019 mit spannenden Touren und Reisen rund um die "Erlebniswelt der Private Selection Hotels" kostenlos: www.privateselection.ch/formular oder per Telefon unter +41 41 368 10 05.

SCHENKEN SIE FREUDE & ERHOLUNG

Geschenkidee

Geschenkgutscheine für jedes Budget, gültig in allen Private Selection Hotels:

- **Wert-Gutschein:** im Wert nach Ihrem Budget-Wunsch
- **Gourmet-Gutschein:** 1 Nacht im Doppelzimmer für zwei Personen inkl. Frühstück vom Buffet und 4-6 Gang Menü sowie freier Nutzung der Wellnesswelt: CHF 450.-
- **2-Nächte Gutschein:** inkl. Frühstück vom Buffet und freier Nutzung der Wellnesswelt im Doppelzimmer für zwei Personen: CHF 600.-
- **DaySpa:** Ein ganzer Tag Wellness in einem von 13 ausgewählten Private Selection Hotels, inkl. leichtem Lunch und einer Wellness-Anwendung: CHF 175.- pro Person.

www.privateselection.ch/gutscheine | T +41 41 368 10 05

Schweizer Spitzenhotels in Aufbruchstimmung

Aufsteiger, Absteiger und zehn Neue – das Winterhotel-Rating der Sonntagszeitung



Bleibt Nummer eins bei den Dreisternhotels: Das Spitzhorn in Saanen-Gstaad

Karl Wild

Es war ein Traumsommer. Für mehr als ein Dutzend der Häuser, die im Rating mit den 75 besten Winterhotels Aufnahme fanden, war es gar der beste ihrer Geschichte. Unter den grossen Gewinnern sind so bekannte Namen wie die Zermatter Tophäuser Zermatterhof und The Omnia oder die Gstaader Nobelterbergen Palace und Le Grand Bellevue; letzteres legte, auf hohem Niveau, gar um satte 20 (!) Prozent zu.

Aber auch eine ganze Reihe von Spitzenhäusern mit drei und vier Sternen erreichten nie erwartete sommerliche Rekordzahlen. Auffallend ist, dass viele Schweizer Gäste, die vor Jahren an Österreich und Südtirol verloren gingen, die einheimische Hotellerie neu oder wieder entdeckt haben. Die Blitzumfrage der Sonntagszeitung ergab überdies, dass der Buchungseingang für den kommenden Winter meist über dem (guten) Vorjahr liegt. Nach langen Jahren von Stagnation, miesen Zahlen und Krise herrscht in der helvetischen Hotellerie wieder Aufbruchstimmung.

In der Rangliste der besten Hotels mit fünf Sternen hat The Chedi Ander-

matt das Kulm St. Moritz von der Spitze verdrängt. Das Herzstück von Samih Sawiris' Tourismus-Milliardenprojekt im Urserental steht fünf Jahre nach der Eröffnung vor allem für eines: für Weltklasse total – auf allen Ebenen und in jeder Hinsicht. Hauptsächlich dank Schweizer Gästen ist das spektakuläre Alpen-Hideaway alljährlich im zweistelligen Bereich gewachsen. Jetzt schreibt es erstmals schwarze Zahlen. Ohne jegliches Schräubeln an den Zimmerpreisen. Und, wohlgemerkt, bei ganzjähriger Öffnungszeit. Das Prädikat Weltklasse trifft freilich auch auf mehrere andere Schweizer Luxusherbergen zu. Allen voran auf das St. Moritzer Kulm, ein Ferienresort der unbegrenzten Möglichkeiten mit vierzig prächtigen neuen Zimmern. Oder auf das drittplatzierte Tschuggen in Arosa mit der neuen Version des Tschuggen-Express, der die Gäste vom Hotel direkt ins Skigebiet bringt.

Einen Führungswechsel gab es auch in der Liste der Tophotels mit vier Sternen. Das Guarda Val oberhalb von Lenzerheide löste das Pirmir Zurbriggen in Saas-Almagell ab. Für das Maiensässhotel im Weiler Sporz spricht vor allem

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Ratings mit den besten Winterhotels. Er arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis ZH. Er und sein Team, mehr als ein Dutzend Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens zwölf Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt. Die Kriterien:

- Wertung der wichtigen Hotel- und Restaurantführer
- Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen
- Investitionstätigkeit
- Gastfreundschaft
- Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers
- Charakter und Originalität des Hauses
- Lage und Umgebung
- Wintersport- und Freizeitangebot
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Gästebewertungen
- Subjektiver Gesamteindruck

seine Aura der Einzigartigkeit. Es gibt in den Alpen nichts Vergleichbares zum raffinierten Luxus hinter den erweiterten Balken des Guarda Val.

Nichts zu rütteln gab es bei den Dreisternhotels an der Leaderposition des Hotels Spitzhorn. Auch fünf Jahre nach Eröffnung bleibt das Chalet in Gstaad-Saanen unangefochten die Nummer eins vor dem St. Moritzer Kulthotel Waldhaus am See. Interessantester Neuling im Rating ist das Ultima Gstaad. Das fünfte Luxushotel im Berner Oberländer Nobelkurort mit exklusiven Suiten und Residenzen in drei riesigen Antikholzchalets legte einen fulminanten Start hin und holte sich gleich einen Platz in den Top Ten. Bemerkenswert auch das Comeback des Kempinski St. Moritz. Hier zeigt sich beispielhaft, was eine neue Führung bewirken kann.

Nur bedingt aussagekräftig sind, mittlerweile erst recht, die aufgeführten Zimmerpreise. Flexible Preise setzen sich immer mehr durch und werden vom Gast auch zunehmend akzeptiert. Wo dieser Preis liegt, erfragt man am besten im Hotel. Der direkte Kontakt bringt nur Vorteile. Und macht Buchungsportale überflüssig.

Editorial

Virtuelle Winterwelt

Es waren schwierige Jahre für den Schweizer Wintertourismus. Eurokrise, Klimaerwärmung und schlechtes Wetter führten zu einem massiven Rückgang der Gästezahlen. Doch jetzt scheint sich eine Trendwende abzuzeichnen.

Zahlreiche Destinationen vermelden steigende Umsätze, und auch viele Hotels konnten massiv zulegen. Grund dafür sind nicht nur besseres Wetter, auch unsere Preise sind wieder konkurrenzfähig. Und es wurde kräftig investiert. Allein 350 Millionen Franken sind im letzten Jahr in die Erneuerung von Bergbahnen geflossen.

«Seit über 150 Jahren ist der Schweizer Winter Trendsetter», sagt Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus. Doch damit das so bleibt, sind Ideen gefragt – Lama-Trekking und beleuchtete Schlittelwege reichen nicht mehr. Das Zauberwort heisst Digitalisierung. Apps, mit denen Pisten, Geschwindigkeit und Kalorienverbrauch analysiert, Skipässe gekauft und Hotels gebucht werden können. Oder die das ganze Skigebiet virtuell und in 3-D auf die Datenbrille projizieren. – Dann braucht es unsere schöne reale Winterwelt allerdings nicht mehr...

Dominic Geisseler



Impressum

WINTER ist eine redaktionelle Sonderbeilage der Sonntagszeitung
Leitung und Produktion: Dominic Geisseler
Hotelrating: Karl Wild
Art Direction: Tobias Gaberthuel
Layout: Natalie Seitz
Fotoredaktion: Karen Cordes
Foto: Das Bild/Stadler & Uster
Leitung Verlag: Marcel Tappeiner
Tamedia Advertising: Philipp Mankowski (Chief Sales Officer), Adriano Valeri (Head of Advertising)

Auf den Hund gekommen

Die Hoteliers Sonja und Andreas Martin beschäftigen sich in der Freizeit mit Rettungshunden, und auch im Beruf geben sie sich sehr hundefreundlich. Ihre Krone in La Punt positioniert sich zusehends auch als Herberge für Herchen, Frauchen und Vierbeiner. Im Winter können Langläufer in Begleitung ihres Hundes direkt vom Dreisternhotel in die Loipe oder die Skatingspur steigen. Auf dem Weg nach S-chanf gibt es weitere Hundeloipen. Ein Package für Anhänger des nordischen Skisports beinhaltet drei Übernachtungen mit Frühstück im Doppelzimmer, ein Grischun-Menü, Wachsservice für ein Paar Langlaufskis, den Loipenpass Engadin St. Moritz und das ÖV-Ticket für das Oberengadin – selbstverständlich auch für Bello oder Fifi. Kosten: ab 565 Franken.

www.krone-la-punt.ch

Bündner Küche mit Raffinesse

Das Romantikhotel The Alpina Mountain Resort & Spa in Tschierschen GR hat ein drittes Restaurant eröffnet: Die Tropaios Lounge ist dem Lieblingsrennpferd des malaysischen Besitzers Theo A. King gewidmet. Serviert werden von Mittwoch- bis Samstagabend fixe Gourmetmenüs. Auf den Tisch kommen exzellente Bündner Gerichte wie etwa ein Engadiner Lammcarpaccio oder ein Filet vom Longhorn-Rind aus Tschierschen. Die Lounge zählt nur zehn Plätze, deshalb ist eine Vorreservation unerlässlich. «Wir möchten die Gäste überraschen und sie mit neuen Seiten der heimischen Kulinarik bekannt machen», sagt Alpina-Chef Michael Gehring. Sein Haus zählt 27 Zimmer und Suiten und hat Tschierschen zurück auf die touristische Landkarte gebracht.

www.the-alpina.com

Vom Huus zum The Hide

Der Berner Oberländer Hoteltausendsassa Günter Weilguni expandiert nach Graubünden. Zusammen mit Kompagnons eröffnet er am 15. Dezember 2018 in Flims The Hide. Das Konzept gleicht Weilgunis erfolgreichem Huus im Saanenland, und mit Erik Nissen Johansen ist derselbe Designer mit von der Partie. Das Hotel bietet 47 grosszügige Zimmer und greift in der Gestaltung dank erlesener Naturmaterialien und einer auffälligen Farbgebung die alpine Bergwelt auf. The Hide liegt direkt gegenüber der Talstation der Bergbahnen. Den Gästen stehen zwei Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten, eine «Kindercity» sowie ein grosszügiger Wellnessbereich zur Verfügung. Über dem Hotel leuchten dreieinhalb Sterne; der Service soll vier Sterne wert sein.

www.thehidefilms.ch

Drei Sterne leuchten besonders

Die Vereinigung «Best 3 Star Hotels» wächst munter weiter. Nachdem das Hotel Restaurant Taverna in Tafers FR, das Hotel Spescha in Lenzerheide GR und das de Londres in Brig VS Aufnahme fanden, zählt die vor drei Jahren gegründete Allianz bereits 28 Mitglieder. Ihre Macher setzen sich das Ziel, die besten Dreisternhäuser des Landes zusammenzuführen und mannigfache Synergien zu fördern. Sowohl die Taverna als auch das de Londres im Zentrum Brigs und das bei Wintersportlern populäre Spescha überraschen mit einer beeindruckenden Infrastruktur und einigen Highlights: das Taverna etwa mit einem sehr speziellen Holzofen, das de Londres mit einem handverlesenen Weinkeller und das Spescha mit originellen Wanderrucksäcken für seine Gäste.

www.best3starhotels.ch



Über 2000 Quadratmeter grosse Wellnesszone im ehemaligen Kurhaus: Der Lenkerhof gehört mit seinen beiden Gourmetrestaurants und der perfekten Infrastruktur zu den besten Fünfsterne-Winterhotels der Schweiz

Der Lenkerhof kennt keinen Stillstand

Im laut Eigenwerbung «jugendlichsten Luxushotel der Schweiz» geht der Chef mit guter Laune voran – und plant Grosses

Christoph Ammann

Die Kundschaft auf der Terrasse im Restaurant mit dem Zungenbrechernamen «Oh de Vie» freut sich über die gute Spätherbstlaune der Gastgeber: Die Lenkerhof-Crew hat sich zum Fototermin versammelt. Gruppenbild mit über hundert Angestellten. Man scherzt und lacht, und nach einer halben Stunde räumt der Fotograf sein Equipment zufrieden ab.

Jan Stiller löst sich aus dem Pulk und sagt: «Es bereitet Spass, mit diesen Leuten zu arbeiten und dieses Hotel zu leiten.» Stiller, 40 Jahre alt, steckt mit seiner fast bubenhaften Begeisterung an, und man glaubt ihm, wenn er rhetorisch fragt: «Welcher General Manager in der Schweizer Luxushotellerie hat schon die Chance, ein Haus nach seinem Gusto zu führen?» Der gebürtige Lenker kehrte 2010 mit

Partnerin Heike Schmidt aus dem Unterland ins Simmental zurück. Er hat das Profil der einzigen Nobelherberge weit und breit nochmals geschärft. Das Lenkerhof Gourmet Spa Resort positioniert sich als «jugendlichstes Fünfsterne-Superior-Hotel der Schweiz».

Die Geschichte des Hotels geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Bis in die 90er-Jahre fristete es das unscheinbare Dasein eines Kurhauses mit eigenem Heilwasser, bevor das Anwesen bei der Talstation der Betelbergbahn 2001 vom Berner Unternehmer Jürg Opprecht und Vollbluthotelier Philippe Frutiger (heute Giardino Group) dem Dornröschenschlaf entrissen wurde.

Von aussen ist der Lenkerhof immer noch keine Beauty, aber im Innern birgt er neben zauberhaften Zimmern und Suiten eine über 2000 Quadratmeter grosse Well-

nesszone mit Schwefelgrotte und Frauendampfbad.

Zudem hat «Gault Millau» die beiden Restaurants geadelt – das Spettacolo mit 16, das «Oh de Vie» neu mit 13 Punkten. Im Toplokal bereitet die Mannschaft des jungen Küchenchefs Stefan Lünse pro Abend 16 Gerichte zu, die sich kombinieren und kumulieren lassen. «Auch die Bevölkerung im Tal ist stolz auf unsere beiden Gourmettempel», glaubt Jan Stiller. Der Hotelier wandelt das Haus nicht nur sanft zum Ganzjahresziel um («Oktober und November sind für uns sehr gute Monate»), Stiller holt auch neue Kundensegmente an die Lenk: «Wir begrüssen immer mehr Romands.»

