

Paradies für Kinder

Wo auch die Jüngsten
gern Ferien machen

Die Familienhotels — 83

Schwitzen mit Aussicht

Wo es die schönsten
Wohlfühloasen gibt

Die Wellnesshotels — 85



Die 125 besten Hotels der Schweiz

Zum 16. Mal präsentiert die SonntagsZeitung das grosse Rating der
besten Häuser vom Hotelexperten Karl Wild: Die Aufsteiger, die Absteiger, die Neuen.
Und das Schweizer Hotel des Jahres 2017

Von einer prominenten Jury zum «Schweizer Hotel des Jahres 2017» gekürt: Das über 100-jährige Waldhaus Sils im Oberengadin

Anzeige



EUROPA PARK
HOTELS
TRAUMHAFT ÜBERNACHTEN
im besten Freizeitpark der Welt



Mack
INTERIORS

16 neue Hotels schafften den Sprung ins Rating 2017

Aufsteiger, Absteiger und interessante neue Häuser in der ganzen Schweiz



Wellness auf höchstem Niveau: Die Frutt Lodge & Spa auf Melchsee Frutt

Karl Wild

Das Waldhaus im Oberengadiner Flecken Sils-Maria ist das Hotel des Jahres 2017. Es ist eine hochverdiente Auszeichnung für ein Haus mit einer unbeschreiblichen Aura, das in fünfter Generation von den Brüdern Patrick und Claudio Dietrich geführt wird und mit einem neuen Spa zusätzlich aufgewertet wurde. Das Hotel des Jahres wird von einer prominenten Jury erkürt, für die weiteren Auszeichnungen ist der Autor des Hotelratings mit seinem Team von Testern verantwortlich. Hotelier des Jahres ist Diego Glaus, der mit dem Albergo Losone eine einzigartige Erfolgsgeschichte schreibt. Heiko Nieder (The Dolder Grand) ist Koch des Jahres, Cristina Bally (Les Trois Rois) Concierge des Jahres.

Bestes Ferienhotel ist für ein weiteres Jahr das Eden Roc in Ascona. Das Grand Resort Bad Ragaz bleibt bestes Wellnesshotel, The Dolder Grand bestes Stadthotel, das Albergo Losone bestes Hotel für Familienferien. Einen Wechsel gab es in der Kategorie mit den besten Nice-Price-Ferienhotels (Doppelzimmer mit Frühstück für unter 275 Franken): Die Walliser

Perle mit dem berühmten Namen Pirmin Zurbriggen holte sich Platz eins zurück.

Hinter den Spitzenpositionen wurden die Ranglisten durcheinandergewirbelt wie kaum je zuvor. Das Waldhaus Sils ist nicht bloss Hotel des Jahres, sondern mit dem Gewinn von elf Rängen auch der grosse Aufsteiger unter den besten Ferienhotels. Bemerkenswerte sieben Ränge gewann das ebenso le-

gendäre Suvretta House in St. Moritz. Dank dem Sprung des Suvretta House auf Rang fünf hat St. Moritz jetzt wieder drei Hotels in den Top Ten. Neben dem Suvretta House schafften dies auch das Kulm, das erstmals auf Rang drei vorrückte, und das unverwundliche Badrutt's Palace (Platz sieben).

Übertroffen wird der Engadiner Nobelkurort indes erneut von Gstaad, das mit Palace, Le Grand

Bellevue, The Alpina und Park Gstaad erstmals vier seiner mittlerweile fünf Luxusherbergen unter die ersten zehn brachte. Noch vor all diesen Hotelmonumenten platzierte sich The Chedi Andermatt (Platz zwei hinter dem Eden Roc). Das spektakulärste aller Alpen-Hideaways steigerte den Umsatz 2016 um fast 25 Prozent und bleibt der grosse Überflieger.

16 Neue, so viele wie nie zuvor, schafften erstmals den Sprung ins Rating oder meldeten sich zurück. Darunter finden sich so interessante Namen wie Waldhaus Flims, Ultima Gstaad, Huus Gstaad, Piz Buin Klosters, Deltapark Thun, Savoy Lausanne, Storchen Zürich oder die Frutt Family Lodge. Allein in diese acht Häuser haben Investmentgesellschaften, private Investoren oder reiche Familien rund 400 Millionen Franken gesteckt. Nur bedingt aussagekräftig sind die angegebenen Übernachtungspreise. Diese wechseln oft täglich, ja stündlich. Unser Tipp: Buchungsportale vergessen und direkt beim Hotel buchen. Das bringt enorme Vorteile, wenn es um aktuelle Informationen oder Aktionen geht. Und oft liegt auch ein Upgrading drin.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Schweizer Hotelratings. Wild arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis ZH. Er und sein Team, ein gutes Dutzend Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle aufgeführten Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens 12 Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt. Die Bewertungskriterien:

- Wertung der massgeblichen Hotel- und Restaurantführer
- Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen
- Investitionstätigkeit
- Gastfreundschaft
- Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers
- Charakter und Originalität des Hauses
- Lage und Freizeitangebot
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Kategorienspezifische Angebote
- Gästebewertungen
- Subjektiver Gesamteindruck der Tester

Alpines Ambiente im Spa des Le Grand Bellevue

Wohlfühlloase auf 3000 Quadratmetern

Das Le Grand Bellevue in Gstaad unterzieht seine Wohlfühlloase einer ausführlichen Frischzellenkur. Ziel der Veränderungen: Le Grand Spa soll alpiner werden, das Design eine Symbiose mit der Region Saanenland eingehen. Umgestaltet werden Spa-Réception, alle Behandlungsräume, die Wellnesszone sowie der Spa-Garten. Dort gedeiht in Zukunft nur noch alpine Vegetation. Neu im Angebot sind neben einer privaten Spa-Suite mit Rasulbad auch eine Heu-Sauna und ein Freiluft-Jacuzzi. Die Wohlfühlloase des Le Grand Bellevue, eines der besten Hotels im Berner Oberland, umfasst über 3000 Quadratmeter und beghückt eine sehr anspruchsvolle Kundschaft. Sie wird ab Saisonöffnung am 21. Juni noch umfassender betreut, die Behandlungen werden flexibilisiert und den aktuellen Bedürfnissen der Gäste angepasst. «Mit dem neuen Grand Spa schaffen wir ein Erlebnis für alle Sinne», verspricht Hotelbesitzer Daniel Koetscher. www.bellevue-gstaad.ch

Hyatt-Küchendirektor als Sammler und Jäger

Hotelrestaurant setzt auf Nachhaltigkeit

Seit der Eröffnung 2004 setzt Frank Widmer die kulinarischen Akzente im Park Hyatt in Zürich. Nun zeigt der innovative Küchendirektor, dass Nachhaltigkeit in einem internationalen Hotelrestaurant kein Fremdwort ist. Vor kurzem hat er dem Parkhaus ein interessantes Konzept namens «Jage, fische und sammle im Wald, uf de Wise und im Wasser» verpasst. «Als kleiner Bub ging ich mit meinem Grossvater frühmorgens zum Fischen. Wir genossen die Stille am Fluss, freuten uns über den Fang, den wir vor Ort räuchereten», erzählt Widmer. Er besann sich auf die Jugenderlebnisse und setzte durch, dass im Parkhaus fast nur noch Speisen und Zutaten aus der Region verwendet werden: Black-Angus-Fleisch aus dem Zürcher Oberland, Kaviar aus Frutigen BE, Meerrettichsprossen aus Adliswil ZH. «Irgendwann müssen wir so weit sein, dass wir Gemüse und Kräuter selber anbauen», sagt Widmer, der oft als Sammler in Wald und Wiese unterwegs ist. (CAM) zurich.park.hyatt.com

«Die 150 besten Hotels» gibts wieder in Buchform

Alle Häuser werden detailliert vorgestellt

Unter dem Titel «Die 150 besten Hotels der Schweiz» ist das Karl Wild Hotelrating soeben zum fünften Mal in Buchform erschienen. Im ausgebauten Rating sind neben den besten Ferien-, Nice-Price-, Wellness-, Stadt- und Familienhotels auch die inspirierendsten Seminarhotels klassiert. Dazu werden 15 Trouvaillen präsentiert. Sämtliche Hotels werden detailliert vorgestellt und kompetent beschrieben. Zusätzlich zu den in der Sonntagszeitung vergebenen Auszeichnungen ehrt der Führer vier weitere Persönlichkeiten für ihre herausragenden Leistungen. Der 296 Seiten umfassende Guide versteht sich in erster Linie als Serviceleistung und Orientierungshilfe für Gäste.



«Die 150 besten Hotels der Schweiz 2017/18» Weber-Verlag, 39 Fr. erhältlich im Buchhandel oder bei weberverlag.ch

Trafo Hotel mit dem schnellsten Check-in

Eine neue App erkennt den Hotelgast

Das Trafo Hotel in Baden AG bietet ab Juni als eine der ersten Herbergen des Landes den Service der App Conichi an. Die Hotelcrew erkennt den anreisenden Gast via Minisender (Beacon-Technologie) mit dessen Smartphone und kann ihn mit Namen begrüssen. Persönliche Wünsche und Vorlieben der Kundschaft werden ebenfalls durch die App übermittelt. Hat der Gast zum Beispiel «Zimmer in Liftnähe gelegen» angegeben, kann der Réceptionist diesen Wunsch direkt erfüllen. Extraleistungen und Übernachtungskosten werden über die App beglichen, sodass der Gast am Abreisetag das Hotel ohne Réceptionskontakt verlassen kann. Die Rechnung für den Aufenthalt wird digital übermittelt. «Mit der Conichi-App können wir den wahrscheinlich schnellsten Hotel-Check-in der Schweiz anbieten. Gleichzeitig empfangen wir unsere Gäste wie zu Hause – frei von lästigen administrativen Aufgaben», sagt Erik W. Roedenbeck, Direktor des Trafo Hotels. www.trafohotel.ch

Editorial

Im Bett von Isabelle Huppert

Es gibt Leute, die können nicht in fremden Betten schlafen. Nicht, weil sie prüde wären, sondern weil es für sie ein Graus ist, in einem Bett zu liegen, in dem schon Hunderte Menschen zuvor geliebt, genächtigt, geweint haben. Und es gibt Leute, die lieben es, von Ort zu Ort, von Land zu Land zu ziehen und genau diese Häuser aufzusuchen, in denen sich Reisende begegnen, die erfüllt sind von einem kosmopolitischen Spirit, der Fremde zu Freunden macht.

Zwar gleichen sich die neuen Hotels dieser Welt immer mehr, sodass man oft gar nicht mehr weiss, in welcher Stadt man gerade aufwacht. Doch es gibt sie noch, die legendären Grandhotels. Das Raffles, das Royal Taj Mahal, das Mandarin Oriental. Aber auch die Schweiz hat ihre Hotel-Ikonen. Zum Beispiel das Suvretta House in St. Moritz oder eben das Waldhaus in Sils, das Hotel des Jahres 2017. Es ist eines jener Traditionshäuser, die einzigartig sind, die es nur einmal auf der Welt gibt. Eine Legende, die eine Geschichte erzählt und jene Atmosphäre ausstrahlt, als Reisen noch Kontemplation und nicht Stress bedeutete. Hier wurde Weltliteratur geschrieben, Kultur und Politik gemacht.

Vielleicht mögen diese Häuser heute etwas behäbig daherkommen mit ihren Kronleuchtern, den seidenen Tapeten und schweren Teppichen. Doch auch sie gehen mit der Zeit. Das über 100-jährige Waldhaus etwa hat eben zehn Millionen Franken in einen neuen, 1400 Quadratmeter grossen Spa investiert, und auch das Suvretta House unterzog seine Zimmer einer Totalrenovation. Und trotzdem kann man in diesen Hotels noch immer eintauchen in eine eigene Welt weitab von Hektik und Alltag.

