

Kinderparadies

Immer mehr Betriebe
setzen auf Familien

Bauernhof statt Lego — 85

Lifestyle

Innovative Hotelketten
drängen in die Schweiz

Design statt Tradition — 86

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



Architektonisches Gesamtkunstwerk: Der Widder in Zürich ist das Schweizer Hotel des Jahres 2019

Anzeige



Seefeld / Tirol / Österreich /
klosterbraeu.com / +43.5212.2621



Von Hochgenuss bis Gipfelglück

Die 25 besten Wanderhotels der Schweiz werden von der Sonntagszeitung zwar nicht bewertet. Würde man das aber tun, befänden sich die meisten dieser Häuser unter den Mitgliedern von **Private Selection Hotels & Tours**. Weil wir wanderlustigen Geniesserinnen und Geniessern diese zauberhaft persönlich geführten Hotels keinesfalls vorenthalten wollen, präsentieren wir Ihnen in dieser Beilage vier Ideen, die Sie hoffentlich auf Touren – und gleichzeitig zu unvergesslichen Genusserlebnissen – bringen werden.

Ausgesuchte Wanderideen und Angebote aus den schönsten Wanderhotels der Schweiz. Präsentiert von Private Selection Hotels & Tours.



TESSINER TÄLER ERWANDERN UND SÜDLICHES AMBIENTE GENIESSEN

Nachdem Sie die erste Nacht im **Boutique-Hotel Remorino** in Minusio wunderbar geschlafen haben, gehts am zweiten Tag auf ins wildromantische Verzascatal. Ganz weit hinten in diesem Tal liegt das ursprüngliche Tessiner Bergdorf Sonogno. Hier nehmen Sie den Verzasca-Wanderweg unter die Füsse und wandern – so lange wie Sie wollen, dem Genuss entgegen. Es erwarten Sie herrliche Bergpanoramen, wilde Wasserspiele, dichte Kastanienwälder und da und dort ein uriges Grotto mit feinsten lokalen Spezialitäten. Und wenn Sie dann genug gewandert sind, fahren Sie mit dem nächsten Postauto zurück ins Boutique-Hotel Remorino, wo Sie den Tag im subtropischen Park ausklingen lassen. Am nächsten Tag fahren Sie nach Rasa, einem typischen Bergdorf im Centovalli. Von hier wandern Sie auf den Corona di Pinz und geniessen die schönsten Aussichten. Dann geht es hinunter nach Ronco sopra Ascona, denn die dritte Nacht verbringen Sie im zauberhaft gelegenen **Boutique-Hotel La Rocca in Porto Ronco**. Weil aller guten Dinge bekanntlich drei sind, machen Sie am nächsten Tag Bekanntschaft mit dem pittoresken Bavona-Tal. Von San Carlo, ganz zuhinterst im Tal, wandern Sie gemütlich auf einem wunderschönen Wanderweg hinunter nach Bignasco. Dann kehren Sie zurück ins La Rocca, geniessen ein weiteres feines Abendessen.



- 4 Nächte (je zwei in den **Boutique-Hotels Remorino in Minusio und La Rocca in Porto Ronco**) ab CHF 695.– pro Person*
- Reichhaltiges Frühstück vom Buffet mit regionalen Produkten
- Ticino Card für freie Fahrt auf den öffentlichen Verkehrsmitteln
- Gepäcktransport von Hotel zu Hotel
- Kartenmaterial und Routenbeschrieb
- 2 Abendessen im Rahmen der Halbpension im Boutique-Hotel La Rocca

* Dieses Angebot ist buchbar bis am 20.10.2019.



IM OBERENGADIN HOCH ÜBER DEN DINGEN DES ALLTAGS STEHEN

Wie Gold leuchtet die Landschaft des Oberengadins, wenn der Altweibersommer im Hochtal Einzug hält. Dann, ja genau dann, ist es höchste Zeit, unvergessliche Momente zu erleben. Wenn Sie erst einmal in Zuoz angekommen sind, geht das fast wie von alleine. Als erstes erleben Sie hier ausgesuchte Gaumenfreuden und eine erholsame Nacht im **Hotel Castell in Zuoz**. Am zweiten Tag nehmen Sie die wunderschönen und weitgehend flachen Wanderwege durch Engadiner Arvenwälder, Dörfer und ein Hochmoorgebiet unter die Füsse. So wandern Sie gemächlich nach **Celerina ins Cresta Palace Hotel**, wo Ihr Gepäck, ein bezauberndes Spa und ein feines Abendessen bereits auf Sie warten. Am nächsten Tag reisen Sie mit dem Postauto nach Sils und weiter mit der Schwebelbahn nach Furtschellas. Dann gehts auf einer wunderschönen Höhenwanderung vorbei an kristallklaren Bergseen nach **Pontresina**. Dort geniessen Sie im **Hotel Saratz** das volle Verwöhnprogramm. Zuerst im Hamam. Und danach mit einem 4-Gänge-Dine-Around-Menu. Am letzten Tag gehts dann über Muottas Muragl mit beeindruckenden Aussichten zurück nach Zuoz, wo Sie im **Hotel Castell** noch einmal die Engadiner Gastfreundschaft geniessen können.

- 4 Nächte (die 1. und 4. im **Hotel Castell in Zuoz**, die 2. im **Cresta Palace Hotel Celerina**, die 3. im **Hotel Saratz Pontresina**) ab CHF 865.– pro Person*
- Täglich reichhaltiges Frühstück vom Buffet und 4-5 Gang Gourmet-Dinner mit Auswahl abends
- Verpflegung für unterwegs
- Gepäcktransport und Wanderkarte

* Dieses Angebot ist buchbar bis am 12.10.2019.

DER GIPFEL DES GENUSSES – PANORAMA-WANDERN IM BERNER OBERLAND

Eine prachtvolle landschaftliche Vielfalt und atemberaubende Aussichten, gepaart mit der sprichwörtlichen Berner Gemütlichkeit und Hotelkomfort der Extraklasse – all das erwartet Sie auf der ereignis- und abwechslungsreichen Tour durchs Berner Oberland. Das Erlebnis-Abenteuer starten Sie im **ERMITAGE Wellness- & Spa Hotel in Gstaad-Schönried**. Am ersten Wandertag gehts vom Horneggli über eine Panorama-Route nach Zweisimmen

und dann mit dem ÖV ins **Hotel Eden Spiez**. Dort erholen Sie sich im Spa und geniessen Gaumenfreuden vom Feinsten. Am nächsten Tag umwandern Sie den tiefblauen Oeschinensee, bevor Sie mit dem Schiff über den Thunersee ins **BEATUS Wellness- & SPA Hotel in Merligen** fahren. Am dritten Wandertag steht die anstrengende aber lohnenswerte Wanderung von der Schnynige Platte nach First auf dem Programm, bevor Sie im **Hotel Kirchbühl in Grindelwald** die atemberaubende Sicht auf das Eiger-Massiv geniessen. Tags darauf folgt das Highlight – auf dem Eiger Trail wandern Sie der weltberühmten Eigernordwand entlang. Den letzten Abend verbringen Sie dann in einem kleinen Paradies mitten in den Bergen: Im **Beausite Park Hotel in Wengen** werden all Ihre Sinne verwöhnt.



- 5 Nächte (je eine in den **Hotels ERMITAGE Schönried, Eden Spiez, BEATUS Merligen, Kirchbühl Grindelwald und Beausite Park Wengen**) ab CHF 1561.– pro Person*
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet und 4- bis 5-Gang Abendessen
- Freier Eintritt in die Wellnessbereiche der Hotels
- Thunersee- Bootsfahrt
- Gepäcktransfer, Kartenmaterial und Routenbeschriebe.

* Dieses Angebot ist buchbar bis am 03.10.2019.

DAS HERZ DER SCHWEIZ ERWANDERN UND DIE MITTE FINDEN

Einmal angekommen auf Melchsee-Frutt, werden Sie erst einmal vom herrlichen Panorama begeistert sein. Dann lassen Sie in der **Frutt Lodge & Spa** Körper, Geist und Seele nach allen Regeln Kunst verwöhnen. Am nächsten Morgen schnüren Sie dann die Wanderschuhe und unternehmen eine der vielen möglichen Rundwanderungen. Grandiose Ausblicke, tiefblaue Seen, die einmalige Pflanzenwelt und die Bartgeier-Beobachtung werden Sie begeistern. Am dritten Tag gelangen Sie mitten ins Herz der Schweiz – die Älggialp ist der geografische Mittelpunkt unseres Landes. Mittels Autotransfer erreichen Sie das **Seehotel Wilerbad am**



Sarnersee, wo Sie sich an feinsten lokalen Gaumenfreuden laben. Am vierten Tag wandern Sie auf den Spuren von Bruder Klaus durch die Ranftschlucht zur Eremitenklause. Auf einer der höchsten Brücken Europas überqueren Sie unterwegs die Melchaa, erreichen die Lourdes-Grotte und kehren dann mit dem Postauto nach Sarnen zurück. Im **Seehotel Wilerbad** lassen Sie den Tag bei einem feinen Abendessen, diesmal mit thailändischen Spezialitäten, ausklingen.



- 4 Nächte (je 2 in den **SPA-Hotels Frutt Lodge und Wilerbad**) ab CHF 999.– pro Person*
- täglich reichhaltiges Frühstück vom Buffet, jeden Abend anderes Restaurant mit Mehrgang-Menü
- Gepäcktransfer inkl.
- Privat-Transfer Älggialp-Wilerbad inkl.
- Karten und Routenbeschreibungen

* Dieses Angebot ist buchbar bis am 3.11.2019.



INSPIRATIONEN FÜR ALLE SINNE

Alle 56 Hotels und viele Ideen auf einen Blick. Bestellen Sie sich jetzt kostenlos Ihr Exemplar des Angebotsmagazines 2019 mit mehr als 30 spannenden Touren und Reisen rund um die «Erlebniswelt der Private Selection Hotels & Tours» kostenlos: www.privateselection.ch



PRIVATE SELECTION
HOTELS & TOURS

zauberhaft persönlich

Private Selection Hotels & Tours ist das Gütesiegel für privat geführte Erstklass- und Luxushotels (und deren Aktiv-Touren) mit besonderem Charme und authentischem Charakter in den schönsten Regionen Europas.

PRIVATE SELECTION HOTELS & TOURS

Tribtschenstrasse 7, 6005 Luzern
T +41 41 368 10 05
info@privateselection.ch
www.privateselection.ch



Das beste Ferienhotel der Schweiz: Castello del Sole in Ascona

Ein Sonnenschloss zum Träumen

Die Aufsteiger, die Absteiger und die neuen Hotels im Rating 2019

Karl Wild

Nach neun Jahren steht das Castello del Sole in Ascona wieder an der Spitze der Rangliste mit den besten Ferienhotels der Schweiz. Das Castello löste The Chedi Andermatt ab; das spektakuläre Herzstück von Samih Sawiris' Milliarden-Tourismusprojekt bleibt jedoch die Nummer eins für Ferien in den Bergen. Den Ausschlag für das Castello del Sole gab die Entwicklung während der vergangenen Jahre.

Sehr gut geführt war das Hotel schon immer, doch seit sich Besitzer Gratian Anda, Enkel von Bührl-Konzerngründer Emil Georg Bührl, persönlich um den atemberaubend schönen Komplex kümmert, ist das Sonnenschloss in neue Dimensionen vorgestossen. Unter anderem wurde der eigene Landwirtschaftsbetrieb massiv aufgewertet. Zum Hotel gehört jetzt ein wildromantisches Rustico hoch oben am Berg. Und Matthias Rook, Koch des Jahres 2018, brilliert nicht bloss mit einem neuen

kulinarischen Angebot, sondern auch mit dem besten Frühstücksbuffet im Land.

Keinen Wechsel an der Spitze gab es in den vier übrigen Kategorien. Wer ganz oben ist, verteidigt seine Position mit einer Hartnäckigkeit wie ein Starkoch seine «Michelin»-Sterne. Das Wellnesshotel Pirmis Zurbriggen in Saas-Almagell bleibt das beste Nice-Price-Ferienhotel. Das Bürgenstock Resort mit dem Flaggschiff Bürgenstock Hotel & Alpine Spa ist weiterhin bestes Wellnesshotel. Das Grand Resort Bad Ragaz mit seinem für 45 Millionen Franken prächtig renovierten Herzstück, dem Quellenhof, ist dem Bürgenstock allerdings hart auf den Fersen. Nummer eins bei den Stadthotels bleibt The Dolder Grand; in Europa kommt kein Cityresort an den Traumpalast am Zürichberg heran. Und das Albergo Losone darf sich seit über zwanzig Jahren rühmen, das beste Familienhotel der Schweiz zu sein.

Grösster Aufsteiger im Rating ist die Villa Orselina.

Das edle Refugium für Genieser hoch über dem Lago Maggiore, dessen Zukunft noch vor wenigen Jahren in den Sternen stand, rückte um ganze elf Ränge vor. Um zehn Positionen verbesserte sich die Chesa Randolina. In die Engadiner Dreistern-Perle im Fle-

cken Sils wurden soeben wieder zwei Millionen investiert. Je sieben Plätze gewannen der Zermatterhof und der Hof Weissbad. Ein besonders interessanter Neuling ist The Hide Hotel in Flims. Das Haus mit seinen tollen Farben, glitzernen Tapeten und einem Touch

zum Urbanen ist eine überzeugende Alternative zu den meisten Alpenhotels.

«Hotel des Jahres» ist das Zürcher Widder Hotel, eine edle kleine Welt für sich mit der Aura der Einzigartigkeit. Hotelier des Jahres ist Andrea Scherz. Wie der Besitzer und operative Chef des Gstaad Palace sein Märchenschloss durch schwierige Zeiten manövriert hat, verdient höchste Anerkennung. Koch des Jahres ist Silvio Germann. Der junge, innovative und kreative Luzerner trumpft gross auf im Restaurant Igniv by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz. Concierge des Jahres ist Claudio Caser aus dem Giardino Ascona.

Im vergangenen Sommer und Winter wurden fast überall Rekordzahlen geschrieben. Auch die Aussichten für dieses Jahr sind hervorragend. Das ist eine Entwicklung, von der die Branche während der langen Krisenjahre kaum zu träumen wagte. Und die belegt, dass die Talsole definitiv durchschritten ist.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Schweizer Hotelratings. Wild arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis ZH. Er und sein Team, 16 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 und Freizeitangebot
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Kategorienspezifische Angebote
- Gästebewertungen
- Subjektiver Gesamteindruck der Tester

Editorial

Neue Ideen braucht das Land

Zuerst die positive Nachricht: Dem Schweizer Tourismus geht es besser. Nach Jahren der Stagnation konnte letztes Jahr die Anzahl an Logiernächten wieder gesteigert werden. Sogar von Rekordzahlen ist die Rede, vor allem bei den Leuchttürmen unserer Hotellerie wie The Chedi, The Dolder Grand oder dem Gstaad Palace. Doch nicht überall sieht es so rosig aus: «Zu viele Hotels sind austauschbar und beschränken sich auf den Verkauf von Zimmern mit oder ohne Frühstück», stellt Hans R. Amrein, Chefredaktor des Fachmagazins «Hotelier» fest. Spannenteppiche aus den Achtzigerjahren, Billigmatratzen aus Taiwan, lahmes und teures WLAN, mickrig bestückte Minibars.

Das reicht heute nicht mehr. Es fehlt an innovativen Konzepten. Vor allem an Schweizer Ideen. Denn im Ausland ist man schon Meilen weiter. Trendige Marken wie Motel One, 25 Hours oder Yotel mischen den Markt kräftig auf – und verdrängen unsere altbewährten Traditions-Häuser. Business und Freizeit vermischen sich, die Aufenthalte werden kürzer, die Tripps spontaner.

Dass die Schweiz als Reiseland aber immer noch ganz oben mitspielt, zeigte sich jüngst, als ein Reiserüppchen von 12000 (!) Chinesen mit 400 Cars Titlis, Aareschlucht und Rheinfall besuchte – und die Schmuckgeschäfte von Luzern und Zürich leerkaufte. Aber das ist ein anderes Problem ...

