

Tourismus im Aufwind

Warum die Schweiz an
Attraktivität gewinnt

Das Interview — 76

Spa mit Aussicht

Welche Häuser über das
beste Angebot verfügen

Die Wellnesshotels — 85

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 2018»

Von einer prominenten Jury zum «Schweizer Hotel des Jahres 2018» gekürt: Das Art Deco Hotel Montana in Luzern

Foto: Stefano Schröter

Anzeige



FAMILY SUMMER

Enjoy 5 nights in 2 interconnecting rooms with a visit at the chocolate factory Maison Cailler and discover the Swiss way of living at a local mountain farm.

Total package price for 2 adults and 2 children up to 14 years including half board and use of the Palace Spa from CHF 4'590.–

Available from 23rd June to 9th September 2018, subject to availability
Reservations on +41 33 748 50 00 or at reception@palace.ch



GSTAAD PALACE
SWITZERLAND



PRIVATE SELECTION HOTELS

58 x Gastfreundschaft mit Charme in Europa

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



SAMNAUN PURE ALPINE SWISSNESS



Das **Chalet Silvretta Hotel & Spa** liegt mitten im Herzen von Samnaun Dorf (1'850 m) und verfügt über 24 Zimmer und 7 neue Suiten im Chaletstil sowie eine Penthouse Suite. Im grosszügigen Silvretta Spa kann man sich nach einem erlebnisreichen Tag in den Bergen bestens entspannen. Im Restaurant geniessen Sie eine Küche, inspiriert aus dem Dreiländereck Schweiz, Italien und Österreich oder lassen Sie sich mit Engadiner Spezialitäten in der traditionell eingerichteten Bündner Stube überraschen. Als Gast des **Chalet Silvretta Hotel & Spa** profitieren Sie von VIP Leistungen in den zollfreien ZEGG Geschäften und der Möglichkeit eines Dine Arounds in einem der bis zu fünf ZEGG Spezialitätenrestaurants.

Angebot: Alpiner Kurztrip

- Reichhaltiges, regionales Frühstücksbuffet
- Tägliches Proviand-Säckli zum Mitnehmen vom Frühstücksbuffet
- Ein Abendessen im Rahmen der Halbpension am Anreisetag
- 1 «Alpienne»-Ganzkörpermassage oder 1 Pediküre oder 1 Maniküre pro Person
- 1 Restaurant-Gutschein für die Bündner Stube im Wert von CHF 15.– pro Person
- Nutzung des alpinen Silvretta SPA (800 m²) mit römischen Hallenbad
- Samnaun «Alles Inklusiv» mit Gratisnutzung der Bergbahnen der Silvretta Arena Samnaun/Ischgl



T 081 861 95 00 · info@hotel-silvretta.ch · www.hotel-silvretta.ch

**2 Nächte
ab CHF 269.– pro Person im DZ**

Angebot gültig vom 5. Juli bis 27. August 2018

STOOS VERWÖHNZEIT IM NATURPARADIES



Kombinieren Sie Genuss und aktive Erholung zum einzigartigen Gipfelerlebnis im mehrfach ausgezeichneten **4-Sterne-Wellnesshotel Stoos**. Reisen Sie mit der steilsten Standseilbahn der Welt an, erleben Sie das atemberaubende Bergpanorama und entspannen Sie auf 1'100 m² Wellness & Spa.

Für Gipfelstürmer und aktive Geniesser – Sommerangebot «Gipfelerlebnis»

- 1 Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 2-Gang-Mittagessen im Gipfelrestaurant Fronalpstock
- 4-Gang-Abendessen
- 2-Tagespass für alle Bergbahnen
- Freie Benützung von Wellness & Spa



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL
STOOS
★★★★

T 041 817 44 44 · info@hotel-stoos.ch · www.hotel-stoos.ch

Ab CHF 169.– pro Person und Nacht

Angebot gültig vom 28. Mai bis 28. Oktober 2018

BERNER OBERLAND: ERLEBNIS MIT ALLEN SINNEN!



