

Eine Verlagsbeilage von Tamedia

Tourismus

Warum die Schweiz so erfolgreich ist

Die neusten Zahlen — 71

Wellness

Wo man sich besonders gut erholen kann

Die exklusivsten Spas — 77

Ausflüge

Welche Regionen sich für einen Kurztrip lohnen

Die schönsten Ziele — 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.



Märchenschloss: Das 1896 eröffnete Badrutt's Palace in St. Moritz ist «Schweizer Hotel des Jahres». Foto: Andrea Furger

ANZEIGE

MONA

MONTREUX
(Ex- Eurotel)

Grand-Rue 81 | 1820 Montreux
mona-montreux.ch



Die Schweizer Hotellerie ist im Rekordfieber

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

Karl Wild

Mit fast 42 Millionen Übernachtungen verzeichnete die Schweizer Hotellerie 2023 ein Rekordjahr. Auch im Winter wurden dank hervorragenden Schneeverhältnissen in höheren Regionen fast alle Bestmarken geknackt. Und mit Blick auf den Sommer herrscht allenthalben Optimismus.

Bestes Ferienhotel der Schweiz ist erneut das Eden Roc in Ascona. Das Top-Resort am schönsten Küstenstreifen des Lago Maggiore spielt ganz oben mit in der Champions League der europäischen Luxushotels mit direktem Seeanstoss. Nur einen Hauch dahinter folgt das benachbarte Castello del Sole. In den weiteren Kategorien wurden die Spitzenpositionen erfolgreich verteidigt. Der Vitznauerhof bleibt bestes Nice-Price-Ferienhotel. Das Grand Resort Bad Ragaz ist weiterhin die Nummer eins bei den Wellnesshotels. Das Zürcher Dolder Grand führt die Rangliste mit den besten Stadthotels an, und an der Spitze der besten Familienhotels steht das Albergo Losone.

Ehre, wem Ehre gebührt

Hotel des Jahres 2024 ist die St. Moritzer Hotel-Ikone Badrutt's Palace. 215 Millionen Franken konnten in den letzten zwanzig Jahren in den Palast investiert werden. Und das, obwohl man im Unterschied zu den fünf anderen Luxushäusern im Ort keinen schwerreichen Investor im Rücken hat. Hoteliers des Jahres sind Esther und Fabian Zurbriggen vom Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in Saas Almagell. Mit beispielloser Freude, Leidenschaft und Kreativität machte das begnadete Gastgeberpaar sein Haus zu einem der besten und charmantesten Ferienhotels der Alpen.



Karl Wild: «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2024/25», 49 Fr.; Weber Verlag.

Koch des Jahres ist Hansjörg Ladurner, Pionier der gehobenen regionalen Küche im Restaurant Scalottas Terroir, das zum Hotel Schweizerhof in Lenzerheide gehört. Concierge des Jahres ist Jérémie Varry, eine Institution im Zürcher Baur au Lac.



Traumhafte Lage: Das Eden Roc in Ascona ist bestes Ferienhotel der Schweiz.

Newcomer des Jahres ist Chris Franzen, neuer General Manager im Bürgenstock Resort. Aufsteigerin des Jahres ist Nadine Friedli, die sich ebenso konsequent wie charmant ihren Traum erfüllte und an der Spitze von The Alpina Gstaad steht. Auslandshotelier des Jahres ist der Davoser Peter Caprez, vielfach ausgezeichnete Chef von Marriott Bangkok. Der Lifetime Award schliesslich geht an Peter C. Borer. Als Chef der edlen Peninsula-Gruppe ist der Glarner der eigentliche Superstar der Welthotellerie.

Von den Neuen, die den Sprung ins Rating geschafft haben, sind das Six Senses in Crans-Montana, das Grace La Margna in St. Moritz und das Mandarin Oriental Savoy in Zürich die klangvollsten Namen. Allein in diese Häuser wurden rund 300 Millionen

Franken investiert. Grosser Aufsteiger ist das Villars Palace, das Vorzeigehaus der Gruppe Villars Alpine Resort. CEO der Gruppe und General Manager des Palace ist Jean-Yves Blatt, der zuvor The Chedi Andermatt in die schwarzen Zahlen geführt hatte. Auch in Villars wurde ein dreistelliger Millionenbetrag investiert.

Und es geht weiter: Mit dem Grand Hotel Belvedere eröffnet die französische Hotelgruppen Beaumier diesen Sommer ihr erstes Haus in der Schweiz und gleichzeitig das erste Fünfsterhotel in Wengen. Und Milliardär Urs Wietlisbach, Mitgründer der Partners Group, erhält demnächst grünes Licht für die Erneuerung des Arosener Luxushotels Kulm. Der Glaube an die Schweizer Hotellerie ist zurzeit grösser denn je.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Schweizer Hotelratings. Wild ist Publizist, Buchautor, Hotel- und Restauranttester sowie Co-Chefredaktor der Zeitschrift «Hotelier». Er und sein Team, Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle klassierten Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens zwölf Zimmern und 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

Wechsel beim Hotelrating

Beim Hotelrating der SonntagsZeitung kommt es nach dem Rücktritt von Karl Wild ab 2025 zu einem Wechsel. «Die 101 besten Hotels der Schweiz» lösen das seit 28 Jahren bestehende Hotelrating von Karl Wild ab. «Ich freue mich über die neue Kooperation mit der SonntagsZeitung», sagt Carsten K. Rath, der das Ranking «Die 101 Besten»



Carsten K. Rath.

zusammen mit seinem Sohn David gegründet hat. Nach mehreren Jahren als General Manager und CEO in der internationalen Hotellerie ist Carsten K. Rath heute Unternehmensberater und Kolumnist. Um eine grösstmögliche Objektivität zu erreichen, wird sein Ranking in Zusammenarbeit mit der Internationalen Hochschule München (IU) erstellt, die Gästebewertungen, Auszeichnungen und die Urteile von Experten sammelt und auswertet.

Editorial

Den Mehrpreis bezahlen wir gern

Der Schweizer Hotelbranche geht es gut. Die einheimischen Gäste halten ihr auch nach Corona die Treue, die ausländischen kommen wieder in Scharen, und sogar der Event- und Business-tourismus scheint sich zu erholen.

Aber hinter den Kulissen lauern

Unwägbarkeiten: Viele Hotelmanager suchen händeringend Fachkräfte, vor allem für Küche und Restaurant. Sie kommen nicht umhin, das Arbeitsumfeld zu attraktivieren und ein paar Hunderter mehr pro Monat in die Lohntüte zu legen. Klar ist: Diese unumgänglichen Massnahmen wirken sich auf unsere Hotelrechnung aus. Aber wir sollten uns nicht grämen, wenn wir künftig tiefer in den Sack langen müssen – sondern uns darüber freuen, dass die Schweiz eine so vielfältige Auswahl an tollen, leistungsfähigen Unterkünften bietet. In diesem Sinn: Viel Spass beim Lesen unserer Beilage und viel Vorfreude beim nächsten Check-in.

Christoph Ammann



christoph.ammann@tamedia.ch

Impressum

SOMMERFERIEN ist eine Verlagsbeilage von Tamedia

Redaktionsleitung:

Christoph Ammann

Produktion: Dominic Geisseler

Hotelrating: Karl Wild

Redaktion: Christoph Ammann, Dominik Buholzer, Markus Fässler, Dominic Geisseler, Walo Mühlheim, Fabienne Riklin, Silvia Schaub, Christian Schreiber, Anita Suter, Jacqueline Vinzelberg, Artur K. Vogel, Karl Wild

Art Direction: Tobias Gaberthuel

Layout: Natalie Seitz

Fotoredaktion: Lisa Schneider

Leitung Verlag: Marcel Tappeiner

Goldbach Publishing:

Philipp Mankowski (Managing Director), Adriano Valeri (Director Client Sales)

ANZEIGE

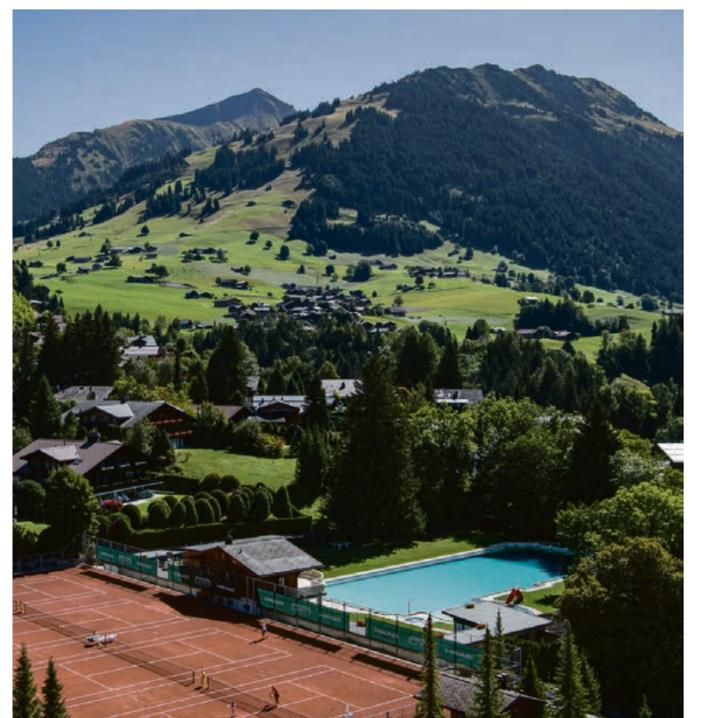


GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

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

ab 21. Juni 2024

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD **SWISS DELUXE HOTELS**



Christoph Ammann

Kühn ragen die Zacken der Dents du Midi in den Himmel. Eine würdige Kulisse für einen Palast, der diesen Namen wieder verdient. 1913 war das Villars Palace erbaut worden – als Ankerplatz für die Schönen und Adeligen dieser Welt, die über Wochen die Sommerfrische in den Waadtländer Alpen genossen.

Seit vergangenem November ist Jean-Yves Blatt der Herr des Hauses. Als Group Managing Director des Villars Alpine Resort (VAR) unterstehen ihm die Geschichte des Villars Palace und des Chalet RoyAlp Hotel & Spa, beides Fünfsterhotels, sowie zwei weiterer Hotels, des Victoria & Residence mit vier Sternen und der rustikalen Villars Lodge.

Blatt ist eine Koryphäe der Branche. Vor dem Engagement in Villars-sur-Ollon hatte er erfolgreich das Chedi in Andermatt geführt, eines der aufregendsten Hotels im Alpenraum. «Es war immer mein Wunsch, in die Romandie zurückzukehren», sagt der 59-Jährige, der in einer bescheidenen Pension in Rougemont aufgewachsen ist. Er lernte Koch, durchlief die EHL-Kaderschmiede in Lausanne und verdiente später im Park Gstaad seine ersten Sporen als General Manager eines Nobelhotels.

Im Saanenland und in Andermatt bekam es Blatt mit milliardenschweren Besitzern zu tun, mit dem Bertarelli-Clan und Samih Sawiris. Marco Dunand gehört definitiv in diese Einkommensklasse. Der Genfer Rohstoffhändler kaufte zusammen mit dem lokalen Privatschul-Magnaten Jérôme de Meyer drei Hotels in Villars und renovierte sie aufwendig. Dunand weilt oft in Villars, wo er ein Chalet und das Fünfsterhotel Chalet RoyAlp besitzt. Es soll neu ausgerichtet und bis Ende Jahr ins Villars Alpine Resort eingebunden werden.



Aus dem Dornröschenschlaf erweckt: Das Villars Palace ist wieder Flaggschiff im Waadtländer Ferienort.

Ein Leuchtturm für die Romandie

Villars Alpine Resort Nicht zuletzt dank der Investitionen eines Genfer Milliardärs erstrahlt das Villars Palace in neuem Glanz. Ein prominenter Hotelier soll das Werk nun vollenden.

Das Villars Palace hatte beim Einstieg von Dunand und de Meyer seine besten Jahre längst hinter sich und wurde zuletzt als Club Med geführt. «Marco wollte dem Zerfall des Flaggschiffs von Villars nicht tatenlos zusehen», erzählt Blatt. Millionen flossen in die Metamorphose des Palastes, das nun im Topform ist.

Dunand kann sich das Investment leisten, Villars aus dem Dornröschenschlaf zu holen und den traditionsreichen Ferienort mit neuem Leben zu füllen. 2004 war der Genfer mit seinem Kompagnon Daniel Jaeggy ins Rohstoffgeschäft eingestiegen. Die «Bilanz» schätzt ihr Vermögen auf 2,5 bis 3 Milliarden Franken.

Was Dunand und de Meyer in die Hotels investierten, bleibt ihr Geheimnis. Sie holten Jean-Yves Blatt an Bord, um aus den vier Hotels eine funktionierende Gruppe zu machen mit professionellen Strukturen, sinnvollen Synergien und einem effektiven Marketing. Für den Valdois ist das Villars Palace ein Leuchtturm.

Blatt: «Ich tue alles, damit dieses wunderbare Haus eine Vorbildfunktion in der Hotellerie der Romandie übernimmt.»

Die Aufgabe scheint auch angesichts der finanziellen Potenz im Hintergrund lösbar; die regionale Konkurrenz ist überschaubar. Blatts Rezepte: Viel Arbeit und Kreativität. «Wenn eine von

hundert Ideen einschlägt, dann gewinnen wir.» Mit Christian Bertogna hat er einen neuen Chefkoch für das mit 16 «Gault-Millau»-Punkten dekorierte Restaurant «Le 1913» im Palace installiert, der auch als Culinary Director der Gruppe für Impulse sorgt. Bertogna wechselt in der Villars Lodge Fondue und Raclette gegen leichte Tapas aus, auch «Les Saisons», das Restaurant im Victoria, kriegt ein kulinarisches Facelifting.

Noch längst nicht am Ziel

Die Wintersaison im Palace brachte eine deutlich bessere Auslastung als im Vorjahr. «Aber wir sind noch längst nicht am Ziel», sagt Jean-Yves Blatt. Kronjuwel im Luxushotel bleibt das Grand Théâtre, eine architektonisch eindrucksvolle Spielstätte für Schauspiel, Show und Konzert. Mit Baujahr 1895 gilt es als eines der ältesten Theater in den Alpen, und der neue Mann an der VAR-Spitze will diese Trumpfkarte ausspielen – mit zahlreichen kulturellen Highlights, von Konzerten unter der Schirmherrschaft von Montreux Jazz bis zu Elektro-Musik und After-Partys.

«Mit dieser Art von Lifestyle können wir ein neues, jüngeres Publikum nach Villars holen», sagt Blatt. «Generation Blockchain» nennt er die Zielgruppe. Zumindest in der Genferseeregion haben sich die Aktivitäten in Villars herumgesprochen. «Wir sind endlich wieder auf der Landkarte», freut sich der Chef. Nächste Etappe: Eine Marketingoffensive in der gesamten Deutschschweiz. Und vielleicht trifft schon im Sommer frohe Kunde aus New York ein: Das Villars Palace soll Mitglied bei The Leading Hotels of the World (LHW) werden. Blatt hat die nötigen Unterlagen bei der renommierten Hotelkooperation eingereicht – und seine Crew paukt bereits die von der LHW vorgegebenen 900 Standards.

Die 35 besten Ferienhotels

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

2. (2) **Castello del Sole*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon V. und Gabriela Jenny
DZ/F ab 540 Fr.
Wunderbares Hideaway für Geniesser, nahezu perfekt.

3. (6) **Badrutts Palace*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber: Richard Leuenberger
DZ/F ab 695 Fr.
Alles ist Weltklasse im Hotel des Jahres 2024.

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

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

Wunderbarer Palast am Millionenhügel von St. Moritz.

6. (10) **The Alpina*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeberin: Nadine Friedli
DZ/F ab 900 Fr.

7. (3) **The Chedi*****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 74 88
www.thechediandermatt.com
Gastgeber: Jörg Arnold
DZ/F ab 500 Fr.
Wunderbares Gesamtkunstwerk. Jahr eins ohne Jean-Yves Blatt.

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

9. (9) **Gstaad Palace*****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber: Andrea Scherz
DZ/HP ab 740 Fr.
Das legendäre Palace ist in Form wie kaum je zuvor.

10. (neu) **Six Senses*****(S)**
3963 Crans-Montana

Telefon 058 806 20 20
www.sixsenses.com/crans-montana
Gastgeber: Christian Gurtner
DZ/F ab 850 Fr.
Ein Riesengewinn für die Ferienhotellerie in der Romandie.

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

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

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

14. (14) **In Lain Hotel Cadonau*****(S)**
7527 Brail
Telefon 081 851 20 00
www.inlain.ch
Gastgeber: Dario und Tamara Cadonau
DZ/F ab 440 Fr.

15. (18) **Carlton Hotel*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch
Gastgeber: Stephanie und

Michael Lehnort
DZ/F ab 1250 Fr.

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

17. (13) **Park Hotel Vitznau*****(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 60 60
www.parkhotel-vitznau.ch
Gastgeber: Mathias Rohner
Juniorsuite/F ab 1000 Fr.

18. (neu) **Grace La Margna*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 22 10
www.gracestmoritz.ch
Gastgeber: David Frei
DZ/F ab 480 Fr.

19. (30) **Villars Palace*****(S)**
1884 Villars-sur-Ollon
Telefon 024 496 22 96
www.villarspalace.ch
Gastgeber: Jean-Yves Blatt
DZ/F ab 515 Fr.

Unschlagbar: Eden Roc

Das Eden Roc verteidigt Platz eins unter den besten Ferienhotels souverän. Das einzigartige Resort am schönsten Küstenstreifen des Lago Maggiore spielt konstant ganz oben mit in der Champions League der europäischen Luxushotels mit direktem Seeanstoss. Der eigene Hafen, vier Toprestaurants, ein unvergleichliches Wassersportangebot, grossartige Suiten, ein exklusiver Spa und kulturelle Highlights: Alles ist absolute Spitze. Massgeblicher Anteil am Erfolg hat Simon Spiller, der das Ferienparadies wieder richtig in Schwung gebracht hat. Und dann ist da natürlich die Besitzerfamilie Bechtolsheimer-Kipp, die wieder Millionen investiert hat. (KW)

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

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

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

23. (22) **Waldhaus*****(S)**
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Patrick und Claudio Dietrich
DZ/F ab 400 Fr.

24. (24) **Walther*****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 36
www.hotelwalther.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 320 Fr.

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

26. (26) **Giardino Mountain*****(S)**
7512 Champfèr-St. Moritz
Telefon 081 836 63 00
www.giardino-mountain.ch
Gastgeber: Philippe Frutiger
DZ/F ab 490 Fr.

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

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

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

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

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

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

33. (neu) **Suitenhotel Zurbriggen*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 38 38
www.zurbriggen.ch
Gastgeber: Familie Zurbriggen
DZ/F ab 400 Fr.

34. (31) **Schweizerhof*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 00 00
www.schweizerhofzermatt.ch
Gastgeber: Nico Braunwalder (bis Juni 2024)
DZ/F ab 270 Fr.

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

«Der wichtigste Faktor bleibt der Mensch»

Peter C. Borer Der oberste Chef der Luxushotelgruppe The Peninsula und Gewinner des Lifetime-Awards über die Ansprüche der Gäste – und wieso er von Trends nichts hält.

Karl Wild

Der gebürtige Glarner Peter C. Borer stiess nach der Hotelfachschule Lausanne vor 43 Jahren zur Hongkonger Luxushotelgruppe The Peninsula. 2004 wurde er zum Chief Operating Officer und zum Executive Director der Dachorganisation The Hongkong and Shanghai Hotels ernannt – und war ganz oben. Der vielfach ausgezeichnete Schweizer ist der eigentliche Superstar der Welthotellerie.

Welche Eigenschaften muss man mitbringen, um in der Hotellerie Karriere zu machen? Die Leidenschaft, ändern zu dienen, sie glücklich zu machen. Wer Freude daran hat, kann alles Dazugehörige lernen. **Was zeichnet ein gutes Hotel aus?**

Die Atmosphäre. Diese aus den immateriellen Komponenten Geruch, Klang, Temperatur und Licht zu kombinieren, ist das Schwierigste. Und eine Besitzerschaft, die langfristig denkt.

Ihr Schwager ist Emanuel Berger, der das Victoria-Jungfrau in Interlaken auf Weltklasseniveau brachte. Wie war Ihre Zusammenarbeit?

Mein Schwager war immer mein Vorbild und hat mich während der ganzen Karriere begleitet. Er bot mir einst ein erstes Sommerpraktikum an und fand für mich viele Jahre lang immer einen Platz im Victoria-Jungfrau.

Wo steht die Schweizer Luxushotellerie heute im internationalen Vergleich?

Die Schweiz verfügt über eine Reihe herausragender Hotels bezüglich Qualität und Service.

Welches ist für Sie das beste Stadthotel der Schweiz? Und welches das beste Ferienhotel?

Das Baur au Lac in Zürich ist für mich das beste Stadthotel. Es bietet ein unvergleichliches Gästeteerlebnis und hat eine langfristig denkende Besitzerschaft, die gut zu den Mitarbeitenden schaut. Die Ferien verbringe ich jeweils mit meiner Familie im Seehaus meiner Schwester.

Warum ist Peninsula nicht in der Schweiz?

Mit unseren nur zwölf Hotels konzentrieren wir uns auf die grossen Finanzzentren London, New York und Tokio.

Würde das Zürcher Dolder Grand nicht gut zu Peninsula passen?

Das Hotel hat eine atemberaubende Lage ausserhalb von Zürich. The Peninsula aber liegt immer zentral. Ausserdem würden wir nie ein Hotel kaufen, das bereits berühmt ist. Wir bauen Neues auf. Dolder und Peninsula – das ginge nicht zusammen.

Was unterscheidet Peninsula von Luxushotelgruppen wie Four Seasons, Mandarin Oriental oder Ritz-Carlton?

Unsere Eigentümer. Die Familie Kadoorie leitet und betreibt The Peninsula seit vier Generationen mit Leidenschaft.

Wie können sich Luxushotels wie Peninsula noch weiterentwickeln?

Man kann immer irgendwo etwas verbessern und verfeinern und aus begangenen Fehlern lernen. Und man kann den Gast stets aufs Neue überraschen. Wir



«Die Gäste sind nicht anspruchsvoller geworden. Aber sie suchen etwas anderes. Mehr Auswahl, mehr Zeit.»

sind auch stets auf der Suche nach weiteren Standorten in geeignete Städten.

An welche Art von Überraschungen denken Sie?

Als wir im vergangenen Jahr unser Hotel in Istanbul eröffneten, stellten wir dort zum Beispiel zweihundertfünfzig Bäume hin, die wir in ganz Europa zusammengekauft hatten.

Ihre Hotels sollen bald keine Rezeption mehr haben. Geht so der persönliche Kontakt nicht verloren?

Unsere Philosophie ist, dass wir den Gast nicht an einer Rezeption, sondern am Hoteleingang begrüssen und ihn dann direkt ins Zimmer begleiten. Das schafft mehr persönlichen Kontakt.

Wie wichtig sind für ein Spitzenhotel Restaurants mit «Michelin»-Sternen?

Das kulinarische Erlebnis ist wichtiger Bestandteil des Aufenthalts in einem Luxushotel. «Michelin»-Sterne sind entsprechend wichtig.

Wie gewichtet Peninsula die Themen Lifestyle und Freizeit?

Auch wir konzentrieren uns verstärkt darauf und bieten dem Gast mit einem speziellen Programm seit zwei Jahren exzellente Möglichkeiten, seine Fitness-, Ernährungs- und andere Ziele zu verfolgen. Über ein spezielles

Wellnessportal und einen Wellness-Conciergeservice kann der Gast diese Möglichkeiten rund um die Uhr nutzen.

Sind die Gäste heute anspruchsvoller als früher?

Sie sind nicht anspruchsvoller, aber sie suchen etwas anderes. Mehr Auswahl, mehr Spielraum, mehr Zeit. Anspruchsvolle Gäste sind übrigens grossartig, weil sie das Team herausfordern, es kreativer und innovativer werden lassen.

Was sind derzeit die grossen Trends in der Hotellerie?

Das Wort Trend hat mir nie gefallen. Trends sind flüchtig, sie kommen und gehen. Wir sehen in unserer Branche aber grosse Veränderungen in Richtung Personalisierung, ans bedingungslose Eingehen auf die individuellen Vorlieben und Interessen des Gastes. Auch die Erlebnisangebote werden weiter an Bedeutung gewinnen. Man will am Reiseziel viel erleben – und verstehen, was man erlebt.

Wie wird die Luxushotellerie in zwanzig Jahren aussehen?

Sie wird sich in allen Bereichen weiterentwickeln, wachsen und noch besser werden. Dafür sorgt allein schon die Konkurrenz. Eines aber wird sich nicht ändern: Der wichtigste Faktor bleibt immer der Mensch.

Die 20 besten Stadthotels

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

Gastgeber:
Michael Smithuis
DZ/F ab 445 Fr.
Ein Luxushaus, von dem man nie enttäuscht wird.

15. (16) **La Réserve Eden au Lac Zurich*****(S)**
8008 Zürich
Telefon 044 266 25 25
www.lareserve-zurich.com
Gastgeber: A. de Haller
DZ/F ab 800 Fr.