Dominic Geisseler



Impressum

HOTEL EXTRA ist eine redaktionelle Sonderbeilage der Sonntagszeitung

Leitung und Produktion:

Dominic Geisseler
Hotelrating: Karl Wild
Autoren: Silvia Aeschbach, Christoph Ammann, Hans R. Amrein, Tina Bremer, Ulrike Hark, Silvia Schaub
Art Direction: Tobias Gaberthuel
Layout: Natalie Seitz
Fotoredaktion: Monica Foresti
Titelbild: Michele Limina
Leitung Verlag: Marcel Tappeiner
Tamedia Advertising: Philipp Mankowski (Chief Sales Officer), Adriano Valeri (Head of Advertising)

Topmoderne Meetingräume

Im Hotel Schweizerhof am Zürcher Hauptbahnhof hat sich in den letzten Monaten still und leise einiges getan. Im ersten Obergeschoss des Vierstern-Superior-Hotels wurden sechs topmodern ausgestattete Meetingräume eingerichtet mit Kapazitäten von bis zu zwanzig Personen auf über 200 Quadratmetern. Mit der Expansion erfüllt das traditionsreiche Haus am Bahnhofplatz, das 1876 erbaut und laufend renoviert wurde, eine erhöhte Nachfrage nach zentral gelegenen Sitzungsmöglichkeiten. Ganz im Kontrast zum Belle-Epoque-Stil des Hotels wurden die neuen, schallisolierten Boardrooms von Architekt Jo Brinkmann modern gestaltet und bestechen mit dunklen Wandflächen, die mit den indirekt beleuchteten Deckenfeldern korrespondieren. www.schweizerhof.com

Pole Position am Zürichsee

Wer bisher in einem der luxuriösen Campbell Gray Hotels absteigen wollte, musste nach Bahrein, Beirut, Malta oder Schottland reisen. Nun fasst die Luxus-hotelgruppe auch im deutschsprachigen Raum Fuss: Premiere feiert sie am Zürichsee in Thalwil. Alex Lake Zürich heisst das neue Fünfster-Boutiquehotel mit 44 Studios und Penthouses. Geführt wird das edle Haus vom Zürcher Oliver Gerber, der zuvor unter anderem im Badrutt's Palace in St. Moritz tätig war. Das Alex Lake Zürich trägt die Handschrift der Schweizer Architekten Marazzi+Paul, das Intérieur wurde von Brady Williams Studios London gestaltet. Und wen es ins Zürcher Stadtzentrum lockt, der kann sich mit dem hoteleigenen Boot nach Downtown chauffieren lassen. www.campbellgrayhotels.com

«Die 150 besten Hotels» auch in Buchform

Unter dem Titel «Die 150 besten Hotels der Schweiz» gibt es das Karl-Wild-Hotelrating auch in Buchform. Im erweiterten Rating sind neben den besten Ferien-, Nice-Price-, Wellness-, Stadt- und Familienhotels auch die inspirierendsten Seminarhotels klassiert. Dazu werden 15 Trouvaillen präsentiert. Sämtliche Hotels werden detailliert vorgestellt und kompetent beschrieben. Zusätzlich zu den in der Sonntagszeitung vergebenen Auszeichnungen ehrt der Führer vier weitere Persönlichkeiten für ihre herausragenden Leistungen.



Karl Wild: «Die 150 besten Hotels der Schweiz 2019/20», Weber Verlag, 39 Fr.; erhältlich im Buchhandel oder bei weberverlag.ch

Mövenpick erobert Basel

Der Anspruch ist hoch. Das neue Mövenpick Hotel in Basel soll laut Sabine Dorn-Aglagul, Senior Vice President Operations Mövenpick Europe, das modernste der Stadt werden. Unter dem Motto «Timeless Modern» entsteht am Hauptbahnhof ein Fünfster-Hotel auf 19 Stockwerken. Eröffnung ist für 2020 geplant. Mit Matteo Thun & Partner hat die zum Hotelriesen Accor zählende Traditionsmarke einen grossen Namen an Bord geholt. Das renommierte Architekturbüro ist verantwortlich für die 264 Zimmer in zeitlosem Design. Eine Executive Lounge und Terrasse mit Parkblick sollen zudem für das nötige «Wohnzimmer-Gefühl» sorgen. Das Hauptrestaurant mit Showküche wird mit einem modernen Konzept die Basler Gastroszene aufmischen. www.moevenpick.com

Das zweite Comeback der Traumvilla

Hoch über dem Lago Maggiore leuchtet wieder der Stern der Villa Orselina

Karl Wild

Im Locarnese löschten in den vergangenen Jahren Hotels und Pensionen reihenweise für immer das Licht. Prominentes Beispiel ist das «Reber au Lac» in Locarno-Muralto, das vor bald 15 Jahren Luxuswohnungen weichen musste. Die gingen schon damals zu Preisen von vier und mehr Millionen Franken im Nu weg – und stehen meistens leer. Leer steht seit ebenfalls 15 Jahren das «Grand Hotel», das zum ärgerlichen Schandfleck der drittgrössten Tessiner Stadt gekommen ist. Auseinanderklaffende Interessen, politische Ränkespiele, Eifersüchteleien und allerlei Ähnliches stiessen das Hotelmonument mit seiner glamourösen Geschichte ins Elend.

Völlig überraschend schien das Totenglöcklein dann auch für eine weitere Hotelikone der Ferienregion zu läuten. Die Villa Orselina, im Frühling 2010 als Resort & Suite Hotel Orselina wiedereröffnet, musste von der Besitzerfamilie Amstutz an die Credit Suisse abgetreten werden und wurde geschlossen. Dabei hatte alles so gut begonnen. Alberto Amstutz, der das beliebte Hotel in dritter Generation führte, hatte es 2006 von Grund auf erneuern lassen. Aus den einst 80 Zimmern wurden 19 Suiten und 9 Doppelzimmer. Dazu kam ein Trakt mit Eigentumswohnungen, deren Besitzer die mustergültige Infrastruktur der Villa und auf Wunsch auch den Hotelservice nutzen konnten. Mit dem Verkauf der Wohnungen sollte die Renovation des Hotels finanziert werden.

Doch dann lief alles aus dem Ruder. Zweieinhalb Jahre waren für den Um- und Ausbau geplant. Es wurden vier Jahre daraus. Das Architektenteam musste ausgewechselt werden, und schliesslich kostete die Bauerei statt der veranschlagten 30 Millionen Franken weit über 40 Millionen.

Der Traum der neuen Villa Orselina wurde zum Altraum

Zu allem Überfluss verlief der Verkauf der Wohnungen schleppend; potenzielle Käufer wurden durch die lange Bauzeit verunsichert. Das

war zu viel für Amstutz. «Er wurde von den Kosten erwürgt, man hat ihm die Schlüssel zur Villa förmlich aus der Hand gerissen», heisst es. Hätte Amstutz das in die Jahre gekommene Hotel nach der Jahrhundertwende an die lauern Immobilienhaie verkauft, wäre er über Nacht ein schwerreicher Mann geworden. Viele seiner Hotelierskollegen sind dieser Versuchung erlegen. Amstutz hat nie einen Gedanken daran verschwendet. Dass sein Traum von der neuen Villa Orselina zum Altraum würde, konnte er nicht ahnen.

Die helvetische Hotellerie hat viele Wunder gesehen. Anfang 2012 hatte sie eines mehr. Walter Guyer, ein Zürcher Jurist mit Wohnsitzen in der Schweiz und in Monaco, erwarb von der Credit Suisse den Hotelbereich. Der Trakt mit den Wohnungen blieb bei der Bank, die die letzten 13 Einheiten mittlerweile an ein Konsortium verkaufen konnte. Investor Guyer griff tief in den Geldsäckel. Hotel, Interieur und die wunderbare Umgebung wurden komplett neu gestaltet, und schon knapp drei Monate nach dem Handwechsel wur-

de die Villa zum zweiten Mal in nert zwei Jahren wiedereröffnet.

Es kam der fünfte Stern und mit Christoph Schlosser ein Direktor und Pächter, der nach erfolgreichen Jahren im noblen Waldhaus Flims eine Menge Kredit genoss. Viele Stammgäste, die in die Fünfster-Häuser von Ascona ausgewichen waren, kehrten nach Orselina zurück. Die Zukunft präsentierte sich verheissungsvoll, doch dann kam wieder alles anders. Hoffnungsträger Schlosser wurde krank, die Villa blieb zwar geöffnet, versank aber wieder in der Vergessenheit.

Die jüngste Wende kam Anfang 2017 mit Daniel Schälli. Der Churer hatte sich einst für einen Job im berühmten Giardino Ascona beim nicht minder berühmten Hans Leu beworben, der den jungen Mann als Nachtrezeptionisten einstellte. Während seiner Giardino-Zeit absolvierte Schälli die Hotelfachschule Belvoirpark und stieg die Karriereleiter hoch bis zum Chef de Réception und Mitglied der Geschäftsleitung. Wie so viele aus Leus legendärer Talentschmiede schaffte er den Durchbruch auch nach dem Abschied vom Giardino. Vor dem Engagement in Orselina war er fünfeinhalb Jahre General Manager im Eden Roc Ascona, das unter seiner Führung mehrmals als bestes Ferienhotel der Schweiz ausgezeichnet wurde.

Schälli brachte die Villa Orselina wieder ins Gespräch. Der smarte Churer stellte ein Team zusammen, das sich mit totalem Engagement ins Zeug legt. Und er spielt die Stärken der Villa geschickt aus. Die Lage zum Beispiel. Das Hotel thront inmitten einer subtropischen Vegetation hoch über Locarno. Der Blick auf das Tal und den Lago Maggiore ist atemberaubend. Die Infrastruktur ist top, der Luxus unaufdringlich, Italianità und stilvolles Understatement sind allgegenwärtig. «Wir wollen uns als privat geführtes Boutiquehotel in einer malerischen Landschaft positionieren, als Refugium für Genieser», sagt Schälli. Einer, der regelmässig auf einen Espresso vorbeikommt, ist Alberto Amstutz. Das Hotel gehört ihm nicht mehr. Aber er ist froh, dass alles so ist, wie es ist.



Traumhafte Lage: Inmitten einer subtropischen Vegetation thront die Villa Orselina über Locarno

Die 35 besten Ferienhotels

- | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|--|
| 1. (Vorjahr: 4) Castello del Sole*****(S)
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon und Gabriela Jenny
DZ/F ab 540 Fr.
Atemberaubendes Paradies. Setzt neue Massstäbe. | DZ/HP ab 560 Fr.
Einzigartiges Monument mit grossartiger Infrastruktur. | www.giardino.ch
Gastgeber: Wolfram Merkert
DZ/F ab 535 Fr.
Kulthotel am Seerosenteich für Traumferien. | www.villaorselina.ch
Gastgeber: Daniel Schälli
DZ/F ab 390 Fr. | Claudio Dietrich
DZ/F ab 375 Fr. | www.guardagolf.com
Gastgeber: Pieter Ham
DZ/F ab 500 Fr. | 30. (neu) The View*****(S)
6900 Lugano-Paradiso
Telefon 091 210 00 00
www.theviewlugano.com
Gastgeber: Sandro Pecorelli
Juniorsuite/F ab 720 Fr. |
| 2. (1) The Chedi*****(S)
6490 Andermatt
Telefon 041 888 74 88
www.thechedi-ander-matt.com
Gastgeber: Jean-Yves Blatt
DZ/F ab 500 Fr.
Man fühlt sich in einer neuen, schöneren Welt. | 6. (7) Badrutt's Palace*****(S)
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber: Hans Wiedemann
DZ/F ab 580 Fr.
Glamouröse Operationsbasis der Halbgötter. | 11. (11) Riffelalp Resort*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 05 55
www.riffelalp.com
Gastgeber: Hans-Jörg Walther
DZ/F ab 570 Fr. | 17. (17) Kronenhof*****(S)
7504 Pontresina
Telefon 081 830 30 30
www.kronenhof.com
Gastgeber: Marc Eichenberger
DZ/F ab 415 Fr. | 21. (22) In Lain Hotel Cadonau*****(S)
7527 Brail
Telefon 081 851 20 00
www.inlain.ch
Gastgeber: Dario und Tamara Cadonau
Juniorsuiten/F ab 410 Fr. | 25. (28) Giardino Mountain*****(S)
7512 Champfèr-St. Moritz
Telefon 081 836 63 00
www.giardino-mountain.ch
Gastgeberin: Katrin Rüfenacht
DZ/F ab 365 Fr. | 31. (32) Seehof*****
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 94 44
www.seehofdavos.ch
Gastgeber: Tobias Homberger
DZ/F ab 230 Fr. |
| 3. (2) Kulm*****(S)
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 80 00
www.kulm.com
Gastgeber: Heinz E. und Jenny Hunkeler
DZ/HP ab 495 Fr.
Weltklasse-Ferienresort. Prachtige neue Zimmer. | 7. (8) Le Grand Bellevue*****(S)
3780 Gstaad
Telefon 033 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Gastgeber: Daniel Koetser
DZ/F ab 390 Fr.
Cooles Lifestylehotel, wird immer noch besser. | 12. (13) Carlton Hotel*****(S)
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch
Gastgeber: Philippe Clarinval
Juniorsuite/F ab 900 Fr. | 18. (18) The Omnia*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 71 71
www.the-omnia.com
Gastgeber: Christian Eckert
DZ/F ab 350 Fr. | 22. (23) Maiensässhotel Guarda Val*****(S)
7078 Lenzerheide-Sporz
Telefon 081 385 85 85
www.guardaval.ch
Gastgeber: Ralph Treuthardt
DZ/F ab 293 Fr. | 26. (24) Mont Cervin Palace*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 88 88
www.montcervinpalace.ch
Gastgeber: Simone und André Seiler
DZ/F ab 445 Fr. | 32. (34) Alex*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 70 70
www.hotelalexzermatt.com
Gastgeber: Familien Perren und Hürlimann
DZ/F ab 270 Fr. |
| 4. (6) Gstaad Palace*****(S)
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber: Andrea Scherz
DZ/HP ab 650 Fr.
Riesige Stammkundschaft schwört aufs Palace. | 8. (3) Eden Roc*****(S)
6612 Ascona
Telefon 091 785 71 71
www.edenroc.ch
Gastgeber: Simon Spiller
(ab August 2019)
DZ/F ab 350 Fr.
Traumresort, ab August mit neuem Direktor. | 13. (9) The Alpina*****(S)
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeber: Tim Weiland
DZ/F ab 580 Fr. | 19. (26) Zermatterhof*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
www.zermatterhof.ch
Gastgeber: Rafael Biner
DZ/F ab 440 Fr. | 23. (21) Cervo*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 968 12 12
www.cervo.ch
Gastgeber: Sereina und Daniel F. Lauber
DZ/F ab 440 Fr. | 27. (25) The Capra*****
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 13 58
www.capra.ch
Gastgeber: Cornelia Destouches
DZ F ab 405 Fr. | 33. (33) Walther*****(S)
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 36
www.hotelwalther.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 335 Fr. |
| 5. (5) Suvretta House*****(S)
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Gastgeber: Peter und Esther Egli | 9. (10) Ultima*****(S)
3780 Gstaad
Telefon 033 748 05 50
www.ultimagstaad.com
Gastgeberin: Simon Le Cossec
DZ/F ab 570 Fr.
Raffinierter Luxus, für Liebhaber von Exklusivität. | 14. (16) Park Hotel Vitznau*****(S)
6354 Vitznau
Telefon 041 399 60 60
www.parkhotel-vitznau.ch
Gastgeber: Urs Langenegger
Juniorsuite/F ab 750 Fr. | 20. (20) Waldhaus*****
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Patrick und | 24. (19) Guarda Golf*****(S)
3963 Crans-Montana
Telefon 027 486 20 00 | 28. (30) Le Crans Hotel & Spa*****(S)
3963 Crans-Montana
Telefon 027 486 60 60
www.lecrans.com
Gastgeberin: Paola Masciulli
DZ/F ab 550 Fr. | 34. (35) Valsana Hotel & Appartements*****(S)
7050 Arosa
Telefon 081 378 63 63
www.valsana.ch
Gastgeber: Michael Lehnort
Preise erfragen (flexibel) |
| | 10. (12) Giardino*****(S)
6612 Ascona
Telefon 091 785 88 88 | 15. (15) Park Gstaad*****(S)
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00
www.grandhotelpark.ch
Gastgeber: Stephan M. Post
DZ/F 460 Fr. | Ein einzigartiges Ferienresort war das Castello del Sole mit eigenem Landwirtschaftsbetrieb und genialer Küche schon immer. Doch seit sich Besitzer Gratian Anda persönlich um die Weiterentwicklung des Komplexes kümmert, ist ein Ruck durchs Sonenschloss gegangen, es hat eine neue Dimension erreicht. Vom Gourmetrestaurant Locanda Barbarossa über den Hotelpark bis zum hinreissend schönen Privatstrand wurde alles aufgewertet. Das Castello von heute ist ein Gesamtkunstwerk, dessen Zauber man hoffnungslos erliegt. | 29. (neu) Radisson Blu Hotel Reussen*****(S)
6490 Andermatt
Telefon 041 888 11 11
www.radissonblu.com/de/hotel-ander-matt
Gastgeber: Andreas Meier
DZ/F ab 160 Fr. | 35. (neu) Chalet Hotel Schöneegg*****(S)
3920 Zermatt
Telefon 027 966 34 34
www.schoneegg.ch
Gastgeber: Anna und Sebastian Metry
DZ/F ab 220 Fr. | |

«Ich suche nicht krampfhaft nach Schwachpunkten»

«Gault Millau»-Chef Urs Heller über Hotelküchen, Frühstücksbuffets und falsche Veganer

Christoph Ammann

Essen Sie gern im Hotel?