PRIVATE SELECTION
TOURS
zauberhaft erlebnisreich

Mit diesem Angebot erleben Sie im wahrsten Sinne das Beste des Berner Oberlandes! Vom Saanenland mit dem E-Bike der jungen Simme entlang bis Zweisimmen und via Lenk nach Adelboden. Am nächsten Tag wird's gemütlich: Weiter mit dem E-Bike das Frutigtal hinunter an den Thunersee nach Spiez. Dann kommt der «Ruhetag» – mit dem eleganten Beatus-Mahagoni-Hotelboot geht's über den Thunersee nach Merligen. Am nächsten Tag als Königsetappe weiter mit dem E-Bike nach Grindelwald. Und dann weiter zu Fuss auf dem atemberaubenden Eiger Ultra-Trail via Kleine Scheidegg nach Wengen. Mit der sprichwörtlichen Berner Gemütlichkeit und Gastfreundschaft werden Sie an jeder Etappe im Private Selection Hotel herzlich willkommen geheissen und von Kopf bis Fuss verwöhnt: Entspannen Sie in den einzigartigen Spa-Welten und geniessen Sie das Beste aus Küche und Keller.



Im Arrangement enthalten:

- 6 Übernachtungen im Doppelzimmer mit herrlicher Sicht und allem Komfort:
 1. Nacht: ERMITAGE Wellness- & SPA Hotel, Schönried-Gstaad
 2. Nacht: Parkhotel Bellevue & SPA, Adelboden
 3. Nacht: Hotel Eden & SPA, Spiez
 4. Nacht: BEATUS Wellness- & SPA Hotel, Merligen bei Interlaken
 5. Nacht: Hotel Kirchbühl, Grindelwald
 6. Nacht: Beausite Park Hotel, Wengen

- Täglich reichhaltiges Frühstück vom Buffet und 4-5 Gang Gourmet-Abendessen
- 4 Tage Velomiete (E-Bike wärmstens empfohlen – Sie können bei der Reservation auch andere Velotypen reservieren)
- 5x Gepäcktransfer von Hotel zu Hotel
- Kartenmaterial, Routenbeschriebe, etc.

Weitere Wander- und Biketouren (z.B. Wanderrouten im Bündnerland und Oberengadin, Velotour rund um den Bodensee) finden Sie unter www.privateselection.ch/tours

PREISE:

Im DZ ab CHF 1'820.– p. P.

Im EZ ab CHF 1'885.– p. P.

(Zusatznächte jederzeit buchbar)

Gültig vom 2. Juni bis 30. September
über Private Selection Hotels

T 041 368 10 05

info@privateselection.ch

www.privateselection.ch

Sunshine Exklusivangebot für zauberhaften Genuss!

Ideal für spontane Geniesser und aktive Erholungssuchende offerieren 20 ausgewählte Private Selection Hotels zwischen Bodensee und Gardasee die exklusive Kurz-Auszeit vom Alltag mit Erlebnis- und Genussgarantie:

Early Sun Exklusivangebot

- 2 Übernachtungen im Wohlfühlzimmer
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- An einem Abend nach Wahl ein Abendessen im Rahmen der Halbpension (3–6 Gänge mit Auswahl)
- An einem Tag nach Wahl: Picknick (im Korb oder für den Rucksack)
- Wander- und Ausflugstipps
- Freie Nutzung des Wellnessbereichs (wo vorhanden), der Hotelparks bzw. der Hotelinfrastruktur und Teilnahme am Aktivprogramm

EXKLUSIVPREIS IN ZWEI KATEGORIEN:

Standard CHF 278.– pro Person im Doppelzimmer

Superior CHF 318.– pro Person im Doppelzimmer

Preis bei Doppelbelegung. Einzelbelegung oder Familienzimmer auf Anfrage.

Weitere Informationen mit vollständiger Hotelliste und Gültigkeiten unter www.privateselection.ch/sonntagszeitung

Ausschliesslich buchbar bei Private Selection Hotels
T 041 368 10 05 oder info@privateselection.ch oder www.privateselection.ch.