2. (2) **Baur au Lac*****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauraulac.ch
Gastgeber: Christian von Rechenberg
DZ/F ab 900 Fr.
Ein Weltklassehotel, das begeistert wie nie zuvor.

10. (8) **Mandarin Oriental Geneva*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Gastgeber: Davis Collas
DZ /F ab 600 Fr.
Nach wie vor ein Prunkstück in der Mandarin-Familie.

16. (neu) **Mandarin Oriental Savoy*****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 215 25 25
www.mandarinoriental.com/de/zurich/savoy
Gastgeber: Dominik G. Reiner
DZ/F ab 800 Fr.

3. (4) **Grand Hotel Les Trois Rois*****(S)**
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50
www.lestroisrois.com
Gastgeber: Philippe D. Clarinval
DZ/F ab 785 Fr.
Traumpalast am Rhein mit spannenden Ausbauplänen.

11. (9) **Hotel Beau-Rivage*****(S)**
1211 Genf
Telefon 022 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Gastgeber: Robert P. Herr
DZ/F ab 510 Fr.

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

4. (5) **Widder*****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.com
Gastgeber: Daniel Weist
DZ/F ab 500 Fr.
Romantik in der Altstadt. Anders als die andern.

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

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

5. (3) **Bau-Rivage Palace*****(S)**
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeber: Benjamin Chemoul
DZ/F ab 500 Fr.
Palast am See mit unübertrefflicher Hardware.

13. (13) **Schweizerhof Bern & Spa*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhofbern.com
Gastgeber: Maximilian von Reden
DZ/F ab 360 Fr.

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

6. (6) **Four Seasons Hotel Des Bergues*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Gastgeber: M. Rhomberg
DZ/F ab 960 Fr.
Schweizer Leuchtturm der Four-Seasons-Familie.

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

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

7. (11) **Mandarin Oriental Palace*****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 588 18 88
www.mandarinoriental.com/luzern
Gastgeber: C. Wildhaber
DZ/F ab CHF 620 Fr.
Die Hardware ist ein Traum. Die Software ist es auch.



8. (10) **Park Hyatt*****(S)**
8002 Zürich
Telefon: 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber: Michel Wittwer
DZ ab 620 Fr.
Grosse Klasse. Rollt das Feld von hinten auf.

Weitklasse: The Dolder Grand

Dass The Dolder Grand längst zu den führenden City Resorts der Welt zählt, hat gute Gründe. Die Hardware ist sagenhaft, die Gastfreundschaft ist unübertrefflich, die Servicequalität genauso und der immer wieder auf Topniveau gebrachte Spa ist einer der schönsten der internationalen Stadthotellerie. Erfreut stellen wir fest, dass der von Markus Granelli souverän geleitete Palast im Unterschied zu vielen anderen Luxushäusern nie still steht. Immer wieder gibt es Überraschungen, die den Wow-Effekt auslösen. Derzeit ist es unter anderem die wertvolle neue Kunst im Haus, aber auch die Kulinarik mit einem Feuerwerk an Neuigkeiten. The Dolder Grand raubt einem den Atem.

ANZEIGE

BESONDERES ERLEBEN
an bester Lage
inmitten einer einmaligen
Landschaft
waldhaus-sils.ch
WALDHAUS SILS
A FAMILY AFFAIR SINCE 1880

Christoph Ammann

Tatar auf der Speisekarte, Bircher-müesli zum Zmorge: Das Mövenpick Hotel beim Bahnhof SBB in Basel ist auf den ersten Blick eine Mövenpick-Herberge, wie man sie seit 51 Jahren kennt. Doch die Hotellerie hat sich seither komplett gewandelt: Wo Mövenpick drauf steht, steckt heute nur bedingt noch Mövenpick drin. «Ein Dreiecksverhältnis», nennt Reto Kocher die Konstellation in seinem Haus. Der Berner ist General Manager des 2021 eröffneten Viersternhotels in Basel. Er hat dort mit drei Partnern zu tun. Erstens mit der Baloise als Besitzerin der Immobilie. Zweitens mit dem Hotel-Giganten Accor, der die Marke Mövenpick Hotels & Resorts hält und sie gegen eine Franchise Fee den Hotels zur Verfügung stellt. Dritter und gewichtigster Player ist die HR Group als eigentliche Hotelbetreiberin.

Sie hat mit der Baloise einen Pachtvertrag für das Basler Haus mit 226 Zimmern vereinbart und trägt somit das finanzielle Risiko. Reto Kocher und seine 85 Mitarbeitenden in Basel sind Angestellte der Schweizer Tochterfirma der HRG. Der heimliche Riese aus Berlin betreibt alle Mövenpick Hotels in Deutschland, den Niederlanden und der Schweiz, neben Basel noch Lausanne, Genf, Egerkingen, Zürich-Airport und Regensdorf.

Eine Macht in der Schweiz

Reto Kocher leitet den hiesigen HRG-Ableger, dem neben den sechs Mövenpicks auch das Vienna House by Wyndham Zur Bleiche in Schaffhausen, das Hotel Seepark in Thun und ab 1. Juli das Grandhotel Belvedere in Davos angehören. Mit 1885 Zimmern ist die HRG zu einer Macht in der Schweizer Hotelbranche gereift. Und 2026 kommt mit dem Radisson Red in Winterthur ein zehntes Schweizer Haus dazu.

Aber was steckt hinter dieser HRG? Die Buchstaben R und H stehen für Ruslan Husry, den Gründer und Besitzer der Hotelgruppe. Er war Berater und Immobilienentwickler, bevor er 2008 mit einer eigenen Hotelgruppe einen Senkrechtstart hinlegte. «Ich sah in der Hotellerie grosse Chancen, griff zu und übernahm in Leipzig mein erstes Hotel», so Husry. Mittlerweile vereinigt Husry in der HRG welt-

weit knapp 200 Hotels. Der HRG-Boss sei ein Charismatiker, heisst es, aber auch ein kühler Rechner. Dem Unternehmer gehören zwar auch Immobilien, aber sein Kerngeschäft ist das Betreiben von Hotels. Als sogenannter White-Label- oder Multibrand-Betreiber unzähliger Herbergen bleibt er in der Deckung.

Die grossen Player in der globalen Hospitality-Industrie betreiben selber immer weniger

Hotels und verabschieden sich von kapitalbildenden Immobilien. Im Jargon heisst das Asset-light-Strategie. Geld verdienen sie vor allem mit einem Füllhorn an Marken, die über Franchisen an Betreiber wie die HRG abgegeben werden. Der Gigant Accor mit Marken wie Ibis, Sofitel, Swissotel oder Mövenpick praktiziert dieses Geschäftsmodell auf exemplarische Weise. HRG greift sich auch Brands von Marriott,

Hilton, IHG (Holiday Inn), Radisson, Wyndham (Ramada, Vienna House) oder H-World International (Steigenberger, Intercity).

Im November 2022 kaufte Ruslan Husry dem thailändischen Besitzer die Vienna House-Gruppe mit sechzig Standorten ab und veräusserte die Marke am selben Tag an den US-Riesen Wyndham weiter, um Vienna House gleich wieder als Franchise für die sechzig Hotels

zurückzuholen. Das Viersternhotel beim Schaffhauser Bahnhof heisst nun statt Vienna House neu Vienna House by Wyndham. «Wir können dank Wyndham von einem riesigen Netzwerk profitieren», sagt General Manager Heinz Krähenbühl. Neben dem Hotel in Schaffhausen leitet der Zürcher das Mövenpick Hotel in Regensdorf. Dort trägt Krähenbühl einen zweiten Hut und arbeitet mit einer anderen Marke – mit Mövenpick Hotels & Resorts. «Das ist etwas gewöhnungsbedürftig», meint er, «aber wir müssen flexibel sein.»

Marke muss passen

In der Hotellerie, gibt HRG-Schweiz-Chef Kocher zu bedenken, sei es entscheidend, dass die Marke zum Haus passe. «Ob Mövenpick oder Wyndham/Vienna House – die Franchisegeber legen einen umfangreichen Standardkatalog fest, vom Frühstücksbuffet über das Duftkonzept bis zu Duschgels im Bad. Dafür profitieren wir von den Vertriebskanälen der Partner, ihren Kundenbindungsprogrammen und Verkaufsaktivitäten.»

Und Ruslan Husry lässt sein Unternehmen weiter wachsen. Nachdem er in den letzten Jahren Hotelgruppen wie Amedia, Vagabond Club oder Vienna House übernahm, ist nun die Hamburger Centro-Gruppe dran. In der Schweiz sorgte der Transfer des Belvedere in Davos für Aufsehen. «Auch dank des WEF ist Davos sehr attraktiv», sagt Ruslan Husry, «wenn sich in der Schweiz weitere Möglichkeiten ergeben, greifen wir gerne zu.» Bleibt die Frage, welches Markenschild Husry über den Eingang des Belvedere kleben lässt. Unter dem alten Regime war die Herberge ein Steigenberger, das einzige verbliebene in der Schweiz. Nun könnte es ein Hilton, Hyatt, Marriott oder Sofitel werden. www.hrg-hotels.com



Wird von der deutschen HR Group betrieben: Das 2021 eröffnete Mövenpick Hotel in Basel.

Der heimliche Riese der Hotellerie

Mega-Player aus Berlin Die HR Group betreibt nicht nur alle Schweizer Mövenpick Hotels, sie hat nun auch das Sagen im Grandhotel Belvedere in Davos. Die Hintergründe.

Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

- (Vorjahr: 1) **Vitznauerhof****(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch
Gastgeber: Raphael Herzog
DZ/F ab 270 Fr.
- (2) **Pirmin Zurbruggen****(S)**
3905 Saas Almagell
Telefon 027 957 23 01
www.wellnesshotel-zurbruggen.ch;
www.loftsuite.ch
Gastgeber: Esther und Fabian Zurbruggen
DZ/F ab 260 Fr.
Die Zurbruggens sind Hoteliers des Jahres. Lohn für grosse Arbeit.
- (3) **Arthotel Riposo******
6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Nirgends ist Ascona schöner als im Hotel des Jahres 2023.
- (4) **Spitzhorn****(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichman
DZ/F ab 180 Fr.
Eines der erfolgreichsten und besten Hotels im Land.
- (5) **Bergwelt Grindelwald****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 85 85
www.bergwelt-grindelwald.com
Gastgeberin: Tanja Münker

- DZ/F ab 349 Fr.
Innovatives Resort für unternehmungslustige Gäste.
- (6) **Parkhotel Margna****(S)**
7515 Sils-Baselgia
Telefon 081 838 47 47
www.margna.ch
DZ/F ab 320 Fr.
Gastgeber: Luzi und Simona Seiler
Aufwendig renoviertes Patrizierhaus mit spannender Geschichte.
- (neu) **Maistra 160****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 842 61 60
www.maistra160.ch
DZ/F ab 340 Fr.
Gastgeber: Irene und Martin Müller
Wegweisendes Projekt für die Bedürfnisse einer neuen Generation.
- (7) **Waldhotel Doldenhorn****(S)**
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedihus.ch
Gastgeber: René, Anne und Patric Maeder
DZ/F ab 180 Fr.
Seit vielen Jahren eines der besten Viersternhäuser im Land.
- (8) **Chesa Randolina****(S)**
7515 Sils Baselgia
Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.
Atemberaubend charmantes Haus an Prachtstlage am Silsersee.

- (9) **Backstage Hotel Vernissage******
3920 Zermatt
Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Heinz Julen, Daniel Droz
DZ/F ab 250 Fr.
Meisterwerk des Zermatter Stararchitekten Heinz Julen.
- (10) **Hotel Ascovilla******
6612 Ascona
Telefon 091 785 41 41
www.ascovilla.ch
Gastgeberin: M. Faucherre
DZ/F ab 240 Fr.
- (11) **Maison Hornberg******
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon 033 748 66 88
www.hotel-hornberg.ch
Gastgeber: Familie Hoefliger
DZ/F ab 340 Fr.
- (12) **Romantik Hotel Castello Seeschloss******
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61
www.castello-seeschloss.ch
Gastgeber: Daniel Heiserer
DZ/F ab 250 Fr.
- (16) **Radisson Blu Hotel Reussen****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 11 11
www.radissonblu.com/hotel-ander-matt
Gastgeber: Andreas Meier
DZ/F ab 252 Fr.
- (14) **Valsana Hotel & Appartements****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 63 63
www.valsana.ch
Gastgeber: Ph. Estermann
DZ/F ab 274 Fr.

- (15) **Le Mirabeau Hotel & Spa****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Francis und Marie Reichenbach-Julen
DZ/F ab 210 Fr.
- (29) **Cresta Palace****(S)**
7505 Celerina
Telefon 081 836 56 56
www.crestapalace.ch
DZ/F ab 280 Fr.
Gastgeber: Annika Sosnizka-Tauss und Markus Tauss
- (17) **Unique Hotel Post****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 249 Fr.
- (25) **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) **Boutique Hotel Glacier****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 04
www.hotel-glacier.ch
Gastgeber: Justine und Jan Pyott
DZ/F ab 275 Fr.
- (13) **Nira Alpina****(S)**
7513 Silvaplana-Surlej
Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeberin: Claudia Pronk
DZ/F ab 275 Fr.
- (18) **The Hide Hotel Flims******
7017 Flims
Telefon 081 911 15 11
www.thehidehotelflms.ch
Gastgeber: Daniel Mani, Hannes Ingold
DZ/F ab 240 Fr.
- (19) **Chalet Hotel Schöneegg****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 34 34
www.schonegg.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Gastgeber: Anna und Sebastian Métry

- (23) **Huus Gstaad****(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 04 04
www.huusgstaad.ch
Gastgeberin: Mirka Czybik
DZ/F ab 250 Fr.
- (24) **Boutique-Hotel Alpenrose******
3778 Schönried
Telefon 033 748 91 91
www.hotelalpenrose.ch
Gastgeber: Michel, Carole und Yasmin von Siebenthal
DZ/F ab 235 Fr.
- (neu) **Hermitage Lake Lucerne****(S)**
6006 Luzern
Telefon 041 375 81 81
www.hermitage.ch
Gastgeberin: Ute Dirks
DZ/F ab 250 Fr.
- (21) **Waldhaus am See****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 60 00
www.waldhaus-am-see.ch
Gastgeber: Sandro Bernasconi
DZ/F ab 220 Fr.
- (22) **Castell****(S)**
7524 Zuoz
Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Christine Abel und Matthias Wettstein
DZ/F ab 230 Fr.
- (26) **Beausite****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 68 68
www.beausitezermatt.ch
Gastgeber: Roman Codina
DZ/F ab 300 Fr.

- (27) **Sporthotel Pontresina****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00
www.sporthotel.ch
Gastgeber: Alexander und Nicole Pampel
DZ/F ab 200 Fr.
- (30) **Hotel Steinbock******
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 26
www.hotelsteinbock.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 220 Fr.
- (neu) **Krone Säumerei am Inn****(S)**
7522 La Punt
Telefon 081 854 12 69
www.krone-lapunt.ch
Gastgeber: James und Natacha Baron
DZ/F ab 240 Fr.
- (33) **Hotel Kernen******
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 40 20
www.bruno-kerne.ch
Gastgeber: Familie Bruno Kernen
DZ/F ab 160 Fr.
- (35) **Hotel Alpenland******
3782 Lauenen bei Gstaad
Telefon 033 765 55 66
www.alpenland.ch
Gastgeber: Michael Ming
DZ/F ab 250 Fr.
- (neu) **Hotel Edelweiss******
3919 Blatten
Telefon 027 939 13 63
www.hoteledelweiss.ch
Gastgeber: Charlotte und Lukas Kalbermatten
DZ/F ab 170 Fr.

Lebensfreude: Vitznauerhof

Lange glich der Vitznauerhof einem Geisterhaus. Dann, vor sechs Jahren, kam Raphael Herzog. Mit einem jungen, aufgestellten Team setzte er voll auf Lifestyle, Lebensfreude, Romantik und Kulinarik. Ibiza-Feeling war angesagt. Und plötzlich begann das kleine Paradies am romantischen Ufer des Vierwaldstättersees zu beben. Seither jagt ein Erfolg den andern. Und das bis zum 31. Dezember, wenn die Saison jeweils mit einer rauschenden Silvesterparty gekrönt wird. Raphael Herzog hat gezeigt, was aus einem todgeweihten Hotel zu machen ist, wenn man es richtig macht. Dafür wurde er 2023 als Hotelier des Jahres ausgezeichnet. (KW)

Hotelwäsche aus vollen Rohren

Saubere Sache Viele Schweizer Hotels betreiben keine eigene Wäscherei mehr, sondern lassen Frottiertücher, Duvets und Stoffservietten extern waschen. Ein Blick hinter die Kulissen der Wäsche-Perle in Interlaken.

Christoph Ammann (Text) und **Jacqueline Vinzelberg** (Fotos)

Eigentlich ist Stephan Zimmermann ein typischer Schweizer Hotelier: Ausbildung an der renommierten EHL in Lausanne, Eigentümer der Viersternhäuser Romantik Hotel Wilden Mann in der Luzerner Altstadt und Metropole in Interlaken. Aber im Berufsleben des 51-jährigen spielen auch Tumbler, Wäscherohre und Lieferrouden eine wichtige Rolle. Zimmermanns Belhotel Holding AG besitzt die Wäscherei Wäsche-Perle in Interlaken.

«Das Gros unserer 800 Kunden sind Hotels und Gastrobetriebe», sagt der Unternehmer. 120 Angestellte arbeiten im Einschichtbetrieb in den Gebäuden einer ehemaligen Garnspinnerei. Zimmermann: «Wir bieten zahlreichen Personen mit Einschränkung eine Stelle und erfüllen durchaus auch einen sozialen Auftrag.» Pro Jahr durchlaufen über 4000 Tonnen Wäsche eine ausgeklügelte, weitgehend technologisierte Produktionskette.

Eine Armada von Gitterwägeli

«Waschen ist ein industrieller Prozess», sagt Lukas Röthlisberger nüchtern. Der 43-jährige Geschäftsführer der Wäsche-Perle ist wie sein Chef diplomierter Hotelier SHL. Röthlisberger hatte während eines Praktikums im Wilden Mann Eindruck auf Zimmermann gemacht. Vor 14 Jahren wechselte der Langnauer von der Hospitality-Branche dann in die Wäsche-Perle.

In den Hallen im kargen Industrie-Look brummt und rauscht es unentwegt. Mitarbeitende entladen eine Armada von Gitterwägeli mit Schmutzwäsche und füllen diese chargenweise

in die erste von 16 Wäschekammern der drei Waschrohre. «Die Wäsche bleibt strikte nach Kunden getrennt» erklärt Röthlisberger. Die Rohre drehen sich, eine Charge wandert von Kammer zu Kammer, durchläuft Vor- und Hauptwaschen sowie Spülung. Die Wäscheteile sind mit einem Chip versehen, ein digitales System namens Radio Frequency Identification dokumentiert mittels Einzelteilverfolgung die Wäschepflege. Der Chip unterstützt die Mitarbeitenden und entscheidet auch, welche Waschmittel zugeführt werden müssen.

Nach der letzten Kammer senkt sich ein eindrucksvoller Stempel auf die Wäscheteile und drückt die Feuchtigkeit aus dem Stoff, bevor er in einen von sechzehn Tumbler wandert. Duvets und Tischtücher werden mit einem von vier gewaltigen Mangel- und Bügelssystemen geglättet. Von Hand werden die Ecken der Tücher an Klammern des Schienensystems befestigt, hochgefahren und durchlaufen den Bügelprozess. Etwas Handarbeit und Falmmaschinen erledigen den Rest. Faszinierend, wie eine Maschine die Bademäntel schluckt und die flauschigen Teile gefaltet wieder ausspuckt. Die lieferfertige Wäsche landet in Gittertrolley, in Lastwagen und schliesslich beim Kunden.

Die Wäsche-Perle ist erstaunlich energieeffizient unterwegs. Die Abwärme heizt das Wasser um bis zu fünfzig Grad vor, die Standard-Wäschetemperatur von siebzig Grad garantiert hygienische Aufbereitung. «Pro Kilo Wäsche verbrauchen wir deutlich weniger Ressourcen und Energie als die Waschmaschine im Privathaushalt oder Hotelbetrieb», sagt Röthlisberger.



Ausgeklügelte und weitgehend technologisierte Produktion: Stephan Zimmermann, Besitzer der Wäsche-Perle, und sein Geschäftsführer Lukas Röthlisberger.



Etwas abseits der Wäscherohre werden Hemden oder Blusen in Form gebracht. Mitarbeitende ziehen die Oberteile über eine Art Schaufensterpuppe, die Dampf und heisse Luft verströmt, ehe Kragen, Manschette und Leisten von Hand nachgebügelt werden. «Der Wäscheprozess per se ist auch dank der digitalen Hilfe nicht allzu kompliziert», bilanziert Stephan Zimmermann, «Wirklich anspruchsvoll ist die gesamte Logistik. Wir müssen sicherstellen, dass die richtige Wäsche zum richtigen Zeitpunkt wieder beim Kunden ankommt.»

Transport per Helikopter

Zwölf Lastwagen sind für die Wäsche-Perle unterwegs, vornehmlich im Kanton Bern und in der Zentralschweiz. «Damit die ganze Organisation passt und die Hotels immer genug Wäsche haben, sollte eine Lieferroute nicht mehr als zwei Stunden in Anspruch nehmen», erläutert Lukas Röthlisberger. Zum Kundenkreis gehören etwa das Victoria-Jungfrau in Interlaken oder das Mandarin Oriental in Luzern.

Die Wäsche-Perle versorgt auch Pflegeinstitutionen und viele Kleinkunden wie Airbnbs. In einigen Fällen gestaltet sich die Lieferung etwas komplizierter: Für die Hotels in Wengen wird die Wäsche in Lauterbrunnen auf die Zahnradbahn umgeladen, für jene in Mürren wetterfest verpackt und unter die Seilbahnkabine gehängt. Woldecken für die Mutthornhütte auf 2900 Meter über Meer reisen per Helikopter.

Und wie kam ein Hotelier wie Stephan Zimmermann zu einer Grosswäscherei? Sein Vater Charles begann Ende der 80er-Jahre im Metropole Interlaken, auch die Wäsche für den Hotelierskollegen im benachbarten Victoria-Jungfrau zu waschen. Weitere Kunden kamen dazu, die Zimmermanns übernahmen eine externe Wäscherei, zügelten 2004 an den heutigen Standort und erweiterten später den Betrieb. Über einen Webshop verkauft man ein grosses Sortiment an Textilem, vom Foulard über Kochjacken bis zur Bettwäsche oder Teambekleidung.

Viele Hotels besitzen heute keine eigene Wäsche mehr, sie mieten sie von der Wäsche-Perle. «Wir pflegen ein auf jeden Kunden individuell abgestimmtes Geschäftsmodell», sagt Lukas Röthlisberger. Es sei nicht immer einfach, einen industriellen Prozess, bei dem aus Kostengründen Handarbeit minimiert wird, mit den Bedürfnissen und emotionalen Werten der Hotellerie zusammenzubringen. Aber er sagt auch: «Wäsche ist letztlich etwas sehr Emotionales und Intimes.»

Die 15 besten Familienhotels

1. (Vorjahr: 1) **Albergo Losone******
6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienzimmer/F ab 380 Fr.

2. (2) **Märchenhotel Braunwald******
8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Gastgeber: Familie Vogel
Familienz./HP ab 480 Fr.
Ein Märchenhotel für märchenhafte Familienferien.

3. (3) **Schweizerhof****(S)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt, Christian Zinn

Familienzimmer/F ab 470 Fr.
Was hier geboten wird, ist schon fast unglaublich.

4. (4) **Valbella Resort****(S)**
7077 Valbella
Telefon 081 384 36 36
www.valbellaresort.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 490 Fr.
Schön renoviertes Resort für drei Generationen.

5. (5) **Fruitt Mountain Resort****(S)**
6668 Melchsee-Fruitt
Telefon 041 669 79 79
www.fruitt-familylodge.ch
Gastgeber: Andreas Magnus, Aleksandra Dajic
Familienzimmer ab 290 Fr.
Topadresse für Familienferien in traumhafter Natur.

6. (6) **La Ginabelle****S**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00
www.laginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottsson-Schell
Familienzimmer/F ab 410 Fr.
Erstklassige Infrastruktur. Hier stimmt einfach alles.

7. (7) **Rocksresort (Swiss Lodge)**
7032 Laax
Telefon 081 927 97 97
www.rocksresort.com
Gastgeber: Sarah Stücker
4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche
Resort mit sagenhaften Angeboten an Sport und Unterhaltung.

8. (8) **Privà Alpine Lodge (Swiss Lodge)**
7078 Lenzerheide

Telefon 081 382 06 06
www.privalodge.ch
Gastgeber: J. Matthijssen
2 Schlafzimmer ab 250 Fr.
Cooles Feriendorf mit der Aura der Einzigartigkeit.