PS: Vielleicht beruhigt es Hotelmuffel, dass sie im Waldhaus in einem Zimmer schlafen, in dem vielleicht schon Albert Einstein, Friedrich Dürrenmatt oder Isabelle Huppert geträumt haben.

Dominic Geisseler

Impressum

HOTELRATING ist eine Sonderbeilage der Sonntagszeitung

Chefredaktor: Arthur Rutishauser
Leitung: Dominic Geisseler
Redaktion: Christoph Ammann
Hotelrating: Karl Wild
Autoren: Christoph Ammann, Daniel J. Schütz, Alain Claude Sulzer, Karl Wild
Art Direction: Tobias Gaberthuel
Layout: Natalie Seitz
Produktion: Dominic Geisseler
Fotoredaktion: Karen Cordes
Titelbild: Alamy
Leitung Verlag: Marcel Tappeiner
Verkaufsleitung: Adriano Valeri
 Werdstrasse 21, Postfach 8021 Zürich

«Mal schauen, was daraus wird»

Luxushotels, Restaurants und Gutsbetriebe: Gratian Anda spricht erstmals über «The Living Circle»

Karl Wild

Gratian Anda. Enkel von Bühler-Konzerngründer Emil Georg Bühler. Schule in St. Anton am Arlberg, Ingenieurstudium an der ETH, Unternehmensberater bei McKinsey, Verwaltungsratspräsident und Geschäftsleitungsvorsitzender der familieneigenen IHAG Holding. Viel mehr ist über Gratian Anda nicht bekannt. Interviews gibt er nicht. Das hat schon seine Mutter, Kunst- und Musikmäzenin Hortense Anda-Bühler, so gehalten.

Und dann, nach mehrwöchiger Bedenkzeit, kommt Gratian Anda doch. Ein Mann von Welt, charmant und bestens gelaunt. Fast zwei Meter gross, in sportlich-elegantem Outfit und mit gepflegtem Dreitagebart. «Ich lege ganz einfach Wert auf meine Privatsphäre», sagt er. «Ich habe keine Lust, dauernd erkannt zu werden.» Nur logisch, dass er im Zürcher Hotel Storchen keinen Fotografen dabei haben möchte. «Den Storchen hat mein Grossvater Ende der 30er-Jahre gekauft», sagt er. Anfang Jahr liess er das Hotel für schätzungsweise 15 Millionen Franken umbauen und modernisieren. Seither schmückt es sich mit fünf Sternen.

Ungefähr zur selben Zeit wie der Storchen gelangte auch das Castello del Sole in Ascona, damals eine bescheidene Pension, in den Besitz der Familie. Dank ständigen Investitionen zählt das Castello schon seit Jahrzehnten zu den Top-Ferienhotels im Land. Nur: Aus diesem wunderschönen Komplex in einem 110 000 Quadrat-



Von der Pension zum Top-Ferienhotel: Das Castello del Sole in Ascona ist im Familienbesitz von Gratian Anda

meter grossen Park liesse sich weit mehr machen. Das weiss auch Gratian Anda – und skizziert spontan höchst interessante Umbaupläne auf ein Stück Papier. Allein schon die neue Zufahrt durch den hotel-eigenen Landwirtschaftsbetrieb dürfte zum Erlebnis werden.

Was die Luxushotels gemeinsam haben, ist ihre Einzigartigkeit. Hier der Storchen am Ufer der Limmat in der Zürcher Altstadt, dort das Castello mit Seeanstoss und eigenem Landwirtschaftsbetrieb inmitten einer subtropischen Vegetation. Zum Castello gehört neu das Rustico del Sole, wo tradi-

tionelle Gerichte aufgetischt werden. Das Kleinod über dem Lago Maggiore wird auch per Helikopter angefliegen. Sollte es wie vorgesehen zu einem edlen Refugium ausgebaut werden, gäbe dies dem Castello noch mehr Exklusivität.

The Living Circle steht für Wohlbefinden und Glück

Exklusivität zeichnet auch zwei andere Objekte aus, die im Familienbesitz sind: das Schlattgut und die Buech, beide an Traumlage in Herrliberg. «Mein Grossvater hat sie nach dem Zweiten Weltkrieg erworben», sagt Gratian Anda.

Welche Überlegungen dahinter standen, weiss er nicht, «aber meiner Mutter waren beide Objekte überaus wichtig». Sicher ist, dass sie sich zu wahren Perlen gemauert haben. Das von einer Familie geführte Schlattgut mit Hofladen, regionalen Spezialitäten und gastronomischen Events ist weit über die Region hinaus bekannt. Dasselbe gilt für das nahe, in einem Weinberg gelegene Restaurant Buech, das sich den Charme einer Landbeiz bewahrt hat.

Zwei Luxushotels, zwei unverwechselbare Restaurants und zwei traditionelle Bauernhöfe: So unter-

schiedlich die Betriebe sind, so viele Gemeinsamkeiten haben sie auch. Namentlich den engen Bezug zur Natur und den Anspruch, dem Gast unvergleichliche Erlebnisse zu bieten. «Alle haben ihre eigenen Geschichte und erzählen gleichzeitig auch unsere Familiengeschichte», sagt Gratian Anda. So reifte in ihm die Idee, die edlen Objekte, mit denen er seit der Jugendzeit emotional verbunden ist, unter einem Dach zusammenzuführen. The Living Circle war geboren. «Die Marke steht für Emotionen, für Wohlbefinden und Glück, und meine grosse Hoffnung ist, dass diese Philosophie auch rüberkommt.» Eine Kette zu werden ist nicht das Ziel. «Aber wenn etwas Besonderes kommt, das zu uns passt, sagen wir nicht nein.»

Das Projekt The Living Circle macht ihm Spass. Und er ist überzeugt davon, dass die Betriebe voneinander profitieren werden. «Reich wird man mit so was natürlich nicht, aber wenn man es richtig macht, verliert man auch kein Geld.» Nun wird das Konzept verfeinert, unter anderem werden exklusive Angebote, Packages und Programme für Stammgäste entwickelt. Sobald er den Eindruck hat, dass alles wunschgemäss läuft, will Gratian Anda ins zweite Glied zurücktreten. «Ich bleibe zwar involviert, doch im Vordergrund sollen die operativen Chefs stehen.» Er sei ohnehin «ein Mann der Projekte». Das war schon bei McKinsey so. «Mit The Living Circle legen wir jetzt einfach mal los und schauen, was daraus wird.»

Die 35 besten Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) Eden Roc***(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 71 71
www.edenroc.ch
Gastgeber:
Andreas Gartmann
DZ/F ab 350 Fr.
Ein Gesamtkunstwerk.

2. (2) The Chedi***(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 74 88
www.thechedi-ander-matt.com
Gastgeber: Jean-Yves Blatt
DZ/F ab 500 Fr.
Ganz gross in Fahrt.

3. (4) Kulm***(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 80 00
www.kulmhotel-stmoritz.ch
Gastgeber: Heinz E. und Jenny Hunkeler
DZ/HP ab 485 Fr.
Hier ist alles Weltklasse.

4. (3) Castello del Sole***(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon und Gabriela Jenny
DZ/F ab 570 Fr.
Herrliche Oase der Ruhe.

5. (12) Suvretta House***(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Gastgeber: Peter und Esther Egli
DZ/HP ab 520 Fr.
Eine einzige Offenbarung.

6. (5) Gstaad Palace***(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber:
Andrea Scherz
DZ/HP ab 650 Fr.
Wahrzeichen von Gstaad.

7. (6) Badrutt's Palace***(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber:
Hans Wiedemann
DZ/F ab 370 Fr.
Eine lebende Legende.

8. (9) Le Grand Bellevue***(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Gastgeber: Daniel Koetser
DZ/F ab 390 Fr.
Cool, frech, begeisternd.

9. (10) The Alpina***(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeber: Eric Favre
DZ/F ab 550 Fr.
Erlebnishotel der Superlative.

10. (13) Park Gstaad***(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00
www.grandhotelpark.ch
Gastgeber:
Stephan M. Post
DZ/F 460 Fr.
So gut war das Park noch nie.

11. (14) Riffelalp Resort***(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 05 55
www.riffelalp.com
Gastgeber:
Hans-Jörg Walther
DZ/F ab 570 Fr.

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

13. (8) Park Hotel Vitznau***(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 60 60
www.parkhotel-vitznau.ch
Gastgeber:
Urs Langenegger
Juniorsuite/F ab 750 Fr.

14. (11) The Omnia*****
3920 Zermatt
Telefon 27 966 71 71
www.the-omnia.com
Gastgeber: Philippe Clarinval (bis Herbst 2017)
DZ/F ab 320 Fr.

15. (neu) Carlton Hotel***(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch
Gastgeber: Philippe Clarinval (ab Herbst 2017)
Suiten/F ab 1000 Fr.

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

17. (17) Lenkerhof Alpine Resort***(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stiller, Heike Schmidt
DZ/F ab 470 Fr.

18. (19) Cervo***(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 968 12 12
www.cervo.ch
Gastgeber: Sereina und Daniel F. Lauber
DZ/F ab 460 Fr.

19. (30) Waldhaus*****
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Patrick und Claudio Dietrich
DZ/F ab 364 Fr.

20. (15) Guarda Val***(S)**
7078 Lenzerheide-Sporz
Telefon 081 385 85 85
www.guardaval.ch
Gastgeber:
Ralph Treuthardt
DZ/F ab 293 Fr.

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

22. (18) Giardino Mountain***(S)**
7512 Champfèr-St. Moritz
Telefon 081 836 63 00
www.giardino-mountain.ch
Gastgeberin:
Katrin Rüfenacht
DZ/F ab 365 Fr.

23. (32) The Capra*****
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 13 58
www.capra.ch
Gastgeber: Raphael Herzog
DZ F ab 335 Fr.

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

25. (21) Mont Cervin Palace***(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 88 88
www.montcervinpalace.ch
Gastgeber: Simone und André Seiler
DZ/F ab 445 Fr.

26. (25) Villa Honegg***(S)**
6373 Ennetbürgen
Telefon 041 618 32 00
www.villa-honegg.ch
Gastgeber:
Peter Durrer
DZ/F ab 530 Fr.

27. (24) W Verbier***(S)**
1936 Verbier
Telefon 027 472 88 88
www.wverbier.com
Gastgeber:
Pierre-Henri Bovsovers
DZ/F ab 350 Fr.

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

29. (neu) Ultima***(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 05 50
www.ultimagstaad.com
Gastgeberin:
Chloe Roussel
Suiten ab 580 Fr.

30. (28) Zermatterhof***(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
www.zermatterhof.ch

Gastgeber:
Rafael Biner
DZ/F ab 440 Fr.

31. (neu) Waldhaus Flims
7018 Flims
Telefon 081 928 48 48
www.waldhaus-flims.ch
Gastgeber:
Peter Schoch
DZ/F ab 310 Fr.

32. (K*) Seehof*****
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 94 44
www.seehofdavos.ch
Gastgeber:
Tobias Homberger
DZ/F ab 230 Fr.

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

34. (31) Intercontinental
7260 Davos Dorf
Telefon 081 414 04 00
www.davos.intercontinental.com
Gastgeber:
vakant
DZ/F ab 250 Fr.

35. (33) Alex** (S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 70 70
www.hotelalexzermatt.com
Gastgeber:
Familien Perren und Hürlimann
DZ/F ab 270 Fr.