Promotionscode: EARLYSUN



The Chedi, Bürgenstock, Montana: Grosse Namen erstmals ganz vorne

Die Aufsteiger, die Absteiger und die neuen Hotels im Rating 2018



Gehört neu zu den besten Häusern der Schweiz: Das 7132 Hotel in Vals GR

Karl Wild

Viereinhalb Jahre nach der Eröffnung ist The Chedi Andermatt erstmals das beste Ferienhotel der Schweiz. Das spektakulärste Alpen-Hideaway begeistert mittlerweile Gäste aus aller Welt und wächst Jahr für Jahr im zweistelligen Bereich. Das Herzstück des Tourismusprojekts von Samih Sawiris beflügelt eine Region, in die sich vor zehn Jahren kaum noch ein Tourist verirrt hatte. The Chedi löste das Eden Roc in Ascona ab, das die Rangliste während sieben Jahren angeführt hat.

Einen Führungswechsel gab es auch in der Kategorie mit den besten Wellnesshotels. Das atemberaubende 550-Millionen-Projekt Bürgenstock Resort mit vier unterschiedlichen Häusern – Flaggschiff ist das Bürgenstock Hotel & Alpine Spa – löste das Grand Resort Bad Ragaz ab. Neun Jahre lang war die Oase im St. Galler Rheintal ganz vorn und will auch dorthin zurück. Im kommenden Jahr, zum 150. Geburtstag des Resorts, wird das Bad Ragazer Herzstück, der Quellenhof, für 40 Millionen Franken total erneuert. Dann werden die Karten neu gemischt.

In den weiteren Kategorien gab es keine Wechsel an der Spitze. Das Pirmin Zurbriggen in Saas-Almagell bleibt

die Nummer eins bei den besten Nice-Price-Ferienhotels. The Dolder Grand in Zürich ist weiterhin bestes Stadthotel, und das Albergo Losone bleibt die Topadresse für Familienferien.

Hotel des Jahres ist das Art Deco Hotel Montana in Luzern. Das grandiose Gesamtkunstwerk von Fritz Erni ist seit zwei Jahrzehnten das beste und aufregendste 4-Stern-Superior-Hotel im Land, ein Erlebnishotel erster Güte, voller innovativer Konzepte und toller Überraschungen. Hotelière des Jahres ist Nathalie Seiler-Hayez, die erste

Frau an der Spitze des traditionsreichen Beau-Rivage Palace in Lausanne-Ouchy. Wie sie das Luxushaus am See managt, ist bewundernswert. Mattias Rook (Castello del Sole) ist Koch des Jahres, Giuseppe Pesenti (Badrutt's Palace) ist Concierge des Jahres.

Grösster Aufsteiger im Rating ist das Ultima Gstaad. Das fünfte Luxushotel im Nobelkurort verbesserte sich um 19 Ränge. Unter neuer Führung ist auch die Tessiner Perle Villa Orselina wiederauferstanden (plus 6 Ränge). Um 5 Plätze verbessert hat sich

das Guarda Golf, das mit neuen Suiten und Privatresidenzen die Hotellerie in Crans-Montana aufmischt. Bei den Nice-Price-Ferienhotels verbesserte sich das Huus Gstaad ebenfalls um 5 Ränge. In der Hitparade der besten Wellnesshotels ist das Kempinski St. Moritz nach ein paar Jahren Tiefschlaf dank Führungswechsel in die Top Ten zurückgekehrt (plus 4 Plätze). Der zweitgrösste Sprung nach dem Ultima gelang dem Genfer Beau Rivage, das bei den Stadthotels 15 Ränge gewann.

13 Neue schafften den Sprung erstmals (oder wieder) ins Rating. Interessantester Newcomer ist das 100 Millionen Franken teure 7132 Hotel im Bündner Flecken Vals. Stünde das spektakuläre architektonische Meisterwerk in einer grossen Feriendestination, wäre es unter den Allerbesten. Bemerkenswert ist auch die Rückkehr des Hotels Walther in Pontresina. Das glanzvollste Comeback freilich gelang der helvetischen Hotellerie als solche: Der Winter war stark, und die Buchungen für den Sommer erreichen Rekordwerte. Zwar sind steigende Übernachtungszahlen wegen der gesunkenen Preise nicht unbedingt gleichbedeutend mit höheren Gewinnen, doch wichtig ist fürs Erste einmal, dass die Gäste überhaupt wiederkommen.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Schweizer Hotelratings. Wild arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis ZH. Er und sein Team, 16 Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle aufgeführten Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens 12 Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt.