Die Akquisition jenseits des Röstigrabens zeitigt ungeahnte Folgen. «Unsere Küche musste lernen, die Garstufen anders zu interpretieren», plaudert der Lenker-

hof-Boss aus dem Nähkästchen. «Wenn ein welscher Gast das Fleisch medium bestellt, so meint er saignant, und saignant heisst für ihn bleu.» Aber auch die Weindegustation, die im Lenkerhof täglich um 18 Uhr ansteht, wird von den Romands eifrig frequentiert.

Mit der frankofonen Lebensart freundet er sich gerade an. Der Berner Oberländer ist nämlich seit April Chef der Schweizer Delegation von Relais & Châteaux. Er pflegt einen engen Kontakt zur Zentrale in Paris, nimmt häufig an globalen Telefonkonferenzen teil und flog kürzlich nach Kanada zum Jahresmeeting der renommierten Hotelvereinigung.

In Planung sind Dependancen mit 17 Appartements

Der helvetische Vormann möchte weitere individuell geführte Hotels und gehobene Gastrobetriebe

zu Relais & Châteaux holen und die weissen Flecken auf der nationalen Karte ausradieren. Der Lenkerhof mit 80 Zimmern und Suiten ist der zweitgrösste Betrieb der 26 Mitglieder zählenden Schweizer Relais-&Châteaux-Riege. Alle profitieren vom internationalen Netzwerk und dem guten Ruf der Vereinigung, besonders in Übersee und Frankreich. «Dank Schweizer Gästen bleibt der zweite Teil der Woche im Lenkerhof zwar stark gebucht», räumt Jan Stiller ein, «zwischen Sonntag und Mittwoch würden wir die freien Betten aber gern mit zusätzlicher internationaler Kundschaft füllen.»

Stillstand gibt es nicht. Am 1. April schliesst das Luxushotel für einige Wochen. Dann werden weitere Zimmer renoviert, und Arbeiten hinter den Kulissen stehen an. «Wir müssen die Betriebsabläufe weiter optimieren», sagt

der Chef. Beispiel: Das alte Garagentor schliesst und öffnet sich sehr langsam. «Zählt man die Zeit zusammen, in der Hotelmitarbeiter vor der Pforte tatenlos warten, kommt man über die Jahre hinweg auf eine unglaubliche Stundenzahl», nennt Stiller ein Beispiel fürs Sparpotenzial. Wenn alles funktioniert, startet mittelfristig die Expansion des Lenkerhofs: In Planung sind etwa drei Dépendancen mit 17 Serviced Appartements, die an Private verkauft werden. Und nach einer Erweiterung um 1500 Quadratmeter soll der «7 Sources Spa» definitiv in die Topliga der Wellnessoasen aufsteigen.

Heike Schmidt und Jan Stiller werden die neue Entwicklung steuern und begleiten. «Als wir an der Lenk begannen, dachten wir, fünf Jahre zu bleiben», schmunzelt Stiller. «Jetzt ist ein Ende noch lange nicht abzusehen.»

Die 25 besten Winterhotels mit 5 Sternen

1. (Vorjahr: 2) **The Chedi, Andermatt**
Tel. 041 888 74 88, thechediandermatt.com
DZ/F ab 600 Fr.
Packende Architektur, raffinierte Details und eine grandiose Infrastruktur. Fünf Jahre nach der Eröffnung steht The Chedi für Weltklasse pur.

2. (1) **Kulm Hotel, St. Moritz**
Tel. 081 836 80 00, kulmhotel-stmoritz.ch
DZ/F ab 725 Fr.
Traumresort der unbegrenzten Möglichkeiten für unvergessliche Ferien. Prachtige neue Zimmer.

3. (3) **Tschuggen, Arosa**
Tel. 081 378 99 99, tschuggen.ch
DZ/F ab 725 Fr.
Neue eigene Bergbahn,

einzigartiges Ambiente. So gut war das Tschuggen noch nie.

4. (4) **Suvretta House, St. Moritz**
Tel. 081 836 36 36, suvretthouse.ch
DZ/HP ab 750 Fr.
Traditionsreiches Hotelmonument von Weltklasse. Jetzt auch voller Lust und Lebensfreude.

5. (5) **Gstaad Palace, Gstaad**
Tel. 033 748 50 00, palace.ch
DZ/HP ab 1060 Fr.
Das legendäre Märchenschloss hält die (starke) lokale Konkurrenz weiterhin in Schach.

6. (7) **Badrutt's Palace, St. Moritz**
Tel. 081 83710 00,

badruttspalace.com
DZ/F ab 650 Fr.
Unverwüstliche Ikone der Welthotellerie. Ganz grosses Kino – ohne Pause.

7. (8) **Le Grand Bellevue, Gstaad**
Tel. 033 748 00 00, bellevue-gstaad.ch
DZ/F ab 650 Fr.
Cool, frisch, unkompliziert. Faszinierendes Haus voller neuer Überraschungen.

8. (9) **Riffelalp Resort, Zermatt**
Tel. 027 966 05 55, riffelalp.com
DZ/F ab 610 Fr.
Wunderschön renovierte Hotelwelt auf 2222 Meter Höhe am Fuss des Matterhorns.

9. (neu) **Ultima, Gstaad**

Tel. 022 901 33 23, ultimagstaad.com
Juniorsuite/F ab 890 Fr.
Chalets von verblüffender Raffinesse. An Luxus schlicht nicht mehr zu übertreffen.

10. (10) **Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk**
Tel. 033 736 36 36, lenkerhof.ch
DZ/F ab 430 Fr.
Unkompliziertes Luxushaus mit fabelhaftem Gästemix. Eine einzige Erfolgsgeschichte.

11. (6) **The Alpina, Gstaad**
Tel. 033 888 98 88, thealpinagstaad.ch
DZ/HP 850 Fr.

12. (17) **Carlton Hotel, St. Moritz**

Telefon 081 836 70 00, carlton-stmoritz.ch
Suite/F ab 1000 Fr.

13. (14) **Kronenhof, Pontresina**
Tel. 081 830 30 30, kronenhof.com
DZ/F ab 485 Fr.

14. (13) **In Lain Hotel Cadonau, Brail**
Tel. 081 851 20 00, inlain.ch
Suiten/F ab 510 Fr.

15. (12) **Park Gstaad, Gstaad**
Tel. 033 748 98 00, parkgstaad.ch
DZ/F ab 621 Fr.

16. (16) **Waldhaus, Sils-Maria**
Tel. 081 838 51 00, waldhaus-sils.ch
DZ/HP ab 475 Fr.

17. (11) **Cervo, Zermatt**
Tel. 027 968 12 12, cervo.ch
DZ/ ab 320 Fr.

18. (20) **Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt**
Tel. 027 966 66 00, zermatterhof.ch
DZ/F ab 340 Fr.

19. (15) **The Omnia Mountain Lodge, Zermatt**
Tel. 027 966 71 71, the-omnia.com
DZ/F ab 630 Fr.

20. (18) **Guarda Golf, Crans-Montana**
Tel. 027 486 20 00, hotelguardagolf.com
DZ/F ab 480 Fr.

21. (neu) **Kempinski Grand Hotel, St. Moritz**
Tel. 081 838 38 38,

kempinski.com/stmoritz
DZ/F ab 490 Fr.

22. (23) **Mont Cervin Palace, Zermatt**
Tel. 027 966 88 88, seilerhotels.ch
DZ/F ab 675 Fr.

23. (19) **Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr**
Tel. 081 836 63 00, giardino-mountain.ch
DZ ab 590 Fr.

24. (neu) **Le Crans, Crans-Montana**
Tel. 027 486 60 60, lecrans.com
DZ/F ab 750 Fr.

25. (22) **Ermitage, Schönried-Gstaad**
Tel. 033 748 04 30, ermitage.ch
DZ/HP ab 352 Fr.

Preise: Winter-Mittelsaison

Guarda Val – ein Märchen auf der Heide

Der Milliardär Alfred Gantner und seine Frau Cornelia schufen eines der genialsten Hotels der Alpen

Karl Wild

Es ist eine tolle kleine Geschichte. Alfred Gantner spazierte mit seiner Frau Cornelia und den fünf Kindern über die Heide. Ausschau hielt man nach einem Objekt für Grossfamilienferien. Nach einem Bauernhof oder so. Im Weiler Sporz oberhalb von Lenzerheide traf man auf Erich Kurzen, den bärbeissigen Besitzer des Guarda Val. Dessen Maiensässhotel war arg verstaubt. Die Immobilienhaie standen Schlange, um an die Hütten und Ställe heranzukommen. Herablassend, wie es seine Art war, beschied Kurzen den Besuchern, hier oben gebe es nichts zu kaufen. Von seinem Hotel einmal abgesehen. Aber dazu brauche man Geld. Und zwar sechs Millionen. Gantner bat den verdatterten Kurzen, den Vertrag aufzusetzen.

Was Kurzen nicht wissen konnte: Sein Gegenüber war ein schwerreicher Mann. Sein erstes Geld hatte er in bescheidenen Verhältnissen aufgewachsene «Fredy» mit einer Wanderdisco verdient. Nach

einer Banklehre zog er, frisch verheiratet mit Cornelia, in die USA. Er studierte Finanzwissenschaften, Cornelia Journalismus. Nach erfolgreichem Abschluss erhielten beide einen Job in New York. Sie bei NBC, er bei Goldman Sachs. Mit knapp 30 verdiente Gantner eine Million im Jahr, doch das reine Geldverdienen befriedigte ihn nicht. Nach zwei Jahren verliess er die Wallstreet und gründete 1996 mit zwei andern «Goldies» in Baar die Partners Group, einen auf Privatmarktanlagen spezialisierten Vermögensverwalter.

Es folgte eine der tollsten Erfolgsgeschichten der Schweizer Finanzindustrie. Heute verwaltet die Gruppe 80 Milliarden Franken, der Marktwert des Unternehmens schoss auf 20 Milliarden Franken hoch. Die Zuger sind der weltweit drittgrösste Anbieter von Privatmarktanlagen und beschäftigen 150 000 Angestellte. Gantner hält heute, wie seine Mitgründer, noch zehn Prozent der Aktien. Der 50-Jährige beschränkt sich auf die Rolle eines einfachen, aber über-

aus aktiven Verwaltungsrates. «Forbes» schätzt sein Vermögen auf 2,4 Milliarden Dollar. Davon fliessen regelmässig ansehnliche Summen an wohltätige Organisationen. Die Arroganz und Selbstherrlichkeit vieler Neureicher fehlt dem bescheiden gebliebenen Gantner völlig. Hört er Namen wie Roger Schawinski, verschluckt er sich fast an seiner Cola. Das «Magazin» nannte ihn einmal den ungewöhnlichsten Milliardär der Schweiz.

Nach dem Blitzdeal hatten die Gantners also plötzlich ein Hotel. Um die neue Herausforderung zu meistern, holten sie mit dem früheren Starhotelier Adrian Stalder einen exzellenten Branchenkenner in den Verwaltungsrat. Dank dem Zukauf von zwei Gebäuden konnte die Zimmerkapazität auf fünfzig erhöht werden. Und hinter den verwitterten Balken von elf bis zu 300 Jahre alten Ställen entstand eine komplett neue Hotelwelt. Bei der Wiedereröffnung vor zehn Jahren zeigte sich: Raffinierter, fließender und schöner können unaufdringlicher Luxus und

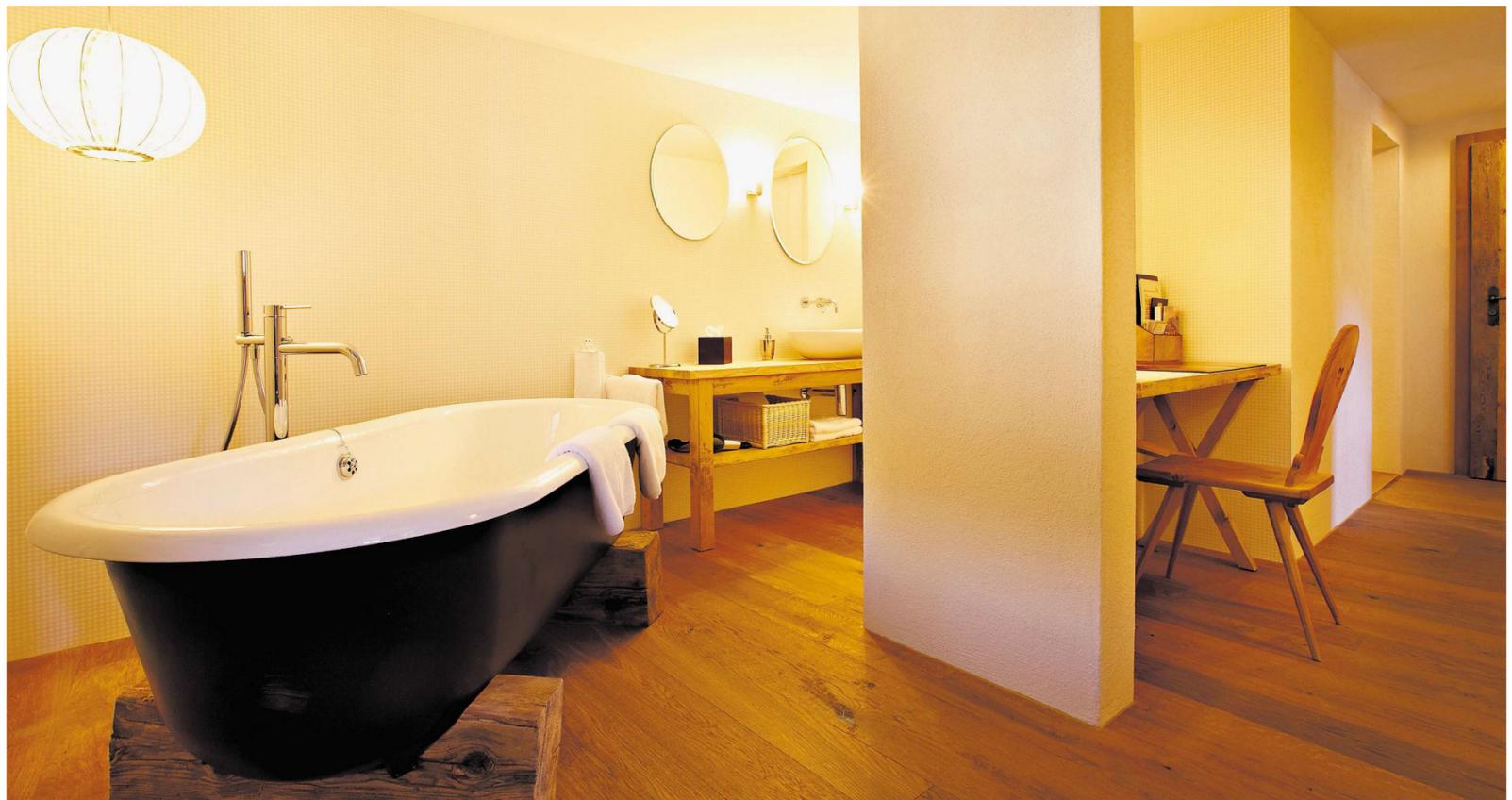
authentisches Maiensässfeeling nicht ineinander verschmelzen.