* K = Kategorienwechsel

Strahlend schön: Das Eden Roc in Ascona

Das einzigartige Traumresort am schönsten Küstenstreifen des Lago Maggiore ist faszinierender denn je. Im Stammhaus wurde die letzte Renovationsetappe abgeschlossen, die Bar und die Eingangslobby erhielten ein Facelifting, und neuerdings ist hier auch kulturell einiges los (Events und Musikveranstaltungen). Mit dem Eden Roc haben der 93-jährige Selfmade-Milliardär Karl-Heinz Kipp und seine grossartige Frau Hanni ein hinreissend schönes Resort mit Strahlkraft weit über die Landesgrenzen hinaus geschaffen. Ein Glücksfall sind aber auch die Nachkommen: Die Familie Bechtolsheimer hat die Liebe zu Hotels ebenfalls im Blut.



«Den Gästen emotionale Erlebnisse schenken»: Sonia Richard, Personal Guest Assistant im Four Seasons in Genf

Foto: Nicolas Righetti/Lundif 13

Die Regenmacherin

Das Four Seasons Des Bergues gehört zu den edelsten Hotels der Schweiz. Es bleiben kaum Wünsche unerfüllt

Christoph Ammann

Das Wörtchen Nein spricht Sonia Richard allenfalls in der Familie aus. Im Umgang mit Gästen sagt die 43-jährige Französin in der Regel: «Wunderbar, kein Problem.»

Sonja Richards genaue Funktionsbezeichnung lautet Personal Guest Assistant. Arbeitsort: das Four Seasons Des Bergues in Genf, eines der edelsten Hotels der Schweiz. Bei Durchschnittspreisen von 1200 Franken pro Nacht wird höchste Servicequalität verlangt. «Wer hier arbeitet, muss sehr empathisch sein und im Voraus spüren, was der Gast wünscht», sagt Richard, die lange auf der Südseeinsel Bora-Bora gelebt hatte, wegen der Schulbildung der Kinder aber in die Region Genf zog.

Das Four Seasons am rechten Rhone-Ufer thront in einer Reihe hochkarätiger Konkurrenten – vom Mandarin Oriental bis zum President Wilson. «Der Wettbewerb in Genf ist hart», sagt General Manager Martin Rhomberg. «Wir wollen wie alle Häuser von Four Seasons die Nummer eins am Platz sein.» Die Hotelgruppe zählt weltweit 70 Herbergen, darunter Hoteltlegenden wie das George V. in Paris. Four Seasons gehört zu je 45

Prozent einem saudischen Prinzen und Microsoft-Gründer Bill Gates, die Immobilie in Genf malaysischen Eignern. 256 Mitarbeiter betreuen 115 Zimmer. Wer im Des Bergues anheuert, muss sich denn auch gleich vier Bewerbungsgesprächen stellen. «Nach einer ausführlichen Einarbeitung übertragen wir den Angestellten grosse Verantwortung», sagt Martin Rhomberg. In einem Hotel in der Dimension des Four Seasons Genf kommen es pro Tag zu rund 10000 Interaktionen zwischen Gästen und Mitarbeitern: «Der Betrieb funktioniert nur, wenn wir unseren Leuten absolut vertrauen.»

Ein Genfer Parfumeur kreierte ein spezielles Duftkonzept

Pool mit Traumsicht im sechsten Stockwerk, das japanisch-peruanische Restaurant Izzumi auf der Dachterrasse, der mit einem «Michelin»-Stern dekorierte Italiener Il Lago, mit edlem Mobiliar eingerichtete Zimmer und Suiten, Bulgari-Essenzen im Bad und das von einem Genfer Parfumeur kreierte Duftkonzept in Hallen und Fluren: Das Four Seasons spielt in der höchsten Hotelliga, und trotzdem sagt Martin Rhomberg: «Wir sind nicht das Burj al Arab in Dubai

oder das Ritz in Paris. Kein Gast kommt nur wegen eines tollen Hotels nach Genf.»

Umso wichtiger ist es, die Stammkundschaft bei Laune zu halten. Four Seasons legt wie jede noble Hotelgruppe Gästeprofile an mit den besonderen Bedürfnissen und Wünschen. Stammkundschaft und Gäste, die einen längeren Aufenthalt gebucht haben, werden mit besonderer Aufmerksamkeit verwöhnt. Die Fantasie der Crew kennt dabei kaum Grenzen. Sonia Richard hörte einst von einem Gast, der vor Jahrzehnten selbst für das Des Bergues gearbeitet hatte. Sie grub im Archiv und fand eine Liste der Angestellten von 1950. Die gute Fee rahmte das Dokument ein und überreichte es dem überraschten Ankommen. Er kämpfte mit den Tränen.

Manchmal muss Richard aber auch improvisieren. «Ein arabischer Gast beschwerte sich einmal bei mir, man habe ihm Regen in Genf versprochen – und nun scheint dauerhaft die Sonne.» Sie googelte die Beschreibung eines indischen Regentanzes und bat den Wüstensohn, die Dokumentation zu lesen. Richard: «Am nächsten war der Himmel bedeckt. Es regnete, und der Gast war glücklich.»

Die 20 besten Stadthotels

- | | | |
|---|--|---|
| <p>1. (1) The Dolder Grand*****(S)
8032 Zürich
Telefon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
Gastgeber: Mark Jacob
DZ ab 650 Fr.
Cityresort der Superlative.</p> <p>2. (6) Beau-Rivage Palace*****(S)
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeberin: Nathalie Seiler-Hayez
DZ ab 590 Fr.
Steigerung an allen Fronten.</p> <p>3. (4) Baur au Lac*****(S)
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauralac.ch
Gastgeber: Wilhelm Luxem
DZ ab 870 Fr.
Comeback auf dem Podest.</p> <p>4. (2) Les Trois Rois*****(S)
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50
www.lestroisrois.com
Gastgeber: Reto Kocher
DZ/F ab 570 Fr.
Ein Bjou zum Verlieben.</p> <p>5. (5) Four Seasons Hotel Des Bergues*****(S)
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Gastgeber: Martin Rhomberg
DZ/F ab 750 Fr.
Monument von Weltklasse.</p> <p>6. (3) Park Hyatt*****(S)
8002 Zürich
Telefon: 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber: Jan Peter van der Ree
DZ ab 570 Fr.
Tolle Hard- und Software.</p> <p>7. (10) Mandarin Oriental Hotel du Rhône*****(S)
1201 Genf</p> | <p>Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Gastgeber: Lars Wagner
DZ /F ab 495 Fr.
Viel internationales Flair.</p> <p>8. (7) Widder*****(S)
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.ch
Gastgeber: Jan und Regula Brucker
DZ ab 690 Fr.
Aura der Einzigartigkeit.</p> <p>9. (9) Kameha Grand Zürich
8152 Opfikon-Zürich
Telefon 044 525 50 00
www.kamehagrandzuerich.com
Gastgeber: Carsten K. Rath, Roland Rhyner
DZ/F ab 200 Fr.
Erlebnishotel vom Feinsten.</p> <p>10. (13) Fairmont Le Montreux Palace*****(S)
1820 Montreux
Telefon 021 962 12 12
www.fairmont.com/montreux
Gastgeber: Michael Smithuis
DZ/F ab 425 Fr.</p> <p>11. (12) Atlantis by Giardino*****(S)
8055 Zürich
Telefon 044 456 55 55
www.atlantistrygiardino.ch
Gastgeber: Martin Vossen
DZ/F ab 490 Fr.</p> <p>12. (8) Lausanne Palace & Spa*****(S)
1002 Lausanne
Telefon 021 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Gastgeber: Ivan Rivier
DZ ab 340 Fr.</p> <p>13. (14) Schweizerhof*****(S)
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch</p> | <p>Gastgeberin: Iris Flückiger
DZ ab 509 Fr.</p> <p>14. (15) Schweizerhof Luzern*****
6002 Luzern
Telefon 041 410 04 10
www.schweizerhof-luzern.ch
Gastgeber: Familie Hauser, Clemens Hunziker
DZ ab 368 Fr.</p> <p>15. (17) Art Deco Hotel Montana*****(S)
6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch
Gastgeber: Fritz Erni
DZ/F ab 295 Fr.</p> <p>16. (16) Bellevue Palace*****(S)
3001 Bern
Telefon 031 320 45 45
www.bellevue-palace.ch
Gastgeber: Urs Bühler
DZ/F ab 534 Fr.</p> <p>17. (18) The Hotel*****
6003 Luzern
Telefon 041 226 86 86
www.the-hotel.ch
Gastgeber: Urs Karli und Marc Lechmann
Studios ab 370 Fr.</p> <p>18. (neu) Royal Savoy*****
1006 Lausanne
Telefon 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch
Gastgeber: Alain Kropf
DZ ab 330 Fr.</p> <p>19. (neu) Storchen*****
8001 Zürich
Telefon 044 227 27 27
www.storchen.ch
Gastgeber: Jörg Arnold
DZ/F ab 450 Fr.</p> <p>20. (neu) The View*****(S)
6900 Lugano-Paradiso
Telefon 091 210 00 00
www.theviewlugano.com
Gastgeber: Sandro Pecorelli
Juniorsuite/F ab 565 Fr.</p> |
|---|--|---|

Besser denn je: The Dolder Grand

Kann ein City-Resort von Weltklasse noch besser werden? Es kann. Daran ändert auch ein Bilderstreit zwischen dem Hotelbesitzer und den Zollbehörden nicht das Geringste. Managing Director Mark Jacob und seinem Resident Manager Markus Granelli gelingt es doch tatsächlich, ihre stets freundliche und aufgestellte Crew zu immer neuen Spitzenleistungen zu motivieren.

Das Fazit nach mehrmaligen Besuchen: The Dolder Grand ist besser denn je. Hier stimmt einfach alles. Vom Conciergedienst über den Butlerservice und die Kompetenz im hinreissend schönen Spa bis hin zur grandiosen Kulinarik. Heiko Nieder, dieser mit zwei «Michelin»-Sternen ausgezeichnete Künstler am Herd, ist der Koch des Jahres 2017.

Anzeige



THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

SLIMMING LIFESTYLE RETREAT IM THE CHEDI ANDERMATT

Erleben Sie von Sonntag, 29. Oktober bis 12. November 2017 das erste Lifestyle Retreat Programm im The Chedi Andermatt in Zusammenarbeit mit Les Thermes De Brides-les-Bains.

Unser wegweisendes Lifestyle-Programm zur Gewichtsreduktion mit 7 oder 14 Übernachtungen bietet Ihnen therapeutische Behandlungen, die Ihr Wohlbefinden fördern, informative Gruppen-Workshops mit unseren Ernährungsberatern, körperliche Aktivitäten, die Spass machen und Sie wieder in Schwung bringen, und einen Kochkurs mit unserem Koch und Ernährungsberatern, die Ihnen ermöglichen, jetzt und in Zukunft bessere Entscheidungen zu treffen. Lassen Sie sich in unseren interaktiven Gruppen-Workshops motivieren, inspirieren und darin bestätigen, dass Sie über alle nötigen Ressourcen verfügen, um Ihre neue Ernährungsweise beizubehalten.

Für Reservationen und weitere Informationen über dieses exklusive Lifestyle-Programm kontaktieren Sie bitte unser Reservationsteam unter +41 41 888 74 77 oder reservations@chedianderematt.com.

Slimming Lifestyle Retreat mit 7 Übernachtungen ab CHF 5'050* / mit 14 Übernachtungen ab CHF 10'440* pro Person im Deluxe Room.