Die Bewertungskriterien:
– Wertung der massgeblichen Hotel- und Restaurantführer

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

Editorial

Wenn das Hotel zur Bühne wird

Es geht aufwärts mit dem Tourismus. Nach langer Durststrecke steigen die Übernachtungszahlen in der Schweiz endlich wieder – für den Sommer sind gar Rekordwerte angesagt. Grund dafür ist aber nicht nur der Eurokurs oder die immer reisefreudigeren Chinesen. Auch die Hoteliers tragen ihren Teil dazu bei, nachdem sie (zu) lange von den längst vergangenen goldenen Zeiten gezehrt haben.

Im Fünfsterbereich setzen Hotels wie das Bürgenstock Resort zukünftige Standards. Aber auch in den unteren Kategorien wird investiert. Und kreative Köpfe wie Fritz Erni vom Hotel Montana in Luzern holen die Gäste mit Jam Sessions oder Ess-Theater ab. «Mit einem Hotel, das lebt», wie er sagt.

Trotzdem müssen wir dranbleiben. Es braucht weiterhin visionäre Investoren und neue Ideen, aber auch eine Politik, die nicht verhindert, sondern mitzieht. Denn gerade hier sieht Tourismusdirektor Gerhard Walter, der von Lech nach St. Moritz gewechselt hat, Verbesserungspotenzial: «In Österreich lassen sich Projekte rascher realisieren.» Und noch etwas stellt er fest: «Es fehlt da und dort am Tourismusverständnis.» Im Klartext: Wenn wir die Touristen nicht als Gäste behandeln, sondern als Fremde, kommen sie nicht wieder...

Dominic Geisseler



dominic.geisseler@sonntagszeitung.ch
www.facebook.com/sonntagszeitung

Impressum

HOTEL EXTRA ist eine redaktionelle Sonderbeilage der Sonntagszeitung

Chefredaktor: Arthur Rutishauser
Leitung und Produktion: Dominic Geisseler
Redaktion: Christoph Ammann
Hotelrating: Karl Wild
Autoren: Christoph Ammann, Hans Amrein, Karin Huber, Silvia Schaub, Daniel J. Schütz, Karl Wild, Chris Winteler
Art Direction: Tobias Gaberthuel
Layout: Fabienne Boesch
Fotoredaktion: Karen Cordes
Titelbild: Stefano Schröter
Leitung Verlag: Marcel Tappeiner
Tamedia Advertising: Philipp Mankowski (Chief Sales Officer), Adriano Valeri (Head of Advertising)
Werdstrasse 21, 8021 Zürich

Trattoria-Ambiente im Park Inn beim Flughafen

Das Park Inn by Radisson Zürich Airport in Rümlang überrascht mit einem neuen Gastroangebot: Vor kurzem eröffnete das Hotel das italienische Restaurant Bocca Buona. Das Konzept feierte bereits in Städten wie Nizza oder Riga Erfolge. Es verheisst Speisen und Parlieren in italienischem Ambiente. Man geniesst mediterrane Kost an langen Holztischen, die an eine Trattoria erinnern. Das Park Inn hat eine interessante Geschichte: Es sollte einst dem Fast-Food-Giganten McDonald's beim Einstieg in die Hotellerie helfen. Doch Betten und Burger passten nicht zueinander, sodass die Radisson Hotel Group das Flughafenhotel übernahm. Die Lage weit weg von den Terminals scheint durchaus begehrt zu sein: Die Deutsche Hospitality, vormals Steigenberger Group, will in drei Jahren das erste Intercity-Hotel der Schweiz eröffnen – beim Bahnhof in Rümlang. www.parkinn.com

Preferred Hotels feiern runden Geburtstag

Ihre Zentrale liegt in Kalifornien, dieses Jahr begeht sie den 50. Geburtstag: Die Vereinigung Preferred Hotels & Resorts ist auf Wachstumskurs und umfasst über 700 Hotels in 85 Ländern. Die meisten gehören zur Luxusklasse. In der Schweiz haben sich 14 Nobelherbergen Preferred angeschlossen – vom Richmond in Genf bis zum The Alpina in Gstaad oder dem Storch in Zürich. Gemeinsam ist ihnen, dass sie nicht zu einer grossen Kette gehören, sondern weitgehend unabhängig operieren. Ein ausgeklügeltes Kundenbindungsprogramm zieht Preferred-Gäste immer wieder in ihre Lieblingshäuser. «Wir profitieren erheblich von der Mitgliedschaft bei Preferred», sagt Christophe Hilty, General Manager des persönlich geführten Genfer Luxushotels Le Richmond. «So geniesst auch ein unabhängiger Betrieb Anschluss an den internationalen Markt.» www.preferredhotels.com