Anfänglich war Cornelia die Seele des Guarda Val. Als sie sich vor drei Jahren vermehrt dem Dokumentarfilm-Journalismus wandte, übergab sie das VR-Präsidium ihrem Mann. Dieser holte mit Ralph Treuthardt einen neuen Direktor und verstärkte den VR mit dem legendären Eventmanager Schoscho Rufener. Dazu investierte er kräftig weiter. Zuletzt waren es 600 000 Franken in die neue Stailetta, ein eigenes kleines Maiensäss mit Cheminée und privatem Spa. Eine satte Million verschlang die neue Küche für das Gourmetrestaurant Guarda Val. Dort wirkt in diesem Winter noch Sternekoch Adrian Bürki. Im Frühling übernimmt Martin Bieri, auch er ein Starkoch mit Michelin-Stern.

Der Effort hat sich gelohnt. Das Guarda Val ist mit einer Auslastung von 60 Prozent in Hochform. Und vor allem hat es sich einen Namen gemacht als ungewöhnlich attraktives Refugium für Menschen, die das Unverwechselbare

suchen. «So soll es auch bleiben», sagt Gantner. Doch Stillstand war noch nie sein Ding. Lieber entwickelt er neue Konzepte. Das Guarda Val liegt inmitten einer prächtigen Naturlandschaft. Eine von Gantners Ideen ist es, die Natur dem Gast noch näher zu bringen, sie zum ultimativen Erlebnis werden zu lassen. Zum Beispiel mit einem zusätzlichen Maiensäss oben am Berg. Oder mit drei bis vier freistehenden Zimmern samt Feuerstellen irgendwo im Grünen.

«Ich habe die 45 Millionen nicht investiert, um mit dem Guarda Val ein Business zu machen», sagt Gantner. «Aber die jährlichen Investitionen zwischen einer halben und einer Million Franken soll es schon selbst erwirtschaften.» Das ist auch meist der Fall, und so macht sich Gantner an die Verwirklichung seiner Ideen. «Das Hotel ist für Cornelia und mich eine wunderbare Töpferscheibe, die es uns erlaubt, etwas Schönes zu gestalten», sagt er. Und sollten sich auch andere daran erfreuen, sei alles noch schöner.



Unaufdringlicher Luxus: Das Maiensässhotel Guarda Val bei Lenzerheide

Foto: Das Bild/Stadler & Uster

Die 25 besten Winterhotels mit 4 Sternen

- (Vorjahr: 3) **Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide-Sporz**
Tel. 081 385 85 85, guardaval.ch
DZ/F ab 245 Fr.
Diskreter, wohltuend unaufdringlicher Luxus hinter den verwitterten Balken von elf bis zu 300 Jahre alten Ställen.
- (1) **Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell**
Tel. 027 957 23 01, zurbriggen.ch
DZ/F ab 240 Fr.
Wieder ein Rekord-sommer für das Walliser Tophaus mit den fantastischen Loft-Wellnesssuiten.
- (2) **Schweizerhof, Lenzerheide**
Tel. 081 385 25 25, schweizerhof-lenzerheide.ch
DZ/F ab 310 Fr.
Genial geführtes, innovatives Design- und Lifestylehotel für drei Generationen.
- (7) **Hornberg, Saanenmöser-Gstaad**
Tel. 033 748 66 88, hotel-hornberg.ch
DZ/F ab 310 Fr.
Berner Oberländer Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Der beste Sommer seit 82 Jahren.
- (4) **Wellnesshotel Chasa Montana, Samnaun**
Telefon 081 861 90 00, hotelchasamontana.ch
DZ/HP ab 390 Fr.
Die populäre Topadresse im Samnaun. Auch in diesem Jahr wurde kräftig investiert.
- (neu) **Valsana Hotel & Appartements, Arosa**
Tel. 081 378 63 63, www.valsana.ch
Preise erfragen (flexibel)
Raffinierter 50-Millionen-Neubau. Ärgerliche Startprobleme sollten überwunden sein.
- (10) **Belvédère, Scuol**
Tel. 081 861 06 06, belvedere-scuol.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Renovationen für fast vier Millionen Franken machen das Belvédère erst recht zum Erlebnis.
- (8) **Ameron Swiss Mountain Hotel, Davos**
Tel. 081 544 19 19, ameronhotels.com/de/hotel-davos
DZ/F ab 215 Fr.
Nach einem grossartigen Sommer gibt es im Winter viele interessante Neuigkeiten.
- (neu) **Hôtel de Rougemont, Rougemont**
Tel. 026 921 01 01, hotelderougemont.com
DZ/F ab 275 Fr.
Überzeugendes Comeback für das junge, edle Boutique-hotel im Chaletstil.
- (6) **Waldhotel National, Arosa**
Tel. 081 378 55 55, waldhotel.ch
DZ/HP ab 380 Fr.
Beste Sommer in der langen Geschichte des sympathischen Hauses.
- (5) **Backstage Hotel Vernissage, Zermatt**
Tel. 027 966 69 70, backstagehotel.ch
DZ/F ab 230 Fr.
- (13) **Huus Gstaad, Saanen**
Tel. 033 748 04 04, huusgstaad.com
DZ/F ab 330 Fr.
- (9) **Unique Hotel Post, Zermatt**
Tel. 027 967 19 31, hotelpost.ch
DZ/F ab 220 Fr.
- (14) **Nira Alpina, Silvaplana**
Tel. 081 838 69 69, niraalpina.com
DZ/F ab 300 Fr.
- (12) **Alex, Zermatt**
Tel. 027 966 70 70, hotelaalexermatt.com
DZ/F ab 350 Fr.
- (15) **Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg**
Tel. 033 675 81 81, doldenhorn-ruedihus.ch
DZ/F ab 270 Fr.
- (18) **Walther, Pontresina**
Tel. 081 839 36 36, hotelwalther.ch
DZ/F ab 300 Fr.
- (11) **Fruitt Lodge, Melchsee-Fruitt**
Tel. 041 669 79 79, fruttlodge.ch
DZ/F ab 260 Fr.
- (17) **Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden**
Tel. 033 673 80 00, parkhotel-bellevue.ch
DZ/F ab 300 Fr.
- (19) **Schweizerhof, Saas-Fee**
Tel. 027 958 75 75, schweizerhof-saasfee.ch
DZ/F ab 260 Fr.
- (20) **Schweizerhof, Flims**
Tel. 081 928 10 10, schweizerhof-flims.ch
DZ/F ab 280 Fr.
- (21) **Valbella Inn, Valbella-Lenzerheide**
Tel. 081 385 08 08, valbellainn.ch
DZ/F ab 285 Fr.
- (neu) **Aspen Alpin Lifestylehotel, Grindelwald**
Tel. 033 854 40 00, hotel-aspens.ch
DZ/F ab 300 Fr.
- (neu) **Waldhotel, Davos Platz**
Tel. 081 415 15 15, waldhotel-davos.ch
DZ/F ab 214 Fr.
- (neu) **The Alpina Mountain Resort & Spa, Tschierschen**
Tel. 081 868 80 88, the-alpina.com
DZ/F ab 180 Fr.

Preise: Winter-Mittelsaison

Karl Wild (Text) und
Stefano Schröter (Foto)

«Allein hätte Andermatt es nie geschafft»

Ski-Ikone Bernhard Russi über das Wunder von Andermatt, nervige Kritiker und neue Projekte

Jahrzehntelang hatte Andermatt von Soldaten gelebt. Sie brachten Geld, ohne dass man dafür viel tun musste. Das böse Erwachen kam, als sich die Armee nach dem Ende des Kalten Krieges aus der Alpenfestung zurückzog. Nun rächte es sich, dass Andermatt die touristische Entwicklung komplett verschlafen hatte. Hotels, Restaurants, Bergbahnen: Alles war hoffnungslos veraltet. Der Ort verfiel in eine kollektive Depression.

Und dann das! 2005 flog der ägyptische Investor Samih Sawiris über das Tal und ortete gewaltiges Potenzial. Fast eine Milliarde Franken hat er bislang ins Feriendorf Andermatt Swiss Alps gesteckt. Weitere 800 Millionen folgen. In den vergangenen fünf Jahren ist die Zahl der Logiernächte in Andermatt von 100 000 auf 1 300 000 gestiegen (über 50 Prozent Schweizer). Jetzt wird mit dem Radisson Blu das zweite Hotel eröffnet, und die komplett erneuerten Skigebiete von Andermatt und Sedrun sind erstmals miteinander verbunden. Andermatts Entwicklung vom Bergkaff zum schmucken Ferienort mit einem Hotel von Weltruf (The Chedi) ist beispiellos. Ski-Ikone Bernhard Russi, 70, hat den wundersamen Wandel seines Heimatortes hautnah miterlebt.

Seit wann wohnen Sie wieder in Andermatt?

Hier habe ich immer gewohnt und auch Steuern bezahlt, obwohl das anderswo günstiger gewesen wäre. Im Unterland hatte ich vorübergehend einen Zweitwohnsitz.

Was ist heute im Dorf anders als vor zehn Jahren?

Das Dorf hat sich kaum verändert. Aber alles ist besser geworden. Andermatt hat qualitativ einen Quantensprung gemacht. Fast jedes Haus hat sich herausgeputzt. Selbst aus ein paar Ruinen sind Bijoux geworden. Einheimische haben sicher über hundert Millionen investiert. Das hat sich extrem positiv aufs Dorfbild ausgewirkt.

Alles dank Samih Sawiris?

Er gab den entscheidenden Kick, der alles veränderte. Aus eigener Kraft hätte Andermatt das Steuer ja nie herumreissen können. Man hatte zwar eine intakte Natur und viel Schnee, aber weit und breit niemanden, der mindestens eine halbe Milliarde Franken in eine moderne touristische Infrastruktur investiert hätte. Ohne Samih Sawiris wäre Andermatt von der touristischen Landkarte praktisch verschwunden.

Haben Sie daran geglaubt, dass eines Tages ein Grossinvestor daherkommen würde?

Zumindest hatte ich es gehofft. Aber dass einer wie Samih Sawiris auftaucht, der mit einer Leidenschaft sondergleichen für sein Projekt zu kämpfen bereit war, das hätte ich nie für möglich gehalten. Was für ihn anfänglich noch eine normale Investition war, hat sich im-

mer mehr zu einer Herzensangelegenheit entwickelt.

Wie wurden Sie in das Projekt involviert?

Ich lernte Samih Sawiris kennen, als er das zweite Mal nach Andermatt kam. Wir haben viel diskutiert, was in den Sparten Ski, Wan-

dern, Biken, Golf und so weiter möglich wäre. Und was nicht. Als man mich dann für den Verwaltungsrat anfragte, war ich allerdings wenig begeistert. Ich wollte im Ort nie allzu sehr involviert sein. Doch ich musste umdenken. Das Projekt wurde immer konkre-

ter, ich wurde immer häufiger darauf angesprochen. Und ich musste ja schliesslich wissen, wovon ich rede. Heute bin ich im Verwaltungsrat von Andermatt Swiss Alps und Skiarena Andermatt-Sedrun und kümmere mich hauptsächlich um die sportlichen Belange.

Es gab anfänglich auch Kritiker, etwa den streitbaren Dorfarzt.

Die Bevölkerung hat seinerzeit mit über 90 Prozent für das Projekt gestimmt. Wenn es den kritischen Arzt nicht gegeben hätte, hätte man ihn wohl erfinden müssen.

Und wie ist heute die Stimmung im Dorf?

Sehr positiv. Die Einheimischen wissen ganz genau, wo sie heute ohne Sawiris stünden. Was wäre denn die Alternative gewesen? Immer weniger Arbeitsplätze, immer weniger Touristen, immer weniger Einnahmen. Die Bahnen machten jährlich eine halbe Million Verlust und wären früher oder später pleitegegangen. Heute herrschen Aufbruchstimmung und Optimismus. Das Dorf lebt wieder. Der Schreiner, der einst zwei Leute beschäftigte, hat heute deren achtzehn. Und an der letzten Gemeindeversammlung konnte Andermatt den Steuerfuss um 8 Prozent senken.

Kritiker monieren, es fehle an günstigem Wohnraum für Einheimische und Angestellte.

Auf diesem Gebiet ist viel getan worden, und es tut sich auch noch viel. Es sind immer dieselben Sprüche, die man hört. Sie kommen meistens von Leuten, die vom Aufschwung nicht direkt profitieren.

Nach dem Luxushotel

The Chedi wird jetzt das

Vierstern-Superior-Hotel

Radisson Blu eröffnet. Im Zwei- und Dreistern-Segment und bei den Familienhotels ist das

Angebot dagegen eher dürftig.