9. (neu) **Stoos Lodge (Swiss Lodge)**
6433 Stoos

Einzigartig: Albergo Losone

Das märchenhafte Hotel mit Karibik-Flair im grössten Palmengarten der Schweiz ist nicht von der Spitze zu verdrängen. Kein anderes Haus hat eine so abenteuerliche Geschichte, keines ist so einzigartig und bietet ein so tolles Ferienerlebnis. Das Albergo mit dem total verrückten Stilmix und den einzigartigen Kuriositäten lässt sich nicht kopieren. Und der kreative Querdenker Diego Glaus überrascht und begeistert seine Stammgäste Jahr für Jahr mit neuen Ideen. Bis die Konkurrenz diese übernommen hat, ist Glaus meist schon einen Schritt weiter. Die Auslastung ist denn auch geradezu phänomenal. Kurz: Das Albergo ist das, was es immer war – ein Traumhotel zum Verlieben. (KW)

Telefon 041 817 99 99
www.stoos-lodge.ch
Gastgeber: Dominik Lichtenhan
Familienzimmer/F ab 300 Fr.
Ein leuchtender neuer Stern für grossartige Familienferien.

10. (9) **Saratz****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Ulf Naumann
Familienzimmer/F ab 485 Fr.
Dauerbrenner mit tollem Park und neuer Führung.

11. (10) **Sunstar Hotel Arosa******
7050 Arosa
Telefon 081 378 77 77
https://arosa.sunstar.ch
Gastgeber: Philomena und Rolf Bucher
Familienzimmer/F ab 135 Fr./Person

12. (12) **Swiss Holiday Park 6443 Morschach**
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch
Gastgeber: Pascal Waser
Familienzimmer/F ab 285 Fr.

13. (13) **Parkhotel Schöneegg****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotelschoenegg.ch
Gastgeber: Ingo Schmolli
Familienzimmer/F ab 290 Fr.

14. (14) **Jufa Hotel Savognin****S**
7460 Savognin
Telefon 081 723 70 83
www.jufahotels.com/hotel/savognin
Gastgeberin: Natasha Meijer
Familienzimmer/F ab 202 Fr.

15. (15) **Familienhotel Alpina******
7165 Brigels
Telefon 081 941 14 13
www.alpina-brigels.ch
Gastgeber: Rosina und Reto Schmed
Familienzimmer/F ab 240 Fr.

«Im Bademantel ist man anders unterwegs als in einem Museum»

Corinne Denzler Die Wellnessmanagerin der ersten Stunde über die Entwicklungen in einer boomenden Branche.

Karl Wild

In den 50er-Jahren wurde der Begriff Wellness in den USA zum Schlagwort einer neuartigen Bewegung, welche die Menschen zu einem gesünderen Leben aufforderte. Zehn Jahre später bauten die ersten Schweizer Luxushotels ein Hallenbad. Dazu wurde bestenfalls eine Massage angeboten. Es war der Luxus von damals. Erst Mitte der 90er-Jahre entstanden hier die ersten Wellnesshotels. Sie versprachen dem Gast, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Entspannung, Gesundheit und Wohlbefinden wurden zu Schlagwörtern für alle Schichten und Altersklassen. Es war der Beginn eines Geschäfts, das heute Milliarden umsetzt.

Der vor der Jahrhundertwende aufkommende Boom schadete vielen etablierten Kur- und Heilbädern, die sich seit Jahrhunderten ohne grosse Modernisierungen um kranke Menschen gekümmert hatten. Es gab aber auch solche, die blitzschnell auf den Zug aufsprangen, neue, moderne Spas («Gesundheit durch Wasser») bauten und so erst recht weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt wurden. Eindrücklichstes Beispiel ist das Grand Resort Bad Ragaz. Für den Spa und das dazugehörige öffentliche Thermal-Heilbad Tamina Therme war dort von 1998 bis 2005 Corinne Denzler zuständig, die die rasende Entwicklung hautnah miterlebte. Dann übernahm sie 2008 als CEO die Verantwortung für die Luxushäuser Tschuggen in Arosa, Eden Roc in Ascona, Carlton in St. Moritz und für das Valsana in Arosa.

In Ihrer Funktion als rechte Hand von Tschuggen-Besitzer und Selfmade-Milliardär Karl-Heinz Kipp war Corinne Denzler beim Bau aller vier Hotel-Spas hautnah dabei und achtete vor

allem auf Funktionalität, Kosteneffizienz und Infrastruktur. Zum Prunkstück der Gruppe wurde die Beroase im Arosler Tschuggen Grand Hotel, wo der weltberühmte Architekt Mario Botta für vierzig Millionen Franken einen 5000 Quadratmeter grossen Spa in den Berg hauen durfte – eine der spektakulärsten Wellnessoasen der Alpen.

Für das innenarchitektonische Facelifting des Hotels war gleichzeitig Carlo Rampazzi zuständig, ein anderer Tessiner Stararchitekt. Zwischen den beiden Koryphäen sei es zu etlichen Hahnenkämpfen gekommen, die Fetzen seien nur so geflogen, hiess es damals. Corinne Denzler beschwichtigt: «Mario Botta ist ein Genie», sagt sie. «Rampazzi ist es

«Ein guter Spa hat eine erstklassige Infrastruktur, top ausgebildete Therapeuten und ist blitzsauber.»

auf seine Art auch, und dass Architekt und Innenarchitekt beim selben Projekt nicht immer gleicher Meinung sind, ist klar.» Ihre Rolle bestand dann im Vermitteln. «Wenn Botta Schönheit und Ästhetik vor die Funktionalität stellte, musste ich ihn halt davon überzeugen, dass man in einem Bademantel anders unterwegs ist als in einem Museum.»

In Hotels ab vier Sternen ist ein Spa heute nicht mehr wegzudenken. Doch es gibt qualitativ beträchtliche Unterschiede in den Angeboten. «Ein guter Spa hat eine erstklassige Infrastruktur, ist stets auf dem neusten Stand, hat fachlich top ausgebildete



Als Spa-Beraterin gefragt: Die frühere Hoteldirektorin Corinne Denzler.

Therapeutinnen und Therapeuten und ist blitzsauber», sagt Corinne Denzler. Eine wichtige Rolle spiele auch die Spa-Managerin. Im Idealfall bringe sie Behandlungserfahrung (Kosmetik, Massage, Fitness) und eine betriebswirtschaftliche Grundausbildung mit. «Und weil sie ihr Team rekrutiert, instruiert und motiviert, prägt sie die Qualität.»

Das Rekrutieren von Fachkräften ist freilich auch im Wellnessgeschäft schwierig geworden. Vorteile haben nach Denzlers Einschätzung Stadtbetriebe, weil die meisten Mitarbeiter die Saison-Hotellerie nach ein paar Jahren satt haben und eine feste Anstellung mit mehr Privatleben wünschen.

Zauberwort Longevity

Völlig neue Trends sieht Corinne Denzler nicht, eher eine Verschiebung von herkömmlichen Wellness-Aktivitäten in Richtung Gesundheit und Medical Wellness. Dabei empfiehlt sie einem Hotel eine klare Spezialisierung darauf – oder dann den kompletten Verzicht. «Die führenden Häuser in diesem Bereich haben Erfolg, weil sie ganz bewusst auf die Lockerheit eines Wellnesshotels verzichten und ihr Gesundheitsprogramm konsequent durchziehen.»

Diese Hotels profitieren laut Denzler davon, dass die Gesundheit mit der Pandemie an Bedeutung gewonnen hat. Die steigende Zahl der Health/Medical-Spas fokussiere sich dabei längst nicht mehr auf Botox- und Detox-Kuren. Das Zauberwort heisst Longevity. Konkret: Hightech-Diagnostic, ambulante Eingriffe, Optimierung mit Nahrungsergänzungsmitteln, Krisenbewältigung, apparative Kosmetik, Check-ups, Gendermedizin und Mental Health.

Was heute in Wellnesshotels an Behandlungsmöglichkeiten angeboten wird, wirkt vergleichs-

weise einfach, ist in seiner Breite aber enorm und qualitativ stark. Dabei sind die Bedürfnisse von Frauen und Männern recht unterschiedlich. «Viele Frauen haben zuhause eine Kosmetikerin, aber eine Massage oder eine Anti-Aging-Behandlung sind immer gefragt», weiss Corinne Denzler. Männer stünden zwar durchaus auf Behandlungen und Massagen, legen aber mehr Wert auf die Ausstattung des Fitnessangebots. Klar gezeigt habe sich auch, dass die Mehrheit der Gäste aus unserem Kulturkreis nicht geschlechtergetrennte Spas bevorzugt, sondern gemeinsame Angebote wie Saunen, Relaxräume oder Kurse.

Das Wissen von Corinne Denzler zum Thema Wellness in all seinen Richtungen und Schattierungen ist unerschöpflich. Vor vier Jahren wurde sie denn auch als General Managerin ins luxuriöse Gesundheitshotel Chenot Palace in Weggis geholt. Doch dann kam Corona, alles veränderte sich, und sie wechselte die Branche. Heute ist sie Geschäftsführerin der Stiftung Synapsis – Demenzforschung Schweiz. Sie ist glücklich dabei und würde jungen Leuten raten, alle zehn Jahre die Branche zu wechseln.

Vor zwei Jahren wurde sie in den Verwaltungsrat der neuen St. Moritz Tourismus AG berufen, die für die Sicherung der touristischen Zukunft im Engadiner Nobelkurort zuständig ist. Und sie ist nach wie vor als Spa-Beraterin gefragt. Vom Verwaltungsrat des St. Moritzer Luxuspalastes Suvretta House erhielt sie jüngst das Mandat zur Begleitung und Angebotsplanung eines neuen Spas. Dass dort, am berühmten Suvretta-Millionengang, Grandioses entsteht, ist sicher. Und Corinne Denzler bestätigt eine alte Weisheit: Wer die Hotellerie in der DNA hat, wird sie nicht mehr los.

Die 20 besten Wellnesshotels

- (Vorjahr: 1) **Grand Resort Bad Ragaz*****(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber: Milos Colovic
Juniorsuiten ab 500 Fr.
- (2) **Bürgenstock Hotel & Alpine Spa*****(S)**
6363 Obbürgen
Telefon 041 612 60 00
www.buergenstock.ch
Gastgeber: Chris Franzen
DZ/F ab 1400 Fr.
Das Topresort hat endlich auch einen Direktor gefunden.
- (3) **Tschuggen*****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Silvana und Ingo Schlösser
DZ/F ab 240 Fr.
Wellness vom Feinsten, eigene Bergbahn, starkes Team.
- (4) **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa*****(S)**
3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch
Gastgeber: Peter Kämpfer (ab Juni Nico Braunwalder)

- DZ/F ab 440 Fr.
Dank Peter Kämpfer wieder ein Hotel von Weltklasseformat.
- (5) **Lenkerhof Gourmet Spa Resort*****(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stiller, Heike Schmidt
DZ/F ab 330 Fr.
Konstanz auf höchstem Niveau in jeder Hinsicht.
- (6) **Parkhotel Delta Wellbeing Resort*****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 77 85
www.parkhoteldelta.ch
DZ/F ab 350 Fr.

Traumhaft: Grand Resort Bad Ragaz

Mit dem einzigartigen Grand Resort Bad Ragaz war Marco Zanolari sieben Jahre lang auf Erfolgskurs. Letztes Jahr wechselte er als CEO zum Living Circle und hat damit den Superjob der Branche. Doch um die Zukunft von Europas bestem Gesundheits- und Wellnessresort braucht man sich keine Sorgen zu machen: Der 38-jährige Milos Colovic, seit fünf Jahren Hotelmanager im Resort, stieg zum General Manager auf. Und das Resort mit den traumhaften Suiten, den tollen Wellness- und Golfangeboten, dem medizinischen Zentrum und einem der besten Köche (Sven Wassmer) bleibt das Mass aller Dinge. (KW)

- Gastgeber: Alfredo Coccia
Das Traumresort ist noch schöner und besser geworden.
- (7) **Chasa Montana Hotel & Spa*****(S)**
7563 Samnaun
Telefon 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch
Gastgeber: Carina und Daniel Eisner
DZ/F ab 500 Fr.
Nach der Totalrenovierung ein Haus zum Verlieben.
- (10) **Grand Hotel des Bains Kempinski*****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com

- Gastgeber: Konstantin Zeuke
DZ/F ab 390 Fr.
Fast zwanzig Millionen Franken wurden grossartig investiert.
- (9) **Le Mirador Resort & Spa*****(S)**
1801 Le Mont-Pèlerin
Telefon 021 925 11 11
www.mirador.ch
Gastgeber: Eric Favre
DZ/F ab 360 Fr.
Neuer Anlauf mit einem neuen (alten) Direktor.
- (neu) **Villa Honegg*****(S)**
6373 Ennetbürgen
Telefon 041 618 32 00
www.villa-honegg.ch
Gastgeber: Marcel Hinderer
DZ/F ab 900 Fr.
Exklusivität an Traumlage zu entsprechenden Preisen.
- (9) **Hotel Hof Weissbad*****(S)**
9057 Weissbad bei Appenzell
Telefon 071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
Gastgeber: Susanne und Elias Leu
DZ/HP ab 460 Fr.

- (15) **Deltapark Vitalresort*****(S)**
3645 Thun
Telefon 033 334 30 30
www.deltapark.ch
Gastgeber: Kevin Furrer
DZ/F ab 345 Fr.
- (8) **Golf Resort Lipperswil*****(S)**
8564 Lipperswil
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
- (12) **Bellevue Parkhotel & Spa*****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 80 00
www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeberin: Franziska Richard
DZ/F ab 240 Fr.
- (13) **Belvédère*****(S)**
7550 Scuol
Telefon 081 861 06 06
www.belvedere-scuol.ch
Gastgeber: Julia und Kurt Baumgartner, Volker Schönherr
DZ/F ab 250 Fr.
- (14) **Ermitage Wellness- & Spa-Hotel*****(S)**
3778 Schönried-Gstaad

- Telefon 033 748 04 30
www.ermilage.ch
Gastgeber: Romuald Bour
DZ/F ab 490 Fr.
- (16) **Walliserhof Grand-Hotel & Spa*****(S)**
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 19 00
www.walliserhof-saasfee.ch
Gastgeber: Klaus Habegger
DZ/F ab 350 Fr.
- (17) **Hotel Eden Spiez*****(S)**
3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00
www.eden-spiez.ch
Gastgeber: Patrick Jäger
DZ/F ab 270 Fr.
- (neu) **The Cambrian*****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 83 83
www.thecambrian-adelboden.com
Gastgeber: Lorenz Maurer
DZ/F ab 400 Fr.
- (20) **Bergspa Hotel La Val*****(S)**
7165 Brigels
Telefon 081 929 26 26
www.laval.ch
Gastgeber: Reto Engler
DZ/F ab 220 Fr.

ANZEIGE

Ein kleines feines Hildesweg im Herzen des Berner Oberlands für Feinschmecker, Geniesser und Naturliebhaber.

JETZT GEWINNEN

Gewinnen Sie jetzt 1 Aufenthalt für 2 Personen im Panorama Doppelzimmer inkl. Frühstück und 4-Gang-Geniesser-Auswahlmenü im Wert von CHF 461.

www.alpenland.ch

Artur K. Vogel

Wer mit dem Postauto von St. Gallen her im Dorfkern von Rehetobel fast direkt vor dem Dorfhuis Gupf ankommt, dem wird sofort klar, dass er vor einem besonderen Bau steht: im Appenzellerland verankert, aber ohne folkloristischen Kitsch. Die zwei fünfstöckigen Gebäude des Dreistern-Superior-Hotels haben Fassaden aus Fichtenholz, in einem dezenten, verwaschenen Rot gehalten und mit lokalen Ornamenten verziert. Verbunden werden sie durch einen gläsernen Mittelteil mit Treppenhaus und der Rezeption im Erdgeschoss. Die Front wird von einer auffälligen, dreistöckigen Gaube durchbrochen, die mit goldfarbenem Blech verkleidet ist.

Dem Besucher ist, noch bevor er das Haus betritt, zweierlei bewusst: Dass es sich um einen sorgfältig und mit viel Geschmack entworfenen Bau handelt. Und dass die Eigentümer, der Unternehmer Emil «Migg» Eberle und seine Frau Sila Zinsli-Salis, Qualität und Gemütlichkeit über alles andere gestellt haben.

Affinität für schöne Dinge

Sila Zinsli hat tatkräftig und mit Herzblut beim Bau und der Inneneinrichtung mitgewirkt. Sie ist Verwaltungsratspräsidentin der Dorfhuis Gupf AG. Dass das Paar eine Affinität für schöne Dinge besitzt, ist im ganzen Haus spürbar, zuallererst im Restaurant. Hier sind Tische und Stühle in lokaler Schreinerarbeit handgefertigt, Boden und Decke aus hellem Fichtenholz. Betritt man das Lokal, fällt einem neben der einladenden Atmosphäre ein feiner Geruch nach brennendem Holz auf.

Tatsächlich steht in der offenen Schauküche ein eindrücklicher Holz-Grill von Grillworks aus den USA. Davor, in einer gekühlten Vitrine, präsentieren sich appetitlich die Fische und Fleischstücke, die der Gast auswählen kann, und die dann für ihn auf den Grill gelegt werden, zum Beispiel Entrecôte vom Black-Angus-Rind, Kotelett vom Schweizer Kalb, Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein, Dorade und Kabeljau. Vor des Gastes Augen bereiten die Köche dann eine köstliche Mahlzeit zu. Im Dorfhuis kreiert der innovative Küchenchef Sven Vogelsanger eine Mischung aus französischer und schweizerischer Küche mit mediterranen Einflüssen. Vogelsanger arbeitete einst in der renommierten Fischerzunft in Schaffhausen und in den Luxushotels Seehof in Davos und Giardino in Ascona; zuletzt war er Küchenchef im Hotel Ambassador in Brig.

Ausser den Fischen werden fast ausschliesslich regionale Produkte eingesetzt. So habe man eben ein ganzes Appenzeller Black-Angus-Rind aus Hofschlachting gekauft, sagt Johannes Sommer, das man «von der Nase bis zum Schwanz» verarbeiten werde. Als CEO Gastronomie & Hotellerie der Soleil Immobilien AG ist Sommer strategischer Leiter und Gastgeber des Dorfhuis. Er stammt aus Lörrach, machte seine Ausbildung im Fünfstern-Hotel Colombi in Freiburg im Breisgau und war danach in Brenners Parkhotel in Baden-Baden, in den Zürcher Häusern Park Hyatt und Atlantis by Giardino und im Appenzeller Huus in Gonten tätig.

Auf der Karte, die jeden zweiten Monat wechselt, stehen bei unserem Besuch Vorspeisen wie gebeizter Schweizer Saibling, Tatar vom Schweizer Kalb auf einem gegrillten Markbein (köstlich!), weisse Spargeln aus Diepoldsau und Ravioli mit grünen Spargeln. Als Hauptspeisen werden neben den Grilladen Kalbshackbraten, gegrillte und geschmorte Rindsbäggli und die Dorfhuis-Klassiker Spareribs und «Miggs Guggeli» angeboten.

Das Restaurant, dem eine grosse Terrasse vorgelagert ist, hat knapp fünfzig Sitzplätze. Weitere dreissig Plätze gibt es in «Miggs Ofestübli», das mit einem origina-



Im Appenzellerland verankert, aber ohne folkloristischen Kitsch: Die beiden Gebäude des Dorfhuis Gupf.

Ein Dorfhuis für anspruchsvolle Gäste

Geschmackvoll und bodenständig Das Dorfhuis Gupf ist der junge Schwesterbetrieb des Gasthauses zum Gupf in Rehetobel AR. Eigentümer beider Betriebe ist der 88-jährige Unternehmer Emil «Migg» Eberle.



Qualität und Gemütlichkeit stehen an erster Stelle im Dorfhuis Gupf: CEO Johannes Sommer, Küchenchef Sven Vogelsanger und Sommelier Johannes Fitz (oben), Weinkeller mit 880 Positionen, Schauküche und stilvolle Zimmer.

len Kachelofen dekoriert ist. Hier darf geraucht werden. In einem Humidor lagern exklusive Zigarren, und an der Bar werden coole Cocktails gemixt und alle möglichen Drinks und Digestifs angeboten. Das Ofestübli besitzt eine lauschige Sonnenterrasse, von wo der Blick über Rehetobel und das sanfte Appenzeller Vorderland schweift.

Zwei Schwesterbetriebe

Migg Eberle weiss also die schönen Dinge des Lebens zu schätzen. Deshalb fand er mit rund fünfzig Jahren neben der Rolle des Unternehmers auch jene des Gastronomen. Er kaufte 1987 das abgebrannte Gasthaus zum Gupf oberhalb von Rehetobel und liess es neu bauen. Nicht weniger als «das beste Restaurant der Ostschweiz» schwebte ihm vor. Er ist diesem Ziel sehr nahe gekommen. Den Gastgebern Walter und Manuela Klose hat der «Guide Michelin» einen Stern verliehen, «Gault-Millau» 17 Punkte.

Die elf Gästezimmer sind allerdings oft ausgebucht. «So kam es zur Idee mit dem Dorfhuis», erklärt Migg Eberle. Der gemeinsame Name «Gupf» soll signalisieren, dass die Betriebe miteinander verwandt sind.

Auf dem Grundstück im Dorfkern, das Eberle 2018 kaufte, stand eine stillgelegte Weberei. An ihrer Stelle wurde das Dorfhuis mit 16 Zimmern und vier Suiten errichtet. Diese sind hochkarätig, aber ohne Chichi ausgestattet. Schlichte, schöne Möbel, Vorhänge mit St. Galler Stickerei (die sich auch auf der Deckenverkleidung der Sitzungszimmer findet), Lodendecken und edle Frottierwäsche vermitteln das Gefühl, zu Hause angekommen zu sein. Das gilt ganz besonders für die beiden Gaubensuiten, in denen ein Cheminée für zusätzliche Geborgenheit sorgt.

Auffällig ist auch die Bettwäsche aus reinem Leinen. Sie gewährt zusammen mit den hochwertigen Betten ein ungetrübtes Schlafenerlebnis. Und im Bad steht man unter einer Regendusche und verwöhnt sich mit Biocosmetik von Lederhaas.

Die erste «Magnothek»

Die Qualitätsansprüche im Dorfhuis sind hoch. Das zeigt auch die Weinkarte: Die meisten der 880 Positionen sind in Magnumflaschen abgefüllt, weshalb der Weinkeller «Magnothek» genannt wird – die erste in der Schweiz. Verantwortlich ist Johannes Fitz aus Vorarlberg, Dorfhuis-Gastgeber und Sommelier. Zuvor arbeitete Fitz unter anderem im Gourmetrestaurant La Riva auf der Lenzerheide und als stellvertretender Geschäftsführer des Restaurants Clouds in Zürich.

In einer Ecke des Weinkellers ruhen in grossen Holzkisten Flaschen mit 18 Litern, in der Fachwelt «Melchior» genannt und vor allem bei Feiern wegen des Zeremoniells ihrer Öffnung beliebt. Dass der Inhalt vieler Magnum-Flaschen auch glasweise genossen werden kann, macht ihn für Gäste zugänglich, die nicht eineinhalb Liter bestellen mögen. Auch hier gilt: Im Dorfhuis Gupf ist jedes Detail durchdacht.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit der Dorfhuis Gupf AG.

Attraktive Umgebung

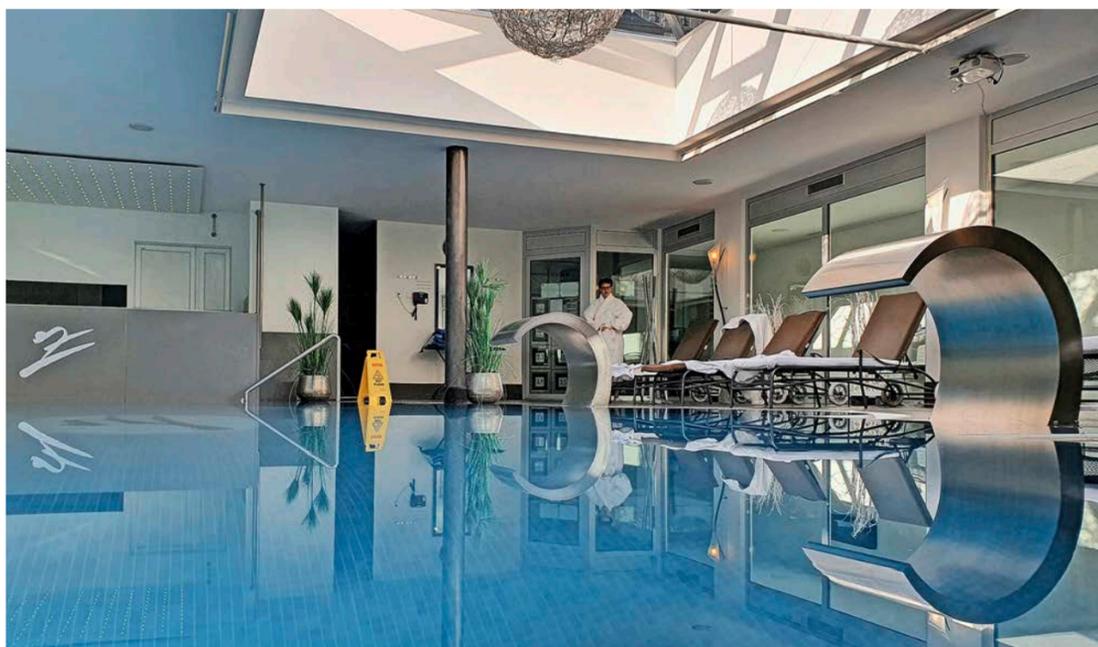
Die Dorfhuis-Gäste finden im Appenzeller Vorderland, der «Sonnenterrasse über dem Bodensee», Ruhe, Erholung, eine hügelige Landschaft und hochstehende Gastronomie. Die Gegend bietet sich zum Wandern, Biken und für Ausflüge an. Attraktive Städte und Orte wie St. Gallen, Heiden und Appenzell sind nah, ebenso der Bodensee. Dorfhuis-Gäste profitieren von einem vergünstigten Eintritt ins Appenzeller Heilbad, das nur wenige Minuten entfernt liegt. www.dorfhuis-gupf.ch

Kleines Paradies mit grossem Namen

Saas-Almagell Das Hotel Pirmin Zurbriggen ist immer für Innovationen gut. Und gehört zu den besten Wellness-Hotels der Schweiz.

