

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 (IH) 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 041 888 74 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: vakant
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 Zurbruggen*****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 38 38
www.zurbruggen.ch
Gastgeber: Familie Zurbruggen
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 Zurich*****(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 1908

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-kernen.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 Schaufensterpumpe, 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
Familienzimmer/F 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

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 Schmoll
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.

«Mit dem Bademantel geht man nicht ins 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 Bergoase 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 mit dem Bademantel nicht in ein Museum geht.»

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.
- (11) **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******
3778 Schönried-Gstaad

- Telefon 033 748 04 30
www.ermirage.ch
Gastgeber: Romuald Bour
DZ/F ab 490 Fr.
- (16) **Walliserhof Grand-Hotel & Spa******
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 Hideaway 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 Fünfsterne-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 Güggeli» angeboten.

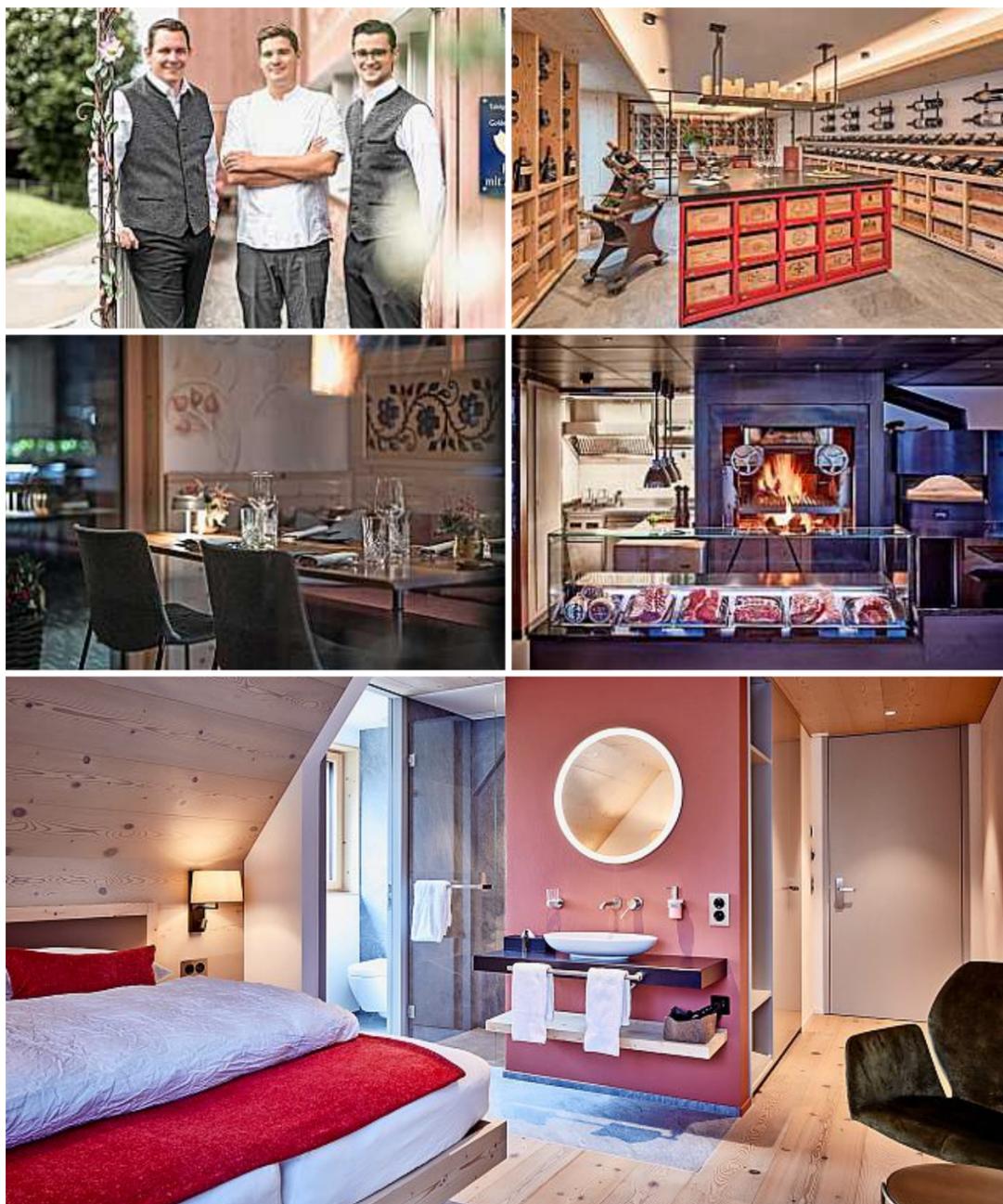
Das Restaurant, dem eine grosse Terrasse vorgelagert ist, hat knapp fünfzig Sitzplätze. Weitere dreissig Plätze gibt es in «Miggs Ofestübli», das mit einem origina-



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.



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 Fünfster-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**

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 Eisstockschieszen, locken auch viele Familien ins Wellnesshotel.

Nur weit vom Hotel entfernt sieht man auf 18 Viertausender. Und ein paar Meter neben dem Haus führt die Furggastalden-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

— **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, Fünfsterhotel** 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 Erfolgsstory. 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 Terroirküche, 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 herbeizaubert. 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 Hotelcrew 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. Beschwerft 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 unglau-

liche Mischung aus Märchenschloss und Engadiner Folklore. Nirgendwo wurden List und Lust, Hass und Frust, Leidenschaft und Liebschaften so zügellos 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 betöten 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-



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 Schliern 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 ernannte 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 Rufli 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 Mitarbeitern. 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 zur 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 ernannten ihn die Eigentümer 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 unermüdbaren Einsatz für das Projekt Peninsula Paris. Dank exzellenten Führungsqualitäten, Kreativität, Freude am Dienen und Respekt gegenüber allen Mitmenschen 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)

tin und Associate Director von Anfang an im Hotel mitgearbeitet. Tochter Rebecca absolvierte die Hotelfachschule Lausanne, hat bereits Erfahrungen in ausländischen Spitzenhäusern gesammelt und ist jetzt Assistentin des Vaters, der sich vor sieben Jahren als Delegierter in den Verwaltungsrat zurückzog.

Zu seinem Nachfolger als operativer Chef und Managing Director ernannte Wiedemann Richard Leuenberger, der für Ritz-Carlton, Four Seasons und Shangri-La um die Welt getingelt war und in jungen Jahren als F&B-Manager schon einmal im Palace gearbeitet hatte. Der 48-jährige Leuenberger erwies sich als Lotto-sechser. Seit seinem Amtsantritt vor sieben Jahren konnte der Gesamtumsatz des Hotels bis zum Geschäftsjahr 2022/23 um fast 47 Prozent auf 72 Millionen Franken gesteigert werden.

Die exklusivste Berghütte Europas

Im vergangenen Winter ging es weiter bergauf. Und auf die kommende Wintersaison hin werden für sechzig Millionen Franken fünfundzwanzig 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 Verruchtheit 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 stockbessenen 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.



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.

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 Ferienapartements 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 Auführungen 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 entspannender 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 Tartini's «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 Fünfsterne-Superior-Hotel gehört zu den besten Häusern Europas.

Luxuriöse Entspannung, Inspiration und Begegnung – das Fünfsterne-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.



«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.



«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 vierhundert 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 begrünnen 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 harter Matratzen, zu prallen Kissen oder zu lärmiger 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. Vorzeichen 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 Seevillen.