Es fehlt vielleicht ein grosser Kasten mit 500 Betten, aber wir wollen den einheimischen Unternehmern ja auch etwas überlassen! Im Ernst: Das nächste Projekt ist ein Hotel im günstigen Preissegment, das ausschliesslich Eltern mit ihren Kindern aufnehmen wird. Es soll aber nicht irgendein Familienhotel werden, sondern eines mit wegweisender Infrastruktur und tollen Angeboten.

Was wünschen Sie sich noch für Andermatt?

Etwas mehr Verständnis für den Tourismus, weniger von dieser leidigen «Ja, aber...»-Mentalität. Und das Bewusstsein, dass es dem ganzen Tal gut geht, wenn es dem Tourismus gut geht. Dann dürfen wir mit viel Optimismus in die Zukunft blicken.

Und Ihre persönliche Zukunft? Keine Sehnsucht nach dem Job als Ski-Kommentator?

Keine Sekunde. Ich möchte aber auch keine Sekunde meiner Zeit beim Fernsehen missen. Es war ein wunderbarer Lebensabschnitt. Derzeit beschäftige ich mich aber hauptsächlich mit dem Bau der Abfahrtspiste für die Olympischen Winterspiele 2022 in Peking.



«Alles ist besser geworden»: Der Ex-Skirennfahrer Bernhard Russi ist heute im Verwaltungsrat von Andermatt Swiss Alps

Die 25 besten Winterhotels mit 3 Sternen

1. (Vorjahr: 1) Spitzhorn, Saanen-Gstaad

Tel. 033 748 41 41, spitzhorn.ch
DZ/F ab 190 Fr.
Das vor fünf Jahren eröffnete Spitzhorn ist genau das, was Gstaad brauchte: ein 3-Stern-Hotel der Superlative zu attraktiven Preisen.

2. (2) Waldhaus am See, St. Moritz

Telefon 081 836 60 00, waldhaus-am-see.ch
DZ/F ab 220 Fr.
Seit Jahrzehnten ein Kulthotel, in dem alles ein bisschen verrückt ist.

3. (5) Jungfrau Wengernalp, Wengen

Tel. 033 855 16 22, wengernalp.ch
DZ/HP ab 450 Fr.

Komfort und Service vom Feinsten. Und die Lage ist erst recht unübertrefflich.

4. (3) rocksresort (Swiss Lodge), Laax

Tel. 081 927 97 97, rocksresort.com
Appartements (4 Pers.) 1900 Fr./Woche
Cooles Designhotel mit exzellentem Angebot an Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten.

5. (6) Krone, La Punt

Tel. 081 854 12 69, krone-la-punt.ch
DZ/F ab 200 Fr.
Wunderschöne Stuben hinter 450 Jahre alten Mauern. Ein geniales Gesamtkunstwerk.

6. (9) Victoria, Meiringen

Tel. 033 972 10 40,

victoria-meiringen.ch
DZ/F ab 175 Fr.
Modern, stilvoll und mit herzlicher Gastfreundschaft.

7. (14) Chesa Randolina, Sils Baselgia

Tel. 081 838 54 54, randolina.ch
DZ/F ab 240 Fr.
In jeder Hinsicht ein Traum für Engadin-Liebhaber. Der Aufsteiger des Jahres.

8. (7) Hotel Kernen, Schönried-Gstaad

Tel. 033 748 40 20, hotel-kernen.ch
DZ/F ab 160 Fr.
Rustikale und moderne Elemente ergänzen sich ideal im Haus des Ex-Skirennfahrers.

9. (10) Bernerhof, Kandersteg

Tel. 033 675 88 75, bernhof.ch
DZ/F ab 165 Fr.
Das heimelige Chalet ist ein sicherer Wert unter den besten 3-Stern-Hotels.

10. (8) Sporthotel, Pontresina

Tel. 081 838 94 00, sporthotel.ch
DZ/F ab 210 Fr.
Sehr gut geführtes Sport- und Erlebnishotel für Junge und Junggebliebene.

11. (4) Hotel Schöneegg, Wengen

Tel. 033 855 34 22, hotel-schoenegg.ch
DZ/F ab 250 Fr.

12. (11) Chesa Salis, Bever

Tel. 081 851 16 16, chesa-salis.ch
DZ/F ab 215 Fr.

13. (12) Bettmerhof, Bettmeralp

Tel. 027 928 62 10, bettmehof.ch
DZ/F ab 250 Fr.

14. (neu) Albris, Pontresina

Tel. 081 838 80 40, albris.ch
DZ/F ab 210 Fr.

15. (18) Parkhotel Schöneegg, Grindelwald

Tel. 033 854 18 18, parkhotelschoenegg.ch
DZ/F ab 176 Fr.

16. (19) Meisser, Guarda

Tel. 081 862 21 32, hotel-meisser.ch
DZ/F ab 220 Fr.

17. (21) Bella Vista, Zermatt

Tel. 027 966 28 10,

bellavista-zermatt.ch
DZ/F ab 220 Fr.

18. (15) Eienwäldli, Engelberg

Tel. 041 637 19 49, eienwaeldli.ch
DZ/F ab 220 Fr.

19. (16) La Couronne, Zermatt

Tel. 027 966 23 00, hotel-couronne.ch
DZ/F ab 206 Fr.

20. (20) Adler, Adelboden

Tel. 033 673 41 41, adleradelboden.ch
DZ/F ab 284 Fr.

21. (24) Bodmi, Grindelwald

Tel. 033 853 12 20, bodmi.ch
DZ/F ab 258 Fr.

22. (22) Bellerive, Zermatt

Tel. 027 966 74 74, bellerive-zermatt.ch
DZ/F ab 200 Fr.

23. (neu) Hôtel Alpe Fleurie, Villars-sur-Ollon

Tel. 024 496 30 70, alpe-fleurie.com
DZ/F ab 200 Fr.

24. (17) Turm Hotel & Spa, Grächen

Tel. 027 956 25 15, graecherhof.ch
DZ/F ab 170 Fr.

25. (25) Bürchnerhof, Bütschwil

Tel. 027 934 24 34, buerchnerhof.ch
DZ/F ab 180 Fr.

Preise: Winter-Mittelsaison

Kunden-Feedbacks lügen nie

Warum sich die Tourismusbranche immer wieder neu erfinden muss, damit der Schweiz Winter Trendsetter bleibt. Ein Essay von **Martin Nydegger**, Direktor von Schweiz Tourismus

Sie ist schön und stressig zugleich. Wir wollen Überraschung, aber nicht zu viel, wir wollen gut essen, aber keine schwergewichtigen Konsequenzen. Die Weihnachtszeit hat es nicht leicht, und wir es nicht mit ihr. Ich schenke wirklich gern, aber bloss was? Die Suche nach dem passenden Geschenk finde ich furchtbar. Immerhin: Es kommt mir ausgesprochen entgegen, dass wir uns unter den Erwachsenen nichts schenken. Rituale aber gibt es wie wahrscheinlich bei allen, die Weihnachten feiern. Das Fällen des Weihnachtsbaums etwa zählt definitiv dazu, im Wald und ganz legal natürlich. Wenn ich gemeinsam mit meinem Sohn losziehe und das eigentliche Prachtstück dieser Feiertage aussuche, dabei den herben Tannenduft rieche, spätestens dann hat mich diese spezielle Stimmung gepackt. Die Aussicht auf gemütliches Beisammensein – die Weihnachtszeit.

Kaminfeuerwarm

Weihnachten wird überall anders gefeiert. Aus beruflichen Gründen habe auch ich die Weihnachtstage schon in der Fremde verbracht. Aber mir fehlte stets etwas: Den Schnee, aber auch die Berge habe ich sehr vermisst und natürlich meine Familie. Was wäre Weihnachten ohne gemeinschaftliche Erlebnisse? Dies gilt übrigens insbesondere für Winterferien. Es gibt nichts Schöneres und Gemütlicheres, als nach einem kalten Wintertag am Kaminfeuer die Vertrautheit mit Freunden, Familie oder als Paar zu geniessen.

Mit ihrer landschaftlichen Schönheit und ihren schmucken

Orten ist die Schweiz ein prädestinierter Ort, unvergessliche und entspannende Wintertage zu verbringen. Davon wollten sich auch im vergangenen Winter viele Gäste überzeugen: 16,6 Millionen Hotelübernachtungen sind das Resultat, und zwar nicht bloss dank des grossen Schnees. Seit über 150 Jahren ist der Schweizer Winter Trendsetter.

Mehrfach musste sich die Branche neu erfinden und hat dies mit Bravour gemeistert. Denken Sie an die Kriegsjahre, welche den Tourismus praktisch zum Erliegen gebracht hat. Begünstigt durch anschliessendes Wirtschaftswachstum, aber auch durch Innovationen der Branche gelang es bis heute, den nahezu unveränderten Kern des Wintertourismus in neuem Kleid zu präsentieren. Aus jeder Veränderung ist die Tourismusbranche bislang gestärkt hervorgekommen. Dies gilt auch für die jüngste Vergangenheit und die Gegenwart.

Innovationslust

Der Wintertourismus hat arg gelitten die letzten Jahre – weil zeitgleich nicht beeinflussbare Misslichkeiten zusammengetroffen sind und nicht etwa weil sich unser Angebot verschlechtert hätte. Die Frankenstärke, schneearme Winter und schlechtes Wetter. Der Tourismus ist und bleibt eine fragile Branche und hängt in grossem Masse von externen Faktoren ab.

Dies hat Folgen. Veranschaulicht am Beispiel der Entwicklung unserer nördlichen Nachbarn: Zwischenzeitlich hatten wir praktisch jeden vierten deutschen Gast verloren. Die Branche musste re-



Der Berner Martin Nydegger ist seit dem 1. Januar 2018 Direktor von Schweiz Tourismus

agieren. Und das tat und tut sie täglich. Nehmen Sie etwa die Dynamik der Ski-Ticket-Modelle. Noch sind es erste Versuche, die noch keine abschliessenden Erkenntnisse zulassen, aber klar ist: Es herrscht Aufbruchsstimmung und Innovationslust. Wenn die Schweizer Skischulen versprechen, dass ihre Gäste binnen drei Tagen selbstständig eine blaue Piste runterfahren können. Wenn Schweizer Bergbahnen Kinder im Rahmen der Aktion «Kids4Free» gratis auf die Piste schicken (Teilnahme noch bis heute Abend auf My-Switzerland.com/kids4free). Wenn praktische und bequeme Angebote kreiert werden, dann ist die Schweiz auf dem rechten Weg – wenngleich dieser noch steinig und weit ist.

Chancen nutzen

Ein akutes Patentrezept gibt es nicht. Ich staune zuweilen über Ansprüche, die Sofortlösungen fordern. Einzig tägliches Säen wird zu einer ertragreichen Ernte führen. Zusammen mit der Universität St. Gallen, Avenir Suisse und den Seilbahnen Schweiz haben wir eine umfassende Winteranalyse durchgeführt. Das Gemeinschaftserlebnis, unkomplizierte Angebote und Winternachwuchsförderung sind drei von insgesamt zehn Chancen, die dem Wintertourismus eine erfolgreiche Zukunft prophezeien. Der Tourismus ist ein Abbild der Gesellschaft.

Der Anspruch auf kurzfristige Verfügbarkeit zieht sich quer durch zahlreiche Branchen. Wenn ich meine nicht sonderlich geliebte Suche nach Weihnachtsgeschenken erst kurz vor Weihnachten in

Angriff nehme, dann bin ich damit nicht allein. Die grössten Umsätze im Detailhandel rücken immer näher an die Weihnachtstage heran, zuweilen ist der 23. Dezember der stärkste Tag des ganzen Jahres.

Ganz so extrem ist es in der Tourismusbranche noch nicht, aber auf diese veränderte Nachfrage reagieren Bergbahnen mit neuen Anreizen. Frühbuche werden belohnt, und auch wer ein gewisses Wetterisiko auf sich nimmt, kann profitieren. Einige Orte bieten sogenannte wetterabhängige Skibillette an.

Richtig rechnen

Das nahe Ausland hat sich deutlich verteuert, dies zeigen auch die jüngsten Zahlen der Konjunkturforschungsstelle KOF. Seit 2005 sind die Preise im Tourismus in den Nachbarländern um 30 bis 35 Prozent gestiegen, zeitgleich fiel der Preisanstieg in der Schweiz mit moderaten 10 Prozent weit geringer aus. Und dies, während das Angebot stets erweitert und der Service signifikant verbessert wurde. Einst war es selbstverständlich, dass auf eine Stunde Skiunterricht viel Zeit für die Liftfahrt, meist per Skilift, aufgewendet werden musste. Zwischenzeitlich hat sich viel getan, und die Wartezeiten sind stark verkürzt oder gänzlich verschwunden.

Die Seilbahnen und auch die Hotellerie unternehmen alles, um den Komfort in den Winterferien auf höchstmöglichem Stand zu präsentieren. Dies gelingt durch rege Investitionen, so wurden im vergangenen Jahr gegen 350 Millionen Franken allein im Bereich

Bergbahnen eingesetzt. Allerdings kann keine Sitzheizung den persönlichen Kontakt zu den Gästen ersetzen. Dieser ist massgebend für die Zufriedenheit. Erst gerade im November wurden die Resultate der Studie «Best Ski Resort» veröffentlicht. Befragt wurden dabei 46000 Skifahrerinnen und Skifahrer im Alpenraum; es handelt sich also um eine reine Bewertung durch Gäste, die das lokale Angebot beurteilten. Die Schweizer Gebiete haben zahlreiche Spitzenplätze erreicht, ganz besonders gefreut hat mich aber ein Ergebnis: Mit 8,1 von 10 Punkten resultierte für die Schweiz Platz eins im gesamten Alpenraum in der Kategorie Gesamtzufriedenheit. Kunden-Feedbacks lügen nie.