* Preis pro Arrangement und Person im Doppelzimmer. Einzelzimmerzuschlag CHF 180 / Nacht. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

In cooperation with:



LES THERMES DE BRIDES-LES-BAINS

SWISS DELUXE HOTELS

GHM
A STYLE TO REMEMBER

LEADING
HOTELS

Vorübergehend glücklich

Das Waldhaus Sils ist das «Hotel des Jahres 2017». Eine Hommage vom Schweizer Schriftsteller Alain Claude Sulzer

Es war nicht Liebe auf den ersten Blick, aber es blieb auch nicht bei einem One-Night-Stand. Meine erste Begegnung mit dem Hotel Waldhaus war etwas distanziert. Ich schwankte zwischen Staunen und Überrumpelung, als ich vor dem mächtigen Gebäude stand, das ich bislang nur aus der Ferne als Trutzburg auf dem Hügelrücken zwischen hohen Tannen kannte. Und drinnen? In der legendären Halle herrschte reger Betrieb, einige Geschäftsleute überboten das nachmittäglich aufspielende Trio an Lautstärke (damals wurden hier noch fleissig Geschäfte vom Handy aus getätigt; längst ist dessen Gebrauch hier verpönt), abends nach dem Essen tanzten ältere Ehepaare in der Bar, ich kam mir vor wie in den Fünfzigern. Wo war ich da bloss hingekommen? Ich wusste nicht: Bin ich Akteur oder Dekor?

Von einer ganz anderen Seite zeigte sich mir das Hotel bei meinem nächsten Besuch wenige Jahre später. Das war im Januar 2013, als das Waldhaus seinen Gästen ein Buch präsentierte, zu dem auch ich einen Text beigetragen hatte. Für die von den Wahl-Engadinerinnen Angelika Overath und Manfred Koch zusammengestellte Anthologie «Tafelfreuden» hatten Schriftsteller über ihre individuellen Essensvorlieben berichtet; jede und jeder gab sein Lieblingsgericht oder, wie ich es tat, gleich ein ganzes Menü zum Besten.

Die Hoteliers hatten sich bereit erklärt, sämtliche Autoren einzuladen und gemeinsam mit ihnen eine abendfüllende Monsterlesung mit begleitendem Essen zu veranstalten. Von siebenunddreissig Autoren sagten zweiundzwanzig zu, unter ihnen Hans Magnus Enzensberger, Franz Hohler, Brigitte Kronauer, Eva Menasse, Iso Camartin und auch ich (wer lässt sich eine solche Gelegenheit schon entgehen?). Wir wurden zunächst durch die helle Küche mit ihren diversen Satelliten für Gardemanger, Entremetier, Poissonnier und Patissier geführt, wo nur unmerklich mehr an unaufgeregter Betriebsamkeit herrschte als an gewöhn-

lichen Tagen. Ein mannsgrosser Schwertfisch harnte stumm seiner Metamorphose zum Haifisch (das Rezept von Ruth Klüger hiess «Haifisch in der Mikrowelle», aber für eine Mikrowelle, die in der Waldhausküche nicht vorkommt, konnte sich der Koch ebenso wenig erwärmen wie für den Haifisch). An allen Ecken und Enden wurde für den Abend gerüstet, geschnitten, blanchiert, paniert, paniert, tourniert und filetiert, auf den Herden simmert die Fonds, in den Kühlräumen sahen Fisch und Fleisch ihrer kulinarischen Transformation entgegen.

Auf meterlangen Buffets wurden Dutzende von Speisen vorgelegt

Das Resultat, das aus der Küche kam, war eine gastrostrategische Meisterleistung. Dutzende von warmen und kalten, süssen und salzigen Speisen wurden zwischen den Lesungen der Autoren auf meterlangen Buffets vorgelegt; allesamt waren dem Buch entnommen, um das sich an diesem Abend alles drehte. Und spätestens hier kamen Urs Kienberger und Felix Dietrich – die die Leitung des Hotels inzwischen an Patrick und Claudio Dietrich weitergegeben haben – persönlich ins Spiel. Selten habe ich so engagierte und fürsorgliche Veranstalter erlebt wie diese.

Im Schatten jedes Autors und jeder Autorin bewegte sich Felix Dietrich als guter Geist, darum besorgt, das Mikrofon zweiundzwanzigmal neu auszurichten. Dieser Abend entschied über mein neues, leidenschaftliches Verhältnis zum Waldhaus, das ich – zugegeben wenig originell – mit ungezählten anderen, Lebenden wie Toten, teile. Ich war unzweifelhaft Akteur, nicht Dekor. Etliche Jahre später siedelte ich einige Kapitel meines Romans «Postskriptum» dort an, wo sich die Zeit so leicht zurückdrehen und anhalten lässt, im Waldhaus in den 30er- und 50er-Jahren.

Es gibt vier Arten des klassischen Hotels, deren Ursprünge im 19. Jahrhundert liegen: das Kurhotel (mit angeschlossenem Thermalbad), das Badehotel (am See oder an der See), das



Spektakuläre Aussicht übers Oberengadin; der letztes Jahr neu eröffnete, 1400 Quadratmeter grosse Wellnessbereich; Fauteuils in der Hotelhalle, die zum Lesen oder Nichtstun einladen

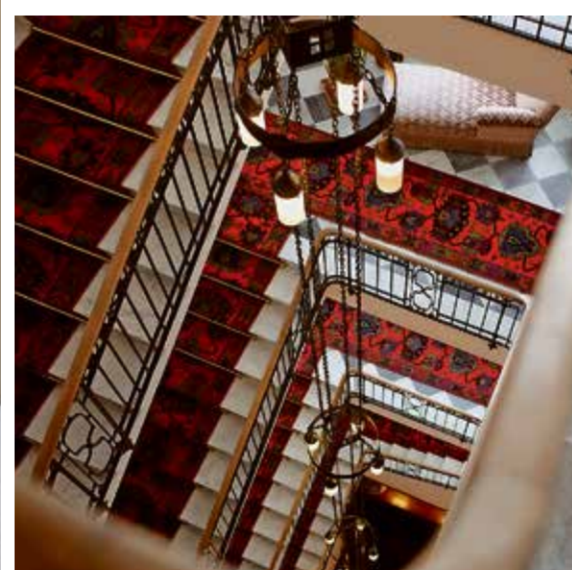


Foto: Anzenberger, Reymond (2)

Stadthotel (in Grossstädten wie London oder Paris) und das Berghotel (im Engadin, im Berner Oberland oder im Wallis, um auf Schweizer Boden zu bleiben). Historisch auf der Herberge basierend, entfaltete sich das palastartige Grandhotel, von dem bald auch kleinere Ausgaben wie Pilze aus dem Boden schossen, ab Mitte des 19. Jahrhunderts zu majestätischer Grösse, als vornehmlich der englische Adel das Reisen, die Natur und die Erholung in abgechiedener Atmosphäre entdeckte – allen voran Königin Victoria, die dank ihrer Schweizer Aufenthalte unzähligen Hotels das imperiale Siegel ihres triumphalen Namens aufdrückte.

Es war der 1850 in Niederwald geborene César Ritz, der damals die Hotels weltweit von Plüsch, Portieren, schweren Vorhängen und ähnlichen Staubfängern befreite und die indirekte Beleuchtung einführte, als deren Erfinder er gilt. Dank der Zusammenarbeit mit Auguste Escoffier führte er auch die Hotelgastronomie zu ungeahnten Höhenflügen. Die neue Ära begann, als er 1878 das Hotel National in Luzern übernahm; sie erreichte ihren Gipfel 1898, als in Paris das Hotel Ritz an der Place Vendôme seine Tore öffnete.

Zehn Jahre später logierten die ersten Gäste in Giger's Hotel Waldhaus, wie es damals hiess. Zwar gehört es unverkennbar zur Kategorie der Berghotels, doch seine Nähe zum Wald, aus dem es wie eine glücklich gestrandete Arche Noah herausragt – das Wasser der beiden Seen zu seinen Füßen hat es für immer hinter sich gelassen –, ist erheblich grösser als die zur Bergwelt. Auf ein erträgliches Mass zurechtgerückt, bilden die Berge hier ein beschauliches Hintergrundpanorama. Sie schützen die Städte nicht ein, sondern schützen ihn vor weitem und geben ihm ein Gefühl der Geborgenheit. Anders als vor dem Matterhorn fühlt sich hier niemand genötigt, die Höhe kletternd bezwingen zu müssen.

Dazu passt auch das Interieur: Verglichen mit anderen Grandhotels

besticht das Waldhaus nicht durch protzige Luxussuiten, sondern durch zurückhaltend bürgerliche, auf individuelle Bedürfnisse zugeschnittene, eher unspektakuläre Zimmer (mit allerding oft spektakulären Aussichten), von denen lediglich die grossen Speisesäle abweichen; ein Grund, warum die prunkliebenden Russen sich hier rarmachen. Selbst die Halle wirkt trotz ihrer durchaus beachtlichen Dimensionen handfest und behäbig, ein überdurchschnittlich geräumiges Wohnzimmer mit üppigem Blumenschmuck statt mit vergoldetem Stuck. Dazu passt, dass im Waldhaus eher Nietzsche- und Hesse- und Konzepte und Lesungen, Yogakurse und intime Literaturgespräche als Seminare oder Politikertreffen stattfinden.

Nicht nur die Hoteliersfamilie, in deren Besitz sich das Hotel nunmehr in der fünften Generation befindet, auch die zahlreichen Angestellten, die sich um die Bewohner der hundertvierzig Zimmer kümmern, tragen zum Wohlbefinden der Gäste wesentlich bei. Wer hier regelmässig einkehrt, wird mit dem Personal älter, das dem Haus oft Jahre, wenn nicht Jahrzehntlang treu bleibt: allesamt stets aufmerksam, aber nie aufdringlich, selbstbewusst, aber nicht arrogant, effizient und hilfsbereit, jedoch niemals devot.

Man wünschte sich aus vielerlei Gründen eine treffendere Bezeichnung als Personal für die vielen alten Bekannten, denen man im Waldhaus auf den Fluren, im Speisesaal, an der Bar, am Empfang oder im Bad bei jedem Aufenthalt wiederbegegnet. Wenn unser Gedächtnis uns über deren Namen und Funktionen hin und wieder auch im Stich lässt, auf ihre Loyalität und Freundlichkeit ist immer Verlass. Ob Kellner oder Zimmermädchen, ob Chauffeur, Sommelier oder Voiturier, jeder ist Teil dieser grossen Familie, in der auch der Fremde stets willkommen ist.

Den ersten Einblick ins Waldhausreich gewähren die allzeit präsenten Concierges: Arnold Giamara aus Tarasp und Karl Stolz aus Zehlendorf;

zwei ungleiche Charaktere, die einander so perfekt ergänzen wie Don Carlos und Marquis Posa, ohne dass gleich der eine für den anderen sterben müsste. Sie wissen über alles Bescheid und haben auf alles eine Antwort, ausser auf indiskrete Fragen neugieriger Gäste (wie ich einer bin), die etwa gern wüssten, wer denn die Dame sei, der beim Frühstück stets der Platz in der Ecke am Fenster vorbehalten ist und die das anachronistische Gebären einer russischen Grossfürstin an den Tag legt.