Ja, denn heute führt ein erfolgreiches Hotel auch eine erfolgreiche Küche. Vor 20 Jahren waren die Speisesäle in vielen Hotels langweilige, uninspirierte Orte.

Warum hat sich das geändert?

Weil Verwaltungsräte und Hoteldirektoren realisierten, dass man nicht nur für hochwertige Matratzen Geld ausgeben sollte. Gutes Essen und ein interessantes Foodkonzept sind heute unverzichtbare Wohlfühlelemente. Man kann kein Hotel auf Topniveau führen, ohne sich in der Gastronomie etwas einfallen zu lassen.

Muss ein Fünfster-Hotel zwingend ein «Gault Millau»-Restaurant betreiben?

Luxushotels sollten mehrere Lokale anbieten. Wenn eins im «Gault Millau» auftaucht, ist das bestimmt hilfreich.

Welche Häuser bereiten Ihnen besonders grosse Freude?

Toll, was in Bad Ragaz passiert. Das Grand Resort führt bereits erfolgreich eine Filiale von Andreas Caminada. Spitzenkoch Sven Wassmer soll im Signature-Restaurant im neuen Quellenhof möglichst viele Punkte und Sterne holen und im Health-Restaurant die Gesundheitsküche auf ein neues Niveau heben. Freude bereitet auch St. Moritz, wo sich die Fünfster-Häuser hervorragende Chefs und Restaurants leisten.

Arbeiten gute Köche gern unter dem Dach eines Hotels?

Executive Chef eines grossen Hotels zu sein, ist ein harter Job. Da gehören auch ein schönes Frühstücksbuffet, perfekter Roomservice und spektakuläre Bankette zum Job. Die Arbeit als Fine-Dining-Chef in einem Hotel macht mehr Spass: Man kann die Kreativität ausleben, die besten Produkte der Region und auf der ganzen Welt einkaufen; die Rechnung dafür bezahlt dann das Hotel. Gute Hotels sind im übrigen meist gute Ausbildungsplätze.

Sind Schweizer Hotels für die Ansprüche von Vegetariern und Veganern gerüstet?

Hotelrestaurants oder im «Gault Millau» gelistete Lokale sollten imstande sein, Vegetarier umfassend zu bedienen. Bei Veganern ist das komplizierter. Ich empfehle Veganern, bei der Tischreservation die Bedürfnisse anzumelden. Genügend Vorlauf hilft dem Restaurant, seinen Job gut zu machen. Es ist für eine nicht spezialisierte Küche fast unmöglich, aus dem Stand für zwölf Personen vegan zu kochen. **Überfordert die steigende Zahl von Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten die Hotelküchen?**

Ob Unverträglichkeiten oder Veganismus: Die Köche nehmen alle Herausforderungen tapfer an. Frustrierend aber ist für die Küchencrew, wenn etwa ein bekennender Veganer den Verlockungen des Käsewagens erliegt und den Aufwand, der eben für ihn betrieben worden ist, ad absurdum führt.

Was halten Sie von Sharing-Konzepten, bei denen die Gäste an langen Tischen sitzen und sich aus Platten bedienen?

Diese Art zu essen, wird sich halten. Sie ist kommunikativ und cool.



«Ich rate den Hoteliers, ins Frühstücksbuffet zu investieren»: Gastroteur Urs Heller

Foto: Jürg Waldmeier

Überhaupt: Ich bin froh, dass die Steifheit aus den Restaurants verschwunden ist. Die Bezeichnung «Gourmettempel» war noch nie so falsch wie heute. Viele Lokale wurden zu fröhlichen Begegnungsorten, ohne Dresscode. Ich trage übrigens nur noch einmal im Jahr einen dunklen Anzug und Krawatte zum Essen.

Wo genau?

Im Suvrettahouse in St. Moritz. Ich freue mich jeweils schon beim Packen zu Hause auf den Abend. Das Suvrettahouse ist Kult.

Wie hält es die Schweizer Hotellerie mit der Frühstückskultur?

Zumindest in den Fünfster-Häusern bemüht man sich darum. Die Qualität eines Frühstücks misst sich am Einfallsreichtum. Wenn

nach zehn Jahren der Orangesalat immer noch am gleichen Ort auf dem Buffet thront, spricht das nicht für das Hotel. Ich mache den Qualitätscheck beim Käse: Bietet das Hotel, wie etwa der Lenkerhof, regionale Spezialitäten – oder speist es die Frühstücksgäste mit Allerweltssorten ab?

Wie wichtig sind gute Frühstücksbuffets?

Ich rate den Hoteliers, ins Frühstücksbuffet zu investieren. Sie unterschätzen oft dessen Bedeutung. Es vermittelt dem Gast den letzten Eindruck vor dem Bezahlen der Rechnung und der Abreise.

Ziehen Sie den Service am Tisch oder die Selbstbedienung am Buffet vor?

Ich bin kein Frühstücksfreak, schaue aber bei jedem Hotelaufenthalt einmal beim Frühstück vorbei. Der Service am Tisch bewährt sich nicht. Am Morgen bei Hochbetrieb fehlt dem Gast die Geduld, lange auf das Bestellte zu warten. Aber zumindest in der hochsternen Hotellerie erwarte ich, dass Eierspeisen frisch aus der Küche oder von einer Kochstation kommen, Rührei aus dem Wärmehälter geht gar nicht.

Frühstückskaffee aus der Kanne oder von der Maschine?

Ich habe Tessiner Wurzeln – deshalb ist der Espresso aus der Maschine Pflicht. Und ich schätze es sehr, wenn auch im Zimmer eine Nespresso-Maschine steht.

Bleiben wir beim Frühstück:

Butter frisch oder abgepackt?

Natürlich lieber frisch, am besten aus einer lokalen Käseerei. Aber wenn logistische Gründe zur Verpackung zwingen, ist das auch in Ordnung. Der Match wird nicht bei der Butter entschieden.

Steigen Sie auch in Hotels mit jugendlichen Konzepten ab, die keinen Wert auf gepflegte Gastronomie legen und die Kundschaft aus dem Kühlschrank und der Mikrowelle versorgen?

In solchen Häusern nächtige ich höchstens meiner Tochter zuliebe. Aber natürlich schaue ich mir neue Konzepte interessiert an. Jeder Hotelbetreiber soll das machen, was er für richtig hält und den grössten Zulauf verspricht.

Gibt es ein Schweizer Hotel, das Sie besonders lieben?

Ich verliebe mich immer wieder neu. Ich schätze etwa das Beau-Rivage in Lausanne, das Kulm und das Badrutt's Palace in St. Moritz, bin gern im Alpina in Gstaad und freue mich über das Bürgenstock Resort, wo ein sehr aufwendiges Foodkonzept umgesetzt wird. Aber ich vergleiche nicht, sondern bin einfach begeistert, wenn ein Aufenthalt rundum glückt. Als einer der grössten Fans der Schweizer Hotellerie und Gastronomie suche ich nicht krampfhaft nach Schwachpunkten, sondern freue mich über gute Qualität.

Die 20 besten Stadthotels

- (Vorjahr: 1) **The Dolder Grand****(S)**
8032 Zürich
Telefon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
Gastgeber: Mark Jacob
DZ ab 700 Fr.
Der Traumpalast hat nochmals zugelegt.
- (2) **Bau-Rivage Palace****(S)**
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeberin: Nathalie Seiler-Hayez
DZ/F ab 480 Fr.
Ganz grosse Klasse in jeder Hinsicht.
- (7) **Widder****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.ch
Gastgeber: Jan E. und Regula Brucker
DZ ab 470 Fr.
Hotel des Jahres. Eine Perle mit der Aura der Einzigartigkeit.
- (6) **Les Trois Rois****(S)**
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50
www.lestroisrois.com
Gastgeberin: Tanja Wegmann
DZ/F ab 675 Fr.
Eines der faszinierendsten Stadthotels überhaupt.
- (3) **Baur au Lac****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauraulac.ch
Gastgeber: Wilhelm Luxem
DZ/F ab 920 Fr.
Seit 175 Jahren eine Topadresse in Europa.
- (4) **Four Seasons Hotel Des Bergues****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Gastgeber: Martin Rhomberg
DZ/F ab 750 Fr.
Palast der Superlative im Herzen der Stadt.
- (5) **Mandarin Oriental Hotel du Rhône****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Gastgeber: Davis Collas
DZ/F ab 495 Fr.
Ein Prunkstück in der edlen Mandarin-Familie.
- (9) **Atlantis by Giardino****(S)**
8055 Zürich
Telefon 044 456 55 55
www.atlantisbygiardino.ch
Gastgeber: Kai Spehr
DZ/F ab 445 Fr.
Der Glamour von einst ist zurückgekehrt.
- (8) **Fairmont Le Montreux Palace****(S)**
1820 Montreux
Telefon 021 962 12 12
www.fairmont.com/montreux
Gastgeber: Michael Smithuis
DZ/F ab 425 Fr.
- Ein Dauerbrenner unter den Besten der Schweiz.
- (12) **ArtDeco Hotel Montana****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch
Gastgeber: Fritz Erni
DZ/F ab 295 Fr.
Geniales Gesamtkunstwerk – erstmals in den Top Ten.
- (10) **Beau-Rivage ****(S)**
1211 Genf
Telefon 022 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Gastgeber: Lars Wagner
DZ/F ab 510 Fr.
- (13) **Schweizerhof Bern & The Spa****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch
Gastgeberin: Iris Flückiger
(bis Ende August 2019)
DZ/F ab 470 Fr.
- (15) **Lausanne Palace****(S)**
1002 Lausanne
Telefon 021 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Gastgeber: Ivan Rivier
DZ/F ab 340 Fr.
- (14) **Bellevue Palace****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 320 45 45
www.bellevue-palace.ch
Gastgeber: Urs Bühler
DZ/F ab 534 Fr.
- (neu) **Grand Hotel Du Lac****(S)**
1800 Vevey
Telefon 021 925 06 06
www.ghdl.ch
Gastgeber: Luc Califano
DZ/F ab 340 Fr.
- (17) **Astoria******
6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88
www.astoria-luzern.ch
Gastgeber: U. Karli, P. Waser
DZ/F ab 220 Fr.
- (11) **Park Hyatt****(S)**
8002 Zürich
Telefon: 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber: Benno Gerschkat
DZ ab 580 Fr.
- (18) **Savoy Baur en Ville****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 215 25 25
www.savoy-zuerich.ch
Gastgeber: Werner Knechtli
DZ/F ab 455 Fr.
- (19) **Royal Savoy Hôtel & Spa******
1006 Lausanne
Telefon 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch
Gastgeber: Alain Kropf
DZ/F ab 355 Fr.
- (16) **Schweizerhof Luzern******
6002 Luzern
Telefon 041 410 04 10
www.schweizerhof-luzern.ch
Gastgeber: Familie Hauser, Clemens Hunziker
DZ ab 384 Fr.

Traumpalast: The Dolder Grand

Managing Director Mark Jacob und General Manager Markus Granelli schaffen es tatsächlich, Jahr für Jahr noch einen Zacken zuzulegen. Bei der phänomenalen Hardware ist das fast nicht mehr möglich. Denn die Architektur ist spektakulär, das Spa eine Wucht, und die Kunstwerke an den Wänden sind nach wie vor imposant. Bleibt die so eminent wichtige Software, die den Unterschied ausmacht. In dieser Hinsicht gerät man im Dolder Grand ins Schwärmen: Serviceleistungen, Professionalität, Herzlichkeit und Gastronomie sind Weltklasse. Zumindest in Europa kommt kein City-Luxusresort an den Traumpalast am Zürichberg heran.



LIFE DOMAIN BALANCE

#LifeUpdate zeigt Ihnen die Zukunft auf – wir begleiten Sie, diese nachhaltig anzugehen...

Sie sind mit Spitzensportlern unterwegs, werden von medizinischen Fachpersonen der Sports & Health Clinic Davos begleitet und entdecken, dass Genuss und Wohlbefinden ebenso wichtig sind, um nachhaltig fit zu werden – im persönlichen wie im beruflichen Umfeld.

Für alle Einsteiger, Aufsteiger und angehende Gipfelstürmer...

www.davos.intercontinental.com/alpine-golden-specials



InterContinental Davos
Baslerstrasse 9, CH-7260 Davos Dorf
T: +41 81 414 04 00 E: intercontinental.davos@ihg.com W: davos.intercontinental.com



ERLEBNISGASTRONOMIE IN KANDERSTEG



WALDHOTEL DOLDENHORN
LANDGASTHOF RUEDIHÜS
TEL. +41 33 675 81 81 • [INFO@DOLDENHORN.CH](mailto:info@doldenhorn.ch)

GELESEN
«Zürich ist bereit für den Sommer»

Ein Beitrag aus dem Tages-Anzeiger.
Gedruckt, online, als App und in unserer Vielfalt an Blogs.

Du bist, was du liest. | **Tages-Anzeiger**

★★★★★
SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

würzige Bergluft
stilvoller 5-Sterne-Komfort
unmittelbare Naturerlebnisse

Suvretta Summer Pleasure Package
28. Juni bis 8. September 2019
2 Übernachtungen
inkl. Halbpension & Packageleistungen
ab CHF 570.– pro Person

alpine hideaway
for generations to come

CH-7500 ST. MORITZ
TELEFON +41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH
WWW.SUVRETTAHOUSE.CH

Karl Wild

Ein idyllischer Privatstrand unter uralten Büschen und Bäumen. Tolle Wassersportangebote, überraschende Events, herzerfrischendes Ambiente, Ferienstimmung pur. Zwei wunderschöne Restaurants direkt am Wasser, das eine mit einer spektakulären Panorama-Gartenterrasse, das andere zusätzlich mit einem Inselchen im See und neuerdings mit einem «Michelin»-Stern. Was im Vitznauerhof im vergangenen Sommer geboten wurde, begeisterte die Gäste. Und die kamen so zahlreich wie nie zuvor. Ein Plus von zehn Prozent gegenüber dem Vorsommer bedeutet Rekord in der fast 120-jährigen Geschichte des Hotels. Ein anderer Rekord sind die 55 Hochzeiten, die hier gefeiert wurden; alles deutet darauf hin, dass im kommenden Sommer noch öfter geheiratet wird. Dem Vierstern-Superior-Hotel ist es mit Erfolg gelungen, sich als romantische, naturnahe Variante des benachbarten Luxustempels Park Hotel Vitznau zu positionieren.

Wer den Sommer 2005 und die nachfolgenden wilden Zeiten in Erinnerung hatte, rieb sich angesichts dieser Entwicklung ungläubig die Augen. Nach der Hochwasserkatastrophe vor 14 Jahren hatte der Vitznauerhof nämlich ein erbärmliches Bild geboten. Hotel und Park waren weitgehend zerstört. Als einziger Bewohner im Chaos war der frühere Direktor Kurt Balmer übrig geblieben. Die Arabella-Sheraton-Kette, zu der das Haus damals gehörte, mochte nicht mehr investieren. Sie verkaufte es an die Pensionskasse Pro in Schwyz, die anfänglich auch nicht wusste, was sie mit einem Hotel anfangen sollte.