Ganz egal, ob Sie diese Tage Gast oder Gastgeber sind, ob Sie im grossen oder kleinen Rahmen feiern, ob Kartoffelsalat oder eine Fondue-Variante auf dem Menüplan steht – das festliche Ambiente holt uns ein. Und wenn Sie mögen, fahren Sie in die Schweizer Berge. Mit ihrer Kraft und ihrer Ruhe wirkt unsere märchenhafte Natur wahre Wunder. Picken Sie aus dem reichhaltigen Angebot Ihre persönlichen Rosinen heraus und erleben Sie den Schweizer Winter als echtes Upgrade.

Falls Sie jahresendebedingt in Bergen von Pendenzen versinken, falls Ihre Geschenksuche einem unübersichtlichen Slalomlauf ähnelt und die weihnächtliche Zielinie noch in weiter Ferne scheint, dann halten Sie kurz inne und träumen Sie von der bezaubernd tief verschneiten Winterlandschaft. Wohl keine andere Zeit ist derart verheissungsvoll.

Anzeige



THOMAS

Selbstständiger Bauunternehmer



+ Virtual Reality Experte

Lern alles, worauf du Lust hast.

Über 350 Digital-Kurse von mehr als 20 Anbietern

Hast du es drauf? 🔍

Mehr Informationen auf educationdigital.ch

digitalswitzerland | educationdigital

Eine Fahrt mit dem Pistenbully

Wintersport ist längst mehr als nur Skifahren, Langlaufen oder Schneeschu...



Pistenbully selber fahren

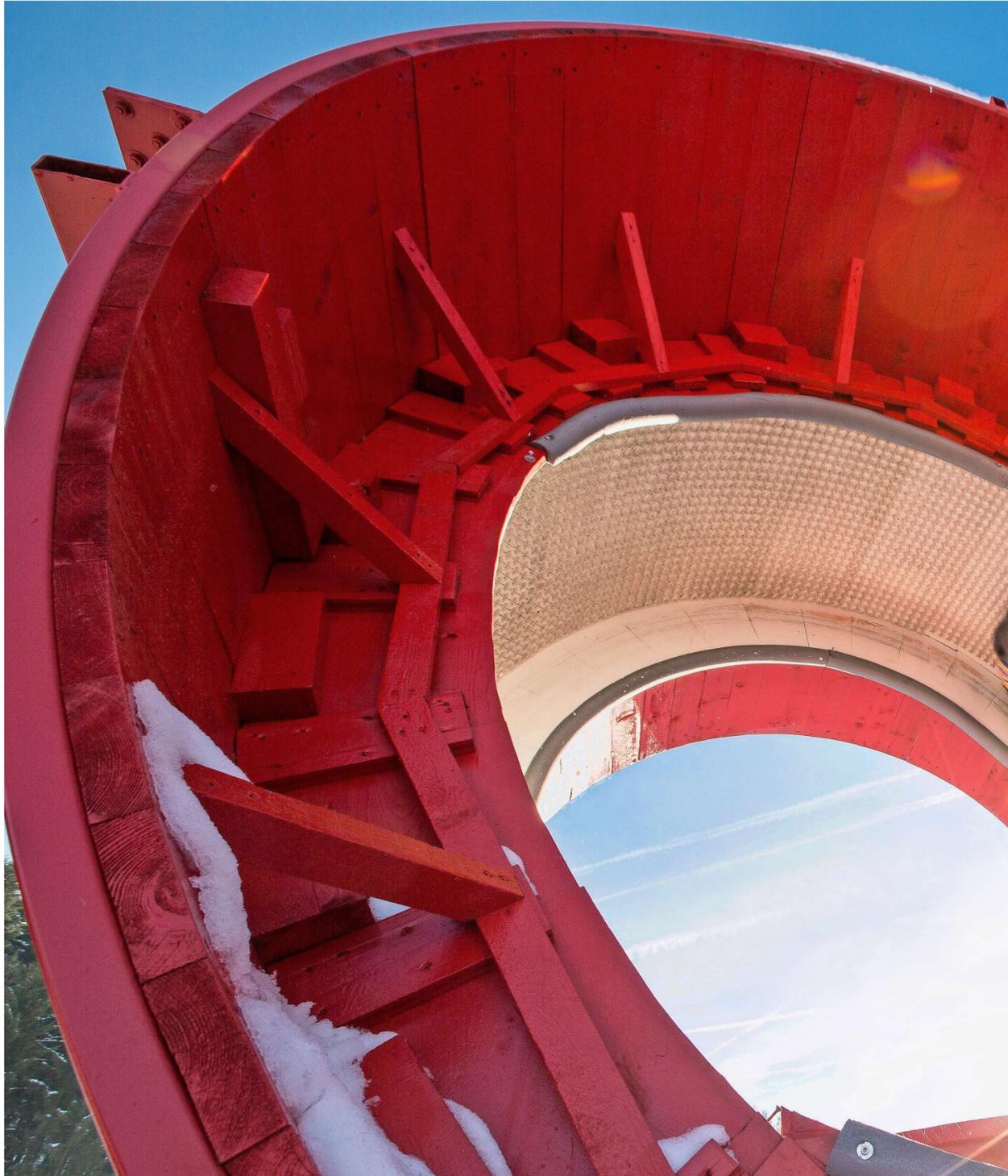
Was hat 500 PS und fährt nachts auf der Skipiste herum? Natürlich, ein Pistenbully. Viele sind fasziniert von diesem Kraftpaket und würden damit gerne einmal eine Runde drehen. Geht auch, zumindest als Co-Pilot. Immer mehr Ski-Regionen bieten das nächtliche Abenteuer an. Der Trend kommt ursprünglich aus Österreich, macht sich jetzt aber auch in der Schweiz breit. Den Pistenbully-Traum kann man sich etwa in der Aletscharena erfüllen. Zwei Stunden Mitfahren kosten auf der Bettmeralp, Fiescheralp oder Riederalp 80 Franken (www.aletscharena.ch). Aber auch in Brunni/Alpthal, Habkern, Bürchen oder am Pizol kann man mit den PS-Monstern durch den Schnee kurven.



Foto: Tania Diemar/epphoto

Romantisches Lama-Trekking

Lamas kommen ursprünglich aus den Anden, fühlen sich aber auch in der Schweiz wohl. Insbesondere im Winter, wie eine Vielzahl an Angeboten für Lama-Trekking zeigen. Im Tessin gibt es halb-, ganz- und sogar mehrtägige Touren, die in Losone-Arcegnio starten (ab 50 Franken). Natürlich darf man auf den Tieren nicht reiten, aber sie gelten als ausgesprochen motivierende Begleiter vor allem für Kinder, die das weiche Fell der Tiere schätzen (www.lamatrekkingticino.ch). Lama-Touren werden auch im Safiental (Bild), in Flühl LU (www.lamatrekking-fluehli.ch), Lamboing (www.barbecue-lamatrekking.ch) oder Oerlingen (www.weinlaender-lamas.ch) angeboten.



Brille und Ski geben die Richtung vor

Auch Schneesportler lassen sich immer mehr von smarter Technik leiten – sogar der Skilehrer ist jetzt virtuell

Auf dem Skilift klingelt das Telefon. Der Mitfahrer spricht einfach in seinen Handschuh, der dank Bluetooth mit dem Handy verbunden ist. Doch der Smartphone-Handschuh ist schon längst Schnee von gestern. Moderne Technik und elektronische Helfer stecken heute auch in Brillen und Skischuhen und erklären uns, wie wir besser carven und schwingen können. Smart Skiing ist im Trend.

Eine steile Abfahrt, zu viel Rücklage – und prompt meldet sich der Ski über Kopfhörer mit Hinweisen, was man besser machen könnte, gibt Feedbacks zu Fahrt und Fahrstil. Das ist kein Zukunftsszenario. Eigentlich ist es nicht der Ski, sondern eine Einlegesohle im Schuh, die mithilfe von 48 Sensoren die Werte für Aufkantwinkel, Balance, Druckverteilung und Rotation misst. Ein Sender übermittelt die Daten ans Smartphone, wo eine App die Gesamtperformance auswertet. Der Fahrer kann aber auch ablesen, wie weit der Sprung im Snowpark oder ob die Abfahrts-hocke tief genug war.

Das System nennt sich Carv, wurde von einer britischen Firma entwickelt und ist bereits auf dem Markt erhältlich. Im österreichischen Schladming gab es im vergangenen Winter eine grosse Testphase. Sogar die Skilehrer waren überzeugt: Carv ist mehr als eine Spielerei, der Skifahrer erhält augenblicklich wertvolles Feedback. «Aber ein Anfänger kann damit nicht das Skifahren lernen», sagt Michael Tritscher, Skilehrer und ehemaliges Slalom-Ass. Und Rudi Huber, früherer Alpinchef der Schweizer Skinationalmannschaft, ergänzt: «Carv kann maximal eine Ergänzung sein. Bei schlechter Sicht, Schneefall, im Tiefschnee oder auf der Buckelpiste komme das System schnell an seine Grenzen.»

Smarte Skis können Fehler des Fahrers ausgleichen

Auch der Skishersteller Elan tüfelt an einem smarten Ski, der spricht und ganz ähnlich funktioniert wie Carv. Sensoren messen die Druckverteilung, via Smartphone und

Kopfhörer gibt es Feedback aufs Ohr. In virtuellen Netzwerken ist bereits die Rede davon, dass derartige smarte Modelle bald auch Fehler des Fahrers ausgleichen können, indem sie den ausgeübten Druck optimal auf die Skis verteilen. «Snowcookie» zum Beispiel, der aussieht wie ein kleines Biskuit und an den Ski angeheftet wird, ist ein intelligenter Helfer, entwickelt von der Firma Cloos Electronic in Le Locle NE. Er zeichnet Geschwindigkeit und Länge von Sprüngen auf, analysiert aber auch die Carvingstechnik. Den «Cookie» trägt der Fahrer am Oberkörper. So wird kontrolliert, ob die Körperhaltung dem Fahrstil und Terrain angemessen ist.

Der vermutlich erste echte Smart-Ski aber ist ausgerechnet in der Langlaufspur unterwegs. Der Hersteller Madshus hat seinen Modellen der empower-Reihe einen Chip verpasst, der mithilfe des Handys Geschwindigkeit, Distanz und weitere Werte liefert. Der Clou ist, dass im Chip wichtige Daten über den Herstellungsprozess und



Carv

Die Einlegesohle spricht bisher nur Englisch, bald sollen aber eine deutsche, französische und italienische Sprachversion hinzukommen. Dann gibt es keine Ausrede mehr für einen unsauberen Fahrstil, schliesslich korrigiert das System Fehler in Echtzeit. Der Übertragungsweg ist simpel: Die Sohle erfasst über mehrere Sensoren, wie der Fahrer auf seinen Skis steht, gibt die Informationen an die entsprechende App weiter, und via Kopfhörer gelangen dann die Verbesserungsvorschläge zum Fahrstil direkt ins Ohr. www.getcarv.com

oder ein Looping im Gummiboot

Schwandern. Die neusten Trends für Pistenflitzer, Romantiker und Abenteurer

Auf Gummibooten den Berg hinuntersausen

Klar, als Kind hat man das schon mal gemacht, sich einen alten Reifen geschnappt und – ab die Post – den Berg runtergesaust. Heutzutage braucht es dafür keine kindliche Fantasie mehr, denn es gibt zahlreiche Parks zum Reifenrutschen – auch Tobogganing-, Snowtubing- oder Snowrafting genannt. Beim Letzteren sausen ganze Gruppen in Gummibooten den Berg hinunter. Unbedingt ausprobieren: Tobogganing Park in Leysin VD (www.tele-leysin-mosses.ch). Aber auch in Adelboden, am Stockhorn, in Zermatt, Saas-Almagell oder Engelberg kann man das Abenteuer hautnah erleben.



Paddeln durch die Winterlandschaft

Im Winter denkt der Mensch natürlich vor allem an Aktivitäten wie Skifahren, Schlitteln oder Schneeschuhwandern. Aber auch auf dem Wasser kann man bei kalten Temperaturen Spass haben. Zumindest auf dem Brienzensee, denn dort steigen Mutige ins Kajak und paddeln durch die mystische Winterlandschaft. Es gibt einen Trockenanzug und extra dicke Wollsocken, damit niemand an den Füssen friert. Schliesslich beträgt die Wassertemperatur nur gerade zwei, drei Grad. Winterkajaken wird zwar kaum zur Massenbewegung, aber es lohnt sich, das kleine Abenteuer einmal auszuprobieren. Eine Halbtagestour kostet 130 Franken. www.hightide.ch



Die coolere Art von Skitouren

Auf gehts mit Crossblades! Das sind eine Mischung aus Schneeschuhen und Skis. Beim Aufstieg geben sie Trittsicherheit – auch im steilen Gelände, weil auf den Gleitflächen wie bei Tourenskis Felle auf die Platten geklebt werden. Wenige Handgriffe reichen, und man kann auf den Crossblades wieder ins Tal sausen – egal ob im Tiefschnee, auf der Piste oder dem Schlittelweg. Erfinder dieses neuen Wintersportgeräts sind Ulo und Peter Gertsch aus Thun BE. In diesem Winter gibts mit der Schneeschuharena Dreibündenstein GR erstmals eine offizielle Test-Area für Crossblades. Die Tagesmiete beträgt 30 Franken. www.ais-sportschule.ch; www.dreibundenstein.ch



Datenbrille

Für Raser ist die Ski-Datenbrille eher nicht geeignet. Vor allem für jene, die hoffen, dass ihre Spitzengeschwindigkeit eingeblendet wird. Aus Sicherheitsgründen bricht die Geschwindigkeitsanzeige ab 20 Kilometer pro Stunde ab. Aber es soll ja auch mehr um den Genuss gehen. So weist die Brille etwa den Weg zur nächsten Hütte oder zur nächsten blauen Abfahrt. Das ist vor allem dann ideal, wenn man sich in einem Skigebiet nicht auskennt. Testen kann man die smarte Skibrille derzeit in Österreich. Ski amadé bietet sie für 19 Euro Miete pro Tag an. www.skiamade.com

Chip im Ski

Mit den Langlaufskis von Madshus sind keine Ausreden mehr erlaubt – von wegen, die passen nicht zu mir und stehen deswegen unbenutzt im Keller. Denn der Hersteller verspricht, dass dank intelligentem, im Ski verbautem Chip jeder genau die Langlaufskis bekommt, die exakt auf seine körperlichen Merkmale, Bedürfnisse und Vorlieben abgestimmt sind. Der Chip enthält spezielle Infos über Festigkeit, Härte und Biegsamkeit der Skis, die durch die Herstellung entstehen und sehr unterschiedlich sein können. www.madshus.com

Snowcookie

Schweizer Tüftler haben ein System entwickelt, das sich mit wenigen Handgriffen an jeden herkömmlichen Ski montieren lässt und wie eine Art virtueller Skilehrer funktioniert. Allerdings gibt es keine mündlichen Anweisungen während der Fahrt. Man muss nach der Abfahrt die Werte und Aufzeichnungen der App ablesen und sich die Verbesserungsvorschläge für die nächste Abfahrt einprägen. www.snowcookiesports.com



Sensorenmessung

Der smarte Ski, der gerade bei Elan entwickelt wird, soll in Zukunft mit dem Fahrer sprechen. Der Übertragungsweg ist ähnlich wie bei der Sohle, nur stecken die Sensoren direkt im Ski. Im Wesentlichen geht es um Gewichtsverteilung und Balance. Der smarte Ski wird dem Fahrer sofort ins Ohr flüstern, was er besser machen kann. Nach einem Tag auf der Piste kann der Skifahrer in spe also getrost auf Après-Ski verzichten und dafür am Computer seine Daten analysieren, die in der Cloud gespeichert werden. www.elanskis.com



die Eigenschaften des Skis gespeichert sind. Jeder Ski hat nämlich seine eigene DNA. Steifheit, Spannung und Härte, aber auch Abwechslungen bei der Fertigung, die das Laufverhalten beeinflussen können. Dank des Chips kann jeder Wintersportler das für sein Gewicht, seinen Laufstil und seine Vorlieben passende Modell finden.