Das Waldhaus steht mit beiden Beinen in der Gegenwart

Der Concierge – in gewöhnlicheren Hotels nichts weiter als eine unverbindliche Empfangsperson, die einem die Frühstückzeiten erklärt und den Schlüssel übergibt, der im Waldhaus tatsächlich noch ein Schlüssel ist – wird zum Türöffner in die ebenso private wie öffentliche Welt dieses besonderen Hotels, das nicht nur aus Zimmern und Sälen, sondern auch aus der Summe aller darin Beschäftigten besteht, zu denen die Angestellten ebenso gehören wie die Gäste, die ja in erheblichem Mass mit dazu beitragen, dass es genau so weiterlebt, wie alle es sich wünschen.

Das Waldhaus zehrt zweifellos von seiner Vergangenheit, steht aber mit beiden Beinen in der Gegenwart, wovon die permanenten Erneuerungen wie der neue Wellnessbereich zeugen. Ob man sich extremer Wandertätigkeit oder kontemplativem Nichtstun hingibt, ob man Freunde zum Nachmittagstee (mit anschließendem Wein oder Champagner) trifft, sich auf sein Zimmer zurückzieht, um zu lesen, zu arbeiten oder zu schlafen, oder ob man in einem der Fauteuils in der Halle über seiner Lektüre einschläft: Der Gast ist zu gar nichts verpflichtet.

Während andere sich mit der Seilbahn auf den Piz Corvatsch oder zu Fuss nach Maloja begeben, ob es regnet oder gerade mal wieder Engadiner Schneemangel herrscht: Mir ist es herzlich egal. Ich kann hier eine Woche leben, ohne das Hotel auch nur für eine Sekunde verlassen zu müssen. Mich drängt hier nichts, mir mangelt es an nichts. Ich habe alles, was ich brauche: ein Zimmer, das Frühstück, die Halle, ein Abendessen, die Bar, die Bibliothek – was brauche ich mehr, um vorübergehend glücklich zu sein?

* Alain Claude Sulzer wurde vor allem mit seinem Roman «Ein perfekter Kellner» bekannt. Im September erscheint sein neuestes Buch «Die Jugend ist ein fremdes Land». Zudem hat er das Libretto zu David Philip Heftis Oper «Annas Maske» geschrieben, die zurzeit in St. Gallen aufgeführt wird.

Schweizer Hotel des Jahres – die Jury

Zum 5. Mal erkürt die Sonntagszeitung das «Schweizer Hotel des Jahres». Gewählt wurde das Sieger-Hotel Waldhaus Sils von einer Jury aus Persönlichkeiten aus dem Journalismus und der Reisebranche (v. l.): Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus; Silvia Affolter, Unternehmerin und TV-Journalistin; Karl Wild, Fachpublizist und Buchautor; Hans Amrein, Fachjournalist und ehemaliger Chefredaktor «Hotelier»; Gery Nievergelt, Chefredaktor «Hotelrevue»; Christoph Ammann, Leiter Reisen Sonntagszeitung, «Tages-Anzeiger» und «Der Bund».



Ein Paradiesvogel im Höhenflug

Diego Glaus vom Albergo Losone ist Hotelier des Jahres 2017

Besseren von der Idee, das erste Motel der Schweiz zu bauen, kaufte SBB-Kondukteur Charly Glaus vor 60 Jahren auf einer gottverlassenen Sandbank der Maggia eine riesenfläche Riedland. Zu Beginn der 90er-Jahre war er am Ziel. Das Albergo Losone gehörte zu den führenden 5-Stern-Hotels im Land. Als Charlys Kräfte nachliessen, schien das Märchen von Losone zu enden. Das Albergo siechte zunehmend seelen- und führungslös vor sich hin.

Doch dann traf das ein, was keiner zu hoffen gewagt hatte: Sohn Diego folgte dem Hilferuf aus dem Tessin. Er brach seine Karriere bei Mövenpick ab, verwirklichte sich während eines halben Jahres noch



Immer neue, verrückte Ideen: Diego Glaus vom Albergo Losone

den Traum vom Leben unter Indianern im Amazonasgebiet und kehrte zurück nach Losone. Beim Prüfen der Finanzen seien ihm die ersten grauen Haare gewachsen, erinnert er sich. Dann machte er sich an die Arbeit. Und wie.

Als genauso innovativer und kreativer Querdenker und Paradiesvogel wie sein legendärer Vater überrascht er die Gäste seit mittlerweile über zwei Jahrzehnten ständig mit neuen, verrückten Ideen, Konzepten und Angeboten. Die Schönwetterversicherung, das 3-Generationen-Angebot oder der Kultfilm «Ticino Experience» sind Dauerbrenner.

Diego Glaus schreibt eine märchenhafte Hotelstory auf unüber-treffliche Weise weiter. Längst zählt das wunderbare Refugium im grössten Palmengarten der Schweiz wieder zu den Top-Hotels im Land. Und zu den rentabelsten. «Der vergangene Sommer war hervorragend, der bevor-

stehende entwickelt sich zum besten der letzten 25 Jahre», sagt Glaus. Und wartet gleich mit einer weiteren seiner berühmten Überraschungen auf: Seit diesem Jahr ist das Albergo Sitz des Königlichen norwegischen Konsulats.

In Bern wusste man schon lange um sein Faible für Norwegen. Schliesslich befand der norwegische Botschafter, das Hotel sei der ideale Ort, um Beziehungen zu knüpfen und zu vertiefen. Seither hängen in Glaus' Büro das Bild des norwegischen Königspaares sowie das von Bundesrat Schneider-Ammann unterschriebene Exequatur. «Und ich», sagt Glaus, «lerne jeden Morgen fleissig Norwegisch.» Karl Wild

«Ich bin mein härtester Kritiker»

Heiko Nieder von The Dolder Grand in Zürich ist Koch des Jahres 2017

Vor zehn Jahren war Heiko Nieder ein junger, bereits mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Starkoch im Bonner Gourmettempel L'Orquvit. An einen Wechsel dachte er nicht. Da machte ihn ein Freund im Vorübergehen auf zwei interessante offene Stellen aufmerksam: eine in Spanien, die andere in Zürich. Nieders Neugier war geweckt, doch erst als er ein Mail aus dem Zürcher Dolder erhielt, wusste er überhaupt, um welches Haus es sich handelte – und sah seine Chancen ewig bei null.

Es sollte anders kommen. Zuerst erschien Dolder-Besitzer Urs E. Schwarzenbach mit Gemahlin im L'Orquvit und war überaus angetan. Dem damaligen Dolder-



Starkoch im Zürcher Luxushotel The Dolder Grand: Heiko Nieder

Manager Thomas Schmid erging es anschliessend ebenso. Der Deal war perfekt, und es war wie ein Lottoescher. Für Heiko Nieder ebenso wie für The Dolder Grand. Denn der junge Koch, den selbst Konkurrenten neidlos als

Genie am Herd bezeichnen, nutzte die Chance. Er liess seiner Fantasie und Kreativität freien Lauf. Assistiert von elf Köchen, versetzte er die Gäste in helle Begeisterung und erkochte sich rasch den zweiten «Michelin»-Stern. Trotz wachsender Konkurrenz ist The Restaurant in der Region bis heute die Topadresse für Gourmets. Viermal im Jahr schreibt Heiko Nieder die Karte neu. «Es ist wie bei einem Komponisten, der vor dem leeren Blatt sitzt, einen ersten Ton anschliessend und diesen notiert», sagt er. Irgendwann sei es fertig, das eine Lied, das eine Gericht. «Und ganz am Ende wird alles zu einem Konzert zusammengefügt, zu einer Karte.»

Ständig ist der Vater von zwei kleinen Töchtern auf der Suche nach neuen Herausforderungen mit dem Anspruch, Unmögliches möglich zu machen. Es ist ein einsamer Prozess. Und ein bewundernswertes. Denn seine immer wieder überraschenden Kreationen sind kulinarische Feuerwerke, geschmacklich glattweg unübertrefflich. Es sind gelungene Kombinationen aus modern und klassisch. Was er seinen Gästen bieten will, ist «bestes Essen im klassischen Sinn, aber auch kulinarische Entdeckungsreisen, die Spass machen sollen». Dass ihm das derart meisterhaft gelingt, liegt wohl auch daran, dass er selbst sein «härtester Kritiker» ist. Karl Wild

Die Frau für alle Fälle

Cristina Bally vom Basler Hotel Les Trois Rois ist Concierge des Jahres 2017

Ihr Vater war Direktor im Park Hotel Vitznau. Gleichwohl lieb-äugelte Cristina Bally nie mit einem Job in der Hotellerie und begann in London ein Studium für Theatermanagement. Im Rahmen eines Austauschprogramms landete sie in einem Hotel in Denver, Colorado, wo sie in mehreren Berufen schnupperte. Schliesslich wurde sie vom Direktor gebeten, als Concierge einzusteigen.

Abgesehen davon, dass das in den USA ein Frauenberuf war, brachten der Direktor weitere Argumente vor: Cristina Bally beherrsche fünf Sprachen, war neugierig, wollte alles kennen lernen und war Europäerin. Sie sagte zu und arbeitete später in mehreren



Von den Gästen hoch geschätzt: Chefconcierge Cristina Bally

Tophotels in Paris, wo sie auch die Concierge-Schule besuchte. Dann verstarb im Park Hotel Vitznau der Chefconcierge. Auf Wunsch des Vaters kehrte sie für eine Sommersaison heim an den Vierwaldstättersee. Es folg-

te ein weiterer Abstecher nach Paris, ehe sie erneut ins Park Hotel zurückkehrte. Diesmal blieb sie sieben Jahre als Chefconcierge. «Als mein Vater 2003 aufhörte, hielt ich es für besser, auch zu gehen», sagt Cristina Bally. Dann hörte sie, dass in Basel das frühere Hotel Drei Könige renoviert und als Les Trois Rois glanzvoll wiedereröffnet werde. Sie bewarb sich – und erhielt den Job als Chefconcierge.

Die Abwechslung, die ihr Beruf in einem Luxushotel wie dem Les Trois Rois mit sich bringt, bezeichnet sie als einzigartig. «Jeder Tag ist eine neue Herausforderung, und ich finde es wunderbar, die vielfältigen Wünsche der Gäs-

te zu erfüllen oder gar vorauszu-sehen.» Nur in ganz seltenen Fällen kann sie nicht weiterhelfen. Das liegt dann freilich nicht an ihr, sondern an Behörden und Ämtern. Dann zum Beispiel, wenn jemand an einem Sonntag einen neuen Reisepass ausstellen lassen möchte. Les-Trois-Rois-Stammgäste vermuten allerdings, sie würde selbst das noch hinkriegen. Von diesen Gästen aus aller Welt wird Cristina Bally hoch geschätzt, ja fast schon geliebt. Ihr Ruf als «Frau für alle Fälle» ist sprichwörtlich. Reto Kocher, General Manager im Les Trois Rois, bringt es auf den Punkt: Er bezeichnet sie schlicht als «Glücksfall für das Hotel». Karl Wild

«Wir bieten dem Gast ein umfassendes Erlebnis»

Günter Weilguni, CEO des Hotels Huus, über das Image von Gstaad, geklaute Rucksäcke und Köche auf der Etage

Christoph Ammann (Text) und Marco Zanon (Foto)

Seit einem halben Jahr mischt Günter R. Weilguni, 53, mit einem neuen Hotelkonzept das Saanenland auf. Der gebürtige Tiroler setzt im Huus auf Kooperationen und ein interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis. Insgesamt ist der innovative Unternehmer gleich an vier Hotels im Berner Oberland beteiligt.

Warum haben Sie das grösste Hotel in der Region Gstaad gekauft?

Steigenberger, der frühere Betreiber, wollte sich mehr auf City-Hotels als auf Resorts konzentrieren. Nach drei Anläufen und drei Jahren Verhandlungszeit klappte es endlich. Zusammen mit meinem Geschäftspartner Marwan Naja konnten wir das Hotel erwerben. Im Nachhinein betrachtet, war es ein Glück, haben die Verhandlungen so lange gedauert.