Der Vitznauerhof verkam zum Geisterhaus, der Jammer war gross. Schliesslich hatten in dem berühmten Jugendstilsschlösschen Leute

Ibiza-Feeling am Vierwaldstättersee

Neue Ideen brachten dem Vitznauerhof den kaum noch erwarteten Erfolg



Ferienstimmung pur: Der Vitznauerhof liegt direkt am Vierwaldstättersee

wie Richard Strauss, Hermann Hesse oder General Guisan verkehrt und den Luxus eines Firstclass-hotels genossen.

Knapp vier Jahre nach der Hochwasserkatastrophe wimmelte es im Vitznauerhof zur allgemeinen Überraschung plötzlich von Leuten. Innert zwölf Monaten wurde das Hotel renoviert und restauriert. Im Mai 2010 wurde es wiedereröffnet – als Vitalresort mit fünf Sternen, einem schönen Spa, einer medizinischen Abteilung und dem Gourmetrestaurant Sens im ehemaligen Bootshaus. Das Konzept erwies sich als grundfalsch. Kaum jemand fuhr zum Wellness nach Vitznau. Das Hotel war meist so leer wie nach dem Hochwasser. Ein gutes Jahr nach der Wiedereröffnung gab der Direktor den Konkurs bekannt.

Als Ganzjahresbetrieb konnte das Hotel nicht überleben

Als Troubleshooter wurde der altgediente Dirk Jan Post geholt, der etliche Änderungen vornahm und das Projekt Vitalresort begrub. Die rettende Idee hatten dann aber Daniel Horat und der deutsche Freiherr Wolf-Eckart von Gemmingen. Horat, Besitzer mehrerer Restaurants und einer Weinhandlung in der Zentralschweiz, präsidiert die 2011 neu gegründete Betriebsgesellschaft Vitznauerhof AG. Der Freiherr hatte einst viele Millionen ins Waldhotel Davos investiert. Gemeinsam gelangten die beiden zur Überzeugung, dass ihre ganzjährig geöffneten Hotels nur als Saisonbetriebe überleben würden. Fortan führte das Hotelierpaar Bardhyl und Maria Coli im Winter das Waldhotel Davos und zog für die Sommersaison samt Team in den Vitznauerhof.

Das Konzept funktionierte. Als die Colis vor einem Jahr ins Kulm nach Arosa wechselten, wurde Raphael Herzog ihr Nachfolger. Und

der erwies sich als Glücksfall. Nach dem Rekordsommer im Vitznauerhof arbeitete Herzog im vergangenen Winter auch im Waldhotel höchst erfolgreich. Dort ist er übrigens nicht bloss Direktor, sondern auch Pächter. Der Freiherr hat das Interesse am traditionsreichen Haus am Zauberberg, das er einst vor dem Zerfall gerettet hatte, verloren. Der ruinöse Preiskampf im Ort soll ihm den Rest gegeben haben.

Herzog stammt aus der Luxushotellerie. Der Mittdreissiger arbeitete in Kapstadt und Los Angeles, war Vizedirektor im Arosa Kulm und Direktor im The Capra in Saas Fee. Nebenbei unterstützt er die Besitzerfamilie des Cas Gasi Boutique Hotel Ibiza, eine der schönsten Perlen auf der Mittelmeerinsel. Die Umstellung vom Luxussegment in den Vierstern-Bereich ist ihm leicht gefallen. «Jedes Konzept ist spannend und hat seinen Reiz», sagt er. «Der einzige Unterschied sind die Budgets.» Etwas Ibiza-Feeling will er in diesem Sommer auch an den Vierwaldstättersee holen. Ab Juni gibt es am Sonntag im Restaurant Sens direkt am und im Wasser «Asia Lunches» mit Live-DJ. Die lockeren Anlässe können einen ganzen Nachmittag füllen.

Überhaupt ist vieles neu im Vitznauerhof. So gibt es im Sens jetzt auch einen «Boots Drive», ein Take-away für Motorbootfahrer. Und aus dem Arosa Kulm wurde ein dreiköpfiges Spa-Team geholt. «Damit haben wir endlich ein Spa-Angebot, das zu unserem Haus passt und den Aufenthalt auch bei Regen unvergesslich macht», sagt Herzog. Überhaupt, das Wetter. So banal es tönt, es ist die ganz grosse Herausforderung für ein Hotel wie den Vitznauerhof. «Denn», so Herzog, «bei schlechtem Wetter kommt fast niemand, und wenn die Sonne scheint, sollen wir dreimal grösser sein.»

Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) 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.
Hier ist alles anders und besser als anderswo.

2. (2) Arthotel Riposo****

6612 Ascona

Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Wunderbare Rückzugsoase voller Tessiner Charme.

3. (3) Spitzhorn***(S)

3792 Saanen-Gstaad

Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichman
DZ/F ab 180 Fr.
Tollste Erfolgsstory der letzten Jahre.

4. (4) Ameron Swiss Mountain****(S)

7260 Davos Platz

Telefon 081 544 19 19
www.ameronhotels.com/de/hotel-davos
Gastgeber: Silvana und Ingo Schösser
DZ/F ab 168 Fr.
Restlos überzeugend in jeder Hinsicht.

5. (9) Vitznauerhof****(S)

6354 Vitznau

Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch

Gastgeber:

Raphael Herzog
DZ/F ab 217 Fr.

Naturnah, romantisch. Auch für verwöhnteste Gäste.

6. (5) Nira Alpina****(S)

7513 Silvaplana-Surlej

Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeber: Claudia Pronk
DZ/F ab 275 Fr.
Perle des Oberengadins für lebensfrohe Gäste.

7. (neu) Hôtel de Rougemont****

1659 Rougemont

Telefon 026 921 01 01
www.hotelderougemont.com
Gastgeber: Peter Butler
DZ/F ab 275 Fr.
Edles Boutiquehotel, überzeugendes Comeback.

8. (7) Huus Gstaad****(S)

3792 Saanen-Gstaad

Telefon 033 748 04 04
www.huusgstaad.ch
Gastgeberin: Mirka Czybik
DZ/F ab 250 Fr.
Lebensfroh, gastfreundlich: Ein Gewinn fürs Saanenland.

9. (6) Backstage Hotel Venissage****

3920 Zermatt

Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Daniel Droz, Heinz Julien
DZ/F ab 210 Fr.
Exklusives Designhotel mit dem grossen Wow-Effekt.

10. (neu) The Hide Hotel Flims****

7017 Flims

Telefon 081 911 15 11

www.thehidehotelflms.ch

Gastgeber: Daniel Mani, Hannes Ingold
DZ/F ab 240 Fr.
Kreativität total, höchst spannendes Hotel.

11. (8) 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.

12. (12) Waldhotel Doldenhorn****(S)

3718 Kandersteg

Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedihus.ch
Gastgeber: René F. und Anne Maeder
DZ/F ab 270 Fr.

13. (13) Hornberg****

3777 Saanenmöser-Gstaad

Telefon 033 748 66 88
www.hornberg.ch
Gastgeber: Brigitte und Christian Hoefliger
DZ/F ab 250 Fr.

14. (11) Unique Hotel Post****(S)

3920 Zermatt

Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 206 Fr.

15. (16) Schweizerhof****S

3906 Saas-Fee

Telefon 027 958 75 75
www.schweizerhof-saasfee.ch
Gastgeber: Benita und Medy Hischier
DZ/F ab 230 Fr.

16. (14) Mirabeau****(S)

3920 Zermatt

Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Rose und Sepp Julien, Francis und Marie Reichenbach-Julen
DZ/F ab 200 Fr.

17. (15) Castell****(S)

7524 Zuoz

Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Martin und Irene Müller-Ryser
DZ/F ab 230 Fr.

18. (28) Chesa Randolina****(S)

7515 Sils Baselgia

Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.

19. (17) Schweizerhof****(S)

7018 Flims-Waldhaus

Telefon 081 928 10 10
www.schweizerhof-flims.ch
Gastgeber: Sandra und Christoph Schmidt
DZ/F ab 235 Fr.

20. (20) Krone****(S)

7522 La Punt

Telefon 081 854 12 69
www.krone-la-punt.ch
Gastgeber: Sonja und Andreas Martin
DZ/F ab 210 Fr.

21. (18) The Alpina Mountain Resort & Spa****

7064 Tschierschen

Telefon 081 868 80 88
www.the-alpina.com
Gastgeber: Michael und Marlies Gehring
DZ/F ab 180 Fr.

22. (21) Engadiner Boutique-Hotel Guardaval****

7550 Scuol

Telefon 081 861 09 09
www.guardaval Scuol.ch
Gastgeber: René Stoye
DZ ab 240 Fr.

23. (24) Victoria****(S)

3860 Meiringen

Telefon 033 972 10 40
www.victoria-meiringen.ch
Gastgeber: Franziska und Simon Anderegg
DZ/F ab 175 Fr.

24. (23) Piz Buin****(S)

7250 Klosters

Telefon 081 423 33 33
www.pizbuin-klosters.ch
Gastgeber: Jean-Claude Huber
DZ/F ab 210 Fr.

25. (neu) Beausite Park Hotel****(S)

3823 Wengen

Telefon 033 856 51 61
www.parkwengen.ch
Gastgeber: Familie Leemann
DZ/F ab 275 Fr.

26. (neu) Aspen alpin lifestyle hotel****

3818 Grindelwald

Telefon 033 854 40 00
www.hotel-aspen.ch
Gastgeber: Stefan Grossniklaus
DZ/F ab 275 Fr.

27. (25) Art & Genuss Hotel Albana****

7513 Silvaplana

Telefon 081 838 78 78
www.hotelalbana.ch
Gastgeber: Familien Malvika und Bosshard-Jürisaaar
DZ/F ab 250 Fr.

28. (neu) Waldhotel Davos****(S)

7270 Davos Platz

Telefon 081 415 15 15
www.waldhotel-davos.ch
Gastgeber: Raphael Herzog
DZ/F ab 200 Fr.

29. (19) Alpina****(S)

7250 Klosters

Telefon 081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch
Gastgeber: Rätö und

30. (29) Hotel Kernen***(S)

3778 Schönried-Gstaad

Telefon 033 748 40 20
www.bruno-kernen.ch
Gastgeber: Familie Kernen
DZ/F ab 160 Fr.

31. (26) Bernerhof***

3718 Kandersteg

Telefon 033 675 88 75
www.bernerhof.ch
Gastgeber: Claudia und Gerhard Lehmann
DZ/F ab 170 Fr.

32. (31) Bettmerhof****(S)

3992 Bettmeralp

Telefon 027 928 62 10
www.bettmerhof.ch
Gastgeber: Christian und Eva Eyholzer
DZ/F ab 195 Fr.

33. (neu) Boutique Hotel Glacier****

3818 Grindelwald

Telefon 033 853 10 04
www.hotel-glacier.ch
Gastgeber: Jan und Justine Pyott
DZ/F ab 275 Fr.

34. (22) Schönegg****(S)

3823 Wengen

Telefon 033 855 34 22
www.hotel-schoenegg.ch
Gastgeber: Paul Urchs
DZ/F ab 260 Fr.

35. (32) Adler Adelboden***

3715 Adelboden

Telefon 033 673 41 41
www.adleradelboden.ch
Gastgeber: Käthy und Lothar Loretan
DZ/F ab 216 Fr.

Bewunderung: Pirmin Zurbriggen

Unterhält man sich mit professionellen Hoteltestern und unvoreingenommenen Ferienspezialisten, kommen nur wenige Hotels ohne den einen oder anderen schmerzhaften Seitenhieb davon. Zu den Häusern, die von den Profis vorbehaltlos mit Lob, ja gar Bewunderung eingedeckt werden, gehört seit Jahren das Pirmin Zurbriggen. Zu Recht, denn hier ist nahezu alles ein wenig anders, besser und überraschender als anderswo. Von den attraktiven Angeboten bis zu den famosen Wellness-Suiten mit offiziell fünf Sternen. Und dann sind da natürlich die leidenschaftlichen Gastgeber Esther und Fabian Zurbriggen mit ihrem tollen Team. Sie machen erst recht den grossen Unterschied.

Ein exklusiver Kreis

Der ehemalige Schweiz-Tourismus-Chef Jürg Schmid in neuer Rolle

Seit vergangenem Herbst gehört der Widder zum Verbund The Living Circle. «Die Bezeichnung Hotelgruppe ist bei nur gerade drei Mitgliedshäusern etwas übertrieben», schmunzelt Jürg Schmid. Der frühere Chef von Schweiz Tourismus braucht sich als Delegierter des Verwaltungsrates aber kaum in falscher Bescheidenheit zu üben: Mit dem Castello del Sole in Ascona TI, dem Storchen und dem Widder in Zürich bilden drei der exklusivsten Hotels des Landes den Kern von The Living Circle.

Das Restaurant Buech ob Herrliberg ZH und drei landwirtschaftliche Betriebe am Zürichsee, im Tessin und im Jura ergänzen das Portfolio, dazu kommt noch das Rustico del Sole oberhalb von Ascona. The Living Circle und sieben Betriebe gehören den Familien Anda und Franz Bühle. Im Falle des Widders ist The Living Circle Mieter der Immobilie, als Besitzer der Betreiber-AG aber verantwortlich für das komplette Innenleben des Altstadt-hotels.

«Während es bei Schweiz Tourismus primär um Strategie, Positionierung und Vermarktung ging», sagt Jürg Schmid, «arbeite ich beim The Living Circle viel näher am Gast.» Die kleine, exklusive Gruppe ist rentabel; die Hotels laufen gut. «Auch mit dem Saisonbetrieb Castello del Sole sind wir sehr zufrieden», so Schmid. «Während die Tessiner Hotellerie im vergangenen Sommer einen erneuten Rückgang verzeichnete, legte das Castello zu.»

Sehr erstaunt ist der The-Living-Circle-Boss ob der Flut an Verkaufsangeboten, die auf seinem Schreibtisch landet. «Vor allem Hotels in alpinen Destinationen leiden unter fehlender Rentabilität. Die Besitzer sehen oft keinen anderen Ausweg, als zu verkaufen», sagt der Mitinhaber der Marketingagentur Schmid, Pelli & Partner. Eine Expansion von The



«Heute genügt es nicht mehr, nur Luxus zu bieten»: Touristiker Jürg Schmid

Living Circle schliesst er zwar nicht aus, «weitere Hotels müssten aber zu uns passen; es kommen nur erstklassige Häuser an erstklassigen Standorten in Frage.»

Wie der Name des Unternehmens verrät, sehen die Besitzer und Führungskräfte den Verbund als Kreis, der mit besonderen Inhalten und Erlebnissen gefüllt werden soll. «Heute genügt es nicht mehr, nur Luxus zu bieten», sagt Schmid. «Dank unseren Bauernhöfen können wir ein natürliches Erlebnis garantieren. Unsere Gäste essen, was auf unseren Feldern wächst.» So tauchen auf den Speisekarten im Storchen und Widder Erdbeeren vom Schlattgut in Herrliberg und Rindfleisch vom Château de Raymontpierre im Jura auf.

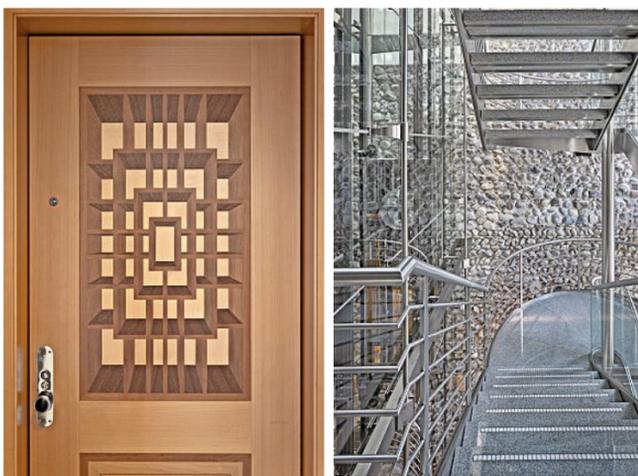
Das Lob der Gäste gehört in allen Hotels auch Polenta und Reis von den Terreni alla Maggia im Tessin. Den eindrucksvollen landwirtschaftlichen Betrieb im Maggiadelta hatte die Industriefamilie Bühle im Umfeld der Anbauschlacht im Zweiten Weltkrieg auf Anraten des Bundesrates gekauft, um die Versorgung der Schweizer Bevölkerung zu sichern.