«Die 150 besten Hotels» gibt es wieder in Buchform

Unter dem Titel «Die 150 besten Hotels der Schweiz» ist das Karl-Wild-Hotelrating soeben zum sechsten 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 herausragende Leistungen.



Karl Wild: «Die 150 besten Hotels der Schweiz 2018/19», Weber Verlag, 39 Fr.; erhältlich im Buchhandel oder bei weberverlag.ch

Bewusstes Erwachen im Maiensäss

Sebastian Reimers macht den Gästen im Maiensässhotel Guarda Val Beine: Der Mann kam als Aktivitäten-Concierge in den Weiler Sporz, der direkt oberhalb der Lenzerheide auf 1600 Meter über Meer liegt. Er berät jeden Kunden individuell, empfiehlt etwa Morgenmuffeln, am gemeinsamen Programm «Bewusstes Erwachen» teilzunehmen. Vor dem Frühstück können die Gäste so gemeinsam den Kreislauf hochfahren, um später die traumhafte Bergwelt in vollen Zügen zu geniessen. Das legendäre Hotel, das einem pittoresken Maiensässdorf gleicht, verfügt über fünfzig Zimmer, die sich auf elf bis zu dreihundert Jahre alte Hütten und Ställe verteilen. Angeboten werden aber auch kostenlose Tests von E-Bikes. Ohnehin steht die Lenzerheide im Zeichen der Zweiräder: Im September dieses Jahres findet im Hochtal die Mountainbike-Weltmeisterschaft statt. www.guardaval.ch

«Unsere Alpenpaläste sind einzigartig»

Gerhard Walter, CEO von Engadin St. Moritz, über seinen Start, verhinderte Projekte und Luxus

Karl Wild

Seit einem Jahr ist der Österreicher Gerhard Walter, 53, CEO der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz. Der Job gilt als der wohl härteste und anspruchsvollste in der Branche. Walter, der zuletzt Tourismusedirektor von Züri Lech und Kitzbühel war, hat sich im Engadin und insbesondere in St. Moritz innert kurzer Zeit hohe Akzeptanz und Anerkennung verschafft. Das hat gute Gründe: Im Unterschied zu vielen seiner österreichischen Berufskollegen hält er keine schwülstig-nichtssagenden Dauerreden und versucht es auch nicht mit bemühten Charmeoverturen. Der charismatische Tiroler aus dem Flecken Galtür überzeugt vielmehr als analytischer, ungekünstelter und unaufgeregter Macher mit klaren Vorstellungen und hoher Glaubwürdigkeit.

Innert zehn Jahren hat St. Moritz ein Drittel an Übernachtungen verloren. Im letzten Sommer kamen erstmals wieder mehr Gäste, und auch der Winter war stark. Eigentlich ein toller Start für Sie.

Ich habe das dankbar zur Kenntnis genommen, nur habe ich nichts dazu beigetragen. Auf den Frankenkurs und das wirtschaftliche Erstarken gewisser Länder hatte ich schliesslich keinen Einfluss.

Welche Kurzbilanz ziehen Sie nach einem Jahr?

Die ersten Ziele sind erreicht. Wir haben eine neue Strategie festge-



«In Österreich lassen sich Projekte rascher realisieren»: Gerhard Walter, CEO von Engadin St. Moritz, am St. Moritzersee Foto: Andy Mettler/swiss-image.ch

legt und die Strukturen sowie das Erscheinungsbild darauf abgestimmt. Das war viel Arbeit.

Gab es in Ihrem Startjahr positive, beziehungsweise negative Überraschungen?