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

Tausend Quadratmeter grosser Wellnessbereich mit Schwimmbad: Vierstern-Superior-Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen in Saas-Almagell.



Paradiesische Lage

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

mer wieder erweitert und modernisiert, sodass der Komplex inzwischen vier Häuser zählt, die alle unterirdisch verbunden sind.

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

Möglichkeiten, darunter eine Bowlingbahn oder Eisstockschiessen, locken auch viele Familien ins Wellnesshotel.

Nur unweit vom Hotel entfernt sieht man auf 18 Viertausender. Und ein paar Meter neben dem Haus führt die Furgg-Stalden-Sesselbahn direkt ins Ski- und Wandergebiet. Im Tal findet man zudem das höchste

Drehrestaurant und den grössten Eispavillon der Welt.

Der Speisesaal und viele Räume vom Hotel tragen die Handschrift vom Zermatter Künstler spürt man auch im Speisesaal, bei den verspielten Leuchten, den schönen Designerstühlen und Tischen. Er persönlich könnte zwar keine Medaillen vorwei-

sen, witzelt Fabian Zurbriggen, dafür sei er aber «Weltmeister im Après-Ski». Und ein begnadeter Gastgeber, der auch zum Mikrofon greift und singt – oder die Gäste auf einen Gourmettrail durchs Dorf mitnimmt. So viel Engagement bleibt nicht unbeachtet. Jeden Dienstag- und Sonntagabend zieht der singende Hotelier seine coole Show

durch. Seit vielen Jahren schon rangiert das Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in den Hotel-Rankings ganz vorn. «Das ist Ansporn genug, uns immer weiterzuentwickeln», sagt der Hotelier.

Seit ein paar Jahren bietet er auch Loft-Wellness-Suiten auf zwei Etagen mit eigener Sauna und Doppel-Whirlpool-Wanne mit Fünfstern-Standard an. Und vor zwei Jahren wieder ein Coup: Die Zurbriggens haben das nur hundert Meter entfernt gelegene Hotel Monte-Moro übernommen. Zurbriggen: «Mit diesem Dreistern-Hotel können wir unsere Angebotspalette perfekt ergänzen.» Im Röstihüs werden zwölf verschiedene Röstis und sechs verschiedene Cordon bleu angeboten. **Silvia Schaub**

— **Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell**
Nice-Price-Zimmer mit Frühstück, 5-Gang-Abendessen und Benutzung der Wellness-Oase ab 175 Fr. pro Person; www.wellnesshotel-zurbriggen.ch
— **Hotel Monte-Moro**: Budget-Zimmer mit Frühstück ab 90 Fr. p. P.; www.monte-moro.ch
— **Loft Suite, Fünfsternhotel** ab 300 Fr. mit Halbpension pro Person; www.loftsuite.ch

Eine Zusammenarbeit mit dem Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen.

ANZEIGE

 **edelweiss**

 **Dominican Republic**
Has it All.

Leave stress.

Love splash.

Ab in die
Dominikanische
Republik

Punta Cana und Puerto Plata.
Jetzt buchen in Ihrem Reisebüro oder auf flyedelweiss.com

Die Begnadeten

Esther und Fabian Zurbriggen sind Hoteliers des Jahres.



Als der mehrfache Ski-Weltmeister und Olympiasieger Pirmin Zurbriggen und seine Frau Moni in Zermatt ein Suitenhotel bauen liessen, wurde ihnen die Doppelbelastung mit zwei Hotels zu gross. Sie traten das elterliche Hotel Pirmin Zurbriggen in Saas Almagell an Pirmins Schwester

Esther und deren Mann Fabian ab. Das war vor bald einem Vierteljahrhundert, und es war der Beginn einer fast schon märchenhaften Erfolgsgeschichte. Mit beispielloser Freude, Leidenschaft, Kreativität und nicht zuletzt dank einer perfekten Aufgabenteilung machte das begnadete Gastgeberpaar Zurbriggen sein Haus zu einem der besten und charmantesten Ferienhotels der Alpen. Zu einer Walliser Perle, die dem Gast das totale, unvergessliche Ferienerlebnis bietet – und bei einer Öffnungszeit von 330 Tagen im Jahr zu über neunzig Prozent ausgebucht ist. Und das, wohlgemerkt, nicht in einem Ort mit grossem Namen, sondern weit hinten im Saaser Hochtal. Ein Erfolgsrezept haben unsere Hoteliers des Jahres übrigens nie gehabt. Sie sind es selbst. (KW)

Der Pionier

Hansjörg Ladurner vom Scalottas Terroir in Lenzerheide ist Koch des Jahres.



Das Scalottas Terroir ist der Leuchtturm der fünf tollen Restaurants im Hotel Schweizerhof Lenzerheide. Hier setzte der gebürtige Südtiroler Hansjörg Ladurner bereits auf die gehobene Terroir-Küche, als Regionalität und naturgegebene Faktoren noch keine grossen Themen waren. Ladurner

ist der eigentliche Pionier einer Küche, die aus bäuerlichen Zutaten geschmacklich wunderbare und gleichzeitig rustikale Kompositionen herbeizubereitet. Im Scalottas Terroir kommt nur auf den Teller, was die Natur gibt – vom Hof, vom Stall, von der Wiese oder vom eigenen Bergacker. Ladurner und sein glänzend eingespieltes Team kennen die Menschen, mit denen sie zusammenarbeiten. Sie wissen, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst. Und vor allem wird die Küche ständig raffiniert weiterentwickelt, sie überrascht und begeistert stets aufs Neue. Von der Genialität dieses Künstlers am Herd, der Gäste aus aller Welt glücklich macht, schwärmen die grossen Gastroführer schon lange. Wir tun es erst recht und ehren Hansjörg Ladurner als Koch des Jahres. (KW)

Die Institution

Jérémie Varry vom Baur au Lac Zürich ist Concierge des Jahres.



In Hotels arbeiten oft Menschen, die sich im Lauf der Jahre zu Persönlichkeiten entwickeln, die nicht mehr wegzudenken sind. Sie sind gewissermassen Teil des Hotels geworden. Jérémie Varry ist einer von ihnen. Für Christian von Rechenberg, den General Manager des weltberühmten

Baur au Lac, ist sein Chef-Concierge eine Institution. Er begrüsst und verabschiedet die Gäste im Palast zwischen Bahnhofstrasse und See seit über einem Vierteljahrhundert. Er kennt nicht bloss deren Namen, sondern auch die der Kinder und gar der Hunde. Und vor allem ist er der Mann für alle Fälle. Nichts überfordert ihn, kein Wunsch bleibt unerfüllbar, keine Zusatzaufgabe ist ihm zu viel. Und er hat ein eisernes Gebot: Jedem Gast werden dieselbe Aufmerksamkeit und Professionalität zuteil. Ganz gleich, ob er ein Superstar – von denen verkehren viele im Baur au Lac – oder ein einfacher Reisender ist. Es gibt Gäste, die freuen sich beim Abschied bereits wieder auf das Wiedersehen mit Jérémie Varry, er ist eine Art Freund geworden. Mehr an Wertschätzung ist kaum möglich. (KW)

Hotel mit Geschichte: Badrutt's Palace in St. Moritz.



Wie der Märchenpalast seine Seele wieder fand

Hotel des Jahres Vor zwanzig Jahren war Badrutt's Palace gefährlich in Schiefelage geraten. Dann kam Hans Wiedemann und schuf ein Wunder. 215 Millionen Franken wurden seither investiert – ohne einen Investor im Rücken. Der legendäre St. Moritzer Märchenpalast mit der grossen Geschichte ist wieder Weltklasse – und «Hotel des Jahres» der SonntagsZeitung.

Karl Wild

In einem Winter vor vielen, vielen Jahren standen wir in St. Moritz erstmals vor dem berühmten Badrutt's Palace. In respektvollem Abstand waren wir überwältigt vom munteren Treiben vor dem Palast. Von den eleganten Limousinen, den schön dekorierten Pferdekutschen und erst recht von den mit dicken Pelzen behangenen Gästen, die da ein und aus gingen. So sah sie also aus, die Welt der Schönen, Reichen und Berühmten. Zumindest von aussen. Eines Tages, so gelobten wir uns, würden auch wir die Schwelle zu diesem glamourösen Hotelreich, diesem Schmelztiegel von gesellschaftlichen Göttern und Halbgöttern, überwinden. Einfach vorbei an den mit goldenen Bändern und Borten geschmückten Ober-, Unter-, Hilfs- und Nebenportiers, die wir damals allesamt für Generäle hielten.

Von Marlene Dietrich und Greta Garbo bis Hitchcock

Ende der 60er-Jahre war es soweit. Wir hatten unsere beste Garderobe hervorgeholt, versuchten, möglichst gewichtig dreinzuschauen, nickten betont freundlich nach links und rechts, drückten die Drehtür auf – und dann waren wir drin im Allerheiligsten, das von der «New York Times» und «The Sun» genauso euphorisch beschrieben wurde wie von der «Neuen Bündner Zeitung». Grund dafür war die einzigartige Ballung von Prominenz, die zu den Palace-Stammgästen zählte oder gezählt hatte. Marlene Dietrich, Greta Garbo, Audrey Hepburn und Maria Callas zum Beispiel. Oder die Reeder Ari Onassis und Stavros Niarchos, der Schah von Persien, die Karajans, die Rothschilds, König Hussein von Jordanien, Erich Maria Remarque, Alfred Hitchcock, Charlie Chaplin, General Montgomery, Winston Churchill.

Und dann war da natürlich Gunter Sachs, zwischenzeitlich begleitet von Brigitte Bardot. Palace-Barmänner wie Edy Castelletti, der später ins Giardino nach Ascona zog, erinnern sich, dass das elektrisierende Treiben



Der Besitzer und sein Managing Director: Hans Wiedemann mit Richard Leuenberger.



Silvesterparty Ende 60er-Jahre: Gunter Sachs mit Mirja, Alfred Hitchcock mit Ehefrau Alma. Fotos: Alfred Strobel / Keystone, Getty Images

in der Hotelhalle zur Apéro-Zeit schlagartig verstummte, wenn BB erschien. Die laut «Vogue» damals schönste Frau der Welt raubte aber nicht bloss den Palace-Gästen den Atem, sie war auch äusserst liebenswürdig und gab meist mehr Trinkgeld als die Milliardäre und Könige. Die Hoteltrew vergötterte sie.

Gunter Sachs, der letzte echte Playboy, prägte das Palace in seinen wilden Jahren wie keiner vor und nach ihm. Es war ein glücklicher Zufall, dass wir ihn einmal in Hochform erlebten. Gemeinsam mit seiner Clique schlug er in den frühen Morgenstunden das Inventar im hoteleigenen King's Club kurz und klein. Champagnerflaschen, Gläser, Aschenbecher und Fäuste flogen in alle Richtungen. Jahre später erzählte mir Andrea Badrutt, Sachs sei nach ein paar Stunden Schlaf jeweils in seinem Büro in den Katakomben des Hotels aufgetaucht und habe die entstandenen Schäden beglichen. In bar. Die Liste der Zerstörungen pflegte Badrutt übrigens gern um ein paar Posten zu verlängern, indem er zusätzliche Schäden erfand. Zu Diskussionen führte das nie. «Sachs war ein Playboy mit Stil», sagte Badrutt.

Der charismatische Hotelier, um den sich unzählige Geschichten ranken, war die grosse Figur im Haus, das in einem Atemzug genannt wurde mit dem Peninsula Hongkong oder dem Oriental Bangkok. Badrutt begrüsst und verabschiedete alle Gäste persönlich und mit Namen, wobei es beim Abschied auch mal grosse Augen gab. Badrutt setzte die Zimmerpreise nämlich ganz nach seiner individuellen Tagesform fest. Und hatte es jemand während seines Aufenthalts gar noch mit ihm verscherzt, konnte sich der Zimmerpreis auf wundersame Weise verdoppeln. Beschwert hat sich nie einer. Es wäre ja der Verdacht entstanden, er könne sich das Palace nicht leisten.

Die 70er-Jahre waren wohl die verrücktesten in der Geschichte von Badrutt's Palace. Kein Hotel füllte so oft die Seiten der internationalen Klatsch- und Gesellschaftspresse wie diese unglaub-

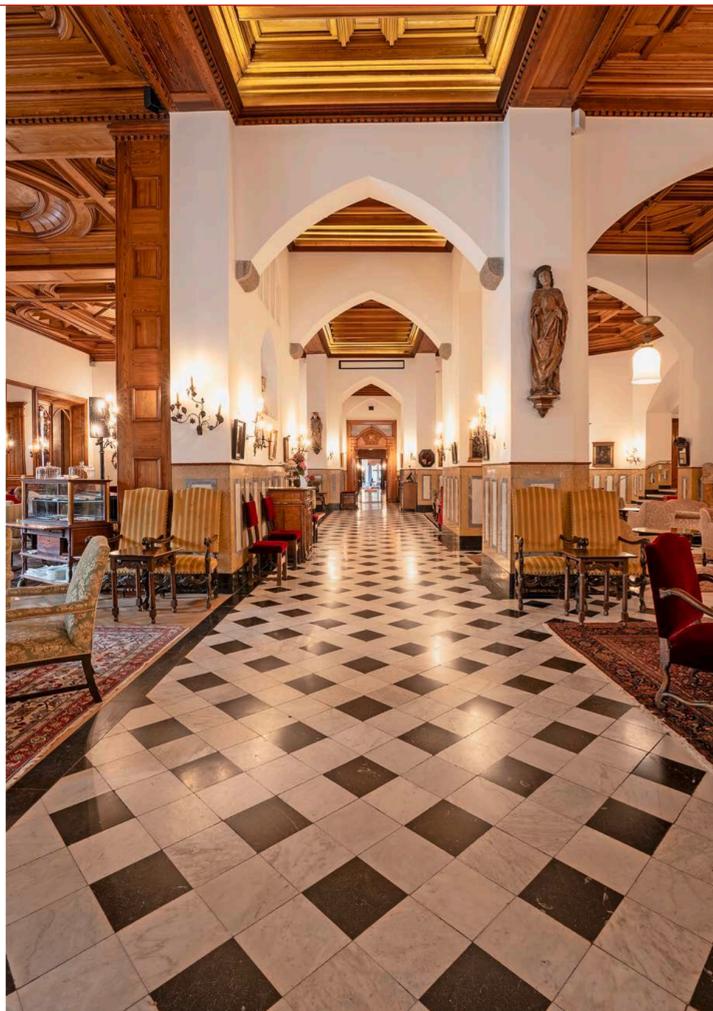
liche Mischung aus Märchenschloss und Engadiner Folklore. Nirgendwo wurden List und Lust, Hass und Frust, Leidenschaft und Liebschaften so ziellos ausgelebt wie im Palace mit seinen Zinnen und Türmen.

Der berühmteste Laufsteg der Welt

Die atemberaubende Halle mit ihrem wahnwitzigen Stilmix war der berühmteste Laufsteg der Welt. «Die schönsten Frauen mit den aufreizendsten Decolletés und den wertvollsten Juwelen betören hier die mächtigsten Männer», sagte Andrea Badrutt. Irgendwann in den späten Achtzigern aber blieben die Stars, auch aus biologischen Gründen, plötzlich weg. Sachs war ruhiger geworden und verlegte sein Wirkungsfeld 1992 nach Gstaad. Sein Nachfolger im Palace-Turm wurde der vergleichsweise blasse Verleger Jürg Marquard. Vor allem aber fehlte es an Geld für überfällige Investitionen. Das Palace begann, gefährlich zu wanken, es verlor seinen Nimbus. Dann zog Hansjörg Badrutt, Halbbruder des 1998 verstorbenen Andrea, gerade noch rechtzeitig die Notbremse. Vor zwanzig Jahren flehte er den Starhotelier Hans Wiedemann an, das Palace zu retten.

Wiedemann hatte Tophotels in Asien und Australien geleitet und nach der Rückkehr in die Schweiz auch dem Montreux Palace zu neuem Ruhm verholfen. Dann machte er sich in St. Moritz an die Arbeit. Mit Begeisterungsfähigkeit, Dynamik und unbeugsamem Willen schaffte er das Unmögliche, gewann das Vertrauen von Banken und Gästen zurück und gab dem Palace vor allem eines wieder: die Seele. Überglücklich vermachte ihm der 2016 verstorbene, kinderlose Hansjörg Badrutt vor fünfzehn Jahren seine Zweidrittelmehrheit an den Palace-Aktien zum Nulltarif. Es war ein Geschenk im Wert von 300 Millionen Franken. Und ein genialer Schachzug, weil es dem Palast die Zukunft als Hotel sicherte.

Wiedemanns Gattin Martha, schon als Jugendliche ein Palace-Fan, hatte als Repräsentan-



Exklusive Zimmer: Die Hans-Badrutt-Suite bietet rund 180 Quadratmeter Fläche und Blick auf den St. Moritzersee.



Exzellente Gastronomie: In der Chesa Veglia gehts traditionell zu und her (l.), in The Restaurant wird auf höchstem Niveau gekocht.



Luxuriös und stilvoll: Sehen und gesehen werden in der Lobby, relaxen im 25 Meter langen Indoor-Pool.

Die Leidenschaftliche

Nadine Friedli von The Alpina Gstaad ist Aufsteigerin des Jahres



Die im Flecken Schlieren bei Köniz im Kanton Bern aufgewachsene Nadine Friedli war vielleicht 20-jährig, als sie wusste, dass sie einmal ein Luxushotel führen wollte. Mit Leidenschaft, Freude und eisernem Willen kämpfte sie ebenso konsequent wie charmant für ihren Traum und war Anfang März dieses Jahres am Ziel. Die Besitzerschaft von The Alpina Gstaad erkannte sie als Nachfolgerin von Tim Weiland zur General Managerin. Die Überraschung war in weiten Kreisen der Branche gross, denn Nadine Friedli übernahm erstmals die Verantwortung in einem Luxushotel, und dann gleich in einem vom Kaliber des The Alpina Gstaad. Schaut man sich ihren Weg durch eine Reihe von Spitzenhäusern aber genauer an, beginnt man zu verstehen. Und als Stellvertreterin von Tim Weiland muss Nadine Friedli die Besitzer des The Alpina Gstaad, die ganz genau hinschauen, während der vergangenen vier Jahre restlos überzeugt haben. Denn mit ihrer Ernennung setzten sie nicht bloss auf Kontinuität, es ist auch ein Vertrauensbeweis erster Güte für unsere Aufsteigerin des Jahres. (KW)

Der Welteroberer

Peter Caprez vom Marriott Bangkok ist Auslandshotelier des Jahres



Seine Lehrjahre absolvierte Peter Caprez nach Abschluss der Hotelfachschule Luzern unter anderem im Hotel Europe in Davos. Ferdi Kübler war dort Haus-Skilehrer, Eishockey-Legende Bibi Torriani Masseur. Was folgte, ist die faszinierende Geschichte vom jungen Bündner, der hinauszog in die grosse, weite Welt. Nach verschiedenen Stationen, unter anderem im Bayerischen Hof München und im Peninsula Hongkong, eröffnete er 1992 zusammen mit dem legendären Amari-Gründer Kurt Ruffli das Amari Watergate Hotel in Bangkok und wurde erstmals General Manager. Es folgten weitere Engagements in Thailand und England, ehe Peter Caprez zu Marriott wechselte. Vor vierzehn Jahren wurde er zum Cluster General Manager berufen und führt heute in Bangkok das JW Marriott Hotel mit 441 Zimmern sowie zwei weitere Häuser mit über tausend Mitarbeiter. Seine Verdienste haben ihn unter die absoluten Topstars der Welthotellerie gebracht und ihm eine Reihe von Awards eingebracht. Für uns ist der Davoser, der in Asien eine tolle Karriere hinlegte, Auslandshotelier des Jahres. (KW)

Der Superstar

Peter C. Borer von The Peninsula erhält den Lifetime Award



Nachdem der gebürtige Glarner Peter Borer die Hotelfachschule Lausanne absolviert hatte, zog er hinaus in die grosse, weite Welt. Vor 43 Jahren stiess er zum Hongkonger Luxushotelgruppe Peninsula, wo er eine unglaubliche, ja geradezu märchenhafte Karriere hinlegte. 1994 wurde er General Manager im Peninsula Hongkong, dem weltberühmten Flaggschiff der Gruppe. 2004 ernannte ihn die Eigentümerin zum Chief Operating Officer der Peninsula Hotels und zum Executive Director der Dachorganisation The Hongkong and Shanghai Hotels. Peter Borer erhielt zahlreiche wertvolle Auszeichnungen, darunter zwei Orden der französischen Ehrenlegion, unter anderem für seinen unermüdelichen Einsatz für das Projekt Peninsula Paris. Dank exzellenten Führungsqualitäten, Kreativität, Freude am Dienen und Respekt gegenüber allen Menschen ist er der erfolgreichste und angesehenste der vielen Schweizer Hoteliers im Ausland geworden, zum eigentlichen Superstar der Welthotellerie. Höchste Zeit, dass er auch von uns für sein bewundernswertes Lebenswerk geehrt wird. (KW)

Die exklusivste Berghütte Europas

Im vergangenen Winter ging es weiter bergauf. Und auf die kommende Wintersaison hin werden fünf Millionen Franken für sechzig Millionen Franken fünfundsiebzig neue Zimmer und Suiten eröffnet, die in Sachen Luxus kaum zu überbieten sind. Der neue Trakt ist durch einen Tunnel sowohl mit dem Hauptgebäude wie auch mit dem eigenen Restaurant Chesa Veglia verbunden. Insgesamt konnten seit Wiedemanns Ankunft in St. Moritz 215 Millionen Franken investiert werden. Und mit dem Paradiso Mountain Club & Restaurant gehört seit ein paar Jahren auch die wohl exklusivste Berghütte Europas zum Palace.

Der Glamour von einst ist zurückgekehrt in den Palast, der seinen Platz unter den allerbesten Ferienhotels der Welt eindrucksvoll zurückerobert hat. Es ist wieder in, im Palace zu sein. Es kribbelt wieder im Bauch, wenn man durch dieses Hotelmonument schlendert, das so viele Geschichten erzählt und durch das noch immer ein seltsamer Hauch von Verrücktheit weht. Es macht wieder Freude, in der Halle herumzufläzen, in der Erich Maria Remarque seinen Weltbestseller «Arc de Triomphe» fertig schrieb und wo jeden Abend grosses Kino geboten wird. Und an der legendären Bar zu hängen, in der Hitchcock zur Geisterstunde mitunter stockbrosen vom Hocker fiel. Oder in der Hans-Badrutt-Suite zu logieren, die pro Nacht 25 000 Franken kostet. Oder im Turm mit seinen vier Schlafzimmern zu wohnen, der seit dem Auszug von Marquard für 40 000 Franken pro Nacht an Gäste vermietet wird und selbst im Sommer hervorragend gebucht ist.

Mit Vernunft hat das natürlich wenig zu tun. Aber Badrutt's Palace und Vernunft haben noch nie zusammengepasst. Und das ist auch gut so.

1 Resort Hotel Alex, Zermatt**Genussvolles Tafeln im Weinkeller**

Es gibt kaum schönere Kulissen für eine ausschweifende Tavolata als die Bodega Bacchus im Resort Hotel Alex in Zermatt. Am sieben Meter langen Tisch finden unter Kronleuchtern bis zu 22 Personen Platz. Im stimmungsvollen Gewölbekeller gehen immer wieder Feste, Feiern, Weinanlässe und private Events über die Bühne. Die Weinkarte im Alex umfasst über 400 Positionen – vom raren Kultwein bis zu einer vielfältigen Auswahl an Walliser Tropfen. Und seit über dreissig Jahren steht Küchenchef Frédéric Fischer am Herd. Der Elsässer zelebriert Walliser Gerichte anhand von Original-Rezepten, verwöhnt die Gäste aber auch mit Fleisch- und Grillspezialitäten vom offenen Grill. www.hotelalexzermatt.com
Tel. 027 966 70 70

**2 Iofthotel, Murg****Top-Suite mit Traumaussicht**

Eigentlich ist das Iofthotel im alten Spinnereiareal am Walensee schon beeindruckend genug. Kaum aus dem Staunen heraus kommen aber die Gäste, wenn sie sich in der turmloft einbuchen. Im ehemaligen Löschwasserturm warten auf fünf Etagen zwei Schlafzimmer für vier Gäste, ein Bad und eine Küche mit Essbereich inklusive Balkon. Das Wohnzimmer unter dem Turmdach toppt alles, die Aussicht auf den Walensee und die Churfürsten ist schlicht grandios. Das Erlebnis- und Businesshotel hält weitere ungewöhnliche Unterkünfte bereit: Neben acht Doppelzimmern und zwei Eco-Zimmern gibt es noch zwei Biker-Zimmer für Motorradfans, eine Superior-Suite und zwei Erlebniszimmer auf dem angrenzenden sagi-Areal. Hinter diesem aufsehenerregenden Dreistern-Superior-Hotel mit Industrie-Charme stehen die Eigentümer Esther und Dieter von Ziegler, die auch für den Umbau verantwortlich zeichneten. www.iofthotel.ch
Tel. 081720 3575.