Christoph Ammann

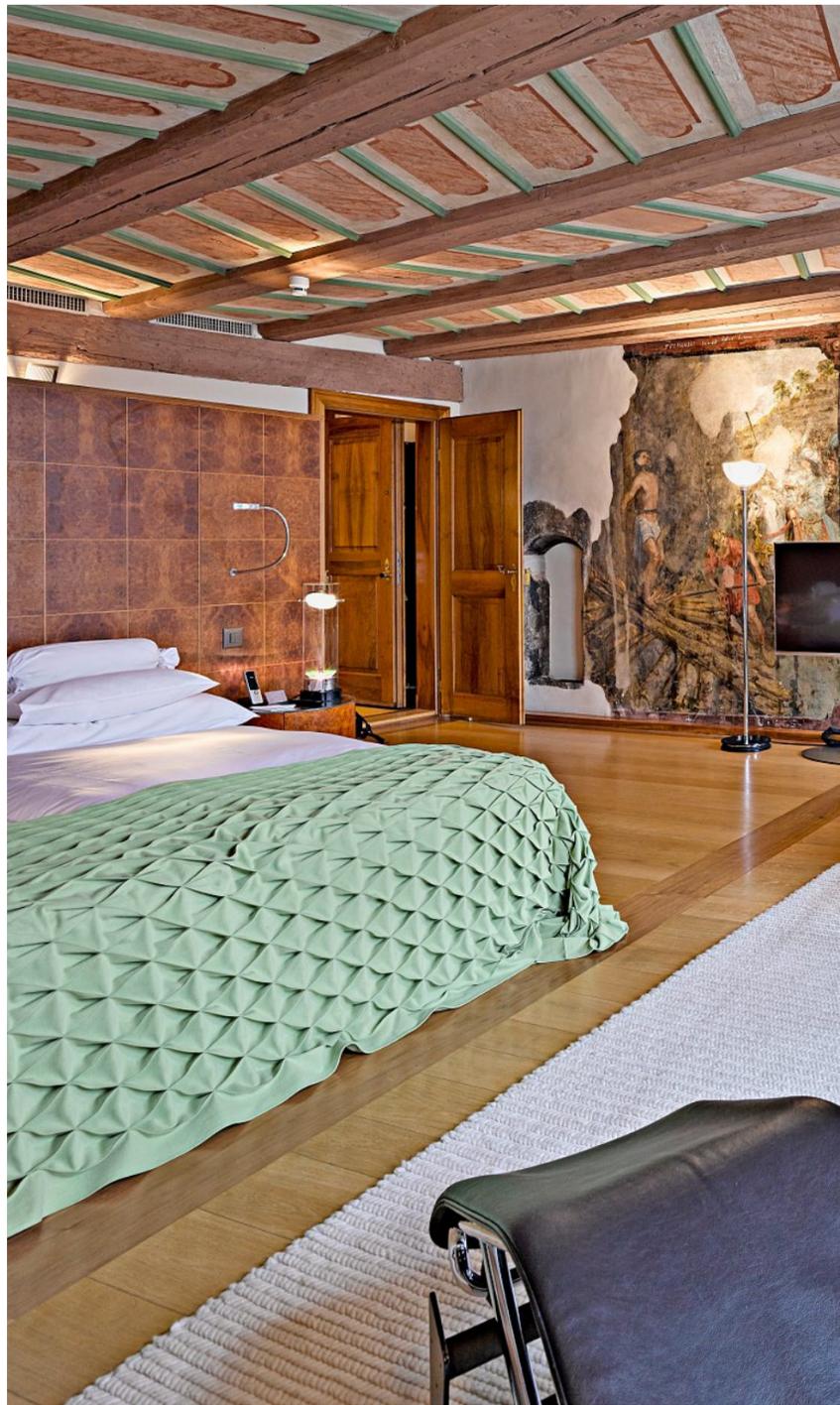
Legendär: Die Widder-Bar mit 600 verschiedenen Whiskys ist angesagter Treffpunkt



Kunstvoll: Aus mehreren Altschloßhäusern ist ein Boutique-Hotel der Spitzenklasse entstanden



Zentral: Das Hotel Widder liegt mitten in der Zürcher Altstadt mit Blick auf den Rennweg



Übernachtung als luxuriöses

Hotel des Jahres: Der Zürcher Widder ist ein Gesamtkunstwerk, eingepasst in

Ulrike Hark

Mit diesem Lift möchte man eigentlich immer nur rauf- und runterfahren. Zwischen uralten, offengelegten Mauern schwebt die Glaskabine in den fünften Stock. Der spektakuläre Lift ist das vitale Rückgrat des Widders, von hier aus gehts in die fein verzweigten Seitenarme der Häuser mit 49 Zimmern und Suiten, dem Gym, den Sitzungszimmern und dem Zunftsaal – der Guten Stube der Widderzunft, der ehemaligen Gilde der Metzger. Zunftmeister, wohlhabende Handwerker und Kaufleute haben die Augustinerhäuser am Rennweg gebaut und während Jahrhunderten verändert und ausgeschmückt.

Kein Zimmer gleicht dem anderen, jedes für sich ist eine Persönlichkeit. Einige sind gemütlich, andere prunkvoll. Etliche haben farbige Wandfresken, andere punkten mit Kachelöfen, Erker und Täfer. Glanzstück ist die Penthouse-Suite mit eigener Dachterrasse. Wer hier für 4000 Franken logiert, hat den ultimativen Blick über Altstadt, See und Alpenkranz. Doch so interessant die unterschiedlichen Zimmer auch sind, sie machen neugierige Menschen etwas nervös. Als wir im 2. Stock aus dem Lift steigen und unser Design-Doppelzimmer beziehen, kommt sofort die Frage auf, ob das Zimmer nebenan vielleicht noch schöner wäre. Egal – man muss da grosszügiger denken, wir sind hier in einem Gesamtkunstwerk.

Im ganzen Haus wird das historische Erbe aufgemischt mit Möbeln der klassischen Moderne: Eames Chairs, Sofas und Liegen von Le Corbusier, Sessel der Wiener Werkstätten. Auf rustikalen Tonplatten und Granitböden spaziert man staunend durch die Zeiten. Besonders eindrücklich: die Bibliothek im ältesten Teil des Ensembles, der um 1200 errichtet wurde. Hier wird auf Wunsch Tee serviert, nur einen Schritt und man steht draussen im hübschen Gärtchen. An den Wänden hängt Kunst im Original – Rauschenberg, Warhol, Taeuber-Arp. Kuratiert von Tilla Theus, der Zürcher Architektin, die hier vor fast 25 Jahren aus einem baufälligen Ensemble ein fulminantes architektonisches Feuerwerk gestaltet hat. Ein frühes Boutiquehotel der Spitzenklasse.

Das Haus zeigt, was es intellektuell drauf hat

Sie hat Mauern durchbrochen, Decken versetzt, die neun hohen und schmalen Häuser innen miteinander verbunden. Das ist aufregend labyrinthisch, gut gibts den Lift, der einen stets verlässlich wieder zur Rezeption bringt. An jeder Ecke und auf jedem Quadratmeter gibts etwas zu sehen – der Widder fordert einen heraus, denn das Haus zeigt, was es intellektuell drauf hat. So hat Tilla Theus die Zimmertüren mit aufwendigen Holzintarsien im Renaissance-Stil gestalten lassen, eine Hommage an den Bestand. In unserem

Zimmer trennt ein ähnlicher Intarsien-schrank Eingang und Bad vom Schlafraum. Spezialanfertigungen allesamt, wie das grosse, ovale Pult, das ausgerüstet mit der neusten Elektronik in jedem Zimmer einen zentralen Platz einnimmt. Geschäftsleute, die den Hauptteil der Gäste ausmachen, schätzen das.

Im Badezimmer aus dunkelgrünem Marmor und farbigen Mosaiken ist im Wandspiegel ein Fernseher integriert. Und in den Suiten kann das Bad mit Dampf in einen privaten Spa verwandelt werden. Der Salontisch schiebt sich auf Knopfdruck in die Höhe, damit man, wenn einen des nachts ein Hüngrchen befällt, komfortabel speisen kann. Der 24-Stunden-Service bringt leckere Kleinigkeiten – Salate oder Tatar. Wohltuend bei all den optischen Reizen: Die Regler für Licht und Lüftung sind genau dort angebracht, wo sie gebraucht werden.

So komplex das Haus innen ist, so kompliziert war seine Vorgeschichte. Dass es existiert, ist ein kleines Wunder. Es musste 1985 gar eine Volksinitiative überstehen, die verlangte, die Stadt solle die Augustinerhäuser kaufen und günstig vermieten. Die Initiative richtete sich gegen die Pläne der damaligen Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG), die Altschloßhäuser auszukernern. Es war ein Kampf von Quartier gegen Bank, Heimat gegen Kapital. Die Initiative wurde schliesslich abgelehnt, doch war sie mit ein Grund, weshalb die

SBG ihre Pläne änderte und Rücksicht auf die Häuser nahm. Eine Spezialistin für altes Gemäuer wurde engagiert: Tilla Theus. Aber es vergingen weitere neun Jahre, bis 1995 Eröffnung gefeiert werden konnte. Im Herbst 2018 verkaufte die UBS die Augustiner-Immobilien dann an Swiss Life, das Hotel übernahm Bühle-Spross Gratian Anda mit seiner Gruppe Living Circle.

Ein Gast wollte den Widder 1:1 in Florida nachbauen

Seit der Renovation 2012 ist das Mobiliar deutlich charmanter geworden, die Stahlrohrsessel in der Lobby wichen kleineren Polstersesseln, in den Zimmern wurden schwere Bettüberwürfe aus Leder durch feine Stoffe in kunstvoll gerafftem Look ersetzt.

Wer im Widder absteigt, sollte sich mit Vorteil ein wenig für Architektur und Design interessieren. «Das Hotel ist einzigartig, und es polarisiert», sagt Hoteldirektor Jan E. Brucker denn auch. Immerhin sind 30 Prozent Stammgäste. Einem Gast gefiel es sogar so gut, dass er Tilla Theus bat, für ihn den Widder in Florida 1:1 nachzubauen. Theus lehnte dankend ab. Die Auslastung beträgt 80 Prozent, das ist beachtlich für ein Hotel in der Kategorie Fünfstern-Superior. Es ist eine anspruchsvolle Klientel, die diskret umworben werden will und der man etwas bieten muss. «Früher haben wir uns nur mit Luxushotels messen müssen», sagt Regula



Luxuriös: Die knapp fünfzig Zimmer und Suiten sind alle unterschiedlich gestaltet

Öse Zeitreise

neun Häuser aus dem 15. Jahrhundert



«Der Widder ist einzigartig, und er polarisiert»: Direktionsehepaar Regula und Jan E. Brucker

Schweizer Hotel des Jahres – die Jury

Bereits zum 7. Mal erkürt die Sonntagszeitung das «Schweizer Hotel des Jahres». Gewählt wurde das Sieger-Hotel Widder in Zürich von einer Jury aus Persönlichkeiten aus dem Journalismus und der Reisebranche (von links): Silvia Affolter, Unternehmerin und Fernsehjournalistin; Karl Wild, Fachpublizist und Buchautor; Hans R. Amrein, Fachjournalist und Chefredaktor «Hotelier»; Gery Nievergelt, Chefredaktor «Hotelrevue»; Christoph Ammann, Leiter Ressort Reisen «Sonntagszeitung» und Tamedia.



Brucker, die den Widder zusammen mit ihrem Mann seit 18 Jahren führt. «Heute sind die neuen Dreistern-Hotels zusätzliche Wettbewerber, zum Beispiel in Zürich-West.» Viele jüngere Gäste zieht es ins Trendquartier.

Ein Restaurant muss ein Treffpunkt sein, von dem man spricht

Im Wissen, dass Stillstand schon der erste Schritt Richtung Rückstand sein kann, hat Jan E. Brucker das Gastrokonzept vor fast zwei Jahren komplett umgekrempelt. Gute Küche reicht nicht mehr, ein Restaurant muss ein Treffpunkt sein, von dem man spricht. Das Restaurant im 1. Stock wurde mit einer Showküche aufgewertet und mit der legendären Bar und ihren 600 Whiskys verbunden. Das Ganze heisst nun Bar & Kitchen, und Küchenchef Tino Staub hat sich bereits 15 «Gault Millau»-Punkte erkocht. Nicht mit herkömmlichem Fine Dining, sondern mit Sharing Plates – man bestellt vieles, und alle essen von allem. Der Clou dabei: Man isst entlang von Aromen gemäss der Regel «Follow the Flavour». Das kann Salt and Pepper sein, Chili oder Curry.

Frühstück gibts am Morgen im AuGust mit Blick auf den Rennweg, schwarzweisse Wandkacheln verbreiten hier französisches Flair. Später am Tag wandelt sich AuGust dann zur Brasserie mit dem Schwerpunkt Fleisch. Womit sich der Kreis zu den Anfängen, der Zunft der Metzger, harmonisch schliesst.

Die heimliche Erfolgsstory

Andrea Scherz vom Gstaad Palace ist Hotelier des Jahres



Glanzvolle Erfolgsstory: Andrea Scherz vom Gstaad Palace

Für viele gutbetuchte Gäste gibt es im Berner Oberland nur eine Adresse, das Palace. Und das seit Jahrzehnten. Denn das 1913 eröffnete Märchenschloss von Weltruf ist in mancher Hinsicht einzigartig. Das Palace hat aber nicht bloss Charme, Charakter und ein tolles Ambiente, sondern auch eine grosse Geschichte. Die Faszination der Historie ist denn auch einer der ganz grossen Trümpfe des Hauses. Das Heer von Grössen aus aller Welt, die hier im Lauf der Jahrzehnte abgestiegen sind, verleihen dem Monument einen Glamour, den man auch weltweit nur in wenigen Hotels findet.

Und dann ist da natürlich die Besitzerfamilie Scherz. Andrea Scherz führt das Traumhotel in dritter Generation mit so viel Geschick und Leidenschaft wie schon sein Vater und Grossvater. Und er hat viel erlebt in seinen 18 Jahren als General Manager. Auch viele

Veränderungen. Neue, starke Konkurrenten sind aufgetaucht. Eine Reihe von Milliardären, die einst seine Gäste waren, haben sich eigene Chalets gebaut, auch wenn sie bloss drei Wochen im Jahr dort sind. Alles sei hektischer und stressiger geworden, man müsse heute deutlich mehr arbeiten als vor zehn Jahren, um dasselbe zu erreichen.

Auch das Internet hat vieles verändert. Im Palace hat man das zwar rasch in den Griff bekommen, doch

bisweilen wird es Scherz zu bunt. Dann etwa, wenn ein Gast ein kostenloses Zusatzbett für sein Töchterchen verlangt. Und damit droht, das Palace andernfalls auf Tripadvisor mit aller Wucht in die Pfanne zu hauen.

Allen neuen Herausforderungen und der Branchenkrise zum Trotz: Das Palace hat grossartige Jahre hinter sich. Im letzten Winter war es besser belegt denn je zuvor und kann Jahr für Jahr rund vier Millionen ins Haus investieren. Andrea Scherz schreibt in aller Stille eine glanzvolle Erfolgsstory. Interessant auch: Er ist soeben 50 geworden. Vater Ernst, eine Branchenlegende, wird in diesem Jahr 80. Der Sohn wird 20 und hat sich für die Hotelfachschule Lausanne entschieden. Die Kaufinteressenten fürs Palace, die sich regelmässig melden, werden wohl auch weiterhin mit hängenden Ohren abziehen müssen. Karl Wild

Cool, modern und locker

Silvio Germann vom Igniv in Bad Ragaz ist Koch des Jahres



Kulinarisches Feuerwerk: Sternekoch Silvio Germann

Als er das erste Mal beim berühmten Dreisternkoch Andreas Caminada im Schloss Schauenstein am Herd stand, war Silvio Germann gerade mal 22 Jahre jung und fühlte sich «als der Schwächste in der Küche». Caminada fand das ganz und gar nicht, doch nach drei Jahren zog es den jungen Luzerner hinaus. Er kochte in Spitzenlokalen in Spanien, Schweden und Brasilien und wäre wohl in São Paulo geblieben, wenn sein Lehrmeister nicht angerufen hätte. Caminada brauchte jemanden für ein neues Konzept. Cool, modern und locker sollte es sein. Gerichte zum Teilen. Etwas, was die Schweiz auf diesem Niveau noch nicht kannte. Nicht Sterne und Punkte sollten angepeilt werden, sondern ein hoher Erlebniswert in entspannter Atmosphäre.