Skifahrer werden automatisch auf die richtige Piste gelenkt

So ähnlich sollte es auch bei smarten Skibrillen laufen, deren Entwicklung aber ein wenig ins Stocken geraten ist. Immerhin gibt es Skigebiete, in denen Wintersportler die intelligenten Brillen mieten können, die sich in der Regel übers Handgelenk stülpen und per Fernbedienung steuern lassen. Die Tasten sind so gross, dass dies auch mit Skihandschuhen funktioniert. Für 19 Euro pro Tag kann man die «Smart Ski Google» etwa an 25 Station von Ski amadé in Österreich ausleihen.

Der Grossverbund mit 270 Skiliften und Seilbahnen hat die Brillen

le mit seiner App gekoppelt, sodass der Skifahrer Infos über Wetter und Temperaturen, Pistenverhältnisse und den Status der Lifte im Sichtfeld der Brille abrufen kann. Entscheidender Vorteil dürfte aber die Navigation sein: Der Skifahrer legt seine Präferenzen fest. Wer es einfacher mag, wird vornehmlich über blaue Pisten gelotet, die Sportlichen lenkt das System Richtung rote und schwarze Abfahrten. Zudem erhält der Fahrer Hinweise auf Hütten und Attraktionen am Pistenrand.

Smarte Helfer können im Extremfall sogar Leben retten. Längst ist man über die Entwicklung von Lawinen- und Notruf-Apps hinaus. Die Eidgenössische Technische Hochschule Lausanne EPFL zum Beispiel hat eine Drohne entwickelt, die Vermisste aufspürt, die vom Schnee verschüttet wurden. Sie kann binnen kürzester Zeit in schwer zugängliches Gelände vordringen, um Handysignale am Boden zu orten und die Helfer zur Stelle zu lotsen.

Christian Schreiber

Wo der Kanton Wallis am schönsten ist

Im Val d'Anniviers findet man noch alte Traditionen und den legendären Gletscherwein

Das südlichste Seitental des Rhonetals gehört zu den schönsten Tälern im ganzen Wallis. Die sechs Hauptorte Chandolin, Ayer, Grimontz, Saint-Jean, Saint-Luc und Vissoie waren bis 2008 eigenständige Gemeinden, im Januar 2009 fusionierten sie zur Gemeinde Anniviers, heute flächenmässig eine der grössten Gemeinden der Schweiz. Das Val d'Anniviers trennt sich bei Vissoie westlich in das Val de Moiry, das sich bis zum Moiry-Gletscher und zum Stausee Lac de Moiry erstreckt, und östlich in das Val de Zinal, das bis zum Zinalgletscher reicht. Überall bieten sich herrliche Aussichten. Das Panorama etwa von der Berghütte Grand Mountet auf das Zinalrotorn und die Dent Blanche gilt als eines der schönsten in den Alpen.

Der Tourismus blüht im Val d'Anniviers sowohl im Winter als auch im Sommer. 220 Kilometer Skipisten, 15 Abfahrten mit tausend Meter Höhenunterschied, fünf Kinderschneegärten, vier Freestyleparks und drei Skiresorts laden zur Erholung ein. Zudem gibt es Schlittelpisten, Winterwanderwege und Schneeschuhwege. Für Gaumenfreuden sorgt der Gletscherwein, eine regionale Spezialität. Es gibt ihn nirgends zu kaufen, er kann nur in den Kellern von Anniviers verkostet werden.

Dort wird er bei Degustationen direkt aus Fässern gezapft. Sein kräftiger und lang anhaltender Geschmack sowie die untypische Herkunft machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Wein. Das Prinzip ist einfach: Die Fässer werden nie geleert, jedes Jahr wird neuer Wein zum alten hinzugegeben. Die Einheimischen trinken ihn am liebsten aus alten Holzbechern. Im Weinkeller Cave de la Bourgeoisie de Grimontz lagert das berühmte Fass «Tonneau de l'Evêque» mit Wein aus dem Jahr 1886. Früher war er für den Bischof bestimmt, heute wird er hohen Gästen zu speziellen Anlässen serviert.

Wer danach nicht zu beschwipst ist, kann auf 14 historischen Rundtouren durchs Val d'Anniviers auf den Pfaden der Walliser Geschichte wandeln, die sechs Hauptorte mit lokalen Guides näher kennen lernen oder auf traditionelle Art Roggenbrot in einem alten Backhaus selber backen. Einen Blick ins Universum erhascht man in der Sternwarte in Saint-Luc oder im Planetarium Stellarium. Das Planetarium ist in einem Getreidespeicher aus dem 19. Jahrhundert untergebracht und verfügt über eine digitale Anlage der jüngsten Generation. Die Projektion von Bildern und Filmen in eine halbkugelförmige Kuppel ermöglicht eine eindrucksvolle Simulation des Sternhimmels. Maria Liessmann

Alpenpanorama: Der Spa des Chandolin Boutique Hotels bietet eine traumhafte Aussicht



Gourmetküche: Das mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Restaurant im Chandolin Boutique Hotel



Postkartendylle: Das Walliser Dörfchen Chandolin liegt auf knapp 2000 Meter Höhe im Val d'Anniviers

Chalets, Haute Cuisine und Alpenkulisse

Wer die Postkartenschweiz sucht, wird im Walliser Bergdorf Chandolin fündig

Maria Liessmann

Die Schweiz in ihrer ursprünglichsten Form findet man im Wallis. Hohe Berge, tiefe Schluchten und pittoreske Chalets gibt es hier in Hülle und Fülle. Eines der idyllischsten Dörfer ist Chandolin im Val d'Anniviers. Hier sind die Chalets aufgereiht wie an einer Perlenkette, der Himmel über den Viertausendern ist so azurblau, dass man sich jeden Filter sparen kann, und die Kirche ein perfektes Postkartensujet. Chandolin selbst liegt auf knapp 2000 Meter über Meer und gilt als das höchste ganzjährig bewohnte Dorf Europas.

Die umliegenden Wälder bestehen aus Lärchen und Arven, die einen aromatischen Duft verströmen. Am Rand des historischen Dorfkerns liegt das im letzten Jahr eröffnete Chandolin Boutique Hotel. Auch hier ein Übermass an Schönheit, aber auch an Authentizität. Unaufdringlich und von ausgesuchter Qualität ist hier einfach alles. Vom Personal über die exzellente Küche bis zu den einladenden Zimmern. Es duftet nach Holz und botanischen Essenzen, Naturmaterialien dominieren das Interieur, wohin das Auge blickt.

Ein Rundgang durch Chandolin beginnt denn auch direkt vor der Hotel-tür. Man wandert Richtung historischer Ortskern, vorbei an Boulangerie und Kiosk mit regionalen Produkten, und innert weniger Minuten eröffnet sich

zur linken Hand das ganze Panorama, für das Chandolin so berühmt ist. Der Blick geht auf das Rhonetal und die eindruckliche Couronne Impériale, fünf mächtige Viertausender, darunter das Matterhorn und das Weisshorn.

Wenige Gehminuten später ist man bei der malerischen Dorfkirche angelangt. Sie wurde 1882 im Barockstil erbaut, und während das Äussere eher schlicht anmutet, überrascht das Innere durch einen Reichtum an Dekoration und Ausstattung. Stuckaturen schmücken die Rundbögen und Pfeiler, der Hochaltar und die Seitenaltäre sind mit Heiligenbildern verziert. 1963 wurden die einfachen Glasfenster durch Kirchenfenster von Albert Chavez ersetzt.

Die typischen Stadel erinnern an Hexenhäuschen

Das in unmittelbarer Nähe gelegene, um 1800 erbaute Bürgerhaus verfügt über einen Saal, einen Dachsaal und einen Keller, in dem noch heute sechs grosse Weinfässer, gefüllt mit dem typischen Vin de Glacier, dem Gletscherwein, lagern. Grosse Zinnkrüge hängen an den Wänden und dienen bei offiziellen Empfängen und Dorffesten dem Weinausschank. Während früher im mittleren Saal Metzgerei und Brennerei untergebracht waren, befindet sich hier heute das Büro des Bürgerrats.

Der Dachsaal diente als Schulzimmer. Heute wird er für Bürgerversamm-

lungen genutzt. Neben der allgemeinen Schönheit fallen in Chandolin vor allem die winzigen Chalets auf, die an Hexenhäuschen erinnern. Diese Stadel dienten der Getreidelagerung und schützten durch ihre besondere Bauweise mit Holzpfählen und darauf liegenden Steinplatten vor Nagetieren.

Der Charme von Chandolin hat seit jeher illustre Gäste angezogen. So lebte der Maler Edouard Ravel hier, und die in Genf geborene Sportlerin und Reiseschriftstellerin Ella Maillart verlegte ihren Wohnsitz von 1947 bis zu ihrem Tod 1997 nach Chandolin. Als berühmteste Einwohnerin erinnert vieles im Ort an sie. So gibt es etwa eine eigene Ella-Maillart-Ausstellung, die ihr Leben und Schaffen zeigt, am Kreuz auf dem Kalvarienberg wurde ihre Asche verstreut. Und auch das Chandolin Boutique Hotel erinnert an die Weltreisende aus der Schweiz: die Bains d'Ella – zwei erst in diesem Jahr unter freiem Himmel im Garten des Hotels eingerichtete Jacuzzis, die vor herrlicher Alpenkulisse sprudeln, dampfen und massieren.

Die 30-minütige Benutzung ist für Hotelgäste inklusive, genauso wie der unbegrenzte freie Zugang zum Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Erlebnisdusche. Das Ganze ist so exklusiv wie auch der Rest des Hotels mit seinen dezent verspiegelten Wänden und dem indirekt beleuchteten Mobi-

liar. In den dreissig Zimmern fehlt einfach nichts – vom Tablet übers Fernglas bis hin zu regionaler Schokolade. Wenn die Natur draussen nicht so hervorragend wäre, könnte man auch einfach im Hotel bleiben und schwelgen.

Dies gilt auch für die mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Küche von Küchenchef Stéphane Coco. Zwölf Jahre hat er an der Seite des renommierten französischen Sternekochs Joël Robuchon gearbeitet. Regionale Produkte werden hier zu exzellenter Haute Cuisine verfeinert, ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch – im Grunde möchte man den ganzen Tag nur essen, um ja nichts zu verpassen. Die Preise sind allerdings entsprechend gehoben. Auch bei den Zimmern. Doch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Und der Panoramablick vom Balkon der Appartements, Suiten, Premium-, Deluxe- und Familienzimmern entschädigt allein schon für die Kosten.

Chandolin hat nur knapp hundert Einwohner, aber mehr als 2500 Gästebetten. Die Anreise erfolgt mit dem eigenen Auto über eine kurvenreiche Strasse oder mit dem Postauto ab Siders. Das Skigebiet Chandolin/St. Luc verfügt über 15 Lifte und rund 60 Kilometer Pisten, die bis direkt ins Dorfzentrum führen.

Die Reise wurde unterstützt vom Chandolin Boutique Hotel

Anzeige

Wellness Spa Hotel Pirmin Zurbriggen
Saas-Almagell www.wellnesshotel-zurbriggen.ch
pirmine.zurbriggen@rhone.ch

Saison-Skipass Saas-Fee / Almagell / Grund inkl.



Im Reich von Ladina und Andina

Filmreife Idylle: Bergün mit seinem überschaubaren Pistenangebot ist eine ideale Familiendestination. In der Topliga des Wintersports spielt nur der berühmte Schlittelrun

Benno Gasser

Kleine Schweizer Bergdörfer drohen neben grossen und bekannten Destinationen ins Hintertreffen zu geraten. Aufmerksamkeit ist auch im Feriengeschäft der neue Goldstandard in einer von sozialen Medien geprägten Welt. Wer sich sehr laut und auffällig verhält, hat gute Chancen wahrgenommen zu werden. Mit diesem Hintergedanken rammten die Tourismusverantwortlichen im bündnerischen Bergün 2017 eine Verbotstafel beim Dorfeingang und eine beim Bahnhof in den Boden. «Herzliches Fotografierverbot» lautete die Botschaft. Unter einer durchgestrichenen Kamera wurde darauf hingewiesen, dass es auf dem Gemeindegebiet von Bergün untersagt sei, Bilder zu schiessen und auf den sozialen Medien zu teilen. Begründung: Fotos aus dem pittoresken Bergün könnten Menschen unglücklich machen, die gerade nicht auf 1400 Meter über Meer im schönen Albulatal weilen dürfen.