Weshalb?

Ursprünglich planten wir ein Hotel im beliebten Alpin Chic. In der Zwischenzeit entstanden in der Region aber viele schöne Häuser in genau diesem Stil, sodass wir nicht weiter aufgefallen wären. Ein Freund von mir, Christoph Hoffmann von 25 Hours Hotels, empfahl uns dann den norwegischen Innenarchitekten Erik Nissen Johansen aus Göteborg. Ich verstand mich sofort mit ihm. Das Resultat, ein designorientiertes Hotel mit einer offenen Ambiance, darf sich, glaube ich, sehen lassen.

Die grösste Herausforderung?

Wir mussten das Hotel neu posi-

tionieren – wie ein Start-up. Das Huus ist kein Kettenhotel mehr wie zu Zeiten von Steigenberger. Es galt, ein Team zu bilden, eine Vermarktung aufzubauen, eine gute Auslastung hinzukriegen. Ohne die Hoteldirektorin Mirka Czybik hätte ich das nie geschafft.

Was bringt die Zugehörigkeit zum Verbund der Design Hotels?

Wir reisten oft nach Berlin an den Hauptsitz. Schliesslich gelang es uns, die Leute dort zu überzeugen: Aus dem Kettenhotel wird ein Designhotel. Die Kooperation bringt uns internationale Gäste, vor allem aus den USA, die den Weg ins Huus sonst nie finden würden.

Ist der Standort Gstaad ein Vor- oder Nachteil für Ihr Hotel?

Gstaad ist in jeder Beziehung authentisch, es wird nichts vorgeplant oder inszeniert. Die Region besitzt leider immer noch das Image, durchwegs teuer zu sein. Das ist falsch: Es gibt hier Unterkünfte für jedes Budget.

Und wie stufen Sie Ihren Betrieb in der Gstaader Preisskala ein?

Wir sind, wenn man die Add-ons einbezieht, sicher preiswert. Denn wir bieten dem Gast nicht nur ein Bett, sondern auch ein umfassendes Erlebnis. Dieser Mehrwert ist unser Vorteil.

Warum setzen Sie nicht auf die Billigschiene?

Die Schweiz bezahlt die höchsten Löhne Europas, die höchsten Lebensmittel- und Baukosten der Welt – keine guten Voraussetzungen für Billigpreise im Hotel. Wir müssen auf Qualität und Zusatzleistungen setzen.

Wie fädeln Sie diese Add-ons ein?

Indem wir Kooperationen eingehen: Range Rover liefert uns Autos, die der Gast gratis ausleihen kann. Wir stellen auch Rucksäcke, Feldstecher und Outdoorbekleidung gratis zur Verfügung. Unsere Gäste können im Sommer und Winter ohne Aufpreis an einer Vielzahl von Aktivitäten teilnehmen, für die sie in anderen Hotels in die Tasche greifen müssten – von Riverrafting über Kletterkurse bis zu Wanderungen.

Klingt etwas nach Jahrmarkt...

Sie müssen als Gast überhaupt nichts kaufen oder buchen, was Sie getestet haben. Wo dürfen Sie sonst in einer Suite in einem Bett schlafen, das beim Lieferanten 60 000 Franken kostet? Ohne Kooperationen wären solche Extras unmöglich.

Wie viele Rucksäcke und Feldstecher sind geklaut worden?

Ein paar Rucksäcke. Die liegen in jedem Zimmer bereit. Die Abgabe von Feldstechern oder Skis wird aber erfasst.

Haben die Kooperationen den Neid der Konkurrenz geweckt?

Die Zusammenarbeit unter den Hotels in Gstaad funktioniert ausgezeichnet. 19 Hotels pflegen zum Beispiel eine Einkaufskooperation.

Wie läuft das Huus?

Wir sind sehr zufrieden. Die Nachfrage in den ersten Monaten hat unsere Erwartungen bei weitem übertroffen. Ich wäre zufrieden, wenn wir dieses Ergebnis im kommenden Winter halten könnten. Noch ungewiss sind die Aussichten für die Sommersaison.



«Wir müssen auf Qualität und Zusatzleistungen setzen»: Günter Weilguni

Weshalb?

Individualgäste buchen sehr kurzfristig, je nach Wetterprognosen. Zum Glück konnten wir schon einige Event- und Seminarbuchungen für den Sommer realisieren – auch ein Standbein unseres Geschäftsmodells.

Wann kommen Ihnen die guten Ideen?

Ich sitze mit Mirka, meinem Bruder und anderen Geschäftspartnern zum Brainstorming zusammen. Wir sind sehr experimentierfreudig. Je verrückter die Ideen, umso besser. Aber natürlich geht auch mal was schief.

Das Huus beherbergt 136 Zimmer, beschäftigt aber nur 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wie funktioniert das?

Wir haben sehr flache Hierarchien, und das Abteilungsdenken früherer Tage ist uns ein Graus. Wir haben es geschafft, dass bei uns im Notfall jeder alles macht. Die Köche helfen auf der Etage aus, die Mitarbeiter an der Réception servieren Kaffee. Mit dieser Strategie können wir unseren Mitarbeitern längerfristige und gute Verträge bieten. Das macht uns als Arbeitgeber attraktiv.

Werden Sie je nach Tirol zurückgehen und dort in die Hotellerie einsteigen?

Auf keinen Fall! Ich bin hier auch noch am Landhaus und an der Alpine Lodge beteiligt. Und mit Partnern haben wir jüngst das Hotel Spedition in Thun eröffnet, das übrigens gerade den Prix Versailles der Unesco für das beste Hotelinnendesign gewonnen hat.

Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

1. (Vorjahr 2) Pirmin Zurbriggen**(S)**
3905 Saas Almagell
Telefon 027 957 23 01
www.wellnesshotel-zurbriggen.ch; www.loftsuite.ch
Gastgeber: Fam. Zurbriggen
DZ/F ab 260 Fr.
Tolle neue Loftsuiten.

2. (3) Arthotel Riposo*(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Hotel zum Träumen.

3. (4) Spitzhorn*(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichmann
DZ/F ab 180 Fr.
Eine einzige Erfolgsgeschichte.

4. (9) Ameron Swiss Mountain****
7260 Davos Platz
Telefon 081 544 19 19
www.ameronhotels.com/de/hotel-davos
Gastgeber: Silvana und Ingo Schlösser
DZ/F ab 160 Fr.
Gross im Kommen.

5. (K*) Backstage Hotel Venissage****
3920 Zermatt
Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Daniel Droz, Heinz Julen
DZ/F ab 210 Fr.
Manhattan in Zermatt.

6. (6) 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.
Highlights noch und noch.

7. (K*) Nira Alpina
7513 Silvaplana-Surlej
Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeber: Claudia Pronk
DZ/F ab 255 Fr.
Lifestyle-Hotel an Toplage.

8. (5) Waldhotel National**(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 55 55
www.waldhotel.ch
Gastgeber: Christian Zinn
DZ/F ab 275 Fr.
Eine Perle in Arosa.

9. (7) Unique Hotel Post**(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 206 Fr.
Top-Erlebnishotel.

10. (neu) Vitznauerhof**(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch
Gastgeber: Bardhyl und Maria Coli
DZ/F ab 227 Fr.
Der grosse Aufsteiger.

11. (10) Castell**(S)**
7524 Zuoz
Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Martin und Irene Müller-Ryser
DZ/F ab 230 Fr.

12. (8) Hornberg**(S)**
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon 033 748 66 88
www.hotel-hornberg.ch
Gastgeber: Brigitte und Christian Hoefliger
DZ/F ab 250 Fr.

13. (neu) Huus Gstaad****
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 04 04
www.huusgstaad.ch
Gastgeberin: Mirka Czybik
DZ/F ab 250 Fr.

14. (K*) Mirabeau**(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Rose und Sepp Julen
DZ/F ab 200 Fr.

15. (15) Waldhotel Doldenhorn**(S)**
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedihus.ch
Gastgeber: René F. und Anne Maeder
DZ/F ab 240 Fr.

16. (14) Schweizerhof**(S)**
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 75 75
www.schweizerhof-saasfee.ch
Gastgeber: Benita und

Medy Hischier
DZ/F ab 230 Fr.

17. (18) Alpina**(S)**
7250 Klosters
Telefon 081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch
Gastgeber: Räto und Verena Conzett
DZ/F ab 210 Fr.

18. (12) Krone*(S)**
7522 La Punt
Telefon 081 854 12 69
www.krone-la-punt.ch
Gastgeber: Sonja und Andreas Martin
DZ/F ab 210 Fr.

19. (neu) Piz Buin****
7250 Klosters
Telefon 081 423 33 33
www.pizbuin-klosters.ch
Gastgeber: J.-C. Huber
DZ/F ab 230 Fr.

20. (13) Schönegg**(S)**
3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22
www.hotel-schoenegg.ch
Gastgeber: Caroline Ogi und

Sylvain Stefanazzi Ogi
DZ/F ab 260 Fr.

21. (16) Misani*(S)**
7505 Celerina
Telefon 081 839 89 89
www.hotelmisani.ch
Gastgeber: Räto und Jürg Mettler
DZ/F ab 170 Fr.

22. (17) Guardaval****
7550 Scuol
Telefon 081 861 09 09
www.guardaval-scuol.ch
Gastgeber: Jürgen Walch
DZ ab 240 Fr.

23. (20) Wellnesshotel Rössli****
6353 Weggis
Telefon 041 392 27 27
www.wellness-roessli.ch
Gastgeber: Fam. Nölly
DZ/F ab 190 Fr.

24. (neu) Albana****
7513 Silvaplana
Telefon 081 838 78 78
www.hotelalbana.ch
Gastgeber: Familie Malvika
DZ/F ab 250 Fr.

25. (22) Victoria*(S)**
3860 Meiringen
Telefon 033 972 10 40
www.victoria-meiringen.ch
Gastgeber: Franziska und Simon Anderegg
DZ/F ab 175 Fr.

26. (23) Bernerhof***
3718 Kandersteg
Telefon (33) 675 88 75
www.bernerhof.ch
Gastgeber: Claudia und Gerhard Lehmann
DZ/F ab 170 Fr.

27. (26) Bellevue-Terminus*(S)**
6390 Engelberg
Telefon (041) 639 68 68
www.bellevue-terminus.ch
Gastgeber: Fam. Filliger
DZ/F 275 Fr.

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

29. (25) Sporthotel*(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00
www.sporthotel.ch
Gastgeber: Nicole und Alexander Pampel
DZ/F ab 170 Fr.

30. (24) Eienwäldli*(S)**
6390 Engelberg
Telefon 041 637 19 49
www.eienwaeldli.ch
Gastgeber: Trudy Herzog und Sepp Bünster
DZ/F ab 180 Fr.

31. (28) Parkhotel Gunten*(S)**
3654 Gunten
Telefon 033 252 88 52
www.parkhotel-gunten.ch
Gastgeber: Beat Bühler
DZ/F ab 205 Fr.

32. (32) Chesa Randolina*(S)**
7515 Sils Baseltgia
Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.

33. (33) Bettmerhof
3992 Bettmeralp
Telefon 027 928 62 10
www.bettmerhof.ch
Gastgeber: Christian Eyhöler
DZ/F ab 195 Fr.

34. (neu) Wetterhorn
6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 033 975 13 13
www.wetterhorn-hasliberg.ch
Gastgeber: Mathias Fankhauser und Christoph Emmenegger
DZ/F ab 179 Fr.