**3 Boutique & Design Hotel****Volkshaus Basel****Für Fans des guten Geschmacks**

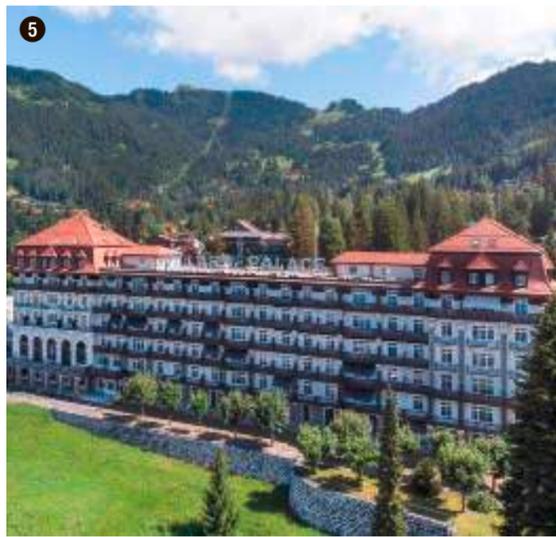
Die «Imi Bar» ist ein Kunstwerk punkto Raum und Design. Sie trägt den Namen des Künstlers Imi Knoebel, dessen exklusiv gestaltete Buntglasfenster in einem harmonischen Zusammenspiel von Licht und Farbe eine einzigartige visuelle Erfahrung schaffen. Ebenso berühmt sind auch die Architekten, die den Umbau des Hotels planten und begleiteten – die Basler Ikonen Herzog & de Meuron. Mitten im lebendigen Kleinbasel liegt das Boutique & Design Hotel Volkshaus Basel. Das Traditionshaus steht seit 1925 für kulinarischen Genuss, nachhaltige Erholung, atemberaubende Architektur und inspirierende Kunst. Die insgesamt 45 Zimmer und Suiten sind stilvoll eingerichtet und bieten unaufdringlichen Luxus in einem einladenden Ambiente, das Design und Historie geschickt verbindet. www.volkshaus-basel.ch
Tel. 061 690 93 00

**4 Hotel Säntispark, Abtwil****Unvergleichliche Themenzimmer**

Das Hotel Säntispark, direkt neben dem gleichnamigen Freizeitpark am Stadtrand von St. Gallen gelegen, bietet mit seinen Themenzimmern ein einzigartiges Erlebnis. In Zusammenarbeit mit lokalen Partnern entführt das Hotel die Gäste in ganz spezielle Welten. Das Zoo-Zimmer etwa, kreiert in Kooperation mit dem Walter Zoo in Gossau, vermittelt eine Atmosphäre, die von einer Lodge in einem Nationalpark inspiriert sein könnte. Tiermuster und Dekorelemente sorgen für ein Gefühl von Abenteuer und Nähe zu Fauna und Flora. Ein weiteres Highlight ist das Schoggi-Zimmer, entstanden in Partnerschaft mit dem Schokoladenhersteller Maestrani. Diese Unterkunft wird zum Traum für Schokoladenliebhaber, denn die Gäste können in einer süssen Dekoration schwelgen, die von der Schokoladenfabrikation inspiriert ist. Jedes Detail der Themenzimmer spiegelt die Leidenschaft und das lokale Erbe der Partner wider. www.hotel-saentispark.ch
Tel. 071 313 11 11



5

**5 Villars Palace, Villars-sur-Ollon****Wo Luxus auf Lifestyle trifft**

Wer im Villars Palace ankommt, betritt eine Welt voller Luxus. Da sind 109 Zimmer und Suiten von schlichter Eleganz. Klassischer Charme trifft hier auf coolen, modernen Stil. Dieser aufregende Leuchtturm im Ferienort in den Waadtländer Alpen ist nicht nur ein Hotel voller Lifestyle, sondern auch ein kultureller Spielplatz – dank dem historischen Theater und pulsierenden Veranstaltungen, die von legendären Konzerten bis zu Indie-Filmvorführungen und Lichtfestivals reichen. Diese Energie mischt die örtliche Szene ganz schön auf. Wer hungrig auf Aussergewöhnliches ist, besucht das Restaurant «1913» und erlebt die Schweiz auf besondere Weise. Innovative Gerichte werden serviert, die einen nachhaltigen Touch haben. de.villarspalace.ch
Tel. 024 496 22 96

6 The Omnia, Zermatt**Das Erlebnis beginnt schon im Lift**

Der New Yorker Architekt Ali Tayar brachte das amerikanische Konzept einer Mountain Lodge ins Wallis und vereinte es mit dem alpinen Umfeld. Diese Lodge thront auf einem Fels über Zermatt. Bereits der Zugang zum Refugium ist ein einmaliges Erlebnis: Durch einen Stollen gelangt der Gast zum Aufzug im Fels. Der Glaslift schwebt 45 Meter hoch in die Lobby auf 1649 Meter über Meer. Alles 18 Zimmer und 12 Suiten sind auf ihre Weise ein Unikat, variieren in Design, Grundriss und Grösse. Der luxuriöse Wellnessbereich bietet pure Entspannung dank Innen- und Aussenpool mit Traumaussicht aufs Matterhorn. Exquisiten Genuss erfährt der Gast auch im Restaurant des The Omnia. Saisonale Produkte alpiner Herkunft prägen die grundsätzlich vegetarischen Kreationen, die aber mit Fisch- oder Fleischspezialitäten ergänzt werden können. www.the-omnia.com
Tel. 027 966 71 71



Wo ein Aufenthalt zum Erlebnis wird

Aussergewöhnliche Hotels In der Schweiz gibt es einige Häuser, die mit viel Kreativität, Enthusiasmus und Liebe gestaltet wurden. Und so dem Gast auf unterschiedliche Weise das ganz Besondere garantieren.

**7 Stay Kooook, Bern-City****Ein Zuhause auf Zeit**

Das Hotel an der Berner Zeughausgasse ist ein Zuhause auf Zeit für Working Nomads, Weekend-Traveller und Städtebummler. Ob Buchung, Ein- und Auschecken oder Serviceleistungen: Alles läuft über die Web-App des Hotels. Die Palette an Unterkünften reicht von Studios für Langzeitaufenthalter und Familienstudios bis zu Zimmern für kürzere Aufenthalte. Die Gäste erleben einen modern reduzierten und zugleich behaglichen Wohnstil. Anstelle einer konventionellen Lobby locken Küche, Community-Tische, Lounges, eine Bibliothek und ein Gamingroom. Ortskundige Gastgeber und Gastgeberinnen stehen mit Rat und Tat zur Seite. Dabei vereinfacht die Digitalisierung die Abläufe. Ein eindrückliches Erlebnis im Sommer: die Dachterrasse mit Blick über die Stadt. www.staykooook.com/bern-city
Tel. 0800 566 665

8 Le Mirador Resort & Spa, Le Mont-Pèlerin**Gastronomie mit Aussicht**

Das Hotel liegt hoch über Vevey auf dem legendären Mont Pèlerin auf dem legendären Mont Pèlerin. Allein die Aussicht auf den Genfersee und die Alpen ist atemberaubend. Le Mirador Resort & Spa bietet verschiedene Suiten, einige mit Jacuzzi, andere auf zwei Etagen oder mit Terrassen. Alle garantieren einen aussergewöhnlichen Aufenthalt, der im grosszügigen Spa noch veredelt werden kann. Im Restaurant «Le Trianon» bringt Executive Chef Thomas Perez zeitgenössische, bürgerliche Küche auf den Tisch, in der jedes Gericht die Sinne mit exquisiten Zutaten verzaubert. Dekoriert ist das «Le Trianon» mit Werken von Jérôme Rudin. Der Lausanner Künstler war unter anderem für die Säulen des Restaurants verantwortlich. www.mirador.ch
Tel. 021 925 11 11



Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit Smarket AG.

Platz für 450 Besucher und Blick auf die Alpen: Die mehrfach preisgekrönte Andermatt Konzerthalle.



Klassischer Hochgenuss in den Alpen

Andermatt Der Ferienort verfügt nicht nur über traumhafte Hotels, sondern auch über die höchstgelegene Konzerthalle Europas.

Marius Leutenegger

Wer hätte vor zwanzig Jahren erahnen können, wie sich Andermatt entwickeln wird. Damals befand sich das Bergdorf in einer Art Depression: Die Armee, die hier seit über hundert Jahren einen bedeutenden Waffenplatz unterhalten hatte, zog sich Schritt für Schritt zurück. Der Tourismus konnte diesen Ausfall nicht kompensieren. Doch dann kam der Retter in der Not.

Der ägyptische Unternehmer Samih Sawiris wollte Andermatt zu einer Luxusdestination umbauen. Die Skepsis ihm gegenüber war gross, doch Sawiris hielt Wort: 2013 wurde The Chedi eröffnet, eines der schönsten Hotels der Schweiz. Rund herum sind erstklassige Ferienappartements entstanden, die ganze Taltschaft erlebt seither einen fast schon sagenhaften Boom.

Zu den Höhepunkten der Entwicklung zählt die Eröffnung der Andermatt Konzerthalle 2019. Sie liegt auf 1447 Meter über Meer und ist das erste grosse Konzerthaus in den Alpen. Das

Bergdorf mit gerade einmal 1665 Einwohnern verfügt seither über einen Veranstaltungsort, in dem bis zu 450 Personen Platz finden – und der den Vergleich mit den berühmtesten Konzertsälen nicht zu scheuen braucht. Entworfen wurde er vom renommierten Londoner Architekturbüro Studio Seilern. Zahlreiche Architekturpreise belegen den Weltklassestatus des Baus, aus dem man von vielen Plätzen den Blick auf das imposante Alpenpanorama geniessen kann.

Rund zwanzig Konzerte pro Jahr

Eine Konzerthalle lebt allerdings nicht von der eindrucksvollen Architektur, der herausragenden Akustik oder der einmaligen Aussicht, sondern letztlich vor allem vom Programm, das darin geboten wird. Auch in dieser Hinsicht muss sich die Andermatt Konzerthalle nicht verstecken. Den Eröffnungsanlass bestritten die Berliner Philharmoniker, und heute finden jeweils pro Jahr rund zwanzig Konzerte statt.

Für sie zeichnet Andermatt Music verantwortlich. Das Team hat ein Programm entwickelt, das auf drei Säulen steht: «Welt Bühne» bringt internationale Stars wie Rolando Villazón oder Ute Lemper nach Andermatt, «Heimat Klänge» präsentiert exzellente Volksmusik, und «Schweizer Klassik» steht für grosse Aufführungen weniger bekannter Werke von Komponistinnen und Komponisten aus der Schweiz. Bestritten werden die «Schweizer Klassik»-Konzerte vom Swiss Orchestra unter der Leitung der

Zürcher Dirigentin Lena-Lisa Wüstendörfer, die seit Jahren frischen Wind in die internationale Klassikszene bringt.

Das Swiss Orchestra ist das Residenzorchester der Andermatt Konzerthalle – und Lena-Lisa Wüstendörfer ist Intendantin von Andermatt Music. «Dass das Swiss Orchestra Residenzorchester der Andermatt Konzerthalle ist, sehe ich als perfektes Zusammenspiel bezüglich Grösse, Ausrichtung auf Inhalte mit Bezug zur Schweiz und Pioniergeist», sagt Lena-Lisa Wüs-

tendörfer. «Das Swiss Orchestra ist das nationale Berufsorchester der Schweiz und stellt als einziger sinfonischer Klangkörper Schweizer Komponistinnen und Komponisten der Klassik und Romantik in den Fokus.» Andermatt als zentraler Ort und Knotenpunkt zwischen Nord und Süd sei ideal als Heimatbasis. «Wir bespielen den alpinen Konzertsaal ganzjährig, gleichzeitig ist das Swiss Orchestra im ganzen Land hörbar und versteht sich als Brückenbauer von Genf bis Basel, von Graubünden bis Zürich.»

Natürlich kann man Andermatt nur wegen eines Konzerts aufsuchen – die Fahrt von Zürich dauert schliesslich nur gerade neunzig Minuten mit dem Auto oder zwei Stunden mit dem Zug. Weit spannender und sinnvoller ist es aber, den Musikgenuss mit einem Kurzaufenthalt in den Bergen zu verbinden.

Kultur-Erlebnispaket mit Konzert und Übernachtung

Zu jedem Konzert lässt sich nämlich ein «Kultur-Erlebnispaket» buchen, das neben dem Ticket der 1. Kategorie eine Übernachtung im stilvoll eingerichteten Radisson Blu Hotel Reussen oder im The Chedi enthält – inklusive Benutzung des Wellness-Bereichs mit Pool und Saunen sowie viele weitere Leistungen, zum Beispiel auch ein auf das Konzertprogramm abgestimmtes Viergang-Menü. Ende Juni und Juli lohnt sich ein Besuch ganz besonders. Denn dann stehen Konzerte mit dem Geigenvirtuosen Sebastian Bohren oder dem Schweizer Pianisten Andreas Haefliger auf dem Programm.

Konzerte im Juni und Juli

Freitag 28. Juni, 19.30 Uhr:
LGT Young Soloists Kammerorchester

Aus über 15 Nationen stammen die hochtalentierten jungen Solistinnen und Solisten im Alter zwischen 14 und 23 Jahren. Zu Hause auf den grossen Bühnen der Welt bringen sie die Saiten ihrer Streichinstrumente mit einem Potpourri von Beethoven bis Piazzolla zum Schwingen.

Samstag 29. Juni, 19.30 Uhr:
Brilliantly Swiss Sinfoniekonzert

Von Tartinis «Teufelstriller» bis zu Kreislers «Liebesfreud» reicht das Spektrum des Konzertabends mit dem Swiss Orchestra unter der Leitung von Lena-Lisa Wüstendörfer. Solist ist Sebastian Bohren. Der 1987 in Winterthur geborene Geigenvirtuose begeistert mit Konzerten im In- und Ausland.

Samstag 27. Juli, 19.30 Uhr:
Borromeo Festival Gala Kammermusik

Zum Finale der Saison ist das Borromeo Music Festival mit seiner Gala zu Gast in Andermatt. Gemeinsam mit dem Schweizer Starpianisten Andreas Haefliger bietet das Streichquartett Kammermusik von Schoeck, Brahms und Turina Pérez auf höchstem Niveau.

Der Sehnsuchtsort am Bodensee

Riva Das Fünfstern-Superior-Hotel gehört zu den besten Häusern Europas.

Luxuriöse Entspannung, Inspiration und Begegnung – das Fünfstern-Superior-Hotel Riva in Konstanz ist ein Sehnsuchtsort am Bodensee. Mit der Symbiose zwischen eleganter Jugendstilvilla und lichtdurchflutetem Seehaus schafft das Hotel eine direkte Verbindung zur umgebenen Natur und kombiniert mediterrane Leichtigkeit mit feinsten Details. Wasser und Luft prägen auch im Inneren das Design des Hauses. Die 64 Zimmer und Suiten, ein 400 Quadratmeter grosser Wellbeing-Bereich sowie zwei Restaurants bieten den perfekten Raum, um anzukommen. Der Blick auf den Bodensee und den mächtigen Säntis lässt sich vom Pool-Deck aus geniessen.

Abgestimmt auf die kulinarischen Vorlieben bietet das Gourmetrestaurant Ophelia ein exquisites Erlebnis aus der Hand des mit zwei «Michelin»-Sternen

ausgezeichneten Küchenchefs Dirk Hoberg. Vom Sommelier Jerom Nicke kuratiert, wird das Menü mit einer Auswahl von über 550 Weinen abgerundet. «Luxus auf eine leichte, entspannte Art zu erleben, ist Teil der Philosophie des Hauses», sagt Geschäftsführerin Julia Kolb. «Im Riva geht es darum, Herzen zu berühren und Erinnerungen für die Ewigkeit zu schaffen.»

Das Seerestaurant Riva gilt als Ort der Begegnung und schafft eine Verbindung zwischen regionalen Einflüssen und World Cuisine. Auch das Wellbeing-Konzept lädt dazu ein, Körper, Geist und Seele in Einklang zu bringen. Edle Stoffe und Ruheoasen bieten den idealen Ort, um sich auf neu Ziele zu fokussieren.

Eine Zusammenarbeit mit dem Riva Hotel, Konstanz.
www.hotel-riva.de

Traumhafte Lage: Das Hotel Riva in Konstanz verwöhnt seine Gäste mit Outdoor-Pool und exzellenter Kulinarik.





Das Drei-Städte-Hopping

Solothurn, Aarau, Baden – drei faszinierende Städte, die man ganz einfach mit dem Package «Three-City-Hop» entdecken kann. Man sucht sich eine Stadt aus, bucht eine Nacht in ausgewählten Hotels der Superior- oder Standard-Kategorie und profitiert von zusätzlichen Vergünstigungen, die in allen drei Städten inbegriffen sind. Solothurn, die schönste Barockstadt der Schweiz, lockt beispielsweise mit Museen, einer pittoresken Altstadt, historischen Bauwerken – und Sonderangeboten für eine Aare-Schiffahrt oder eine Stadtführung. Mit buntem Kulturprogramm, Sehenswürdigkeiten in und um die malerische Altstadt und lauschigen Beizen begeistert Aarau seine Gäste. Baden wiederum steht für Tradition, Natur und Thermalbäder. Hier finden sich prächtige Bauten aus vergangenen Epochen neben zeitgenössischer Architektur. Vergünstigungen gibts etwa für die Brühbar und die Wellness-Therme Fortyseven. www.solothurn-city.ch; www.aarauinfo.ch; www.deinbaden.ch



Malerische Wein-Erlebnisse

Auf der Strecke Bière-Apples-Morges (BAM) lädt der alterwürdige Winzerzug zum kulinarischen Ausflug. Während Genfersee und Jura am Fenster vorbeiziehen, geniessen Passagiere saisonale Menüs und Weine eines Gastwinzers. Für seinen Winzerzug wurde der Verein «BAM – La Voie des Sens» mit dem «Global Best of Wine Tourism Award» ausgezeichnet – der höchsten Auszeichnung im Önotourismus. Wer die Rebberge lieber zu Fuss erkundet, findet mit der «Balade des Capites» eine passende Weinwanderung. Als roter Faden fungieren dabei die Unterstände der Winzer, die Capites, welche teils jahrhundertealt sind. Bei diesen Rebhäuschen finden Wandernde Infotafeln und Spiele, sodass sich die viereinhalb Kilometer lange Runde als Ausflug für die ganze Familie eignet. Wer das zugehörige «Terroir-Wanderrucksäckli» reserviert, hat die passenden Weine gleich mit dabei. www.lavoiedessens.ch; www.morges-tourisme.ch



Dampfmontik und Bergpracht

Seit 1892 dampft die Brienz-Rothorn-Bahn bergauf, und kaum anderswo zeigt sich das Panorama mit Brienzsee, Berner Hochalpen, der Zentralschweizer Bergwelt und der Jurakette imposanter als vom Brienz Rothorn aus. Es ist der ideale Ausgangspunkt für eine Wanderung. Zwischen dem prächtigen Bergfrühling, der die letzten Zeugen des Winters verdrängt, und dem goldenen Herbst mit seiner Farbenpracht bietet die Landschaft fast täglich neue Spektakel. Mit den Wanderbilletts gibt es die Möglichkeit, eine frei wählbare Teilstrecke zu Fuss zu laufen und den Rest gemütlich mit der Bahn zu fahren. Eine eindruckliche Sommeratmosphäre herrscht bei den Abendfahrten und beim Vollmond-Dinner: Im Berghaus Rothorn Kulm geniessen Gäste dabei ein Dreigang-Menü und den Blick auf die Lichter am See. Diese einzigartige Stimmung werden sich auch die Steinböcke am Rothorn nicht entgehen lassen. www.brienz-rothorn-bahn.ch; www.madeinbern.com



Die Schweiz neu entdecken

Tipps fürs Wochenende Durch die Altstadt von Solothurn bummeln, selber Patisserie herstellen oder mit dem Velo durchs Wallis radeln – acht spannende Ausflüge für die ganze Familie.

Walo Mühlheim

Listzomania in Montreux

Neue Strukturen, neue Räumlichkeiten, neuer Name: Das Eurotel Montreux präsentiert sich seit kurzem als MONA Montreux mit einem frischen Gesamtauftritt. So sind Lounge und Rezeption mit neuen Möbeln ausgestattet, und das Restaurant Bel Horizon wurde renoviert. Doch auch bei den Sommeraktivitäten ist eine neue Ära angebrochen – das zeigt ein Blick auf das Angebot des Vierstern-Superior-Betriebes mit seinem markanten, 16-stöckigen Turm. Ein

besonderes Highlight: Vom 5. bis 20. Juli 2024 findet das Montreux Jazz Festival statt, das jährlich rund 250 000 Besucher anzieht. Hier knüpft das MONA Hotel an die lokale Lebenskultur an. Der Betrieb fungiert als eine der Konzertstätten. «Listzomania» heisst das Format, das im Westflügel des MONA-Komplexes Platz findet. Wo einst das Hallenbad stand, wird heute eine Bühne für neue Trends des Festivals errichtet. www.mona-montreux.ch

Käse und Schokolade

Wenn die Kräuter und Blumen auf den Juraweiden im Waadtland blühen, ist die Zeit der Alpkäseherstellung angebrochen. Auf der Poyettaz-Alp, am Fusse des Suchet, lässt sich die Familie Poncet über die Schulter blicken und zeigt, wie sie den berühmten Gruyère d'Alpage AOP herstellt. Abgerundet wird der authentische Vormittag mit einem gemeinsamen Frühstück. Gestärkt kann danach die Umgebung erkundet werden. Wanderungen in der Region führen zu weiteren Berghütten wie La Mathoulaz, La Thiolle oder Les



Cernys. Warm wird es diesen Sommer nicht nur auf den Alpen der Nordwaadt, sondern auch in den Backstuben. Beim Unternehmen La Fabrique in Champagne am Neuenburgersee sind Besucherinnen und Besucher hautnah dabei: Im Juli und August werden hier mehrere Konditorei- und Bäckerei-Workshops angeboten. Unter Anleitung der Profis gelingt der Einstieg in die Konditortechniken spielend. Die Gäste können die süssen Kreationen anschliessend mit nach Hause nehmen. www.yverdonlesbainsregion.ch



Biketour im Goms

Das Goms bietet vielfältige Bike- und Velorouten: Von gemütlichen Strecken entlang der Rhone bis zu anspruchsvollen Rennvelo-Touren über Furka, Grimsel und Nufenen. Auch Mountainbiker kommen auf ihre Rechnung. Zum Beispiel auf der Biketour zur Galmihorn-Hütte. Während des Aufstiegs oberhalb von Reckingen werden sie immer wieder mit weitreichenden Aussichten ins Blinnen- und Bächtal, zum Weisshorn und Matterhorn, zum Galenstock und ins Rhonetal für die Anstrengungen belohnt. Es gilt nämlich, gut 1100 Höhenmeter zu überwinden. Die Steigung ist jedoch gleichmässig und dadurch auch angenehm zu fahren. Der höchste Punkt der Tour liegt auf knapp 2400 Meter über Meer. Die Galmihorn-Hütte erreicht man nach einer rasanten Abfahrt. Hier ist eine ausgiebige Erholungspause durchaus angesagt, zumal der Spass danach weitergeht. Das Ziel liegt – wie der Ausgangspunkt – in Reckingen. www.goms.ch



Feuerwerk am Gilliarday

Das diesjährige Wein-, Food- und Music-Festival «Gilliarday» findet am 31. Juli, 2. und 3. August rund um die Kellerei des Maison Gilliard in Sion statt. Die musikalische Unterhaltung verspricht ein Feuerwerk zu werden. Mit sieben Konzerten und Bands aus Frankreich, Brasilien, Spanien sowie aus dem Wallis und der Romandie werden die Besucherinnen und Besucher in diesem Jahr wiederum auf ihre Kosten kommen. Auch kulinarisch lässt sich das Angebot sehen. Auf der Speisekarte ganz zu oberst: Raclette. Und die Getränkekarte zieren natürlich die köstlichen Weine des Gastgebers. Das Maison Gilliard gehört zu den traditionsreichsten und bekanntesten Weingütern im Wallis. Die Weinberge oberhalb von Sitten sind touristische Markenzeichen des Kantons. Insbesondere die am Steilhang gelegene Domaine «Clos de Cochetta» mit den spektakulären Trockensteinmauern begeistert. www.gilliard.ch; www.siontourisme.ch



Von Laufenburg nach Laufenburg

Die «Laufenburger ACHT» ist eine grenzüberschreitende Rundwanderung. Denn wer die Strecke unter die Füße nimmt, erkundet nicht nur das Städtchen Laufenburg. Gleich dreimal überqueren die Wanderer die Landesgrenze – beim Wehrübergang des Kraftwerks, bei der Laufenbrücke und bei der Hoehrhinbrücke. Und sie bleiben doch immer in Laufenburg. Wo genau man auf der rund sechs Kilometer langen Tour einsteigt, spielt keine Rolle. Geeignete Startpunkte sind aber die Stationen bei den beiden Schwimmbädern und in der Altstadt. Malerische Quartiere, idyllische Flusslandschaften, zwei Hängebrücken und zwei Stege prägen die Route. Dazwischen bietet sich immer wieder eine wundervolle Aussicht auf den Rhein. Dank spannenden, anschaulichen und spielerisch ausgestalteten Erlebnisstationen zu Themen wie Fauna, Elektrizität oder Geologie ist die «Laufenburger ACHT» ein Ausflug für die ganze Familie. www.aargautourismus.ch

«Wir zeigen, wie die Welt der Hotellerie funktioniert»

Weiterbildung Der Tourismusexperte und Dozent an der Hochschule Luzern, Martin Barth, lanciert einen Kurs für Quereinsteiger und all jene, die sich beruflich neu orientieren und mehr über die faszinierende Hospitality-Branche erfahren möchten.