Germann war begeistert und wirkte bei der Entwicklung der Ge-

richte ebenso mit wie beim Namen des Restaurants. Igniv by Andreas Caminada sollte es heissen. Und das erste Igniv (Nest) im Grand Resort Bad Ragaz – heute gibt es ein zweites im Badrutt's Palace in St. Moritz – schlug ein wie eine Bombe. Denn was Silvio Germann hier zeigt, ist atemberaubend. In der früheren Äbtstube zündet er seit über drei Jahren kulinarische Feuerwerke, die an Kreativität,

Qualität und Mut kaum zu schlagen sind. Caminada will nur, dass das eine oder andere Gericht immer im Angebot ist. Ansonsten lässt er seinem besten Mann jegliche Freiheiten.

Und der nutzt den Spielraum derart genial, dass der «Guide Michelin» ihm schon vor zwei Jahren den ersten Stern verlieh. Abgerundet wird das wunderbare Igniv-Bild vom begnadeten Gastgeber Francesco Benvenuto; er ist auch einer der besten Sommeliers im Land. Für den bescheidenen Silvio Germann sind die grossen Erfolge in jungen Jahren kein Grund, abzuheben. «Ich gebe mit einem tollen Team jeden Tag mein Bestes und hoffe, es ist gut genug», sagt er. Den Druck, die Erwartungshaltung, spürt er schon. Aber er wird damit fertig. «Einzig Mami fragt manchmal besorgt, ob ich auch gut schlafen könne.» Karl Wild

Einer wie keiner

Claudio Caser vom Giardino Ascona ist Concierge des Jahres



Nie Langeweile: Chef-Concierge Claudio Caser vom Giardino

In seiner Heimatstadt Bozen besuchte er das Franziskanergymnasium. Rechtsanwalt oder Arzt wollte er werden, doch es kam anders. Claudio Caser jobbte während der Ferien in der Hotellerie und war fasziniert. Zum Entsetzen der Patres entschied er sich für die Hotelfachschule, wollte raus und lernte Französisch in Lausanne, Englisch in England. Mitte der 80er-Jahre führte ihn ein gewisser Hans Leu auf eine Baustelle in Ascona. Dort entstand das Albergo Giardino, und Leu stellte den jungen Südtiroler sofort als Concierge ein. Vom leicht verrückten Querdenker Leu habe er so gut wie alles gelernt, sagt Caser – auch wenn ihm seinetwegen noch die letzten Haare ausgefallen seien. Als Chef-Concierge wurde er rasch zum wichtigsten Mann von Leu, der mit dem Giardino in den 90er-Jahren die Luxushotellerie revolutionierte.

Casers Fähigkeiten als Troubleshooter, sein Einfühlungsvermögen und seine Improvisationskunst sind bis heute so genial wie sein Beziehungsnetz. «Concierge ist mehr eine Berufung als ein Beruf», sagt er. «Man muss den Job als Troubleshooter lieben. Je komplizierter es wird, je anspruchsvoller die Wünsche des Gastes sind, desto reizvoller ist die Herausforderung.» Concierge sei auch deshalb

der schönste Beruf der Welt, weil nie Langeweile aufkomme. Einen Tag könne man zu zwanzig Prozent planen, der Rest sei Improvisation. Und nebenbei absolviere man ein Psychologie-, Medizin- und Wirtschaftsstudium.

«Wer glaubt, der Concierge sei mit dem Einzug des Internets überflüssig geworden, irrt», ist Caser überzeugt. Tagtäglich stellt er fest, dass die anspruchsvollen Giardino-Gäste ihn mehr schätzen denn je. Denn der Concierge ist selbst Google überlegen. Über The Fork etwa kann man einen Tisch in einem Restaurant reservieren, mehr nicht. Caser aber kennt das beste Lokal, erhält garantiert den Tisch mit der spektakulärsten Aussicht, und der Service ist erst noch besonders aufmerksam. Giardino-Gründer Hans Leu brachte es einst auf den Punkt: «Caser ist einer wie keiner.» Karl Wild

Leserreise

Sonntagszeitung



Kaukasus: Armenien und Georgien

Irgendwo zwischen Asien und Europa – diese vage Beschreibung trifft den Nagel auf den Kopf. Armenien im Kleinen, Georgien im Grossen Kaukasus. Ob die Geschichten über Hunderte von Jahren alt sind oder erst kürzlich die beiden Kaukasusrepubliken prägten – auf Interessantes, Skurriles und Unbekanntes stossen Sie zwischen Abend- und Morgenland immer wieder.



Zusatzreise
wegen grosser
Nachfrage



1. + 2. Tag: Zürich–Jerewan
Anreise via Paris nach Jerewan. Besichtigung der Hauptstadt Armeniens inkl. der ältesten Handschriftensammlung der Welt. Jerewan überrascht durch seine gemütliche Kaffeekultur und kulturellen Abendprogramme.

3. Tag: Tagesausflug nach Etschmiadsin
Religiöses Zentrum des christlich-orthodoxen Armeniens, das als erstes Land im Jahr 301 n. Chr. das Christentum zur Staatsreligion erklärte. Künstlerbesuch am Nachmittag in Jerewan und Besuch einer Cognac-Destillerie.

4. Tag: Tagesausflug ins hügelige Umland zu Höhlenkloster und Sonnentempel
A-capella-Konzert im Gueghard-Höhlenkloster, heidnischer Garni-Sonnentempel über imposanter Schlucht und Champagner-Apéro im Privatmuseum von Ervand Kochar.

5. Tag: Vorbei am Ararat
Fahrt Richtung Süden zum Kloster Chor Virap vor mythischem Ararat Berg. Mittagessen bei lokaler Winzerfamilie. Übernachtung im Thermalkurort Jermuk auf über 2000 m.ü.M.

6. Tag: Seilbahnfahrt zum Kloster Tatev
Tagesausflug weiter in den Süden. Imposante Seilbahnfahrt zum Kloster Tatev. Karahoung, das «Sto-nenenge» Armeniens.

7. Tag: Auf der Seidenstrasse zum Sevansee
Über Bergpässe vorbei an alten Karawansereien zur «blauen Perle Armeniens», dem Sevansee. Besichtigung des weltweit grössten Chatschkarefeldes – eindrückliche Kreuz- und Grabsteine. Übernachtung in Dilidschan, der Schweiz Armeniens.

8. Tag: Minderheiten und wilde Schluchten
Teepause und russische Blini bei Molokanen-Gemeinde. Fahrt durch Schlucht von Debed nach Aleverdi und Besuch des Unesco-Klosters Haghpad. Abschieds-Barbeque in Armenien im Hotel mit herrlicher Aussicht auf den Canyon.

9. Tag: Willkommen in Georgien
Grenzübertritt und Fahrt durch wüstenähnliche und skurrile Gegend zur Höhlenklosteranlage David Garedscha. Ankunft in Tiflis, Hauptstadt Georgiens.

10. + 11. Tag: Tiflis facettenreich
Zeit um die charmante und romantische Stadt zu erkunden. Enge Gassen, moderne Gebäude, Synagogen, christlich-orthodoxe Sakralbauten, Burgfestungen, alte Bäder, grosse Prachtstrassen und viel Lebensfreude. Tiflis lebt und die Georgier wissen dies zu zeigen, am besten bei ausgezeichnetem Essen.

12. Tag: Wein und georgische Heerstrasse in den Kaukasus
Spirituelles und mystisches Mzcheta, bevor auf dem Chateau Mukhrani der georgische Wein degustiert wird. Fahrt Richtung Norden über den Kreuzpass in den Grossen Kaukasus nach Stepandsminda.

13. Tag: Die 5000er vor Augen
Wanderung oder Fahrt mit 4x4-Fahrzeugen mit dem Kasbek-Gipfel vor Augen zur Gergeti-Dreifaltigkeitskirche. Mittagessen bei lokaler Familie, individueller Nachmittag im gemütlichen Bergdorf Stepandsminda oder Kennenlernen der lokalen Handwerkskunst.

14. Tag: Abschied in Tiflis
Rückfahrt nach Tiflis mit Halt bei der schön an einem Bergsee gelegenen Ananuri-Festung. Letzte Entdeckungen in den gemütlichen Altstadtgassen der Hauptstadt. Abschiedsabendessen.

Tag 15: Rückreise
Flug nach Zürich.

Programmänderungen vorbehalten.

Weitere Informationen finden Sie unter:
sonntagszeitung.ch/leserreisen

Ihr Experte auf dieser Reise



Seit Jahrzehnten bereist Michael Wrase in seiner Funktion als Nahostkorrespondent die Länder des Kaukasus und des Nahen Ostens. Er begleitet diese Reise während 9 Tagen von Jerewan nach Tiflis. Er teilt mit Ihnen in täglichen Vorträgen sein profundes Wissen, gibt Hintergrundinformationen und sorgt für äusserst spannende Begegnungen.

Reiseinformationen

Datum

10. bis 24. Oktober 2019 (ausgebucht)
21. Oktober bis 4. November 2019 (Zusatzdatum)

Preis pro Person

Fr. 5950.– Doppelzimmer
Fr. 950.– Einzelzimmerzuschlag

Begrenzte Teilnehmerzahl

Mind. 15, max. 25 Personen

Leistungen

- Internationale Flüge in Economy-Klasse (inkl. Flugtaxen Fr. 440.–, Stand April 2019)
- Transfers und Transportmittel
- Gute 4-Stern-Hotels westlichen Standards auf Basis Doppelzimmer
- Frühstück und 1 weitere Mahlzeit pro Tag
- Eintritte und Gebühren
- Trinkgelder
- Begleitung durch Michael Wrase, lokale, Deutsch sprechende Reiseleiter, cotravel Reiseleitung
- Visagebühren
- Ausführliche Reisedokumentation
- Audio-System auf Rundgängen

Nicht inbegriffen

- Getränke
- Versicherungen
- Persönliche Auslagen
- Impfungen

Organisator und Bedingungen

Es gelten die allgemeinen Vertrags- und Reisebedingungen der auf Expertenreisen spezialisierten Reiseagentur cotravel, DER Touristik Suisse AG, Basel, Mitglied des Reisegarantiefonds.

Anmeldung

Ich möchte/Wir möchten die Leserreise «Armenien & Georgien» buchen:

21. Oktober bis 4. November 2019

Anzahl Personen _____

- Doppelzimmer
 Einzelzimmer

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort, Datum _____

Unterschrift _____

Talon ausfüllen und einsenden an:

cotravel
DER Touristik Suisse AG
Gerbergasse 26, 4001 Basel

Für weitere Informationen und Detailprogramm:

Tel. 061 308 33 00
cotravel@cotravel.ch
www.cotravel.ch



Kinder willkommen

Familienhotels setzen vermehrt auf Erholung mit Mehrwert: Spielerisch soll Wissen vermittelt werden

Tina Bremer

Was waren das für Zeiten, als der Sandkasten das Non-plus-Ultra, Dreh- und Angelpunkt unserer Windel- und Latzhosenjahre war. Doch das mit Sand gefüllte Geviert steht längst nicht mehr im Fokus bei Kindern und Erwachsenen. Gerade Familienhotels setzen auf Erholung mit Mehrwert, auf das spielerische Vermitteln von Wissen bei der Kinderbetreuung. Und da das Wort Bildung von «Schöpfung» kommt, steht das Kreieren ganz oben auf der Agenda. Im Schweizerhof in Lenzerheide etwa sind die Kleinsten nicht nur Leseratten, über Ostern haben sie mit Nadel und Faden gleich ihre eigenen Bücher hergestellt. Das erste Kapitel und Auftakt zu einer ganz eigenen Lern-Geschichte.

Seit 2013 haben Kinder ab dem ersten Lebensjahr per Gesetz einen Rechtsanspruch auf frühkindliche Förderung – und diese möchten viele Eltern auch in den schönsten Wochen des Jahres gesichert wissen. Haben neurowissenschaftliche Studien doch bewiesen, dass sich die Nervenzellen im Gehirn, die «Datenbahnen», durch die richtigen Impulse entwickeln. «Die Erfahrungen, die ein Kind im Spiel bewusst und auch unbewusst sammelt, wirken sich direkt auf den strukturellen Aufbau des Gehirns und damit auf die weitere geistige Entwicklung des Kindes aus», sagt Catherine Lieger, Dozentin und Expertin für frühkindliche Bildungsprozesse an der Pädagogischen Hochschule Zürich. «Das Spiel ist die wichtigste Form frühkindlicher Bildungsförderung. Es ist die Basis für jegliche Bildungsprozesse. Bei einem entwicklungs-fördernden Spiel eignen sich die Kinder sprachliche und mathematische Kompetenzen und räumliches Vorstellungsvermögen an.»

Digitale Spiele können strategisches Denken fördern

Die kleinen Gäste des kürzlich eröffneten The Hide Hotel in Flims etwa können im Edutainment Center von Explorit interaktiv werden. Mit Beobachtungs- und Strategie-spielen entdecken die Kinder Naturphänomene, lernen die Unterwasserwelt oder den menschlichen Körper kennen. Auch durch Rollenspiele wird Wissen spielerisch vermittelt. Spezialisiert auf Kinder hat sich auch das Valbella Inn Resort in Lenzerheide. Es lädt ins «Kids Inn» ein, das von Lego unterstützt wird. Mit den Plastiksteinchen werden nicht nur schnöde Türme gestapelt, die Linie Lego Technics soll das Interesse an der Mechanik wecken. Und im Game-Raum werden mittels Playstation und Nintendo Rätsel gelöst.

Zwar haben Computerspiele für Kinder nicht unbedingt den besten Ruf als Spielkameraden. Doch nicht in allen Punkten ist die Kritik gerechtfertigt. Digitale Spiele



Paradies für die kleinen Gäste: Das kürzlich eröffnete The Hide Hotel in Flims GR

können abstraktes und strategisches Denken fördern – die allgemeine Reaktionsgeschwindigkeit erhöht sich, und Informationen werden schneller verarbeitet.

Laut der Zeitschrift «The Economist» boomt private Erziehung auf der ganzen Welt. Gleichzeitig fallen durch die Digitalisierung immer mehr unqualifizierte Jobs weg, und die Bedeutung einer guten Bildung steigt. Dass die Natur einer der besten Lehrmeister ist, haben auch die Hotels gemerkt. So bietet die Ferienanlage Pradas in Brigels GR den Mini-Gästen neben iPad-Stationen einen Naturwissenschaftspfad an, bei dem die Kleinen die Lebensräume der Pflanzen und Tiere entdecken können. Dieser wurde vom Spielehersteller Ravensburger für das Hotel entwickelt. Umgesetzt wurden die Inhalte in einer passenden Wald-Kulissenwand, in der sich Spielkästen mit Informationen aus der Sachbuchreihe «Wieso? Weshalb? Warum?» befinden. «Die Inhalte sind pädagogisch wertvoll aufgearbeitet», erklärt

Sandra Schneckenburger, Leiterin der Agentur Ravensburger.

Einige Hotels gehen noch weiter und laden zum Mitpacken ein: Im Märchenhotel Braunwald zum Beispiel haben Kinder die Möglichkeit, auf dem Bauernhof einen Einblick in das Leben von Bäuerinnen und Bauern zu bekommen. Sie helfen, Tiere zu füttern, Ställe auszumisten und lernen nebenbei, Verantwortung zu übernehmen. Das Grand Resort Bad Ragaz führt seine kleinen Gäste im Sommer in den eigenen Gemüsegarten. Hier bauen die Nachwuchsgärtner Gemüse und Früchte an, ernten und erfahren gleichzeitig etwas über Saisonalität. Zurück in der Kindervilla werden Rüebli, Äpfel und Salat gemeinsam zu einem Zvieri verarbeitet.