35. (neu) Bellerive* (S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 74 74
www.bellerive-zermatt.ch
Gastgeber: Katja und Mario Noti
DZ/F ab 200 Fr.

*K = Kategorienwechsel

Neue Traumsuiten: Pirmin Zurbriggen

Das Walliser Bijou mit dem berühmten Namen schafft es doch tatsächlich, jedes Jahr noch einen Zacken zuzulegen. Diesmal sind es die sechs neuen Loftsuiten, die das Zurbriggen wieder an die Spitze der Nice-Price-Rangliste brachten. Die Suiten zwischen dem Haupt- und dem Apparthaus wurden auf 5-Stern-Niveau angehoben, sodass der Hotelkomplex jetzt als 4-Stern-Superior wie auch als Luxushotel vermarktet werden kann. Und das zu Preisen, die eine wahre Freude sind. Die Suiten auf zwei Etagen mit eigenem Whirlpool und Sauna sind eine Wucht. Aber das gilt eigentlich fürs ganze Hotel, das von Esther und Fabian Zurbriggen in unübertrefflicher Weise geführt wird.

Karl Wild

«Ich treffe Entscheide nicht aus dem Bauch heraus, sondern aufgrund von Daten», sagt Reto Gurtner. Die Daten sagten ihm vor sieben Jahren, dass der Bau eines reinen Hotels schwer zu finanzieren wäre, vom Geldverdienen ganz zu schweigen. Eine heruntergewirtschaftete Herberge zu übernehmen und die Zimmer billig zu verhökern, kam ebenfalls nicht infrage; Gurtner weiss, dass auch jugendliche Gäste heute einen gewissen Komfort wünschen. Auch der Bau von reinen Ferienwohnungen erschien ihm wenig attraktiv. Das hätte in erster Linie Kosten verursacht. Ganz abgesehen davon, dass es in der Region bereits Zweitwohnungen im Wert von drei Milliarden Franken gibt, die meist leer stehen.

So baute Reto Gurtner das, was er für erfolgversprechend hielt: das Rockresort, eine Gruppe von schlichten Kuben mit luxuriösen Appartements. Direkt an der Talstation Laax, mit Sportgeschäften, Gastronomiebetrieben und einem exzellenten Angebot an Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten, auch und gerade für Familien. 100 Millionen Franken hat er über die Bau-gesellschaft Rockresort, die mehrheitlich seiner Weissen Arena Gruppe gehört, in den Komplex investiert. Die Geschäfte und Restaurants, auch jene am Berg, gehören selbstverständlich ihm. Ebenso wie die Bahnen, Lifte und Hotels. Dass einer die ganze Wertschöpfungskette in der Freizeit- und Tourismusbranche derart lückenlos abdeckt, ist einzigartig in Europa. «Ein Hotelier verdient nur dann Geld, wenn er seine Zimmer vermieten kann», schmunzelt Gurtner. «Ich verdiene an allem.»

Viele Gäste, die als Mieter kamen, wurden zu Eigentümern

Mit einer Auslastung von rund achtzig Prozent zählt das von Christoph Schmidt vorbildlich geführte Rockresort zu den erfolgreichsten Hotelneueröffnungen der vergangenen Jahre. Das hat, neben den unschlagbaren Angeboten für drei Generationen, mehrere Gründe. Zum einen lässt man dem Gast die Wahl. Er kann im Resort den Hotelservice beanspruchen oder sich seine Mahlzeiten im eigenen Appartement selbst zubereiten. Vor allem aber kann man die Wohnungen auch kaufen. Das heisst, man konnte sie kaufen. Die 140 Appartements sind allesamt weg.



Eine der erfolgreichsten Hotelneueröffnungen der letzten Jahre: Die schlichten Kuben des Rockresorts

Es rockt im Laaxer Rockresort

Er machte die Weisse Arena und seine Hotels zum Mekka für Freestyler und Snowboarder. Jetzt will Reto Gurtner auch den Sommer pushen – mit der grössten Seilbahn der Welt

Viele Gäste, die anfänglich als Mieter kamen, waren vom Konzept begeistert und wurden zu Eigentümern. Während dreier Wochen in der Hochsaison haben sie das Recht, ihre Wohnung selbst zu nutzen. Steht sie leer, darf das Resort sie vermieten. Die Mieteinnahmen fliessen in einen Pool und werden nach einem Schlüssel aufgeteilt. Das Konzept, eine Art modernes Time-Sharing, ist ein einziges Erfolgsmodell. Demnächst wird wieder gebaut. Im Endausbau wird

das Rockresort doppelt so gross sein wie heute.

Gurtner ist einer der innovativsten Branchenköpfe überhaupt. Er baute Europas erste Freestyle-Indoor-Halle wie auch die weltweit grösste Halfpipe und machte die Weisse Arena zum Mekka für Freestyler und Snowboarder. Vor 22 Jahren bot er den Gästen als Erster den kostenlosen Internetzugang an. «Die Leitung war 128 Kilogramm schwer und kostete mich 3600 Franken im Monat», er-

innert er sich. Kein Wunder, ist das Publikum in Laax zwölf Jahre jünger als in Davos oder St. Moritz.

«Eine halbe Milliarde Franken» habe er mittlerweile in die Weisse Arena investiert, sagt Gurtner. «Wir generieren heute 47 Prozent der Logiernächte von Flims Laax Falera.» Dass sein Unternehmen mit tausend Angestellten fürs Geschäftsjahr 2015 erstmals einen Verlust von gut einer Million Franken ausgewiesen hat, sagt wenig aus. «Wir hätten auch einen klei-

nen Gewinn zeigen können, aber die Politik musste mal aufgerüttelt werden.» 2016 wird mit einem schönen Überschuss abschliessen.

Um revolutionäre Ideen war Reto Gurtner nie verlegen. Die jüngste kam ihm aufgrund der Tatsache, dass sich der Graben im Bergbahnsegment zunehmend vertieft. An der Spitze der rentabelsten Schweizer Bahnen stehen seit Jahren vier Ausflugsbahnen, die ihr Angebot auf den Sommer ausweiten konnten. Und so stellte Gurtner vor kurzem ein Projekt vor, das wie eine Bombe einschlug: Eine Erlebnis-Seilbahn soll Touristen innert 15 Minuten von Flims nach Cassons bringen, mitten hinein in die atemberaubende Landschaft des Unesco-Weltkulturerbes Tektonikarena Sardona. Es wird nicht irgendeine Bahn sein, sondern die grösste Seilbahn der Welt. Mit zwei kugelförmigen, 42 Stundenkilometer schnellen Kabinen für je 250 Personen. Ein touristischer Riesensprung.

«Flims muss in eine höhere touristische Liga aufsteigen»

«Wir wollen an die Pioniertaten anknüpfen, die hier einst vollbracht wurden», sagt Reto Gurtner. «Flims muss in eine höhere touristische Liga aufsteigen.» Eine hohe Hürde hat er bereits genommen: Die Umweltverbände stehen dem Projekt positiv gegenüber. Diesen gefällt vor allem, dass in Flims im Gegenzug vier veraltete Bahnen abgerissen werden und das Gelände renaturiert wird.

«Wenn alles optimal läuft, fährt die Bahn in vier Jahren», sagt Gurtner. Mit seinem neuen Geschäftsmodell will er vor allem Touristen aus dem asiatischen Raum ansprechen, den er schon heute intensiv bearbeitet. «Wir holen sie in Kloten ab, und gut eineinhalb Stunden später sind sie oben auf dem Berg, wo die Aussicht so spektakulär ist wie am Grand Canyon.» 100 000 Gäste möchte er pro Jahr hinaufbringen. Was zehn Millionen Franken Umsatz ergäbe.

Bereits überlegt er sich auch, was er den Gästen sonst noch bieten könnte. Luxuriöse Events zum Beispiel. Am besten mit Zugpferden wie dem 3-Stern-Starkoch Andreas Caminada. Der habe in seinem Hotel Signina die Lehre gemacht und sei in jungen Jahren «ein gehöriger Lausbub» gewesen, sagt er. «Aber das waren ja ziemlich alle, die es zu etwas gebracht haben.» Sich selbst nimmt er explizit nicht aus.

Die 15 besten Familienhotels

- (Vorjahr: 1) **Albergo Losone******
6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienz./F ab 420 Fr.
Von atemberaubender Schönheit.
- (3) **Schweizerhof****(S)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Familienz./F ab 470 Fr.
Top geführtes Erlebnishotel.
- (4) **Märchenhotel Braunwald******
8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Gastgeber: Patric und Nadja Vogel
Familienz./F ab 350 Fr.
Tolle neue Familiensuiten.
- (4) **Saratz****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Anuschka und

Thierry Geiger-Starkloff
Familienz./HP ab 485 Fr.
Sicherer Wert in den Alpen.

5. (5) **Swiss Holiday Park******
6443 Morschach
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch
Gastgeber: Walter Trösch
Familienz./F ab 400 Fr.
Populärer Mammut-Freizeitpark.

6. (Neu) **Fruitt Family Lodge******
6668 Melchsee-Fruitt
Telefon 041 669 76 76
www.fruitt-familylodge.ch

Lohn der Kreativität: Albergo Losone

Wenn Diego Glaus gefragt wird, weshalb sein Resort im grössten Palmengarten der Schweiz keine Krise kennt, nennt er die klare Positionierung und die Einzigartigkeit. Tatsächlich kann man das Albergo mit dem wahnwitzigen Stilmix und den verrückten Kuriositäten, die alle eine Geschichte erzählen, nicht kopieren. Doch es ist zu einem guten Teil Diego Glaus selbst, der den Unterschied macht. Jahr für Jahr schafft er es aufs Neue, seine Gäste zu überraschen und zu begeistern. Neuerdings hat sogar das Königliche norwegische Konsulat seinen Sitz im Albergo. Die Auszeichnung zum Hotelier des Jahres 2017 ist der Lohn für diesen kreativen, innovativen und erfolgreichen Querdenker.

Gastgeberin: Christine Kretschmer
DZ/F ab 450 Fr.
Neues Familienparadies.

7. (6) **Valbella Inn****(S)**
7077 Valbella
Telefon 081 385 08 08
www.valbellainn.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 445 Fr.
Unbegrenzte Möglichkeiten.

8. (7) **La Ginabelle****S**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00

www.la.ginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottspon-Schell
Familienz./F ab 410 Fr.
Walliser Familienidylle.

9. (10) **Rockresort (Swiss Lodge)**
7032 Laax
Telefon 081 927 97 97
www.rockresort.com
Gastgeber: Christoph Schmidt
4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche
Glattweg begeisternd.

10. (8) **Arabella Hotel Waldhuus****(S)**
7270 Davos Platz
Telefon 081 417 93 33
www.waldhuusdavos.ch
Gastgeber: Stefan Ringgenberg
Familienz./F ab 199 Fr.
Schön und preiswert.

11. (K*) **Alpine Lodge****(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 51
www.alpinelodge.ch
Gastgeber: Günter R. Weilguni
DZ/F 170 Fr.

12. (9) **Kirchbühl******
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 40 80
www.kirchbuehl.ch
Gastgeber: Familie Brawand
Familienzimmer ab 415 Fr.

13. (11) **Bodmi****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 12 20
www.bodmi.ch
Gastgeber: Elisabeth und Kurt Kaufmann Gisler
Familienz./F ab 335 Fr.

14. (12) **Parkhotel Schöneegg****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotelschoeneegg.ch
Gastgeber: Lena Goosmann und Janis Buergi
Familienz./F ab 290 Fr.