Sie nennen Ihren Kurs «Faszination Hospitality». Was verstehen Sie unter Hospitality?

Hospitality deckt all diejenigen Dienstleistungen ab, bei denen ein Kunde, ein Gast oder ein Patient eine Dienstleistung beansprucht. Die Hotellerie ist diejenige Branche, an die man zuerst denkt beim Wort Hospitality. Es ist aber längst nicht die einzige. **Tut die Schweizer Hotellerie zu wenig für die Gastfreundschaft?**

Nein, das denke ich nicht, aber die Branche kämpft mit einem grossen Mangel an Fachkräften. Quereinsteiger und Quereinsteigerinnen können helfen, diesen teilweise zu beheben oder mindestens abzufedern.

Kann man Gastfreundschaft überhaupt lernen?

Der Weiterbildungskurs «Faszination Hospitality» ist ja gerade andersherum konzipiert: Die Interessierten an diesem Kurs bringen die Begeisterung für die Interaktion mit dem Kunden mit. Wir zeigen ihnen, wie die Welt der Hotellerie funktioniert.

An wen richtet sich der Kurs?

Der Kurs richtet sich an gut ausgebildete Personen, die mindestens einen Tertiär-Abschluss haben und in ihrem Leben etwas verändern wollen. An jene Personen also, die nicht das ganze Leben Juristen, Lehrer, Banker oder im Bereich Kultur, Soziales oder der Pharma-Branche arbeiten wollen. Sie alle haben im jugendlichen Alter eine andere Abzweigung genommen und möchten heute nun ihrer Leidenschaft, der Interaktion mit Gästen, nachgehen. Der Kurs richtet sich aber auch an Wiedereinsteigerinnen und Wiedereinsteiger oder an Personen, die ihr vorhandenes Wissen in der Hospitality-Branche anwenden wollen.



«Quereinsteiger können helfen, den Fachkräftemangel teilweise zu beheben oder abzufedern.»

Wer bietet den Kurs an?

Die Hochschule Luzern HSLU zusammen mit der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und der Hotel & Gastro Union. **Kann ich auch mit sechzig Jahren noch teilnehmen?** Selbstverständlich! Gastfreundschaft ist nicht an ein Alter gebunden. Oft sind ältere Personen sogar noch bessere Kundenbe-

treuer, vor allem wenn sie einen bewussten Schritt weg von ihrer angestammten Branche machen. Wir erwarten Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Alter zwischen 30 und 55 Jahren.

Hilft der Kurs, den Fachkräftemangel zu beheben?

Der Kurs «Faszination Hospitality» trägt ganz sicher etwas zur Entschärfung des Fachkräftemangels bei. Er kann ihn aber – und da müssen wir realistisch bleiben – nicht beheben.

Der Kurs dauert nur zehn Tage. Reicht das, um das notwendige Rüstzeug zu erlangen? Oder ist es eher eine Art Schnupperkurs in die grosse Welt der Hotellerie?

Aus den Erfahrungen mit dem CAS Quereinstieg Tourismus der Hochschule Luzern – zurzeit

läuft bereits der 13. Kurs – wissen wir, dass die Studierenden eine gute Ausbildung und Praxiserfahrung mitbringen. In den zehn Tagen führen wir sie nun in die Welt der Hotellerie und Hospitality ein. Der Kurs hat aber klar nicht das Ziel, Spezialisten wie etwa Köche auszubilden.

Die Kursorte sind verschiedene Hotels. Werden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer also direkt mit der Praxis konfrontiert?

Das ist das Ziel. Wir wollen an den verschiedenen Standorten unterschiedliche Konzepte kennenlernen und in den Praxis-Talks das Gelernte mit dem Direktor oder der Direktorin vor Ort vertiefen.

Wie gross sind die Berufsaussichten nach Absolvierung des Kurses?

Aus dem CAS Quereinstieg Tourismus wissen wir, dass diejenigen, die den Quereinstieg auch nach dem Kurs wirklich vollziehen wollen und sich mit unserer Unterstützung aktiv darum bemühen, auch einen Job in der Branche finden.

Gibt es eine Garantie, dass ich einen Job in der Hospitality-Branche finde?

Nein, eine Garantie können wir als Anbieter leider nicht abgeben.

Faszination Hospitality

- Kursstart: 30. August 2024
 - Kursende: 9. Dezember 2024
 - Total 10 Studientage
 - Berufsbegleitend
 - Modular
 - 6 verschiedene Standorte
 - Praxis-Talks
 - Persönlicher Coach
 - Praxistage
 - Kosten: 4200 Fr. oder 600 Fr. pro Modul
- Weitere Infos: hslu.ch/hospitality

Literaturgenuss auf dem Fluss

Sprachgenie Arno Camenisch auf der Donau, der emeritierte Germanistikprofessor Karl Heinz Göttert auf dem Rhein oder Krimi-Autor Benjamin Cors auf der Seine: Die Reederei Excellence aus der Twerenbold-Gruppe veranstaltet auch 2024 viele spannende Themenkreuzfahrten und vereinigt in den kommenden Monaten Flussreisen an Bord der Excellence-Schiffe mit Literaturerlebnissen. Die drei genannten Autoren lesen in der Literaturlounge aus ihren Werken, während grüne Ufer, verträumte Dörfer und lebendige Städte vorbeiziehen. Göttert beschäftigt sich mit Sagen, Mythen und Geschichten zum Rhein, Cors liest aus seinen Normandie-Krimis und Camenisch aus dem neusten Roman «Die Welt». www.excellence.ch/kultur

Im Winter nach Norwegen und Finnland

Edelweiss verstärkt den Winterflugplan in Richtung Nordeuropa und verlängert gleichzeitig die kalte Saison. Die meisten Destinationen bedient die Lufthansa-Tochter nun zwischen Anfang und Mitte Dezember 2024 und Mitte bis Ende März 2025. Erstmals fliegt Edelweiss auch im Winter nach Evenes in Norwegen, dem perfekten Ausgangspunkt für das Inselreich der Lofoten. Die auf Ferienzele spezialisierte Airline düst diesen Winter öfters nach Kuusamo und Ivalo in Finnisch-Lappland. Kittilä und Rovaniemi werden im Winter neu ins frei buchbare Edelweiss-Programm aufgenommen. www.flyedelweiss.com

Begegnungen mit zwanzig Tourismus-Profis

Sie bringen kollektiv 75 Jahre Erfahrung im Tourismus mit, nun haben Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus, und Hansruedi Müller, ehemaliger Professor für Tourismus-Ökonomie an der Uni Bern, das Buch «Unterwegs – Begegnungen und Reflexionen zum Tourismus» verfasst. Sie besuchten zwanzig Persönlichkeiten der Branche und sprachen mit ihnen über wichtige Themen. Mit Samih Sawiris etwa über Wachstum, mit Janine Bunte, CEO der Schweizer Jugendherbergen, über Diversität oder mit Hotelplan-Chefin Laura Meyer über Fernmärkte. Auch Klimaforscher



Reto Knutti, Jungfraubahnen-Boss Urs Kessler oder Petra Hedorfer, oberste deutsche Touristikerin, kommen zu Wort. Martin Nydegger/Hansruedi Müller: «Unterwegs – Begegnungen und Reflexionen zum Tourismus», 49 Fr.; Weber Verlag.

Das Maiensäss-Hotel leuchtet in neuem Glanz

Guarda Val Elf jahrhundertealte Hütten und Ställe bieten in Lenzerheide-Sporz ein einzigartiges Bergerlebnis.

Die Faszination dieses Mountain Resorts liegt in seiner Ursprünglichkeit und dem einzigartigen Bündner Bergdorfcharakter. Die elf Hütten und Ställe des Maiensäss-Hotels Guarda Val bilden einen Ruhe- und Kraftort – und sind eine Art Gesamtkunstwerk aus überwältigender Natur, meisterlichem Handwerk und luxuriöser Wohnqualität. Gastgeber Bettina Arpagaus und Philip Arnold schaffen eine familiäre Atmosphäre, in der sich die Gäste wie zu Hause fühlen.

Im letzten November wurden die bis zu 300 Jahre alten Häuser einer Gesamtrenovation unterzogen. Sie erstrahlen nun in frischem Glanz und widerspiegeln den Kerngedanken des Limitless-Konzepts, das dazu einlädt, die Schönheit der Natur in all ihren Facetten zu erleben. Mit einem Budget von 2,5 Millionen Franken wurden die fünf-

zig Zimmer behutsam weiterentwickelt. Ein spezielles Farbkonzept verleiht jedem Haus eine eigene Identität, inspiriert von Naturfarben wie Himmelsblau und Sonnengelb. Möbel und vielfältige Texturen schaffen eine elegante und urige Atmosphäre.

Die grosse Liebe zum Detail lebt auch Executive Chef Paul Berberich, der vom Basler Cheval Blanc (19 «Gault-Millau»-Punkte) ins Guarda Val gewechselt ist. Er zelebriert im «Fö» eine Outdoor-Feuerküche auf lodernen Wacholderzweigen und verwöhnt in der Bündnerstube «Crap Naros» mit lokalen Klassikern. Die Sonnenterrasse «Sul Tegt» und die Sporzer Bar laden zum Kaffee oder Drink mit Blick auf die schneebedeckten Gipfel.

Eine Zusammenarbeit mit dem Maiensäss-Hotel Guarda Val. www.guardaval.ch

Wie ein Bündner Bergdorf: Das Guarda Val lockt mit Ruhe und Molkenbad im Zuber.



Vom Winkelried-Denkmal über Willisauer Ringli bis zur Cabrio-Bahn

Innerschweiz Im Umland von Luzern warten sieben Kleinode wie Stans, Schwyz oder Willisau darauf, entdeckt zu werden. Sie überraschen mit Geschichte, Kultur und Kulinarik. Das Erlebnis beginnt schon bei der Anreise per Bahn.

Jacqueline Vinzelberg

Das Sonnenlicht lässt den Vierwaldstättersee hinter dem Zugfenster funkeln. Am Horizont erheben sich schneebedeckte Gipfel. Kaum zwanzig Minuten dauert die Fahrt mit der Zentralbahn von Luzern nach Stans im Kanton Nidwalden. Nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt liegt der Dorfplatz. Dominiert wird er von der Pfarrkirche St. Peter und Paul, umgeben von weiteren sakralen Bauten wie dem Beinhaus oder der Ölbergkapelle. Unübersehbar thront im oberen Teil das Winkelried-Denkmal. Es ist der Heldenfigur Arnold von Winkelried gewidmet. Am Brunnen ein paar Meter weiter füllen lachende Kinder Trinkflaschen ab. Der Tod und das Mädchen: So heisst die historische Wasserstelle, über der ein Skelett mit Hut eine weibliche Figur umschlingt. Ein Spaziergang durch die angrenzende Mürzgasse führt vorbei an Häusern mit Fassaden aus verwitterten Holzschindeln.

«Essbare Landschaft» auf dem Klostergelände

Wenige Schritte hinter dem parkähnlichen Friedhof öffnet sich das Eingangstor zum Culinarium Alpinum, das Herberge, Seminarort und mehr ist. Das im früheren Kloster beheimatete Kompetenzzentrum für alpine Regionalkulinarik hat ein besonderes Konzept. In 14 Zimmern kann man stilvoll mit klösterlichem Flair schlafen. Alle sind auf den Garten ausgerichtet und bieten Alpenpanorama. «Essbare Landschaft» heisst es auf dem Schild im Grünen. An Spalieren wachsen 31 alte Birnensorten und auf Rabatten weitere seltene Obstbäume und Sträucher wie Süssholz. Im Restaurant wird ausschliesslich Regionales serviert. Man arbeitet eng mit lokalen Produzenten zusammen, auch im hauseigenen Klosterladen, der allerlei Spezialitäten verkauft. In Seminaren wird Wissen über die Esskultur des Alpenraums vermittelt.

Apropos Alpen: Um Berggipfel hautnah zu erleben, lohnt sich eine Fahrt mit der Cabrio-Bahn



Ausflugsziele in der Umgebung von Luzern: Cabrio-Bahn aufs Stanserhorn, Bundesbrief in Schwyz, Altstadt von Willisau.



Foto: Gaetan Bailly/Keystone



aufs Stanserhorn. Die Tour beginnt bei der Talstation in Stans. Von dort zuckelt die nostalgische Standseilbahn von 1893 bis zur Mittelstation Kälti. Hier beginnt die spektakuläre Gipfelfahrt mit der Gondel, die ein offenes Oberdeck hat – eine weltweit einzigartige Attraktion.

Von Stans aus ist Schwyz über Luzern gut erreichbar. Auch der Heimatort des original Schweizer Taschenmessers sorgt für Wow-Momente. Das 1897 von Karl Elsener entwickelte Werkzeug im Hosensackformat hat Victorinox berühmt gemacht. Im

Fabrikladen am Hauptsitz des Unternehmens sind Taschenmesser, Haushalts- und Berufsmesser sowie Düfte, Uhren und Reise-Accessoires erhältlich.

Die Ausstellung im Forum Schweizer Geschichte Schwyz entführt ins Mittelalter und vermittelt anschaulich die Entstehung der Eidgenossenschaft. Um Historie geht es auch im Bundesbriefmuseum. Hier erhält man Erklärungen zur Bedeutung von Mythen und Legenden für die nationale Identität. Alles dreht sich dabei um den Bundesbrief von 1291. Informativ und grosses

Theater ist eine szenische Führung durch Schwyz. Eine Laiendarstellerin verkörpert die «Magd Lisi», eine aufgestellte, quasselige Frau aus der Vergangenheit, die viel im Dorf unterwegs ist. Sie weiss alles über jede und jeden zu berichten. Zudem hat sie den Schwyzer Dorfbrand miterlebt.

Die Kunst, Willisauer Ringli richtig zu geniessen

Ein anderes Städtchen im Umfeld von Luzern ist Willisau am Rande des Napfgebietes, einem Eldorado für Wanderer und E-Biker. Die Bahnfahrt von Luzern in

Kleinstadtperlen entdecken

Eingebettet in eine reizvolle Umgebung laden die sieben Orte Willisau, Sursee, Sempach, Stans, Sarnen, Schwyz und Altdorf zum Staunen und Entdecken. Sie liegen nur einen Katzensprung voneinander und vom Publikumsmagneten Luzern entfernt. Dank kurzer Wege und bester ÖV-Verbindungen lässt sich ein Besuch verschiedener Orte gut kombinieren. www.luzern.com/hopping

Ein Pass für sechs Kantone

Der Tell-Pass macht das Reisen durch sechs Kantone zum entspannten Vergnügen. Das «Eins für alles»-Ticket gewährt freie Fahrt mit Bahn, Bus, Schiff und vielen Bergbahnen in der Zentralschweiz. Wahlweise für zwei, drei, vier, fünf oder zehn aufeinanderfolgende Tage. www.tellpass.ch

die Kleinstadt wird zum kurzweiligen Vergnügen von etwas über einer halben Stunde. Unterwegs ziehen saftig grüne Hügel vorbei. Die Strasse gegenüber vom Bahnhof führt schnurstracks zum Obertor, das den Eingang zur Altstadt markiert. Die Flaniermeile dahinter präsentiert sich blitzblank und ruhig. Sie ist gesäumt von historischen Häusern mit Fassaden in rosa, hellgrün und anderen Farben. An den meisten wehen bunte Flaggen.

Lokale Geschäfte und Restaurants reihen sich aneinander. Markant sind die drei Brunnen, die sich auf der Hauptgasse verteilen. Der mittlere steht vor dem Café Amrein Chocolatier, dem Geburtshaus der Willisauer Ringli. Seit über 175 Jahren wird hier nunmehr in vierter Generation das knusprige Gebäck mit der feinen Zitronen-Honig-Note nach Originalrezept hergestellt. Kenner beissen nicht einfach hinein, sondern brechen es in Stücke, die sie wie ein Bonbon lutschen.

Ein Stadtoriginal ist der «Flaschen-Sepp» alias Sepp Stadelmann. Dem Sammler verdankt Willisau eine weltweit einzigartige Ausstellung. Mehr als 4000 Exponate zählt das Flaschenmuseum, das jeden vierten Sonntag in Monat geöffnet ist und ansonsten private Führungen anbietet. Die Aufzählung liesse sich weiter fortsetzen, doch am schönsten ist es, die sieben Orte rund um Luzern auf eigene Faust zu erkunden.

Eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Luzern Tourismus.

ANZEIGE



LUZERN
РУССКИЕ
DIE STADT, DEN SEE, DIE BERGE.

Kleinstadt-Hopping

Entdecken lässt Sie überraschende Perlen im Herzen der Schweiz.

Nur einen Katzensprung voneinander entfernt erleben Sie spannende Orte voller Kultur, Geschichte, Handwerk und kulinarischen Highlights.

www.luzern.com/hopping

«Das Image hat sich total gewandelt»

Jan Stiller Der erfolgreiche Hotelier führt mit seiner Partnerin Heike Schmidt das Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Und engagiert sich an vielen Fronten für die Branche, etwa als Delegierter der renommierten Hotelvereinigung Relais & Châteaux.

Christoph Ammann

Erstmals bleibt der Lenkerhof in diesem Jahr 365 Tage geöffnet. Wie fühlt sich das an?

Hinter den Hotelkulissen geht es weniger hektisch zu und her als früher, weil bestimmte Arbeiten nicht mehr in einem knappen Zeitfenster durchgepaukt werden müssen. Allein das Hotel runter- und wieder hochzufahren benötigt mehr als vierzig Arbeitstage. Dieser Aufwand entfällt nun.

Spielen die Gäste mit?

Die Auslastung im April und Mai war sehr zufriedenstellend und übertraf das Budget.

Was schliessen Sie daraus?

Der Winter ist nicht mehr länger die sichere Umsatzquelle, das Reiseverhalten und die Saisons verändern sich. Leider scheint das noch nicht bei allen Kolleginnen und Kollegen, die Ferienhotels in den Bergen führen, angekommen zu sein. Viele schliessen im April oder Oktober und November.

Aber sind denn ganzjährige Öffnungszeiten auch für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter attraktiv?

Wir schliessen seit einiger Zeit Jahresverträge ab. Unsere Angestellten müssen ihre Ferien nicht mehr zwingend im April und Mai einziehen, sondern können diese aufs ganze Jahr verteilen. Handkehrum benötigt ein Jahresbetrieb mehr Mitarbeitende, im Winter sind es im Lenkerhof für 73 Zimmer und zehn Suiten 140 statt wie früher 120. Die Fixkosten können wir neu von zehn auf zwölf Monate verteilen.

Könnte der Schuss auch nach hinten losgehen?

Um die Risiken zu senken, wollen wir unsere Klientel breiter

abstützen. Der Lenkerhof beherbergt heute zu neunzig Prozent Schweizer Gäste, fast die Hälfte davon sind Romands. Wir verstärken unsere Werbemassnahmen in Nordamerika, Grossbritannien und Asien – mit Erfolg. So begrüßen wir inzwischen regelmässig Kleingruppen mit anspruchsvollen Gästen, die statt nach Interlaken zu uns kommen. **Sie leiten zudem die Schweizer Delegation von Relais & Châteaux. Wie profitiert ein Hotel oder Restaurant von einer solchen Mitgliedschaft?**

«Der Lenkerhof beherbergt heute zu neunzig Prozent Schweizer Gäste. Fast die Hälfte sind Romands.»

Zum Beispiel bei der Personalrekrutierung. Wir sind an Career Days und weiteren Events von Hotelfachschulen präsent und vermitteln Praktikumsplätze, auch weltweit. Dazu stellen wir die auf Relais & Châteaux angepasste Version der Plattform Smart Recruiters zur Verfügung. Auf ihr können Mitarbeitende von Relais-Betrieben, die zum Beispiel in Südeuropa im Winter keinen Job haben, zu einem unserer Ferienhotels in den Bergen wechseln. Solche Mitarbeitende kennen die DNA von Relais & Châteaux und brauchen keine lange Anlaufzeit.

Ist Relais & Châteaux mit nur gerade 24 Mitgliedshäusern in der Schweiz nicht zu klein?



«Es muss viel passen, damit ein Betrieb aufgenommen wird»: Jan Stiller.

Das sehe ich nicht so; wir sind sehr schlagkräftig. Derzeit verhandeln wir zum Beispiel mit vier weiteren Schweizer Betrieben, die gerne zu uns stossen möchten.

«Unsere Gruppe besteht längst nicht mehr aus den in die Jahre gekommenen französischen Schlösschen.»

Welche weisse Flecken auf der Landkarte gilt es zu tilgen?

Die Region Basel ist ein schwieriges Pflaster für Relais, dort wären wir natürlich gerne vertreten. Und wir registrieren eine Verlagerung von der Romandie in die Deutschschweiz. Im Welschland haben wir etwas Federn gelassen.

Wie viele Hotels und Restaurants bemühen sich pro Jahr um eine Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux?

Weltweit sind es etwa 380. Es muss aber viel passen, damit ein Betrieb aufgenommen wird. Er darf nicht zu gross und nicht in eine Kette eingebunden sein. Das Haus sollte von den Besitzern oder einer engagierten Direktorin oder einem Direktor geführt werden. Und wichtig ist neben dem Luxusstandard auch ein sehr hohes kulinarisches Niveau.

Wie kann man das leicht angestaubte Image von Relais & Châteaux aufpolieren?

Unsere Gruppe besteht längst nicht mehr aus den in die Jahre gekommenen französischen Schlösschen mit schwerer Küche

und dunklem Interieur. Das Image hat sich total gewandelt – dank vielen innovativen Hoteliers und Betrieben, die für absolute High-class stehen. In der Schweiz denke ich etwa an das In Lain Hotel Cadonau in Brail, die Krone in Regensberg oder unbescheiden an den Lenkerhof. Zudem ist nun in vielen Betrieben die Nachfolgegeneration der Hotelbesitzer mit eigenen Ideen am Ruder, etwa im Victoria in Glion, im Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg oder im Schöneegg in Zermatt.

Reisen global gesehen die meisten Relais-Gäste aus frankophonen Ländern an?

Unsere wichtigsten Märkte sind die USA und Grossbritannien. Amerikaner und Briten leisten sich gerne diese Art von Hotels. Eine Statistik zeigt: Hotels in Italien, die in den letzten Jahren vermehrt mit Amerikanern arbeiteten, konnten die Zimmerpreise im Schnitt um hundert Euro pro Nacht steigern.

Wie wichtig ist die Schweiz für Relais & Châteaux?

Unser Land stellt nur fünf Prozent der Mitglieder, dafür aber zehn Prozent der Betten. Als Member im Board of Directors gehöre ich zu den Dienstältesten. Im Auftrag meiner Schweizer und Liechtensteiner Kolleginnen und Kollegen kann ich in diesem Führungsgremium meinen Einfluss geltend machen.

Fliegt ein Hotel raus, wenn es die Vorgaben der Vereinigung nicht erfüllt?

In der Schweiz gab es in den letzten Jahren keinen Fall, international hingegen kommt es gelegentlich zu Ausschlüssen. Relais & Châteaux ist ein Schnellzug, der auch mal einen Wagen verliert. www.relaischateaux.com/de

Willkommen im Schlafresort

Deltapark Vitalresort Mit einem neuen Angebot rückt das Hotel am Thunersee erholsames Übernachten ins Zentrum.

Hand aufs Herz: Wie viel Augenmerk schenken Sie bei der Wahl eines Hotels der Bettenqualität? Wahrscheinlich nicht allzu viel. Hingegen wird es Ihnen garantiert in Erinnerung bleiben, wenn der Schlaf besonders gut oder schlecht war. Im Negativfall wohl sogar umso mehr. Wegen zu harten Matratzen, zu prallen Kissen oder zu lärmigen Umgebung ist schon so manch ein Rating-Stern verlorengegangen.