Wer lieber Käse isst: Das La Ginabelle in Zermatt VS zeigt in einer Schaukäserei, wie dieser hergestellt wird. Für effektives Lernen ist eine stimulierende Umgebung wichtig. Diese unterstützt den Spieltrieb und fördert so die Lern-

prozesse. Für das Hotel Saratz in Pontresina hat SRF-1-Moderatorin und Kommunikationsexpertin Sandra Schiess einen Kinderparadies-Prototypen entwickelt. «Als Mutter findet man es befremdend, wenn der Raum für die Kinder vernachlässigt wird, aber der Rest des Hotels glänzt.»

Bei der Gestaltung des Raumes waren ihr bunte Möbel und viel Farbe wichtig. «Der Boden ist bewusst in Gelb gehalten, weil Gelb die Konzentration fördert und die Kreativität steigert. Es hilft auch, die Gedanken zu sortieren», erklärt Sandra Schiess. Ins Grüne geht es dafür beim Swiss Holiday Park in Morschach SZ. Seit Sommer 2014 befindet sich auf dem Gelände des Ferienresorts der Erlebnishof Fronalp. Auf einem Infoweg erfahren die Kinder zum Beispiel, dass eine Kuh bis zu hundert Liter Wasser am Tag benötigt. Was dies wiederum für das Klima bedeutet, könnte ihnen die Jung-Aktivistin Greta Thunberg sicher erklären – kinderleicht.

Die 15 besten Familienhotels

- (Vorjahr: 1) **Albergo Losone******
6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienz./F ab 380 Fr.
Grandiose Nummer eins – seit über 20 Jahren.
- (2) **Schweizerhof****(S)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Familienz./F ab 470 Fr.
Herausragendes Hotel mit tollem Ambiente.
- (3) **Märchenhotel Braunwald******
8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Gastgeber: Familie Vogel
Familienz./HP ab 350 Fr.
Weiteres Spektakel: der neue Kinderspeisesaal.
- (4) **Fruitt Family Lodge****(S)**
6668 Melchsee-Fruitt
Telefon 041 669 76 76
www.fruitt-familylodge.ch
Gastgeberin: Christine Kretschmer
Familienzimmer ab 240 Fr.
Was da entstanden ist, grenzt an ein Wunder.
- (9) **Valbella Inn Resort****(S)**
7077 Valbella
Telefon 081 385 08 08
www.valbellainn.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 490 Fr.
Familienzimmer mit vielen attraktiven Angeboten.
- (5) **rocksresort**** (Swiss Lodge)**
7032 Laax
Telefon 081 927 97 97
www.rocksresort.com
Gastgeber: Christoph Schmidt
4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche
Paradies für Aktivferien vom Allerfeinsten.
- (neu) **Romantik Hotel Julen****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 76 00
www.julen.ch
Gastgeber: Familie Julen
Familienzimmer/F ab 650 Fr.
Traditionsreich, charmant – Zermatt pur.
- (6) **Saratz****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer
Familienz./F ab 485 Fr.
Topadresse – auch unter neuer Führung.
- (7) **Swiss Holiday Park******
6443 Morschach
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch
Gastgeber: Walter Trösch
Familienz./F ab 285 Fr.
Neue Besitzer werden frischen Wind bringen.
- (10) **Bodmi******
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 12 20
www.bodmi.ch
Gastgeber: Elisabeth und Kurt Kaufmann Gisler
Familienz./F ab 335 Fr.
Schmuckes Chalet mit vielen Stammgästen.
- (8) **La Ginabelle****S**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00
www.laginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottspon-Schell
Familienz./F ab 410 Fr.
- (11) **Arabella Hotel Waldhuus****(S)**
7270 Davos Platz
Telefon 081 417 93 33
www.sheraton.com/waldhuus
Gastgeber: Stefan D. Ringgenberg
Familienz./F ab 199 Fr.
- (13) **Pradas Resort 7165 Brigels**
Familienzimmer ab 1920 14 00
www.pradasresort.ch
Gastgeber: Beat Zenklusen, Gérard Carigiet
4-Bett-Wohnungen ab 504 Fr./Woche
- (14) **Parkhotel Schöneegg****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotelschoenegg.ch
Gastgeber: Familie Stettler
Familienz./F ab 290 Fr.
- (15) **Familienhotel Alpina******
7165 Brigels
Telefon 081 941 14 13
www.alpina-brigels.ch
Gastgeber: Rosina und Reto Schmed
Familienz./F ab 240 Fr.

Zum Verlieben: Albergo Losone

Das märchenhafte Hotel mit Karibik-Flair im grössten Palmengarten der Schweiz ist seit über zwei Jahrzehnten die Nummer eins unter den Schweizer Familienhotels. Kein anderes Haus hat eine so abenteuerliche Geschichte, und keines ist so einzigartig. Denn das Albergo mit dem wahnwitzigen Stil-mix und den komplett verrückten Kuriositäten lässt sich nicht kopieren. Jahr für Jahr überrascht der kreative Querdenker Diego Glaus seine begeisterten Stammgäste – die Auslastung ist phänomenal – mit neuen tollen Ideen. Und bis die Konkurrenz es übernimmt, ist er schon wieder zwei Schritte weiter. Das Albergo ist mehr denn je das, was es immer war: ein Traumhotel zum Verlieben.

Anzeige

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

Frühstücksbuffet, 5-Gang-Abendessen, Spa inkl.





Das Hotel wird zur Destination: Réception des «25 Hours Hotel» in Zürich

Hotelpioniere der digitalen Neuzeit

Neue, innovative Ketten drängen in die Schweiz. Was machen sie besser? Eine Bestandesaufnahme von Hoteltester **Hans R. Amrein**

Was tut ein Hotel-Tester? Hängt er die ganze Zeit in irgendwelchen Luxushotels herum, geniesst Suiten und Sieben-Gang-Menüs in Dreistern-Lokalen? «Ein Traumjob! Du verbringst dein halbes Leben in den schönsten Hotels der Welt. Und verdienst auch noch Geld dabei.» So die Worte eines Hotel-Journalisten allzu glorreich vorstellt. Doch Hotels testen ist ein knallharter Job, bei dem man auch die dunklen Seiten der Branche kennenlernt.

Ausgerüstet mit einer Checkliste, die über 500 Standards und Testkriterien umfasst, betrete ich ein Hotel. Von der ersten Sekunde an bin ich völlig absorbiert, will heissen: Ab jetzt gilt die gesamte Aufmerksamkeit nur noch dem Hotel. Natürlich trinkt man als Tester edle Jahrgangs-Champagner, teure Rotweine, geniesst Suiten, Marmor-Bäder, Wellness-Oasen und Restaurants mit vielen Punkten und Sternen. Aber im Zentrum des «Genusses» steht immer der Job.

Zuerst ein paar Dinge, mit denen ich als Hoteltester (leider) immer wieder konfrontiert werde: Zu viele Hotels sind austauschbar und beschränken sich bei ihren gastgewerblichen Aktivitäten auf den Verkauf von Zimmern mit oder ohne Frühstück. Minibar und Gratis-Wlan gelten in solchen Häusern als innovativ und exklusiv. Kein Wunder, verkaufen sich diese 08/15-Häuser über den Preis. Motto: So billig wie möglich, Hauptsache der Laden ist voll. Ob der Hotelbetreiber dabei auch noch ein paar Rappen verdient?

Zu viele Hotels zwischen Genfer- und Bodensee sind nicht mehr markt- oder wettbewerbstauglich. Man bewegt sich in den Zimmern auf Spannteppichen aus den Achtzigerjahren und schläft auf durchgelegenen Billigmatratzen aus Taiwan. Kurz und gut: Der von den

Branchenverbänden seit Jahren propagierte «Strukturwandel» hat in weiten Teilen des Landes (noch) nicht stattgefunden. Dass die Branche unter Fachkräftemangel, schwierigen wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen, hohen Waren- und Infrastrukturkosten, zunehmender Bürokratie, starkem Franken und hohen Löhnen leidet, ist eine Tatsache und macht den meisten Hoteliers zu schaffen. Da haben unsere Gastgeber – im europäischen Vergleich – einen markanten Wettbewerbsnachteil.

Doch trotz Wettbewerbsnachteilen, schwarzen Schafen, starkem Franken und hohen Kosten verfügt die Schweiz grösstenteils über ein Hotelgewerbe, das grundsätzlich gut bis hervorragend aufgestellt ist. Damit nicht genug: Gerade im Segment der Fünf- und Vierstern-Hotellerie existieren sogenannte Leuchttürme, die – im internationalen Vergleich – auf Champions-League-Niveau spielen: The Dolder Grand, Badrutt's Palace, Grand Resort Bad Ragaz, The Alpina, The Chedi, Gstaad Palace, Art Deco Hotel Montana Luzern, Schweizerhof Lenzerheide, Parkhotel Vitznau, Les Trois Rois Basel, um einige Namen zu nennen.

Fast alle innovativen Konzepte stammen aus dem Ausland

Und die Mittelklasse? Die Dreistern-Hotellerie? Auch da haben wir hervorragende, originelle und erfolgreich positionierte Trouvaillen. Meine Dreistern-Hotelliste ist lang – und wird immer länger. Kennen Sie zum Beispiel Raphael Wyniger vom Teufelhof in Basel, der sein Haus über Kunst, Theater und Gastronomie verkauft? Oder Günter Weilguni aus Gstaad-Schönried, der mit dem trendigen «Huu» neue Massstäbe setzt in der Schweizer Berghotellerie? Oder Kurt Baumgartner (Hotelier des Jahres 2018), der im Unterengadin seit über zwanzig Jahren er-

«Ich wünsche mir in der Schweiz mehr einzigartige, unverwechselbare Hotels – geführt von leidenschaftlichen Gastgebern»



Hans R. Amrein ist Publizist, Buchautor und Hotelexperte. Seit 2009 ist er Chefredaktor der Fachzeitschrift «Hotelier»

folgreiche Kooperationen eingeht und laufend viel Geld in seine Häuser investiert? Man müsste hier noch viele Namen erwähnen, innovative Hoteliers wie die Julens, Laubers, Gurtner, Maeders oder Suhners. Es handelt sich bei all diesen Namen und Hotels fast ausschliesslich um Einzelhäuser und Privathoteliers.

Wer auf die in der Schweiz – mit Ausnahme von Zürich – noch nicht sehr stark verbreitete Ketten- oder Markenhotellerie schaut, stellt aber fest: Fast alle innovativen Hotelkonzepte stammen aus dem Ausland, in der Regel von global operierenden, stark auf Expansion und Wachstum ausgerichteten Hotelketten wie Accor, Hilton oder Marriott. Sie bringen laufend neue «Hotelwelten» auf den Markt – zunehmend auch in die Schweiz. Verrückte Lifestyle-Häuser, trendy Boutique- und Budget-Hotels. In den Entwicklungslabors des französischen Hotelkonzerns Accor in Paris basteln Designer, Marktforscher, Schlafexperten und sogar Psychologen an völlig neuartigen Hotelkonzepten. Da sind echte Pioniere der digitalen Neuzeit am Werk.

Pioniere! Ja, vor gut hundert Jahren hatten auch wir unsere Hotelpioniere. César Ritz, Johannes Badrutt, Alexander Seiler. Sie waren echte Pioniere und Entdecker. Sie eröffneten Hotels in ganz Europa. Ging es um Hotelarchitektur und Service-Standards, setzten Ritz, Seiler & Co. Massstäbe. Weltweit. Und heute? Wer setzt im schweizerischen Beherbergungsgewerbe Massstäbe, die auch in Paris, London, Amsterdam oder Berlin gelten? So wie der gute César Ritz, der Grandhotels in Paris, Rom und London eröffnete und damit weltweit für Aufsehen sorgte? Ritz trug schweizerische Hotelwerte in die Welt hinaus.

Noch heute gilt der 1918 verstorbene Walliser aus dem Goms

als «König der Hoteliers». Wer ist der César Ritz der digitalen Neuzeit? Ein Eidgenosse aus dem Wallis? Wer hat «Motel One» erfunden – die aktuell erfolgreichste Budget-Hotelkette Europas? Der César Ritz der europäischen Budget-Lifestyle-Hotellerie heisst Dieter Müller und stammt aus München. Wer hat «25 Hours Hotels» erfunden? Der Johannes Badrutt der trendigen Stadthotellerie heisst Christoph Hoffmann und stammt aus Hamburg, ein Hotelfreak, der auf verrücktes Design und Geschichten setzt. Mit Erfolg.

Der Luxusmarkt der Zukunft ist vor allem ein Genussmarkt

Apropos Geschichten: Warum verkaufen immer noch so viele Stadt- und Ferienhoteliers zwischen Chiasso und St. Gallen vor allem Betten – und nicht Geschichten? Warum setzen Schweizer Hotelinvestoren und Hotelbetreiber vor allem auf ausländische, international etablierte und bereits erfolgreich lancierte Hotelmarken? Wer erfindet in der Schweiz neue Hotelbrands, die auch multiplizierbar und nicht nur in Bern oder Zürich umsetzbar sind? Nichts gegen internationale Marken. Aber warum trägt fast jedes in der Schweiz neu eröffnete Hotel einen Namen wie Ibis, Holiday Inn Express, Yotel, Moxy, Hilton Garden Inn oder Radisson?

Egal, ob Hotelkette oder Privathotellerie: Ich wünsche mir in der Schweiz mehr einzigartige, unverwechselbare Hotels – geführt von leidenschaftlichen Gastgebern, die ihren Betrieb mit Herz, Verstand und hoher Professionalität führen. Hotels, die die Erwartungen der Gäste nicht bloss erfüllen, sondern übertreffen. Ich wünsche mir empathische Hoteliers, die mehr als nur «Zimmer mit Frühstück und Minibar» verkaufen.

Ich werde auf meinen Hotel-tours zwischen Zürich, Rom und

Wien oft gefragt: Was sind denn aktuell die grossen Hotel-Trends? Ich habe kürzlich in einem Referat vor Hoteliers sechs Thesen zur Zukunft der Schweizer Hotellerie formuliert. Sie decken sich weitgehend mit den Resultaten aus internationalen Studien und Umfragen.

1. Hotelgäste von morgen bewegen sich zunehmend zwischen den Sphären Freizeit und Arbeit. Ob jemand als Privatgast oder Geschäftsreisender unterwegs ist, wird künftig nicht mehr so klar voneinander zu trennen sein.

2. Der Luxusmarkt der Zukunft ist vor allem ein Genussmarkt. Statt materiellen Werten wird das Erlebnis bezahlt. Daraus ergibt sich nicht nur ein Comeback der Grandhotels. Es bieten sich auch neue Chancen für kleine Komforthotels mit Privatcharme.

3. Die ständige Selbstreflexion und das unaufhörliche Neuerfinden sind zwei Schlüsselressourcen der «Creative Workforce». Auszeiten und «Reisen zum Ich» werden damit zu immer stärker nachgefragten Reiseformaten.

4. Das Hotel wird zur Destination. Die Reisenden von morgen wählen nicht länger ihre Reise nur nach dem Ort aus, sondern immer stärker bestimmen Design und individuelle Angebote die Wahl.

5. Reisen beginnt heute lange vor der eigentlichen Tour. Nämlich online. Die Vorab-Informationen und der Austausch mit anderen Usern werden zu einem immer wichtigeren Teil der Ferienplanung mit weitreichenden Folgen für das Marketing und die Kundenkommunikation der Hotels.

6. Die Massenmärkte spielen in Zukunft eine immer geringere Rolle. Stattdessen wird die Nische zum neuen Erfolgs- und Umsatzgaranten. Denn mit zunehmender Individualisierung der Gesellschaft divergieren zunehmend auch die Bedürfnisse der Reisenden.