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

*K = Kategorienwechsel

Schwitzen mit Aussicht

Die Frutt Lodge & Spa auf Melchsee Frutt bietet Wellness auf höchstem Niveau – in jeder Hinsicht



Höchstgelegene Vierstern-Wohlfühlloase der Alpen: Der Spa-Bereich der Frutt Lodge auf 1891 Metern über Meer

Daniel J. Schüz

In der Biosauna hat die Temperatur angenehme achtzig Grad Celsius erreicht. Aus einer verborgenen Quelle dringt leises Geplätscher. Ein würziges Aroma kitzelt die Nase. Herein kommt ein Paar in mittleren Jahren: Sie breitet ihr Frotteetuch auf den Birkenholzplanken aus, er reckt schnuppernd die Nase in die Luft. «Kommt mir bekannt vor, der Duft.» – «Stammt vom Hopfenaroma im Aufgusswasser», flüstert sie. Er schmunzelt: «Das fördert den Bierumsatz!» Die Hotelgäste, vermutlich eben erst angekommen, wirken herrlich entspannt. Vorerst noch...

Von einer «neuen Dimension» in der alpinen Hotellerie schwärmte die «Luzerner Zeitung», als im Dezember 2011 auf 1891 Metern über Meer gefeiert wurde – unter dem sperrigen Namen «Frutt Lodge & Spa» nahm die höchstgelegene Vierstern-Wohlfühlloase des Alpenbogens ihren Betrieb auf. Schon damals machte Direktor Ralph Treuthardt deutlich, was er unter einem umfassenden Wellnessangebot verstand: Da ist einerseits der Spa-Bereich im Untergeschoss – zwei Saunen, ein Dampfbad sowie ein grosszügiger Innenpool, dessen aquamarinblaue Leuchtkraft sich harmonisch mit dem Eichenbraun und Schiefergrau der Decken und Wände verbindet. Auf der anderen Seite hat Treuthardt, selbst Halter eines Golden Retrievers, eine Dusche für Hunde installiert.

Drei Jahre später übernahmen Thorsen und Melanie Fink, Eltern von zwei Kindern, die operative Leitung von mehr als 100 Angestellten, die sich um bis zu 350 Gäste kümmern und jährlich rund zehn Millionen Franken umsetzen. Neben dem gepflegten Wellnessbereich setzt das Direktorenpaar auf gehobene Kulinarik, für die ein ausgewiesener Fachmann verantwortlich zeichnet: Andreas Appenzeller, 31 Jahre jung und bereits

mit 15 «Gault Millau»-Punkten dekoriert, verwöhnt mit raffinierten Rezepten neuerdings auch die First-Class-Passagiere der Swiss.

Zur tierfreundlichen Geste ihres Vorgängers setzten die Finks einen familienfreundlichen Schwerpunkt, als sie vor einhalb Jahren die Frutt Family Lodge in Betrieb nahmen. Ein vor allem im Winter durchaus nützlicher Tunnel verbindet das Spa-Haupthaus mit dem Nebengebäude, in welchem Wellness für Kinder angesagt ist: Hier gibt es Donuts und Pommes frites mit Ketchup statt Gourmetmenüs, an der Bar werden Kinder-Cocktails geschüttelt und gerührt, und im Kino können die Kids ihr Videogame auf die Leinwand projizieren. «Das war die Idee unseres Sohnes Niklas!», sagt Thorsen Fink stolz. Im Planschbecken darf man toben und kreischen und muss nicht still hocken wie drüben in der Sauna.

Dort lassen die schwitzenden Gäste den Blick durch das grosse Panoramafenster über die Berge schweifen – vom Titlis über das Rothorn bis hin zum Wendstockmassiv. «Irgendwo dort hinten», raunt der Mann seiner Frau zu, «muss die Älggalp sein, der berühmte Mittelpunkt der Schweiz.» Sie nickt, legt den Finger auf die Lippen und vertieft sich in den Anblick der spektakulären Kulisse. Auf dem Wanderweg zwischen dem Seeufer und dem Saunafenster hat sich eine Gruppe von Touristen versammelt. Sie beugen sich über die Landkarte, schultern ihre Rucksäcke, werfen verstohlen Blicke herüber... «Schau mal», flüstert die Frau und verschränkt die Arme vor dem Busen. «Wie die uns angaffen!» Und plötzlich ist die Atmosphäre in der Biosauna gar nicht mehr so entspannt.

Einst stand hier auf dem Hochplateau der Frutt-Alp ein weitherum beliebtes Kurhaus, das im Januar 2004 durch einen Brand vollständig zerstört wurde. Zwei Hotelangestellte fanden im Feuer den

Tod, vier erlitten Verletzungen. Die Hintergründe der Tragödie liegen bis heute im Dunkeln.

Nicht alle teilten die Begeisterung, als sieben Jahre später die Frutt Lodge & Spa wie ein Phönix aus der Asche gehoben wurde. Die Korporation Kerns setzte sich gegen das Projekt zur Wehr. Noch heute murren viele im Melchtal unten. Der Widerstand gilt nicht nur der eigenwilligen Architektur des langgezogenen, sandbraunen Monolithen am Ufer des Melchsees. Manche Einheimische wähten die Heimat verkauft, als der chinesische Investor Yunfeng Gao – er besitzt auch den Europäischen Hof in Engelberg und das Palace in Luzern – den Obwaldner Hotelkomplex erwarb. Der schwelende Konflikt stösst beim Präsidenten des Branchenverbandes Gastrosuisse auf wenig Verständnis: «Wir sollten froh sein», sagt Casimir Platzer, «wenn einer langfristig investiert und so dem einheimischen Gewerbe neue Perspektiven eröffnet.»

Am ersten Samstag im Monat wird ein Event-Aufguss zelebriert

Beim zweiten Saunagang sind die beiden nicht mehr allein: Es hat sich herumgesprochen, dass am ersten Samstag im Monat der Event-Aufguss zelebriert wird – jeweils unter einem anderen Motto, und das heisst heute «Oktoberfest». Die Saunameisterin hat sich ein kokettes Dirndl angezogen und verteilt Bier und Salzbrenzen an die schwitzenden Gäste – und das, was auf den heissen Steinen dampft, ist nicht nur reines Wasser...

Am nächsten Tag schliesst sich unser Ehepaar einer Wandergruppe an. Sie versammeln sich vor dem Hotel, schultern ihre Rucksäcke, studieren die Karte – und werfen verstohlen einen Blick hinüber zu der grossen Glasscheibe im Parterre, in der sich das Bergpanorama spiegelt.

«Schau nur», sagt die Frau. «Da kann man ja gar nicht reinsehen.»

Die 20 besten Wellnesshotels

- (Vorjahr: 1) **Grand Resort Bad Ragaz****(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber: Marco R. Zanolari
Juniorsuiten ab 490 Fr.
Weltklasse in jeder Hinsicht.
DZ/F ab 230 Fr.
War noch nie so gut.
- (11) **Kempinski Grand Hotel des Bains****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com
Gastgeber: Konstantin Zeuke (ad interim)
DZ/F ab 390 Fr.
- (9) **Frutt Lodge & Spa****(S)**
6068 Melchsee-Frutt
Telefon 041 669 79 79
www.fruttlodge.ch
Gastgeber: Thorsten und Melanie Fink
DZ/F ab 210 Fr.
- (16) **Bad Horn****(S)**
9326 Horn
Telefon 071 844 51 51
www.badhorn.ch
Gastgeber: Bernadette und Stephan Hinny
DZ/F ab 200 Fr.
- (10) **Wellnesshotel Chasa Montana****(S)**
7563 Samnaun
Telefon 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch
Gastgeber: Daniel Eisner und Carina Gruber
DZ/F ab 230 Fr.
- (neu) **Deltapark Vitalresort****(S)**
3645 Thun
Telefon 033 334 30 30
www.deltapark.ch
Gastgeber: Mirco Plozza
DZ/F ab 300 Fr.
- (12) **Hof Weissbad****(S)**
9057 Weissbad bei Appenzell
Telefon 071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
Gastgeber: Damaris und Christian Lienhard
DZ/HP ab 540 Fr.
- (K*) **Kulm****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88
www.arosakulm.ch
Gastgeber: André Salamin
DZ/F ab 290 Fr.
- (17) **Parkhotel Bellevue & Spa****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 80 00
www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeber: Daniel Schüpfer und Denise Mani
DZ/F ab 210 Fr.
- (neu) **Waldhotel Davos****(S)**
7270 Davos Platz
Telefon 081 415 15 15
www.waldhotel-davos.ch
Gastgeber: Maria und Bardhyl Coli
DZ/F ab 200 Fr.
- (20) **Seerose Meisterschwanden**
5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 68 68
www.seerose.ch
Gastgeber: Tina Halbeisen, Felix Suhner
DZ/F ab 248 Fr.
- (1) **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa****(S)**
3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch
Gastgeber: Urs Grimm und Yasmin Cachemaille Grimm
DZ/F ab 440 Fr.
Endlich wieder in Hochform.
- (2) **Tschuggen****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Leo Maissen (ad interim)
DZ/F ab 355 Fr.
Maissen hinterlässt Lücke.
- (5) **Ermitage Wellness- & Spa-Hotel****(S)**
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 04 30
www.ermitage.ch
Gastgeber: Katja Gridling van Kuyk und Gregorio van Kuyk Gridling
DZ/F ab 322 Fr.
Dauerbrenner auf Topniveau.
- (8) **La Réserve Hotel & Spa**
1293 Genf-Bellevue
Telefon 022 959 59 59
www.lareserve.ch
Gastgeber: Laurent Branover
DZ/F ab 650 Fr.
Und wieder eine Steigerung.
- (4) **Park Hotel Weggis****(S)**
6353 Weggis
Telefon 041 392 05 05
www.parkweggis.ch
Gastgeber: Peter Kämpfer
DZ ab 434 Fr.
Innerschweizer Wellnessperle.
- (6) **Le Mirador Resort & Spa****(S)**
1801 Mont-Pèlerin
Telefon 021 925 11 11
www.mirador.ch
Gastgeberin: Yvette Thüring
DZ/F ab 390 Fr.
Bijou über dem Genfersee.
- (14) **Wellnesshotel Golf Panorama****(S)**
8564 Lipperswil
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Caroline und Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
Ein grosser Aufsteiger.
- (7) **Wellness- und Spa-Hotel Beatus******
3658 Merligen
Telefon 033 748 04 34
www.beatus.ch
Gastgeber: Sebastian Moser
DZ/F ab 406 Fr.
Wunderschönes Refugium.
- (15) **Belvedere****(S)**
7550 Scuol
Telefon 081 861 06 06
www.belvedere-scuol.ch
Gastgeber: Julia und Kurt Baumgartner

*K = Kategorienwechsel

Erfolg total: Grand Resort Bad Ragaz

Das Grand Resort Bad Ragaz ist in mancher Hinsicht einzigartig. Das medizinische Zentrum ist Weltklasse. Die Suiten im Tower sind ein Traum. Das Angebot in den sieben Restaurants ist unvergleichlich. Die Kompetenz im Spa ist Spitze. Das zwölf Millionen Franken teure, multifunktionale neue Golf-Clubhaus ist ein Meisterwerk. Dass das Resort auch wirtschaftlich höchst erfolgreich ist, verdankt es CEO Peter Tschirky. Wenn er auf Anfang Juli 2017 die Führung seinem langjährigen Stellvertreter und Vertrauten Patrick Vogler übergibt, dürfte die Erfolgsstory weitergehen. Dies auch deshalb, weil der neue General Manager Marco Zanolari ein Volltreffer ist.