Das von der Gemeindeversammlung beschlossene Gesetz wurde nach drei Monaten wieder aufgehoben und im Nachhinein von den Protagonisten als Werbeaktion bezeichnet. Damit hatte Bergün zwar im In- und Ausland viel Aufmerksamkeit gewonnen, die Meinungen in den sozialen Medien und im Publikum waren aber mehrheitlich negativ und provozierten drei Beschwerden. Doch im Kern des Verbots steckt zumindest ein Stück Wahrheit. Bergün ist in der Tat sehr malerisch und figuriert auch auf der Liste «Die schönsten Schweizer Dörfer».

Ein Titel, der besser zum 500 Einwohner zählenden Dorf passt als der schrille Werbegag. Bergün ist charmant, ursprünglich, ruhig und familiär. Das zeigt sich besonders im Winter an den sanft ansteigenden Skihängen nahe dem Dorfzentrum. Sie eignen sich gut für die Ski-Neovizen, die an diesem tief verschneiten Wintermorgen über die frisch präparierte Piste in Richtung Kinderland stapfen. Bitterkalt ist es, sodass der Schnee unter den kleinen Skischuhen noch auffälliger knirscht als sonst. Im Kinderland angekommen, bilden die Kids einen Kreis und wärmen sich mit spielerischen Übungen auf. Anschliessend versuchen sie, einen mit Stofftieren ausgesteckten Slalomkurs zu fahren – ein verkappter Einstufungstest.

Das historische Dorfbild ist erhalten geblieben

Die Gruppe orange übt beim Zaubertepich, und die Gruppe blau beim Schleppseil. Bald darauf wechselt die Gruppe blau zum Tellerlift. Ein rasanter Aufstieg, der den Kindern in der Gruppe orange nicht entgeht. Sie bestürmen ihre Skilehrerin vergeblich, ebenfalls zu diesem Lift wechseln zu dürfen. Von den Skilehrerinnen stammen die meisten aus der Region, was es nicht ganz einfach macht, die Namen auseinanderzuhalten. Sie heissen Andina, Ladina und Sabina. Mittlerweile wirft die Sonne ihre ersten Strahlen über die mehr als 3000 Meter hohen Berggipfel des Piz Ela und des Piz Salteras. Es wird wärmer, was die Stimmung weiter anhebt – vor allem jene der Eltern.

Sie stehen fröstelnd am Pistenrand, um den Nachwuchs zu beobachten und mit Handys Abfahrten oder Stoptechniken zu filmen. Hält die Skilehrerin einen roten Ball in der Hand, müssen die Kinder anhalten, beim grünen Ball dürfen sie fahren. Ande-

re kurven mit einem Hula-Hoop-Reifen in den Händen die Piste hinunter. So viele Übungen strengen an, deshalb pausieren die Gruppen im Zwergenwald im obersten Pistenbereich und stärken sich.

Die beschaulichen Szenen sind typisch für Bergün mit seinen ans nahe Engadin erinnernden Häusern und dem charakteristischen Turm La Tuor aus dem 13. Jahrhundert. Bergün hat nie den Sprung in die obere Liga der Bündner Tourismusdestinationen geschafft. Grosse Hoffnungen hegten die Einheimischen, als die Albulabahn 1903 den Betrieb aufnahm und bald darauf das Kurhaus Bergün entstand. Doch die hochfliegenden Pläne zerschlugen sich rasch, was sich im Nachhinein als Glücksfall herausstellte: Das historische Ortsbild ist erhalten geblieben. 2002 kauften Stammgäste das vom Jugendstil geprägte Kurhaus, um es vor dem schleichenden Zerfall zu retten. Heute blüht das Hotel wie zu Beginn des 20. Jahrhunderts und nimmt die Besucher mit auf eine Zeitreise. In das unaufgeregte Bergün-Bild passt auch das überschaubare Pistenangebot von 25 Kilometer Länge.

Die längste beleuchtete Schlittelbahn Europas

Nur in einem Wintersportbereich steht Bravougn, wie der Ort auf rätoromanisch heisst, im Konkurrenzvergleich ganz oben: beim Schlitteln. Die 6,2 Kilometer lange Strecke zwischen Preda und Bergün gilt als die längste beleuchtete Schlittelbahn Europas. Die Bergüner erkannten früh das Potenzial der im Winter geschlossenen Albulapassstrasse. Sie fällt kontinuierlich ab und ist ebenso kurvenreich wie die Zugstrecke mit den berühmten Kehrtunnels. Ein gigantischer Holzschlitten beim Bahnhof Bergün und Schlittenvermietungen an jeder Ecke zeugen von der wirtschaftlichen Bedeutung. In beeindruckendem Tempo rasen die routiniertesten Fahrer auf tiefliegenden Rennrodler die Strecke hinunter. Das Hotel Weisses Kreuz, eines der führenden Häuser am Platz, bietet eine Schlittler-Dessert-Karte mit Albulataler Glacé, hausgemachtem Kuchen, Meringues und Engadiner Nusstorte.

Die Fotografieverbotsaktion ist in ihrer Art zwar einmalig. Doch in den vergangenen Jahrzehnten gab es immer wieder Anstrengungen, Bergün durch prominente Auftritte in Filmen und Fernsehserien bekannt zu machen. Das begann bereits in den 50er-Jahren mit dem «Heidi»-Film, in dem Heinrich Gretler den Alpöhi spielte. Ende der 60er-Jahre war Margogrün (Bergün) Schauplatz der Schweizer Agentenfilmsatire «Bonditis», aufwendig inszeniert, aber ein Flop. Madrums hiess das umgetaufte Bergün später in der Fernsehserie «Die Direktorin» mit Sabine Schneebeli in der Hauptrolle. Der Schweizer Privatsender 3+ drehte in diesem Jahr unter anderem in Bergün die Krimi-Eigenproduktion «Bernegger und Jurico». Und der Ort bildete die romantische Kulisse für die Sat-1-Serie «Hotel Herzklopfen».

Zu einem Pilgerort für Filmfans hat sich Bergün trotzdem nicht entwickelt. Und am Charakter des weitgehend unversehrten Bergdorfes werden auch neue Projekte und schrille PR-Aktionen wie die ominösen Verbotstafeln wenig ändern.

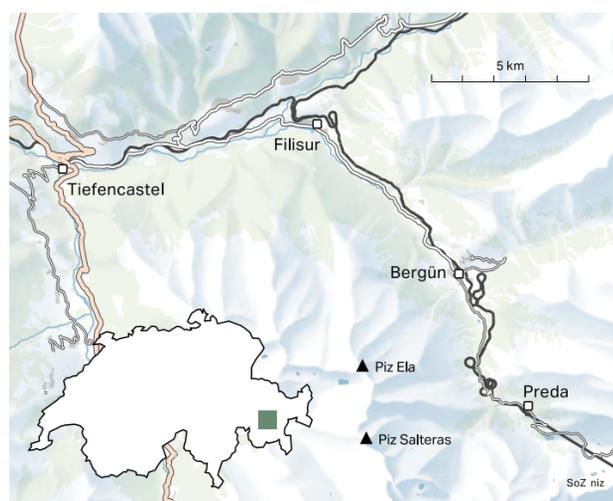
Die Reise wurde unterstützt von Bergün Filisur Tourismus und Graubünden Ferien.

Ein Paradies für Kinder: Das Bündner Bergdorf Bergün verfügt über viele sanft ansteigende Skihänge beim Dorfzentrum

Foto: Benno Gasser



Tipps und Infos



Anreise: Mit Zug oder Auto über Chur nach Bergün

Übernachtung: Hotel Weisses Kreuz: ein stilvolles Traditionshaus im Herzen Bergüns, 5 Nächte im DZ mit HP ab 500 Fr. pro Person, www.weisseskreuz-berguen.ch; Kurhaus Bergün: für Liebhaber des Jugendstils, 5 Nächte im DZ, Etagebad, mit Frühstück ab 350 Fr. p. P., www.kurhausberguen.ch

Wintersport: 25 Kilometer präparierte Pisten, 5 Lifte und Bahnen, 2 Schlittelbahnen mit einer Länge von total 10,5 Kilometern

Skiabos: 6 Tage für Erwachsene 154 Fr., für Jugendliche 131 Fr., für Kinder 93 Fr.

Allgemeine Infos: www.berguen-filisur.graubuenden.ch



THE CHEDI
ANDERMATT, SWITZERLAND

ALPINER CHIC TRIFFT AUF ASIATISCHES ZEN

Das Design des The Chedi Andermatt verbindet gekonnt traditionelle alpine Architektur mit kontemporären asiatischen Stilelementen. 123 Zimmer und Suiten, das mit 14 GaultMillau-Punkten dotierte The Restaurant sowie das mit 1 Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete The Japanese Restaurant und weitere Annehmlichkeiten garantieren unvergessliche Momente. Ein besonderer Höhepunkt ist der glasüberdachte Innenpool des 2'400 m² grossen Spa-Bereichs, durch dessen Dach die Alpenkulisse bewundert werden kann. Die Region ist weit über die Schweiz hinaus bekannt für ihre gewaltigen Gipfel, tiefen Schluchten, Wasserfälle und ihre unberührten Bergseen.

6490 ANDERMATT SWITZERLAND T (41) 41 888 74 88 F (41) 41 888 74 99 THECHEDIANDERMATT.COM

BELLEVUE TERMINUS
HOTEL

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA

THE OMNIA
THE OMNIA, Zermatt – Switzerland, www.the-omnia.com

KLOSTERS PIZ BUIN

Wintersaison 13.12.18 - 7.4.19
Sommersaison 21.6. - 20.10.19

Hotel Piz Buin – mit den schönsten und grössten Zimmern von Klosters und dem neuen SPA-Bereich!
Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Piz Buin
Alte Bahnhofstr. 1
7250 Klosters

T +41 81 423 33 33
info@pizbuin-klosters.ch
www.pizbuin-klosters.ch

GORILLA ist ein Programm der Schifti Foundation

VERSCHENKEN SIE FREESTYLE-SPORT:

WWW.GORILLA.CH/SCHENKEN

Bestellen Sie einen GORILLA Artikel. So verschenken Sie Freude und unterstützen gleichzeitig unser Programm zur Gesundheitsförderung. GORILLA motiviert Kinder und Jugendliche zu einer ausgewogenen Ernährung und mehr Bewegung.

GORILLA
Mehr Uga-Uga im Leben!

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

«WIR LEGEN IHNEN DIE OBERENGADINER BERGWELT ZU FÜSSEN.»

Nirgendwo im Oberengadin sind die schillernd gefrorenen Bergseen und die schneebedeckte Berglandschaft so unmittelbar zu erleben wie im Suvretta House. Weitab von touristischer Hektik und inmitten einer herrlichen Parklandschaft geniessen Sie in einem stilvollen Ambiente 5-Sterne-Luxus mit Resort-Charakter.

Der hoteleigene Skilift bringt Sie direkt zur Talstation der Sesselbahn ins weitläufige Skigebiet Corviglia, wo zwei Restaurants zum Suvretta House gehören.

UNIQUE HOTEL POST
zermatt since 1875

zimmer & suiten | 3 restaurants | 1 pub | 4 bars & clubs

Post

Bahnhofstrasse 41 | 3920 Zermatt
hotelpost.ch | info@hotelpost.ch | T 027 967 19 31

Hier könnte Ihre Werbung stehen.

Entspannen, wo Tradition und Moderne, Genuss und Wohlbefinden, Herzlichkeit und Gastfreundschaft zusammen kommen.

Best price guarantee when you book with us!

Profitieren Sie von über 10% Rabatt auf Direktbuchungen

Hotel Edelweiss Davos AG
Rossweidstrasse 9
CH-7270 Davos Platz
Phone: +41 81 416 10 33
hotel@edelweiss-davos.ch
www.edelweiss-davos.ch

Hotel Kernen

Bruno Kernen's Wohlfühlhotel
Schoenried - Gstaad T +41 33 748 40 20 www.hotel-kernen.ch

BEST PRICE

Passion für die alpine Küche:
Der Österreicher Daniel Kornhuber
steht neu am Herd des Gourmet-
Restaurants im Hotel Capra



Das Feinste in Saas-Fee

**Austern im Gipfelrestaurant,
Gourmetmenü im Luxushotel oder
Raclette an langen Tischen:
Das Walliser Bergdorf lockt mit neuen
Köchen und kulinarischen Genüssen**



Schlemmen auf 3000 Meter
Höhe: Das Bergrestaurant
Längfluh oberhalb von Saas-Fee



Unkompliziert: In der Pension
Heino in Saas-Grund speisen
die Gäste an langen Tischen

Alexander Kühn

Nach der kurvenreichen Fahrt mit dem Postauto zum Busterminal von Saas-Fee tut eine Portion frische Bergluft richtig gut. Und so geht man die paar Hundert Meter zum Hotel Capra am besten zu Fuss und verzichtet darauf, eines der kleinen Elektrotaxis in Anspruch zu nehmen. Das intime Capra – im modernen Chaletstil erbaut und unbestritten das erste Haus am Platz – ist seit einem halben Jahr die Wirkungsstätte des vielversprechenden Steirers Daniel Kornhuber. Der 25-jährige Executive Chef, vom österreichischen «Gault Millau» an alter Wirkungsstätte mit 14 Punkten honoriert, bringt nicht nur ausgezeichnete Referenzen mit, sondern auch eine Passion für die alpine Küche. Und so ist das Menü des Gourmetlokals zwar sehr neuzeitlich gestaltet, aber eben auch geerdet und naturverbunden.