Weitläufige Spa-Landschaft und drei Restaurants

«Dabei bildet das Bett doch den Kerngedanken der Hotellerie», hält Deltapark-Direktor Kevin Furrer fest. Weshalb man im Vierstern-Superior-Resort und den dazugehörigen Seevillen in Gwatt am Thunersee seit jeher auch viel Wert auf eine hochwertige Schlafunterlage legt. Schliesslich dreht sich bei einem Aufenthalt im Vitalresort, wie der Name schon sagt, alles ums Vitalisierende. Um die Erholung also, und darum, die Batterien für den Alltag zu laden.

Die idyllische Lage trägt ihren Teil dazu bei: Direkter Seeanstoss, zur linken ein Naturschutzgebiet mit krächzenden Sumpfvögeln, zur rechten das

Kanderdelta. Dann wären da noch die weitläufige Spa-Landschaft und die drei Restaurants, darunter das mit 13 «Gault-Millau»-Punkten ausgezeichnete Deltaverde mit thailändischer

Küche. Es ist also nicht gerade so, dass es bei einem Aufenthalt im Deltapark nichts zu verpassen gäbe. Dem Schlaf ein bisschen Extra-Aufmerksamkeit zu schenken, schadet trotzdem

nicht. Er rundet das Ausspannen doch erst so richtig ab.

Ab Juni bietet das Vitalresort ein spezielles Package an, das dazu einlädt, während des dreitägigen Aufenthalts «die wesent-

lichen Elemente für eine erholsame Nachtruhe live zu erleben». Dabei wird klar: Guter Schlaf fängt nicht erst an, wenn man zu Bett geht. Vorspannen lässt sich weit vorher. Mit einem Uferspa-

ziergang etwa, entspannungsfördernden Spa-Behandlungen oder anhand einer massgeschneiderten Verpflegung. Dabei möchte das auch kulinarisch versierte Vitalresort beweisen: Der Genuss kommt selbst dann nicht zu kurz, wenn das Menü voll auf Wohlbefinden ausgerichtet ist.

Auswahl an ausgesuchten Kissen und Duvets

Den Schlummertrunk gibt es in Form eines abendlichen Tee-Rituals, und dann heisst es: Ab ins ausgeklügelte Bettensystem! Hier wartet bereits eine Auswahl an individuell ausgesuchten Kissen und Duvets. Und hier kann nun umgesetzt werden, was man tagsüber vom erfahrenen Schlafcoach – ja, auch seine Inputs sind Bestandteil des «Besser-Schlafen»-Packages – gelernt hat. Damit nichts dem Zufall überlassen wird, ist selbst ein High-performance-Pyjama im Angebot enthalten. Dieses soll anschliessend mit in den Koffer wandern – und auch zuhause für erholsamen Schlaf sorgen. **Anita Suter**

www.deltapark.ch (buchbar ab 1. Juni)

«Sommer-Auszeit» ist eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Travelcontent.



Besser Schlafen: Das Deltapark Vitalresort bei Thun mit seinen exklusiven Fünfstern-Seevillen.

Glamping mit
eigenem
Badezimmer:
TCS Camping
Buochs NW.



Vierstern-
Komfort direkt
an der Aare:
TCS Camping
Solothurn.

Vom Campingplatz aus die Region erkunden

Tip Warum nicht einmal einen Zwischenstopp auf dem Weg vom Norden in den Süden einlegen? Die TCS-Campingplätze in Buochs NW und Solothurn sind ideale Ausgangspunkte für Ausflüge.

Silvia Schaub

Wenn sich beim Frühstück vor der Glamping-Unterkunft der Duft von Kaffee mit dem von frisch geschnittenem Gras mischt und im Ohr das Glockengebimmel der Kühe klingt, dann ist die Welt in Ordnung. So beginnt unser Tag auf dem TCS-Campingplatz in Buochs NW.

Wer nur kurz zum Übernachten bleibt auf der schnellen Durchreise vom Norden in den Süden, ist selber schuld. Der Vierstern-Platz wurde 2017 ausgebaut und ist in allen Bereichen auf dem neusten Stand. Auf dem Gelände setzte man zahlreiche einheimische Bäume und Pflanzen, die nun Schatten und Privatsphäre bieten. Zudem hat man einige stilvolle Glamping-Unterkünfte mit eigenem Badezimmer aufgebaut, eine davon

ist zudem barrierefrei und mit Pflegebetten eingerichtet. Auf Menschen mit Einschränkungen wird auf diesem Campingplatz besonders Rücksicht genommen, auch mit einem Spezial-Velo und speziellen Kajaks in der benachbarten Kanuwelt Buochs.

Abstecher auf die Rigi

«Die Gäste haben entdeckt, dass es sich lohnt, länger hier zu bleiben, weil wir der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge sind», sagt Campingleiter Markus Barmettler. Zum Beispiel für einen Abstecher auf die Rigi, die Königin der Berge. Wir spazieren dem Vierwaldstättersee entlang nach Beckenried, nehmen dort das Schiff nach Vitznau, steigen in die Rigi-Bahn und fahren hinauf nach Rigi Kulm. Der deutsche Kollege ist schon bei der Hinauffahrt begeistert

von der Aussicht über den Vierwaldstättersee – erst recht oben auf dem Berg. Auch Engelberg mit dem Titlis oder das Stanserhorn liegen im Einzugsgebiet des Campingplatzes und eignen sich perfekt für einen Tagesausflug.

Wer die kulinarische Vielfalt der Gegend kosten möchte, sollte einen Zwischenhalt in Stans einlegen. Im ehemaligen Kapuzinerkloster ist seit 2020 das Culinarium Alpinum untergebracht. Hier wird das kulinarische Erbe der Alpen zelebriert. Nicht nur im lauschigen Garten mit der «essbaren Landschaft», die rund 250 Beeren, Kräuter und Sträucher umfasst, sondern auch im Restaurant, das saisonale Gerichte wie Hacktätschli vom Stanser Gitzi oder gebratenen Wirz mit Alp-Sbrinz-Creme aus Produkten der Innerschweiz auf den Tisch zaubert.

Auch in Solothurn liegt der TCS-Camping auf der Durchfahrtsachse vom Norden in den Süden. Der Vierstern-Platz direkt an der Aare verfügt neben 17 Mietunterkünften und insgesamt 166 Stellplätzen über ein tolles Restaurant, das Pier 11, und sogar über

Grösster Anbieter der Schweiz

TCS Camping ist mit 25 Plätzen der grösste Campinganbieter der Schweiz und feiert 2024 das 75-Jahr-Jubiläum. 2023 konnte TCS Camping 950 000 Logiernächte verbuchen, die zweitbeste Saison der Geschichte. Neben dem Übernachten im Zelt, Wohnwagen oder Wohnmobil wird das Glamping, bei dem die Gäste in einer festen Unterkunft in der Natur wohnen, immer beliebter. www.tcs.ch/camping

eine Wellnessanlage für Hunde. Nachhaltigkeit ist auf diesem Camping mit Swisustainable-Level 3 und Ibx Fairstay-Zertifizierung ein zentrales Thema – angefangen beim Shop mit möglichst regionalen Produkten über mietbare E-Scooter bis zu einer Erdsondenpumpe für die sanitären Anlagen.

Bummel an der Aare

Solothurns Camping ist einer der wenigen ganzjährig geöffneten Plätze. Ideal also für einen Städtetrip auch ausserhalb der Saison. Die nahe gelegene Innenstadt lockt mit einer reichen Geschichte, bestens erhaltenen Patrizierhäusern, charmanten Boutiquen und gemütlichen Strassenlokalen – besonders an der Rue de Blamage, wie die Solothurnerinnen und Solothurner das Aaremürli zwischen Land-

haus und Wengibrücke nennen. Dort trifft man sich auf einen Aperol Spritz oder Hugo.

Wenn man das Gefühl hat, in Solothurn an jeder Ecke auf die Zahl Elf zu stossen, ist dies kein Zufall. Stadtführerin Susanne von Hof zeigt auf die Treppentufen vor der St. Ursen-Kathedrale. Natürlich sind es drei Mal elf Stufen. Drinnen gibt es elf Altäre, elf Türen und elf Säulen. Wen wundert, dass es in Solothurn elf öffentliche Brunnen, elf Zünfte und sogar eine Uhr gibt, die nur elf Stunden anzeigt. Man könnte die Aufzählung unendlich weiterführen. Aber so viel Zeit haben wir nicht, denn das «Öufi»-Boot wartet schon am Quai und bringt uns auf den Campingplatz zurück.

Die Reise wurde unterstützt von TCS Camping.

«Die Camper von heute wünschen mehr Lifestyle»

Marcel Zysset Der Swisscamps-Präsident über Lagerfeuerromantik und steigende Ansprüche auf Schweizer Campingplätzen.

Wie definiert Swisscamps Qualität auf Campingplätzen?

Qualität ist für uns ein zentraler Faktor. Deshalb bewerten wir Campingplätze alle vier Jahre anhand einer detaillierten Checkliste zu Lage, Anlage, sanitären Einrichtungen sowie Dienstleistung und Führung. Als weiteren Anreiz vergeben wir seit drei Jahren die Swisscamps-Awards für die besten Drei-, Vier- und Fünfstern-Campingplätze in jeder Region der Schweiz.

Welche Trends sehen Sie im Bereich der Qualität auf Campingplätzen?

Wir stellen fest, dass die Leute

beim Campen vermehrt Lagerfeuerromantik suchen und daher entsprechend Platz brauchen. Die Camper von heute wünschen mehr Lifestyle und Digitalisierung auf dem Platz, wie WLAN, Unterhaltungsprogramme oder ein Restaurant. Moderne Sanitäranlagen bis hin zu privaten Sanitärkabinen sind ebenso ein Bedürfnis. Generell kann man sagen: Mehr Klasse statt Masse.

Wo steht die Schweiz im Internationalen Vergleich?

Viele Campingplätze sind aus der Landwirtschaft entstanden, wurden als Nebenerwerb betrieben



«Camping-Boom dürfte weiter anhalten»: Swisscamps-Präsident Marcel Zysset.

und sind im europäischen Vergleich sehr klein. Wir haben einen Generationenwechsel hinter uns – vom harten «Chrampfer» zum Businessman, der die touristische Entwicklung geschmeidiger angeht. Wir können inzwischen auf mehreren Cam-

Fünfzig Jahre Swisscamps

Marcel Zysset ist Zentralpräsident von Swisscamps und führt den Campingplatz Aaregg in Brienz. Swisscamps ist der nationale Dachverband für Campings in der Schweiz. Er repräsentiert 450 Campingplätze aus allen Landesteilen und vertritt die Interessen der Platz-Besitzer und -Verwalter gegenüber Behörden und Institutionen. Letztes Jahr wurden 4,8 Millionen Übernachtungen gezählt. Swisscamps feiert 2024 sein 50-Jahr-Jubiläum. www.swisscamps.ch

pingplätzen europäisches Top-niveau anbieten.

Welche Massnahmen ergreift Swisscamps, um die Nachhaltigkeit auf Campingplätzen zu fördern?

Wir ermuntern unsere Mitglieder, das Swisustainable-Programm von Schweiz Tourismus anzuwenden. Darüber hinaus gibt es weitere Qualitätslabels wie Ecocamping oder Ibx Fairstay. Ansonsten stellen wir fest, dass die Zukunft genau beim Campieren liegt, denn Ferien auf dem Camping sind um vieles nachhaltiger als Fernreisen oder Kreuzfahrten.

Wie sehen Sie die weitere Entwicklung der Campingbranche in der Schweiz?

Der Camping-Boom dürfte auch in den nächsten Jahren anhalten. Leider stellen wir eine deutliche Abnahme der Campingflächen fest. Naturschutz, Erholungs- und Gefahrenzonen beanspruchen mehr Raum. Dies gilt es im Rahmen der Revision des Raumplanungsgesetzes RPG zu verhandeln. Wir sind aber optimistisch, unseren Gästen weiterhin ein qualitativ gutes und nachhaltiges Erlebnis auf einem Camping in der Schweiz zu bieten.

Silvia Schaub

Oh, wie schön ist Zug

Ausflug Die Innerschweizer Kantonshauptstadt hat Berühmtheit erlangt für ihr mildes Steuerklima, Kryptofirmen und natürlich für ihre legendäre Kirschtorte. Aber Zug hat noch viel mehr zu bieten. Die schönsten Highlights.

Dominik Buholzer

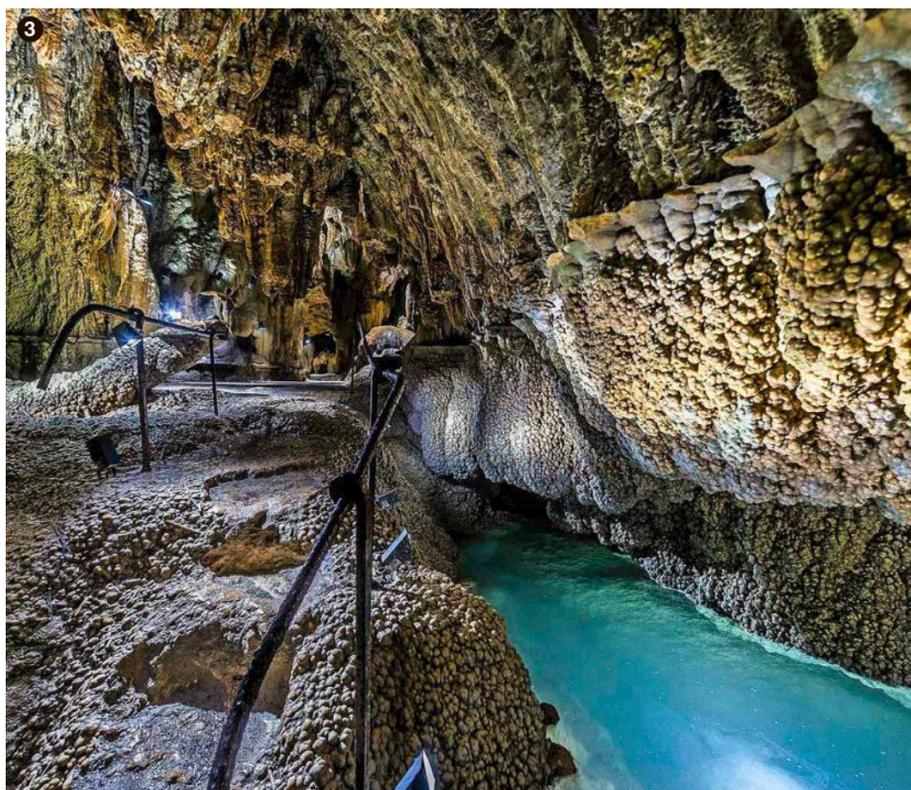
1 Der Sonnenuntergang als Ereignis

Viele Orte rühmen sich ihrer Sonnenuntergänge. Doch mit Zug kann es keiner aufnehmen, hier trägt der Sonnenuntergang das Prädikat «einzigartig in Europa». Am besten lässt er sich im Sommer von der Zuger Seepromenade aus beobachten. Denn von hier aus geht der glühende Ball jenseits vom See unter. Die Farbenpracht ist gewaltig, wechselt von Gelb über Orange bis Rot. Ein Naturereignis sondergleichen, das man sich nicht entgehen lassen sollte.



2 Mit Herz durch die Stadt radeln

Velofahrende kommen in Zug auf ihre Kosten und werden belohnt mit dem Blick auf prächtige Berge, den See oder die herausgeputzte Altstadt. Gleich zwei Etappen der Herzroute vom Genfer- zum Bodensee sehen Zug als Zwischenhalt vor: der Streckenabschnitt von Einsiedeln nach Zug sowie jener von Zug nach Willisau. Im Vordergrund steht bei beiden Touren das Erlebnis und nicht die Anzahl zurückgelegter Kilometer. So führt die Strecke vom Klosterdorf Einsiedeln nach Zug vorbei am einzigartigen Hochmoor von Rothenthurm. Am Rand der Strecke von Zug nach Willisau warten unzählige Sakralbauten – vom Bildstöckli bis zur Klosteranlage in Eschenbach. Wer gern noch ein wenig länger im Sattel bleibt, für den gibt es seit zwei Jahren die siebzig Kilometer lange Morgartenrunde: Sie führt vorbei an allen Sehenswürdigkeiten des Kantons wie dem Ägerisee oder dem Morgartendenkmal.



Fotos: Andreas Busslinger (3)

3 Spektakel im Untergrund

Hinten im Lorzentobel, tief im Innern der Erde, erwartet die Besucherinnen und Besucher eine faszinierende Welt: In den Baarer

Höllgrotten sind 6000 Jahre alte Tropfsteinhöhlen zu bewundern. Alte Naturschätze, die modern inszeniert und von April bis Oktober besichtigt werden können. Das «Höllgrotte-Tüüfeli» ent-

führt in eine fabelhafte Welt. Entdeckt wurden die Höhlen 1863 von Arbeitern, die im Lorzentobel Tuffstein für die Auskleidung von Eisenbahntunnels im Knonaueramt abbauten.

4 Auf die Leiter, fertig, los!

Seit fast 400 Jahren findet jeweils im Juni der Chriesimärt der Zuger Kirschenbauern statt. Früher durften an diesem Tag alle mit



der Leiter bereitstehen und auf Kommando zu den Kirschbäumen losrennen. Wer zuerst die Leiter an einen Baum lehnte, durfte diesen abernten. So wild treiben es die Zuger heute nicht

mehr. Dafür veranstalten sie am Chriesimärt jeweils den Zuger Chriesisturm – ein spektakuläres Rennen durch die Zuger Altstadt. Eingeläutet wird dieser unterhaltsame Wettstreit durch die Chriesigloggä der Kirche St. Michael. Gestartet wird in Zweier-Teams. Aus gutem Grund: Beim Rennen muss die traditionelle, über acht Meter lange Zuger Chriesileiter (Chriesihöggli) mitgetragen werden. Im Anschluss finden sich die Chriesifreunde in der Festbeiz auf dem Zuger Landgemeindeplatz ein, um alles, was sich aus Kirschen herstellen lässt, zu geniessen: Chriesiwurst, Kirschwasser – und natürlich die Kirschtorte und pflückfrische Zuger Kirschen.

5 Kunst von Weltformat

Zug hat ein Kunsthaus, ein Fischereimuseum, ein Museum zur Urgeschichte sowie zur Burg Zug und ein Ziegelei-Museum. Natürlich hat Zug auch ein Kirschtorten-Museum, im weiteren eine denkmalgeschützte Fliegerabwehr-Lenkaffenstellung aus dem Kalten Krieg, die besichtigt werden kann. Dazu gibt es seit einigen Jahren auch noch die Nicola Erni Collection in Steinhausen bei Zug. Diese beherbergt eine umfangreiche Kunstsammlung mit Fokus auf Fotografie und zeitgenössische Kunst. Unter anderem zeigt sie eine der bedeutungsvollsten Sammlungen mit Werken von Jean-Michel Basquiat. Ebenso zu sehen gibt es Bilder beziehungsweise Fotografien von Annie Leibovitz, Peter Lindberg, Helmut Newton, Julian Schnabel, Cindy Sherman oder Andy Warhol. Die Nicola Erni Collection kann nur mit Führung und an ausgesuchten Tagen besucht werden. Tickets können kostenlos jeweils am letzten Montag im Monat auf der Webseite des Museums beantragt werden.

www.nicolaernicollection.ch
www.zug-tourismus.ch

Hotels, die ganz auf Schweizer Qualität setzen

Julia Geffers Die neue Geschäftsführerin bringt frischen Wind in die Vereinigung der Swiss Quality Hotels. Das freut auch die Gäste.

Was haben das Hotel Zofingen im Aargauer Städtchen und das Bellevue in Seelisberg am Vierwaldstättersee gemeinsam? Sie gehören neu zu den Swiss Quality Hotels, einer Vereinigung unabhängiger Herbergen.

Seit mit Julia Geffers ein absoluter Branchenprofi die Vereinigung leitet, herrscht Aufbruchstimmung. Die 53-jährige kam im Juni 2023 von den renommierten Relais & Châteaux Hotels und brachte den ersehnten frischen Wind in die Genossenschaft. Sie setzt, wie der Name verrät, ganz auf Schweizer Qualität. Mitglieder sind Hotels im Segment von drei bis vier Sternen Superior, die nicht zu einer Kette gehören. Sie werden sehr persönlich geführt, entweder von den Besitzern selber oder von engagierten Direktorinnen und Direktoren. Derzeit gehören fünfzig Häuser zu Swiss Quality

Hotels. «Das angestrebte Etappenziel für dieses Jahr haben wir also schon jetzt erreicht», freut sich Julia Geffers.

Hotels in Städten und Ferienorten

Das Portfolio von Swiss Quality Hotels ist breit, umfasst Hotels in Ferienregionen und urbanen Gebieten – vom Bernerhof in Gstaad über das Hotel Olten bis zum Sedartis in Thalwil oder dem Bellinzona Sud. Die Anzahl Zimmer schwankt zwischen fünfzehn und hundert.

Und was leistet die Zentrale von Swiss Quality Hotels in Zürich-Wollishofen? «Im Prinzip bieten wir den Hotels einen vollen Service an, übernehmen Aufgaben, die kleinere Häuser mit beschränkten Ressourcen gar nicht stemmen können», sagt Julia Geffers. Im Fokus steht die Distribution: Julia Geffers und



Sorgt für Aufbruchstimmung: Julia Geffers.
Foto: Remy Steiner

ihr sechsköpfiges Team betreuen die verschiedenen Buchungskanäle der einzelnen Häuser, wie etwa booking.com. Das hilft, die Hotels besser auszulasten, auch dank wachsender internationaler Kundschaft.

Bei Swiss Quality Hotels werden das Networking und das Know-how auf verschiedenen Ebenen gestärkt. So trafen sich im März erstmals die für die Réception und das Check-in zuständigen Mitarbeitenden zu einem eintägigen Erfahrungsaustausch. Die Frontmanagerinnen und -manager aus 23 Hotels vernetzten sich und hörten Referate zu Künstlicher Intelligenz und digitalen Hotelbewertungen.

Swiss Quality Hotels ist eine Non-Profit-Organisation, die den Mitgliedern gehört. Sie wurde 1986 unter dem Label «Top Welcome Swiss Hotels» gegründet und 2003 umgetauft. Die

Vereinigung genoss in der Branche stets einen guten Ruf, flog beim Publikum aber unter dem Radar. «Das ist vorbei», kündigt Julia Geffers an, «wir werden dank verschiedener Massnahmen auch für die zukünftigen und aktuellen Hotelgäste viel sichtbarer.»

Ist es auch denkbar, dass ein Hotel aus der Vereinigung ausgeschlossen wird? «Wir richten uns nach den Publikumsbewertungen, die in der Plattform TrustYou zusammenfliessen. Dort gibt es eine bestimmte Punktezahl, die ein Haus erreichen muss», sagt Julia Geffers. Ausserdem besuchen die Studierenden der Hotelfachschule Luzern die Swiss Quality Hotels anonym und klopfen in sogenannten Mystery Checks die Mitgliedsbetriebe auf Schweizer Qualität ab. **Christoph Ammann**
www.swissqualityhotels.ch



Wander- und Familienparadies: Traumhafter Blick von der Alp Bella oberhalb Samnaun.

Auf den Spuren der Schmuggler

Samnaun Das einzige Zollfreirevier der Schweiz ist ein Wanderparadies mit unzähligen Routen. Die unmittelbare Nähe zu Tirol sorgt für spannende Anekdoten.

Markus Fässler

Insbesondere nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs spielte sich rund um Samnaun im Engadin Illegales ab. Auf schmalen und steilen Pfaden machten sich Schmuggler auf nach Ischgl im Tirol und riskierten dabei ihr Leben. In den schwer beladenen Rucksäcken trugen sie unter anderem Alkohol, Tabakwaren, den Süsstoff Saccharin oder Schokolade.

Einer, der sich mit der Schmugglergeschichte rund um Samnaun bestens auskennt, ist Dorf- und Museumsführer Arno Jäger. Der Samnauner hat Spannendes zu erzählen: Etwa, dass auch Nylonstrümpfe aus der Schweiz nach Österreich geschmuggelt wurden. Der Grund: In den anderen Ländern Europas war der Stoff wegen des Krieges rationiert, da er für Zelte oder Schiffssiegel gebraucht wurde.

Und natürlich drehte sich viel um Fleisch, das schon damals in Österreich um einiges günstiger zu haben war. «Es wurde aber nicht etwa kiloweise Fleisch eingeschmuggelt, sondern lebende Tiere», so Jäger. In Samnaun hätten Geissen und Schafe damals erstaunlicherweise fast immer Drillinge gehabt, sagt er und lacht. «Wenn es zwei Gitzis oder Lämmer gab, kam in der Regel noch ein österreichisches Geschwisterchen dazu.»

Heute trifft man allerdings keine dubiosen Gestalten mehr

an auf den ehemaligen Säumer- und Schmugglerwegen rund um Samnaun. Vielmehr lässt es sich auf ihnen wunderbar wandern. So gibt es gleich zwei Möglichkeiten, um zu Fuss von Samnaun nach Ischgl zu gelangen. Bei der einen Tour führt die Route über Zebblasjoch und Salaaser Kopf hinauf zum Stammgästekreuz der Greitspitze auf 2871 Meter über Meer und via Idalp hinunter nach Ischgl. Wer diese Wanderung an einem Tag machen will, muss sich wegen der Betriebszeiten der Luftseilbahnen sputen. Daher empfiehlt es sich, über Nacht in Ischgl zu bleiben. Bei der verkürzten Version der Tour fährt man mit der Luftseilbahn auf den Berg und macht sich dann auf dem Gratwanderweg vom Alptrider Sattel auf in Richtung Idjoch und Idalp.