Wellness mit Zukunft

Die Zusammenführung von Entspannung und Medizin wird in der Hotellerie immer wichtiger

Silvia Aeschbach

Früher bezeichnete sich jede Pension, die über eine bescheidene Sauna verfügte, gern als «Wellness-Oase». Doch die Zeiten haben sich geändert. Die Gäste sind informierter, internationaler und auch anspruchsvoller geworden und lassen sich keine Chichi-Therapien mehr verkaufen. Gefragt sind handwerkliches Können der Therapeuten, spür- und sichtbare Ergebnisse sowie hochwertige Produkte und der Einbezug von regionalen, natürlichen Ingredienzien bei den Behandlungen. Neue Wellness-Trends werden sich darum in Zukunft durchsetzen.

Medical Wellness Totalservice für Anspruchsvolle

In den letzten Jahren ist die Zusammenführung von Wellness und Medizin vor allem für die Luxushotellerie immer wichtiger geworden. Vorbildcharakter für den wohl wichtigsten Lifestyle-Trend hatten der Lanserhof mit inzwischen vier erfolgreichen Häusern in Deutschland und Österreich, der «Espace Henri Chenot» im Palace Merano in Meran und die SHA Wellness Clinic in Alicante. Diese Hotels mit ihren Medical-Wellness-Angeboten beweisen, dass eine gut betuchte Klientel bereit ist, in die Gesundheit, das Aussehen und die Leistungsfähigkeit zu investieren. Doch auch in der Schweiz ist Medical Wellness gefragt, was beispielsweise das breite Angebot auf diesem Gebiet des neu eröffneten Bürgenstock Resort zeigt. Aber auch traditionelle Luxushotels wie das Grand Resort Bad Ragaz, das La Réserve in Genf oder das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken setzen erfolgreich auf dieses Konzept.

Im sogenannten «Med Spa» werden die Gäste von verschiedensten Fachleuten – Präventionsmedizinern, Internisten, Körpertherapeuten, Beauty-Docs und Kosmetikerinnen – durchleuchtet, analysiert und behandelt. Und die meist gestressten Gäste schätzen es, dieses ganze Programm, das sich zu Hause über Wochen hinziehen würde, eng getaktet absolvieren zu können.



Kräutertherapie: Gefragt sind Behandlungen mit hochwertigen und regionalen Produkten

Das setzt die Anbieter ziemlich unter Druck, denn der anspruchsvolle Kunde will Ergebnisse sehen. Ein individueller Terminkalender, der nach einem Eintrittsgespräch auf die Bedürfnisse und Wünsche jedes Einzelnen abgestimmt zusammengestellt wird, ermöglicht das. Viele Luxushotels verfügen auch über modernste medizinische Geräte, die verschiedene Eingriffe möglich machen. Ein anderer Service ist, Gästen, die aus dem Ausland für Eingriffe in nahen Kliniken angereist sind, eine Rehabilitation in standesgemäßem Ambiente anzubieten.

Ganzheitlichkeit Verbindung von Tradition und Moderne

Dass sich bewährte Behandlungen, Naturverbundenheit und neue medizinische Erkenntnisse nicht ausschliessen müssen, beweisen die Hotel-Spas, die auf ein ganzheitliches Konzept setzen. Ein gutes Beispiel dafür ist das Hotel Hof Weissbad im Appenzell. Hier kann der Gast zum Beispiel nach der traditionellen F. X. Mayr-Methode heilfasten, sich mit klassischer oder Komplementärmedizin behandeln lassen. Oder sich nach einer Operation oder Krankheit mit Hilfe von verschiedenen Physio- und anderen Therapien erholen.

Doch auch Gäste, die nur die wunderbare Landschaft und die Gerichte der mit 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Küchenchefin Käthi Fässler geniessen wollen, sind hier willkommen. Natürliche Ingredienzien aus der Region findet man nicht nur auf der Speisekarte der Hotel-Restaurants, sondern auch bei Körperbehandlungen im Spa-Bereich. Hier wird der Gast zum Beispiel mit Kräuterpäckchen aus Arnika, Johanniskraut, Lavendel oder Heublumen behandelt. Wer diskreten Luxus schätzt, wird auch den geschmackvollen Spa-Bereich des kleinen, eleganten Fünfstern-Hauses Villa Honegg in Ennetbürgen schätzen. Neben der Gastfreundschaft bleibt hier vor allem auch der Infinity-Pool, von dem aus sich die Aussicht über Berg und Tal geniessen lässt, in bester Erinnerung.

Dass ein Spa-Bereich schlicht und elegant daherkommen und da-

bei bestens in die Umgebung eingebettet sein kann, zeigt das Waldhaus in Flims. Der Wellness-Bereich des umfassend renovierten Hotels wurde von den Basler Architekten Miller & Maranta unter das Hotel gebaut. Hier erlebt man Entspannung in ihrer schönsten Form.

Wenn es darum geht, welche Spa-Angebote bei der Kundschaft gefragt sind, zeichnen sich klare Trends ab: Handwerk ist gefragt. Klassische (Sport-) Massagen, über die Jahrzehnte bewährte Ayurveda-Behandlungen oder Kräuterstempel-Massagen mit Pflanzen aus der Region haben fantasievoll klingenden Anwendungen mit wenig Effekt längst den Rang abgelaufen. Bei Gesichtsbehandlungen im Spa zeigen sich zwei gegensätzliche Tendenzen: Gewünscht sind einerseits Anti-Aging-Treatments mit Luxusprodukten und Hightech-Geräten, andererseits verlangt die anspruchsvolle Kundin zunehmend «grüne» Kosmetik ohne Zusatzstoffe oder umweltschädliche Ingredienzien.

Day Spa Die schnelle Auszeit vom grauen Alltag

Immer mehr Frauen und Männer setzen auf eine kurze Auszeit vom grauen Alltag und wollen diese Pausen mit entspannenden und verschönernden Methoden verbinden. Neben zahlreichen Angeboten ausserhalb der Hotellerie in Städten bieten sich auch zahlreiche Hotels als sogenannten «Day Spa» an. Es gibt dabei meist verschiedenen Packages, die nicht nur Körper- und Gesichtsbehandlungen beinhalten, sondern auch den Zutritt zu allen Bereichen der Wellness-Anlage, wie den Pools, Saunas und anderen Wasserlandschaften.

Zusätzlich können auch leibliche Genüsse gebucht werden, um den Aufenthalt abzurunden. Auf diese Weise werden nicht nur die hoteleigenen Spas unter der Woche besser ausgelastet, gleichzeitig ist es auch beste Werbung, wenn der Gast das Hotel entspannt und voller Energie verlässt. Denn dann ist die Chance gross, dass er wieder kommen wird. Und vielleicht nicht nur für einen Nachmittag im Day Spa, sondern gleich für ein ganzes Wochenende.

Die 20 besten Wellnesshotels

1. (Vorjahr: 1) **Bürgenstock Hotel & Alpine Spa****(S)**
6363 Obbürgen
Telefon 041 612 60 00
www.buergenstock.ch
Gastgeber:
Robert P. Herr
DZ/F ab 650 Fr.
Übertrifft auch die
kühnsten Erwartungen.

2. (Vorjahr: 2) **Grand Resort Bad Ragaz****(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber:
Marco R. Zanolari
Juniorsuiten ab 500 Fr.
Grossartig umgebaut:
der legendäre Quellenhof.

3. (4) **Tschuggen****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Stefan Noll
DZ/F ab 415 Fr.
Hier ist alles top. Die
Aufbruchstimmung hält an.

4. (K*) **Lenkerhof Alpine Resort****(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stiller,
Heike Schmidt
DZ/F ab 330 Fr.
Unkompliziertes Luxushaus
zum Wohlfühlen.

5. (3) **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa****(S)**
3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch
Gastgeber: Peter Kämpfer
DZ/F ab 440 Fr.
Auch unter neuer Führung
Klasse in jeder Hinsicht.

6. (7) **Kempinski Grand Hotel des Bains****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com
Gastgeber: Konstantin Zeuke
DZ/F ab 390 Fr.
Blüht unter starker
Führung richtig auf.

Einzigartig: Bürgenstock Resort

Die Erwartungen waren extrem hoch, und sie wurden noch übertroffen. Auf dem Bürgenstock ist für über 550 Millionen Franken ein Resort entstanden, das in mancher Hinsicht einzigartig ist. Mit vier Hotels, die die Bandbreite zwischen Nostalgie und zukunftsweisender Luxushotellerie auf faszinierende Weise abdecken. Mit sieben Restaurants, einem atemberaubenden Spa und einer Menge Überraschungen. Bruno Schöpfer, zehn Jahre lang eminent wichtiger Statthalter der katarischen Besitzerfamilie in der Schweiz, hat sich beruhigt in den Verwaltungsrat zurückgezogen. Robert P. Herr, Newcomer des Jahres 2018, führt das Resort souverän in eine verheissungsvolle Zukunft.

7. (5) **Ermitage Wellness- & Spa-Hotel******
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 04 30
www.ermitage.ch
Gastgeber: David Romanato
DZ/F ab 322 Fr.
Das sympathische Haus
investiert wieder mächtig.

8. (9) **Wellnesshotel Golf Panorama****(S)**
8564 Lipperswil
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Caroline und
Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
Wohlfühloase für
Geniesser jeder Art.

9. (16) **Hof Weissbad****(S)**
9057 Weissbad bei Appenzell
Telefon 071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
Gastgeber: Damaris und
Christian Lienhard
DZ/HP ab 460 Fr.
Der «neue» Hof ist eine
wahre Wucht.

10. (8) **La Réserve Hotel, Spa & Villas******
1293 Genf-Bellevue
Telefon 022 959 59 59
www.lareserve.ch
Gastgeber: A. Carpentier
DZ/F ab 550 Fr.
Prächtige Lage am Ufer
des Genfersees.

11. (11) **Belvédère****(S)**
7550 Scuol
Telefon 081 861 06 06
www.belvedere-scuol.ch
Gastgeber: Kurt Baumgartner,
Jürgen Walch
DZ/F ab 230 Fr.

12. (K*) **7132 Hotel******
7132 Vals
Telefon 058 713 20 00
www.7132.com
Gastgeber: Beat Fleischmann
DZ/F ab 478 Fr.

13. (10) **Wellness- und Spa-Hotel Beatus******
3658 Merligen
Telefon 033 784 04 34
www.beatus.ch

Gastgeber: Sebastian Moser
DZ/F ab 298 Fr.

14. (14) **Wellnesshotel Chasa Montana****(S)**
7563 Samnaun
Telefon 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch
Gastgeber: Carina Gruber
und Daniel Eisner
DZ/F ab 230 Fr.

15. (12) **Fruitt Lodge & Spa****(S)**
6068 Melchsee-Fruitt
Telefon 041 669 79 79
www.fruittlodge.ch
Gastgeber: Markus Wolbert
und Christine Kretschmer
DZ/F ab 230 Fr.

16. (6) **Villa Honegg****(S)**
6373 Ennetbürgen
Telefon 041 618 32 00
www.villa-honegg.ch
Gastgeber: Sebastian Klink
DZ/F ab 580 Fr.

17. (17) **Deltapark Vitalresort****(S)**

3645 Thun
Telefon 033 334 30 30
www.deltapark.ch
Gastgeber: Mirco Plozza
DZ/F ab 300 Fr.

18. (19) **Parkhotel Bellevue & Spa****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 80 00
www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeberin: F. Richard
DZ/F ab 240 Fr.

19. (neu) **Wellness Resort Waldhaus Flims******
7018 Flims
Telefon 081 928 48 48
www.waldhaus-flims.ch
Gastgeber: Burkhard Wolter
DZ/F ab 310 Fr.

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

*K = Kategorienwechsel



Excellence Gourmetfestival '19 ab Fr. 285.–

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü




Matthias Roock

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau
Locanda Barbarossa, Castello del Sole, Ascona

Route 1 25.10.–26.10.2019
Route 2 26.10.–27.10.2019
Buchungscode: epbas12_ku / epstr11_ku



Silvia Manser

1 Michelin-Stern
16 Punkte Gault Millau
Restaurant Truube, Gais AR

Route 1 27.10.–28.10.2019
Buchungscode: eqbas11_ku



Dominique Gauthier

1 Michelin-Stern
18 Punkte Gault Millau
Le Chat-Botté, Hôtel Beau-Rivage, Genf

Route 1 02.11.–03.11.2019
Buchungscode: eobas15_ku



Flynn McGarry

Jungstar aus Amerika
Restaurant Gem, New York / USA

Route 1 08.11.–09.11.2019
Route 2 09.11.–10.11.2019
Buchungscode: epbas16_ku / epstr16_ku



Christian Kuchler & Jan Hartwig

Christian Kuchler: 2 Michelin-Sterne
18 Punkte Gault Millau
Jan Hartwig: 3 Michelin-Sterne
18 Punkte Gault Millau

Route 1 10.11.–11.11.2019
Route 2 11.11.–12.11.2019
Buchungscode: eobas18_ku / eostr18_ku



Patrick Mahler

2 Michelin-Sterne
17 Punkte Gault Millau
Restaurant Focus, Parkhotel Vitznau, Vitznau

Route 1 17.11.–18.11.2019
Buchungscode: eobas22_ku



Tim Raue

2 Michelin-Sterne
19.5 Punkte Gault Millau
Restaurant Tim Raue, Berlin (D)

Route 1 21.11.–22.11.2019
Route 2 22.11.–23.11.2019
Buchungscode: eobas20_ku / eostr20_ku



Mike Wehrle

1 Michelin-Stern
16 Punkte Gault Millau
Bürgenstock Resort Lake Lucerne, Bürgenstock

Route 1 22.11.–23.11.2019
Route 2 23.11.–24.11.2019
Buchungscode: epbas14_ku / epstr14_ku

Route 1 Basel–Strassburg

Tag 1 Basel. Busreise nach Basel. Die Crew heisst Sie an Bord von Excellence willkommen. Um 15 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Bei Kaffee, Kuchen und einem Willkommensdrink geniessen Sie den Blick auf die vorbeiziehende Flusslandschaft. Im Anschluss folgt der Höhepunkt Ihrer Reise mit dem grossen Gala-Menü im Excellence Restaurant. Sie erfahren Interessantes zur Philosophie der Küche, den Zutaten und der Idee hinter den einzelnen Gängen. Sie können sich für eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung entscheiden oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte wählen. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei entspannter Pianomusik in der Lounge ausklingen.

Tag 2 Strassburg. Frühmorgens erreichen Sie die elsässische Hauptstadt Strassburg. An Bord geniessen Sie das Frühstücksbuffet à la Excellence. Strassburg ist bekannt für sein Münster «Notre Dame», beeindruckende Kunstgalerien und sympathische elsässische Gaststuben. Mittelalterliche Fachwerkhäuser

prägen das Stadtbild. Sie haben Zeit durch die romantischen Gassen zu schlendern. Am Nachmittag erfolgt die Rückreise mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Route 2 Strassburg–Basel

Reise in umgekehrter Richtung.

Unsere Leistungen

- An-/Rückreise im Komfort-Reisebus
- Excellence-Flussreise mit Halbpension an Bord
- Gourmet-Abend mit mehrgängigem Menü eines Spitzenkochs
- Mittelthurgau-Reiseleitung

Nicht eingeschlossen

- Getränke, persönliche Auslagen, Trinkgelder

Preise pro Person

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis	Fr.
2-Bett-Kabine Hauptdeck	570.–	285.–	
2-Bett-Kabine Mitteldeck, frz. Balkon	690.–	345.–	
2-Bett-Kabine Oberdeck, frz. Balkon	770.–	385.–	
Mini-Suite Mitteldeck, frz. Balkon	910.–	455.–	
Mini-Suite Oberdeck, frz. Balkon	990.–	495.–	

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zuschläge

• Abreise Excellence Princess 25.10., 26.10., 08.11., 09.11., 22.11., 23.11.	45.–
• Abreise Excellence Countess 02.11., 10.11.	45.–
• Abreise Excellence Countess 21.11., 22.11.	75.–
• Kabine zur Alleinbenützung	135.–
• Auftragspauschale	20.–

Wählen Sie Ihren Abreiseort

Wil , Winterthur-Wiesendangen SBB, Zürich Flughafen , Burgdorf , Baden-Rüthof , Basel SBB, Bern, Lausanne & Fribourg (auf ausgewählten Reisen).

Gratis-Buchungstelefon

0800 86 26 85 · www.mittelthurgau.ch

Online buchen

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

REISEBÜRO
MITTELTHURGAU



Die Schiffsreisenmacher