«Mein Küchenstil zeichnet sich durch ehrliches Handwerk aus, gemischt mit Kreativität, Präzision und viel Liebe zu hochwertigen heimischen Produkten», sagt Kornhuber. «Bei der Kreation neuer Gerichte stehen bei mir der Geschmack der einzelnen Komponenten und die Harmonie des Ganzen im Vordergrund.» Eine sehr ambitionierte, aber keine Chichi-Küche also – zumal der Neue im Capra mit seinem fünfköpfigen Team neben der Fine-Dining-Klientel noch die Gäste der Brasserie verköstigt. Auch dort verwendet er fast ausschliesslich Schweizer Produkte, Wurzelgemüse und Käse zum Beispiel. Der einzige Salzwasserfisch auf der Karte ist der Heilbutt mit Bergkräuterkruste und Safransauce. Safran, gewöhnlich mehr im Mittleren Osten verortet, ist im Wallis ebenfalls heimisch: Eine knappe Autostunde von Saas-Fee entfernt, in Mund,

wächst der edle *Crocus sativus* auf einem sonnigen Hochplateau.

Im ständig wechselnden Capra-Gourmetmenü kombiniert Daniel Kornhuber Gänseleber mit schwarzer Nuss, Zwetschge und Rande, dem Saibling hat er Karotte, Honig und Flusskrebse als Begleiter zugeordnet. Als Reverenz an seine steirische Heimat gibt es eine schaumige Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kernöl. Die Alternative dazu: klassische Consommé mit Sherry und Flädli. Man merkt: Hier kocht einer, der um die Bedeutung der Suppe in einer Speisefolge weiss. Es folgen Sellerie mit Trüffel und Wachtel sowie Zander aus Fruttigen mit Getreide, Koriander und Kohlrabi.

Das Fleisch kommt aus den Dorfmetzgereien

Zum Kalb serviert Kornhuber Hokkaidokürbis, Röstzwiebeln und Vogelbeere, zur Bresse-Poularde Topinambur, Kohl und Nüsse. Geschmackskombinationen, die auch vom bekanntesten österreichischen Koch, Heinz Reitbauer aus dem Wiener Steirereck, stammen könnten. Und tatsächlich ist Kornhuber ein Bewunderer Reitbauers. «Das Steirereck zählt zu meinen absoluten Lieblingslokalen», sagt er und fügt an, dass ihn auch Andreas Caminada unheimlich beeindruckt. Beim Bündner Dreisternkoch hat der Capra-Chef sogar einen Stage absolviert. Unheimlich lehrreich, inspirierend und motivierend sei es gewesen, für den kulinarischen Vordenker Caminada zu arbeiten.

Das Fleisch fürs Capra kommt wie fast alle anderen Zutaten aus der nächsten Umgebung. «Wir haben Kooperationen mit der Metzgerei Mischabel und der Dorfmetzger der Familie Bumann, die beiden reifen auch spezielle Stücke für uns», erklärt Kornhuber.



Spitzenkoch: Der neue Chef im
Dom-Stübli in Saas-Fee verfügt
über 17 «Gault Millau»-Punkte

«Warum nicht einmal einen Rotwein zum Raclette?»

Die Winzerin und Önologin bei Provins, Ilona Thétaz, über die Qualität der Walliser Weine

Welchen Wein empfehlen Sie zum Raclette?

Einen mit schöner Säure und guter Mineralität. Neben dem traditionellen Fendant gern auch einen Heida oder Petite Arvine. Und warum nicht einmal einen Roten? Ein etwas reiferer Pinot noir ist herrlich zu einem mit Trüffel oder Steinpilzen verfeinerten Raclette.

Was ist nach dem grossartigen Sommer von den Walliser Weinen 2018 zu erwarten?

Grossartiges natürlich! Die Qualität der Trauben war herausragend, auch wenn die Weissweine vielleicht etwas weniger ausdrucksstark ausfallen werden als 2017. Die Rotweine besitzen dafür extrem viel Frucht und Harmonie.

Welche Weine mögen Sie persönlich besonders?

Den mineralisch-spritzigen Fendant Pierrafeu zum Beispiel. Er zählt zwar

nicht zu den komplexesten Weinen, passt aber eigentlich immer – und ist für mich ein Stück Heimat. Wunderbar sind auch die Petites Arvines mit frischen Rhabarbernoten wie der Maitre de Chais oder der Defayes-Crettenand. Und die urklassischen Süssweine, etwa die älteren Jahrgänge der Domaine de Tourbillon oder der Grain per Grain von Marie-Thérèse Chappaz.

Wer gehört neben Marie-Thérèse Chappaz noch zur Topliga im Wallis?

Die Rotweine von Denis Mercier sind ebenfalls absolute Spitzenklasse. Bei Provins stechen die Titan- und die Domaine-Linie heraus. Alle diese Weine sind sehr begehrt und entsprechend schnell ausverkauft.

Wo können die Walliser Winzer noch zulegen?

Sie könnten ein wenig mehr aus ihrer Komfortzone herauskommen und den internationalen Vergleich suchen. Dann gäbe es hier noch mehr ganz grosse Weine. (AK)

Nebenbei sind die örtlichen Metzgereien ein Paradies für Trockenwurst-Liebhaber: Die Palette der Köstlichkeiten reicht von der mit Randen angereicherten Saaser Hauswurst über Nuss-, Bier- und Knoblauchwurst bis zur Goronwurst, einer mit Rotwein verfeinerten Spezialität. Seit einiger Zeit gibts auch die Heidawurst mit dem berühmten Walliser Weisswein.

Walliser Kulinarik ohne Walliser Wein, das wäre wie Paris ohne Eiffelturm. Klar, arbeiten Küchenchef Kornhuber und Sommelier Jérôme Hintermann darum eng zusammen. Der Favorit des Kochs ist der Johannisberg. Seine Speiseempfehlung dazu: ein schöner Schweizer Fisch mit geschmortem Sellerie. Hintermann führt im Weinkeller des Capra regelmässig Degustationen durch und lässt die Gäste an seinem Wissen teilhaben.

Austern schlürfen auf fast 3000 Meter über Meer

Bisweilen schaut auch Irma Dütsch bei Daniel Kornhuber im Capra vorbei. «Eine beeindruckende Frau», sagt er über die Grande Dame der Schweizer Kulinarik. «Und eine, die immer ganz direkt und ehrlich ihre Meinung äussert.» Zum Beispiel, als Madame Dütsch einen Burger ass und monierte, dass der Salat nicht in feine Streifen geschnitten war. Der gegenseitigen Hochachtung tun solche Kleinigkeiten freilich keinen Abbruch, zumal Saas-Fee nach der Schliessung des legendären Waldhotels Fletschhorn neue kulinarische Leuchttürme gut gebrauchen kann. Irma Dütsch führte das Fletschhorn von 1974 bis 2004, ehe ihr Sous-Chef Markus Neff übernahm und im Frühling trotz 18 «Gault Millau»-Punkten seinen Rücktritt gab.

Dafür ist auf diese Wintersaison hin ein anderer hochdekoriertes Koch nach Saas-Fee gekommen:

Erik Schröter, vormals als Chef des Matisse in Basel mit 17 «Gault Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet, führt nun als Küchendirektor die Geschicke des Hotels The Dom mit dem Fine-Dining-Lokal Dom-Stübli. Schröter gilt als einer der allerbesten seiner Zunft und steht für eine natürliche, feinsinnige Küche.

Doch nicht nur im Dorf kann man in Saas-Fee gut essen. Das Bergrestaurant Längfluh hat neben einer Sonnenterrasse mit atemberaubender Sicht auch eine durchaus ambitionierte Küche zu bieten. Auf fast 3000 Meter über Meer taufrische Austern zu schlürfen oder Pasta mit schwarzem Trüffel zu geniessen, das hat schon was. Wer es lieber rustikal-regional mag, ist mit den geschmorten Lammhaxen an kraftvoller Sauce oder einem der berühmten Walliser Trockenfleischsteller bestens bedient. Am Herd der Längfluh steht ein alter Bekannter: Mathias Häusler, ehemals 400 Meter weiter unten auf dem Spielboden engagiert.

Der familiäre Gegenentwurf zur gehobenen Gastronomie oben in Saas-Fee befindet sich in Saas-Grund. In der Pension Heino essen die Halbpensionsgäste jeden Abend zusammen an langen Tischen – und zwar das, was auf den Tisch kommt. Frisch geschabten Raclettekäse mit Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln zum Beispiel. Man fühlt sich hier mehr wie bei Bekannten als in einem Hotel – und auf angenehme Art an ein Klassenlager erinnert.

«Wir wollen ganz bewusst ein wenig anders sein, bleiben deshalb eine Pension und verzichten auf die Bezeichnung «Hotel», sagt Hausherrin Gonda Andenmatten. Und so bietet sie auch in der Hochsaison Einzelzimmer inklusive Frühstück und Abendessen für unter 100 Franken an.



Stefan Büsser

André Jaeger

Dominique Gisin



Neu
2019

Excellence Golf Trophy '19 Rhône & Schiff

Reisedatum 2019

05.10.–11.10.

Preise pro Person

Fr.

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis
Hauptdeck		
2-Bett	2650.-	1995.-
Mitteldeck		
2-Bett, frz. Balkon	3190.-	2395.-
Oberdeck		
2-Bett, frz. Balkon	3450.-	2595.-
Mini Suite, Balkon	3750.-	2795.-

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zusatzrabatt Golfer 1. Trophy **-100.-**

Reduktionen

- Kabinen hinten **-100.-**
- Begleitperson ohne Golf Trophy-Paket **-555.-**

Zuschläge

- Alleinbenützung Kabine Hauptdeck **995.-**
- Alleinbenützung Kabine Mittel-/Oberdeck **1295.-**

An Bord mit dabei:

- Stefan Büsser – Unterhaltung
- André Jaeger – Gourmet-Koch
- Dominique Gisin – Olympiasiegerin



Abschlag für die 2. Excellence Golf Trophy auf 3 fantastischen Golf-Courts in Frankreichs leuchtendem Süden. Eine Golf-Flussreise vom Burgund in die Weiten der Camargue, in die Welt grossartiger Weine, zu mediterranem Savoir Vivre und bedeutender Kultur.

Tag 1 Schweiz > Chalon-sur-Saône

Busanreise nach Chalon-sur-Saône. Um 17 Uhr legt die Excellence Rhône ab.

Tag 2 Mâcon > Lyon

Transfer zur ersten Golfrunde bei Bourg-en-Bresse.

Golf de la Bresse – Condeissiat

Tag 3 Lyon

Stadttour Lyon mit Besuch der Markthallen von Paul Bocuse. Am Nachmittag Möglichkeit Ihr Handicap zu verbessern beim Training mit dem Golf-Pro.

Tag 4 Avignon

Transfer zur zweiten Turnierrunde in Vedène, nicht weit von Avignon.

Golf Grand Avignon – Vedène

Schlendern Sie am Abend durch die historischen Gassen von Avignon.

Tag 5 Avignon

Tagesausflug nach Marseille mit Boots-Exkursion im Nationalpark Calanque oder Ausflug Camargue mit Besichtigung Aigues-Mortes. Am Nachmittag Möglichkeit, mit unserem Golf-Pro Ihre Spieltechnik zu verfeinern.

Tag 6 La Voulte > Tournon

Transfer zur dritten Turnierrunde in Albon.

Golf D'Albon Senaud – Albon

In Tournon gehen Sie wieder an Bord.

Tag 7 Lyon

Busrückreise zu Ihrem Abreiseort.

Handicap mind. -36 erforderlich.

Golfplätze vorbehältlich Änderungen.



Unsere Leistungen

- Excellence-Flussreise mit Vollpension an Bord
- Mittelthurgau Fluss-Plus: Königsklasse-Luxusbus während der ganzen Reise
- Excellence Golf Trophy-Paket
- Greenfees mit reservierten Startzeiten
- Willkommenscocktail, Kapitänsdinner
- Gourmet-Menü von André Jaeger
- Vortrag von Dominique Gisin
- Comedyabend mit Stefan Büsser
- Training mit Golf Pro Andrea Mantoan
- Free WiFi an Bord
- Mittelthurgau Golf-Reiseleitung

Nicht inbegriffen

- Auftragspauschale von Fr. 20.- pro Person
- Persönliche Auslagen und Getränke
- Kombinierte Annullationskosten- und Extrarückreiseversicherung auf Anfrage

Was Sie noch wissen müssen

Schweizer Bürger benötigen eine gültige Identitätskarte oder einen gültigen Reisepass.

Wählen Sie Ihren Abreiseort

- 06:10 Wil
- 06:30 Burgdorf
- 06:35 Wiesendangen SBB
- 07:00 Zürich-Flughafen
- 07:00 Aarau SBB
- 08:00 Baden-Rütihof
- 08:35 Basel SBB
- 08:50 Pratteln, Aquabasilea

Internet Buchungscode

www.mittelthurgau.ch **ercha1_go**

118_743



Jetzt bestellen: Katalog
«Golf Flussreisen
2019»!



Die **Excellence Rhône** lässt keine Wünsche offen. Auf dem Mittel- und Oberdeck 16 m² grosse Kabinen mit bis zum Boden reichenden Panoramafenstern zum Öffnen (frz. Balkon), grossflächige Fenster (nicht zu öffnen) in den komfortablen 12 m² grossen Hauptdeck-Kabinen. Alle Kabinen sind ausgestattet mit Dusche/WC, Föhn, Klimaanlage, SAT-TV, Minibar, Safe, Telefon. Die eleganten Räumlichkeiten an Bord sorgen dafür, dass Sie sich sehr wohl fühlen werden. Grosszügiges Foyer mit Rezeption, Reiseleiter-Desk, Nichtraucher-Restaurant und Aussichtslounge am Bug mit Bar. Excellence-Flusskreuzfahrten – Auftakt für Flussserlebnisse der Extraklasse!

Gratis-Buchungstelefon

Online buchen

0800 86 26 85 · www.mittelthurgau.ch

Reisebüro Mittelthurgau Fluss- und Kreuzfahrten AG · Oberfeldstr. 19 · 8570 Weinfelden · Tel. +41 71 626 85 85 · info@mittelthurgau.ch

REISEBÜRO
MITTELTHURGAU
Die Schiffsreisenmacher