Auch Kinder kommen nicht zu kurz

Die Wanderungen auf den Schmugglerpfaden sind nur zwei von vielen Sommer-Highlights der Destination Samnaun. Weitere spannende Touren: Vom gemütlichen Märchenweg mit Murmina und Murmin für Familien auf einer anspruchsvollen alpinen Route über den Bürkelkopf (3030 Meter über Meer) bis hin zu einer der höchsten Wanderungen der Alpen auf den Samnauner Hausberg Muttler (3296 Meter über Meer). Dazu kommen achtzig Kilometer Mountainbike-Trails, die Samnaun mit den



Biken und Klettern: Sommer-Aktivitäten in der Region Samnaun.

Nachbartälern im Paznaun im Norden und über den Fimberpass mit dem Engadin im Süden verbinden. Dank des Family Kletter- und Boulderparks auf der Alp Trida, der Holzkugelbahn auf dem Alptrider Sattel oder der Discgolf-Anlage in Samnaun kommen auch Kinder nicht zu kurz.

Übrigens: Dank der Gästekarte «Alles inklusive» profitiert man im Sommer ab der ersten Übernachtung in Samnaun von zahlreichen kostenlosen Leistungen, etwa der Nutzung aller Bergbahnen bis nach Ischgl, dem Eintritt ins Alpenquell Erlebnisbad inklusive Saunawelt oder der Teilnahme an geführten Wanderungen. Die öffentlichen Busse im Samnauntal sind grundsätzlich kostenlos nutzbar.

Und selbst wer Wandern mit Shoppen verbinden will, ist in Samnaun richtig. Denn seit 1892 ist die Destination das einzige Zollfreiparadies der Schweiz. Mit der Gründung des modernen Bundesstaates 1848 wurde die Landesgrenze als Zollgrenze definiert. Da Samnaun damals nur von Pfunds über Spiss in Österreich erreichbar war, mussten die Einheimischen für alle Waren an der Grenze Zoll zahlen. Mit der Eröffnung der Samnaunerstrasse 1912 fiel dieser Nachteil weg, Samnaun blieb aber weiterhin zollfrei. Heute gibt es hier vierzig Dutyfree-Shops, in denen von Spirituosen über Kosmetika bis hin zu Sportartikeln praktisch alles verkauft wird. www.samnaun.ch

So nachhaltig ist die Schweizer Parahotellerie

Tourismus fürs gute Gewissen Ob Ferienwohnung, Campingplatz oder Jugendherberge – in Sachen Umweltschutz ist diese Branche vorbildlich unterwegs.

Ferien ganz ohne CO₂-Fussabdruck sind nicht möglich. Aber die touristischen Player unternehmen viel, um diesen zumindest zu reduzieren. Das gilt besonders für die fünf Mitglieder der IG Parahotellerie, nämlich BnB Switzerland, Interhome, Reka, Schweizer Jugendherbergen und TCS Camping.

Ein Beispiel ist die Teilnahme von TCS Camping an Initiativen wie Ecocamping und dem Sustainable-Programm von Schweiz Tourismus. 2023 wurden neun TCS-Campingplätze von Ecocamping für vorbildliches Engage-

ment im Umwelt- und Naturschutz ausgezeichnet. Gleichzeitig haben sie das Sustainable-Level II erreicht. «Wir setzen unter anderem auf Strom aus Wasserkraft, CO₂-Kompensation sowie Abfalltrennung und aktives Recycling», sagt Oliver Grützner, Leiter Tourismus und Freizeit beim TCS.

Eine eigene Nachhaltigkeitsstrategie fährt der Ferienwohnungs-Vermittler Interhome, eine Hotelplan-Tochter. Sie umfasst drei Säulen: «One Planet», bei der man sich international dem Klimaschutz ver-

pflichtet, «People & Places», bei der Interhome unter anderem nachhaltige Angebote für die Gäste schaffen will sowie «Responsible Business», bei der zum Beispiel die Mitarbeitenden aktiv einbezogen werden. «Wir sehen es als Verpflichtung, uns für einen nachhaltigen Tourismus einzusetzen», so Jörg Herrmann, Co-CEO von Interhome.

Jugendherbergen beziehen Energie aus Wasserkraft

Bereits im Jahr 1994 haben die Schweizer Jugendherbergen mit der Einführung ihrer Nachhaltig-

keitsstrategie einen wesentlichen Meilenstein gelegt. Konkret beziehen die Schweizer Jugendherbergen seit 2009 hundert Prozent der elektrischen Energie aus erneuerbarer Wasserkraft. Zudem sind die Betriebe dank baulicher Massnahmen energieeffizient. «In all unseren Entscheidungen wird sicht- und spürbar, dass die sozialen, wirtschaftlichen und nachhaltigen Werte in den Unternehmen verankert und gelebt werden», so CEO Janine Bunte.

Erfolge dank nachhaltiger Bemühungen vermeldet auch Reka.

So stiessen deren Gebäude im Jahr 2023 rund 55 Prozent weniger CO₂ aus als noch 2010. «Aktuell werden 9 von 13 unserer grössten Ferienanlagen klimaneutral betrieben und zukünftige Projekte erhalten klimaneutrale Energiekonzepte», sagt Direktor Roland Ludwig. Zudem erbrachte Reka alle Nachweise für die Level II-Zertifizierung des Sustainable-Programms. Und: Dank der Reka-Stiftung Ferienhilfe können sozial und wirtschaftlich benachteiligte Familien und Alleinerziehende eine Woche lang Ferien für 200 Franken geniessen.

Im kleineren Rahmen, welcher der geringen Grösse der «Bed & Breakfast»-Betriebe geschuldet ist, agiert BnB Switzerland. Trotzdem verfügt man über das Swisustainable-Gütesiegel. Ausserdem arbeitet BnB Switzerland seit diesem Frühling mit einem eigenen Nachhaltigkeitslabel für Privatunterkünfte. «Der Check umfasst 36 Kriterien, woraus drei Nachhaltigkeitslevel, die für Gäste ersichtlich sind, resultieren», sagt Jennifer Provoost, stellvertretende Geschäftsführerin BnB Switzerland. **Markus Fässler** www.parahotellerieschweiz.ch

Hier pfeift man auf Ausflüge

Hideaway in Südtirol Die Amolaris-Garten-Chalets im Vinschgau sind so bezaubernd, dass man keine Lust auf Unternehmungen verspürt.

Christian Schreiber

Im Amolaris, einem feinen Refugium im Südtiroler Vinschgau, gibt es Dauergäste, die bereits im Frühjahr eingekcheckt haben. Sie fühlen sich so wohl, dass sie um die Wette brummen und summen. Die Rede ist von zwei Insekten-Hotels und ihren Bewohnern. Gediegener geht es hingegen in den Garten-Chalets des Amolaris in Goldrain zu. Von den Nachbarn links und rechts ist nichts zu sehen und zu hören.

Die grosszügigen und luxuriösen Wohneinheiten sind fächerartig in einem Viertelkreis angeordnet. Privatsphäre ist oberstes Gebot. Jeder hat sein eigenes Rasen- und Blumenparadies und eine Sauna nebst Whirlpool im Freien. Man setzt sich ins sprudelnde Wasser, blickt auf den Vinschger Sonnenberg und schaltet den Kopf ab. Als weitere Aktivität bietet sich an, die Liegestühle in den sattgrünen Rasen zu rücken, um die Aussicht auf das 3131 Meter hohe Kleine Hasenohr zu geniessen, auf Wälder, Schneefelder und Gipfel.

Der wundersame Gesang glücklicher Vögel

So viel zu sehen gibt es, dass es eigentlich nie langweilig wird. Bis man etwas entdeckt, das noch besser ist. Der Garten grenzt an die Bio-Apfelplantage, die der Amolaris-Seniorchef betreibt. Dort tut sich etwas Geheimnisvolles. Eine Melodie liegt in der Luft, schwebt zwischen den Bäumen hin und her und bahnt sich sanft den Weg in den Garten der Liegestuhl-Gäste. Es ist der Gesang glücklicher Vögel. Vermutlich sind sie so gut drauf, weil die Felder ein wahres Schlaraffenland offenbaren. Hier picken, dort picken, immer etwas



Viel Privatsphäre: Die luxuriösen Wohneinheiten der Amolaris-Garten-Chalets.

im Schnabel. Jedenfalls sind die Gute-Laune-Vögel ansteckend. Am zweiten Tag steht man am Zaun und pfeift eine eigene fröhliche Melodie.

Der Whirlpool im Garten blubbert schon

Warum das geheimnisvoll ist? Man sieht nie einen Vogel. Einmal stellen wir den Wecker auf sechs Uhr morgens, um wenigstens einen der gefiederten Sänger zu ertappen. Ohne Erfolg. Da ja Ferien sind, könnte man sich eigentlich wieder ins Bett legen. Aber der Whirlpool blubbert schon. Wir steigen hinein und schmieden Pläne für den Tag. Heute ein Ausflug nach Glurns, der Mittelalter-Stadt an der Grenze zur Schweiz? Oder doch lieber zum Shoppen nach Meran? Es würde sich auch eine Wanderung zur Burg Obermontani anbieten.

So geht das jeden Tag. Wir nehmen uns etwas vor, und am Ende verbringen wir die Zeit im Garten, im Whirlpool, in der Sauna, in den gemütlichen Wohnzimmer-Sesseln, im flauschigen Bett. Amolaris-Chefin Katharina Kaserer hat uns von Stammgästen erzählt, die froh waren, als es bei ihrem Aufenthalt regnete. «Sie bekamen kein schlechtes Gewissen, als sie den ganzen Tag im Chalet blieben.» Wir würden

Anreise und Infos

Anreise: Mit der Bahn (SBB, RhB, Vinschgerbahn) und Postauto via Landquart, Vereinatunnel, Zernez, Ofenpass ins Vinschgau. Mit dem Auto über den Ofen- oder Reschenpass.

Übernachtung im Amolaris: Ab 197 Euro p. P./Nacht im Garten-Chalet. Frühstück: 24 Euro p. P. **Info:** www.amolaris.com

an dieser Stelle gern über unsere Unternehmungen und Wanderungen berichten. Aber zu viel mehr als zwei Velotouren konnten wir uns nicht aufraffen. Diese waren jedoch fantastisch, da die Wege mitten durch die Apfelplantagen führen. Kein motorisierter Verkehr, dafür tolle Ausblicke Richtung Ortler oder Dolomiten. Dennoch erlauben wir uns diese Einschätzung: Der Vinschgau läuft touristisch ein bisschen unter dem Südtirol-Radar. Klar, in der Hauptsaison ist es voll. Wer aber im Frühjahr oder Herbst vorbeischaud, erlebt ein erstaunlich ruhiges Tal, das kulturell und landschaftlich sehr viel zu bieten hat.

Vier Stunden am Tisch – und es wird nie langweilig

Einmal haben wir unseren Garten dann doch noch verlassen, sind mit dem Velo ins benachbarte Schlanders gefahren. Ziel war das «Speckgele». Der Name des Restaurants erweckt einen falschen Eindruck. Man denkt an Hausmannskost, Schinken und Braten. Stattdessen: exquisite Gerichte, kunstvoll gestaltete Teller, Lebensmittel und Weine auf höchstem Niveau.

Das schmeckt nach Südtirol, nach Leben, Lust und Liebe. Wir sassen fast vier Stunden zu Tisch, und es war nie langweilig. Senior-Chef Markus Walder erklärt jeden Wein und sogar das Olivenöl aus Apulien. Er hält die Flasche in der Hand und beginnt seine Sätze immer mit: Der Produzent, der Wein, das Öl «zählen zu den Besten in Italien». Man schmeckt es. Es ist Nacht, als wir ins Amolaris zurückkehren. Und ruhig. Die Vögel schlafen. Von den Nachbarn links und rechts haben wir ohnehin nie einen Mucks gehört. www.vinschgau.net

Fühl' dich wohl in Tirol

Ferien im Hotel Wer ins Tirol reist, hat die Qual der Wahl. Es gibt mehr als 160 000 Hotelbetten und fast noch einmal so viele Übernachtungsplätze in Ferienwohnungen und Privatunterkünften. Drei Geheimtipps.



Gletscherwein in Sölden

Das Central in Sölden liegt auf 1377 Meter über Meer. Wer will, kann mit der Bergbahn auf den Gletscher des Gaislachkogels fahren. 3000 Meter hoch. Zackige Bergspitzen, klare Luft, grosses Glück. Man kann aber auch im Hotel bleiben und sich die Höhe ins Glas holen. Das Fünfstern-Haus hat nämlich einen eigenen Wein, der oben am Gletscher lagert und reift. Sein Name lautet Pino 3000. Drei bekannte Winzer aus Österreich, Deutschland und Italien haben den Blauburgunder kreiert. Bevor man sich ein Gläschen gönnt, hat man vielleicht den Summit-Spa besucht, der über den Dächern des Ortes liegt, ist im Infinity-Pool geschwommen, war im Sole-Dampfbad oder in einer der neun weiteren Schwitzstuben. Um herauszufinden, ob der Rotwein in der Höhe anders schmeckt: Beim Gletscher gibt es ein feines Restaurant, und auf dessen Karte ist auch der Pino 3000 aufgeführt.

Anreise: Via Feldkirch und Arlberg ins Ötztal www.central-soelden.com



Sommerfeeling in Ehrwald

Tradition trifft Moderne. Solche Statements hört man immer wieder, wenn es um neue Hotelbauten geht. Beim Aerli, einem Appartementhaus in Ehrwald im Schatten der Zugspitze gilt die Aussage voll und ganz. Die Fassade aus naturbelassenem Holz ist ein Statement pro Tiroler Natur. Unterschiedliche Raumhöhen erzeugen ein Gefühl von Freiheit, das durch die grossen Panoramafenster noch verstärkt wird. Sie sorgen dafür, dass Berge, Wälder, Himmel und die Sonne ins Zimmer kommen. Das Material ist hochwertig. Massivholz, Kalkputz und Stein setzen feine Akzente. Ein niederländischer Architekt, der in Tirol lebt, hat das Haus geplant. Hinter der Idee stehen zwei Schwestern, die von Anfang an auf eine aussergewöhnliche Architektur im Ausserfern und ein klares Design abzielten. Dennoch sollte dem Haus das traditionelle Handwerk anzusehen sein. Es ist gelungen.

Anreise: Via Bregenz, Isny, Füssen, Reutte nach Ehrwald www.aerli.at



Kaiserschmarrn am Walchsee

Wasser und Berge sind eine verlockende Kombination, die im Walchsee Aktivresort eine Hauptrolle spielt. Der glasklare See zählt zu den wärmsten in Österreich. Seit Mai gehört eine neue Dépendance mit exklusiven Suiten und privatem Seezugang zum Hotel. Die grosszügigen Räumlichkeiten mit mehr als fünfzig Quadratmetern verfügen über Panoramafenster und Balkone, die herrliche Ausblicke auf das Wasser und die Gipfel des Kaisergebirges ermöglichen. Wer will, kann sich das Frühstück in der Suite servieren lassen. Danach kann man die Natur beim Biken oder Wandern geniessen oder aber eines der besonderen Erlebnisse buchen, die das Hotel bietet – etwa einen Kaiserschmarrn-Kurs mit Chefkoch Marcel. Und noch eine Sache, die gut schmeckt: Wer mit der Bahn anreist, wird in Kufstein abgeholt, erhält ein regionales Gratis-ÖV-Ticket und zehn Prozent Rabatt auf den Zimmerpreis.

Anreise: Via Feldkirch, Arlberg, Innsbruck nach Kufstein und Walchsee www.daswalchsee.at **Christian Schreiber**

Fotos: Rudi Wyhlihdal, Niklas Stadler, pott architekten

Gipfel, Golf und Gröstl

Outdoor Draussen sein, die Natur erleben, sportlich in den Bergen auf Touren kommen, maximale Abwechslung geniessen. – In der Region Innsbruck gehen die Ferienwünsche in Erfüllung.

Christian Schreiber

Morgens Start in der City, mittags auf dem Gipfel, nachmittags Baden im See, abends ein Konzert im Freien. Und am nächsten Tag ein neues Programm. Die Region Innsbruck bietet eine riesige Vielfalt an Aktivitäten und maximale Abwechslung.

Wandern: Sellraintal und Zirbenweg

Gipfel gibt es genügend rund um Innsbruck. Wer es einsam und ursprünglich, herausfordernd und anspruchsvoll mag, sollte sich das Sellraintal vornehmen. Die dortigen Bergsteigerdörfer sind im Sommer bunt und gesund, weil überall die Alpwiesen blühen und die Heilkräuter spriesen. Gesund ist auch die Wanderung auf dem Zirbenweg, der sich in einer Höhe von 2000 Meter über Meer um Innsbruck schlängelt. Der Kreislauf kommt in Schwung, und der Duft der Zirbe (Arve) fördert die Entspannung und hilft, Stress abzubauen.

Velofahren: Die Qual der Wahl

Als Velofreund hat man in und um Innsbruck die Qual der Wahl: Mountainbike, Rennvelo, E-Bike? Locker-lässig dem Fluss entlang, sportlich über den Pass oder zum Gipfel, flowig auf dem Trail oder entspannt zum Mieminger Plateau? Wer diese Hochebene als Ziel auserkoren hat, strampelt

auf dem Genuss-Radweg durch grüne Wiesen und vorbei an Lärchenwäldern. Während der Tour kann man gemütliche Gasthäuser besuchen und die Tiroler Spezialitäten ausprobieren.

Golf: Mieminger Plateau

Saftiges Grün ringsum. Golf steht rund um Innsbruck hoch im Kurs. Sportliche Feriengäste schwingen den Schläger auf fünf Plätzen, die teils spektakulär inmitten der imposanten Bergkulissen liegen. Erneut ist das Mieminger Plateau zu erwähnen. Dort gibts eine 27-Loch-Anlage, die höchste Konzentration erfordert, weil man leicht abgelenkt wird von der grandiosen Aussicht auf das Inntal und die Ötztaler und Lechtaler Alpen.

Wasserspass: Badeseen und Riverrafting

Wer Innsbruck im Sommer besucht, muss definitiv eine Badehose einpacken. Der Lansersee ist etwas für echte Naturfreunde. Es handelt sich um einen alpinen Moorsee, der über eine feine Infrastruktur mit Kinderbereich, Sprungturm und Wasserinsel verfügt. Weitere Badeseen gibt es in der Rossau und in Untermieming. Eine besondere Sightseeing-Tour erlebt man beim City Rafting. Im Schlauchboot gehts gemütlich an Sandbänken und vielen Sehenswürdigkeiten vorbei. Mehr Action ist



Badeplausch für Naturfreunde: Der idyllische Lansersee wird im Sommer bis zu 25 Grad warm.

beim Up-Stream Surfing angesagt, wo man sich auf dem Surfbrett stehend über den Fluss ziehen lässt.

Events: Freilichtbühne und kaiserliche Kulisse
Kultur und Konzerte werden im Sommer nach draussen verlegt.

Einer der Top-Spots ist die Kaiserliche Hofburg, deren imposanten Innenhof im Juli verschiedene Orchester und Ensembles

mit Klang füllen. Im nahen Telfs erhebt sich im Juli und August eine Freilichtbühne am Birkenberg, wo traditionelle und moderne Theater-Stücke gespielt werden. Das Hill Vibes Reggae Festival geht Ende Juli ebenfalls in Telfs über die Bühne.

Essen und Trinken: Tiroler Köstlichkeiten

Im Sommer sitzt man gern im Biergarten oder auf der Terrasse einer Berghütte. Das berühmte Tiroler Gröstl schmeckt unterm Kastanienbaum oder mit frischer Bergluft um die Nase gleich doppelt so gut. In Innsbruck lässt sich das Erlebnis mit dem Nordkette-Picknick sogar noch toppen: Im Restaurant Seegrube auf 2000 Meter über Meer stehen vorgepackte Rucksäcke bereit, mit denen man die Jause mitten ins Gebirge verlegt. Wer nicht so hoch hinaus will, kann sich einer Innsbrucker Food-Tour anschliessen und bei einem geführten Spaziergang die Tiroler Küche kennenlernen.

Mit der Welcome Card (gratis ab zwei Übernachtungen) kann man zum Beispiel an geführten Wanderungen und E-Bike-Touren kostenlos teilnehmen.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit Innsbruck Tourismus. www.innsbruck.info

In diesem Familienhotel sind sogar die Eltern entspannt

Montafon Die Falkensteiner Hotels & Residences zeigen im neusten Resort in Voralberg, dass sich Nachhaltigkeit, Luxus, Genuss und Spass für die ganze Familie nicht ausschliessen.

«Dürfen wir da drauf?», fragt die vierjährige Tochter und zeigt auf die fünf Holz-Schafe, die stoisch in der Lobby des Falkensteiner Montafon stehen und jeden beäugen, der das Fünfstern-Resort oberhalb von Tschagguns im voralbergischen Feriental betritt. Dann hängt sie noch ein übertriebenes «Bitteeee» an. Das Ja wird sie kaum gehört haben, so schnell, wie sie auf dem Rücken des Tieres sitzt. Die um zwei Jahre ältere Schwester tut es ihr gleich und so reiten sie gemeinsam ins Ferienwochenende. Der Ausritt dauert, bis das Eincheck-Prozedere durch ist. Und wie sich der Auftakt gestaltet, wird später auch der ganze Aufenthalt sein: entspannt. Und zwar nicht nur für die Kleinen, sondern auch für die Grossen.

Kinder überall willkommen

Das hängt vor allem damit zusammen, dass Kinder jeden Alters im vor anderthalb Jahren eröffneten Hotel der innovativen Falkensteiner-Gruppe willkommen sind. Und zwar nicht nur in einem Kinderparadies im Untergrund, sondern im ganzen Haus. Ob im Restaurant, in der Pool-Landschaft oder gar in der Bar.

Während sich hier die Grossen einen Kaffee oder Apéro gönnen und es sich in Sesseln und Sofas gemütlich machen, kraxeln die Kleinen ein riesiges Spielelement in der Form eines Baumes hoch und springen in der Krone Trampolin. Runter gehts mit der

Für Action und Unterhaltung wird den ganzen Tag gesorgt: «Science Lab» im Hotel Falkensteiner im Montafon.



Rutsche. Und für jene, die erste Klettergriffe üben wollen, steht eine Boulderwand bereit. Die Eltern haben stets alles im Blick und können, wenn nötig, den etwas zu mutigen Äffchen aus der Klemme helfen. Wer jetzt denkt: Oje, tönt alles ganz schrecklich nach einem Indoor-Spielplatz

mit Getränkestation, sei beruhigt. Unbeschwert Toben und gleichzeitig stilvoll Entspannen – so lautet hier das Motto.

Szenenwechsel: Wie kleine Physiker und Astronominen sitzen die Vier- bis Elfjährigen im Labor des Falky-Landes, der Kinderbetreuung des Hotels. Alle tra-

gen weisse Mäntel und schauen gebannt nach vorn. Dort erklärt eine Betreuungsperson die Milchstrasse: «Es ist die Galaxie, in der sich das Sonnensystem mit der Erde befindet.» Man zeigt den Kindern Fotos mit den hundert Milliarden Einzelsternen. Am Ende bekommen alle eine Schüs-

sel mit weisser Farbe und dazu blau, rot und oranges Pulver, um die eigene Milchstrasse zu zeichnen. Es ist 16 Uhr im Falkensteiner Montafon und «Science Lab» steht auf dem Programm.

Immer am späteren Nachmittag öffnet dieser spezielle Raum im Kinderclub die Türen und gibt

Einblicke in die sogenannten MINT-Bereiche, sprich Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik.

Das Labor ist nur eine von vielen Aktivitäten. Los geht es morgens im Falky-Land mit MontafonArt. Hier wird mit Naturfarben gemalt, mit Kristall-Salz gebastelt und Schmuck designt. Später folgen Kochkurse, Kostümpartys und auch Podcast-Produktionen. Jede Gruppe bekommt etwas geboten, eingeteilt in verschiedene Altersstufen. Ein absolutes Must für Abenteuerlustige ist ein Ausflug mit den Falky Rangers. Was die jüngsten Gäste auf den Wiesen und Matten rund ums Falkensteiner lernen, lebt das Hotel selber vor.

Schon vor seiner Eröffnung wurde das Haus mit den 123 Zimmern und Suiten als klimaneutraler Betrieb ausgezeichnet. So wird beispielsweise die Abwärme der Wasserkraftturbinen des benachbarten Wasserkraftwerks für die Wärme im Hotel eingesetzt. Und bei der Buchung hat der Umweltgedanke Einfluss auf die Preisgestaltung. Gäste, die sich für eine «Green Rate» entscheiden, zahlen ab drei Nächten bis zu zehn Prozent weniger. Dafür erfolgen der Wechsel der Bettwäsche und der Handtücher sowie die Zimmerreinigung nur alle drei Tage. Zu den Preisen sei noch gesagt: Kinder übernachten im Familienzimmer kostenlos. **Fabienne Riklin**

www.falkensteiner.com