Über alles gesehen überwiegt das Positive eindeutig. Insbesondere die Offenheit und Freundlichkeit der Leute hat mich überrascht. Weniger erfreulich war die Feststellung, dass in der Vergangenheit fast alle hauptsächlich für sich kämpften. Jetzt arbeiten wir daran, die Aktivitäten von Tourismusorganisationen, Bergbahnen und anderen Leistungsträgern zusammenzulegen.

Was macht Österreich besser?

Die Österreicher haben in den letz-

ten zehn Jahren von Entwicklungen profitiert, für die sie gar nichts konnten. Vom Wechselkurs zum Beispiel. Einen Unterschied aber gibt es schon: In Österreich lassen sich Projekte rascher realisieren. Sie sprechen die Signalbahn auf die Corviglia an, für die seit 15 Jahren Pläne bestehen. Oder das Hickhack ums neue St. Moritzer Gesundheitshotel.

Die Liste der Projekte, die abgelehnt oder verzögert werden, liess sich fast beliebig verlängern. Es ist keine gute Situation. Diese Ablehnung zeigt, dass es da und dort am Tourismusverständnis mangelt. Das Bewusstsein für den Tourismus zu verbessern, ist ein ambitioniertes und langfristiges Ziel. Ich

bin daran herauszufinden, woher die negative Grundhaltung kommt. Derzeit bin ich noch etwas ratlos.

Erstmals seit rund zwölf Jahren werden die Marken Engadin und St. Moritz wieder getrennt vermarktet. Wer hat den überfälligen Entscheid getroffen?

Der Verwaltungsrat.

Auf Ihren Antrag hin?

Am Strategieprozess, der zum Entscheid führte, waren etwa 500 Leute beteiligt.

Ihr legendärer Vor-Vorgänger Hanspeter Danuser hat das gemeinsame Vermarkten von Engadin und St. Moritz stets als «Todsünde» vom Branding her bezeichnet. Der damalige Verwaltungsrat hat offensichtlich einen folgenschweren Fehlscheid getroffen.

Nein, die Ausgangslage war vor zwölf Jahren anders, und man hat es einfach anders gesehen.

Man kann es auch so sehen, dass ihre Vorgängerin Ariane Ehrat vom Verwaltungsrat vor eine unlösbare Aufgabe gestellt und verheizt wurde.

Das kann ich so nicht stehen lassen. Ariane Ehrat hatte den Auftrag, eine gemeinsame Vertriebsorganisation aufzubauen, und hat das sehr gut gemacht. Das Engadin gemeinsam zu vermarkten, stellt auch heute niemand infrage. Wir sind einfach zur Überzeugung gelangt, dass die Reismotive fürs Engadin und für St. Moritz unterschiedlich sind und die beiden Marken daher getrennt positioniert werden müssen.

Eine alte Weisheit sagt, dass es schief herauskommt, wenn Politiker Marketing machen.

Heute besteht unser Verwaltungsrat ausschliesslich aus Touristikern und Unternehmern.

Ausländische Touristiker beneiden uns um unsere luxuriösen Alpenpaläste. In St. Moritz und Umgebung gibt es gleich acht dieser Hotellegenden. Welche Bedeutung haben sie als Verkaufsargument?

Eine zentrale natürlich. Diese grossartigen Hotels sind glattweg einzigartig. Es liegt auf der Hand, dass wir diesen Trumpf ausspielen. Von weiblichen Gästen etwa höre ich, dass sie sich in diesen Häusern wie Prinzessinnen fühlen. Das Schöne ist ja, dass diese meist über hundert Jahre alten Paläste auch technisch auf Top-Niveau sind. Dass sie leben und eine unglaubliche Atmosphäre ausstrahlen. Man fühlt sich bisweilen wie in einem Theater. Auf Gäste aus den neuen Märkten übt das eine ungeheure Faszination aus.

Was bedeutet Luxus für Sie?

Zeit und Raum für sich selbst zu haben. Als Easy Rider mit meinen Freunden auf dem Motorrad durch die USA zu fahren. Oder einen Abend, ein Wochenende und die Ferien mit meiner geliebten Lebensgefährtin zu geniessen.

Und was wünschen Sie sich für St. Moritz?

Begeisterte Touristiker. Vom Hotelier über den Skilehrer bis zum Liftboy. Und dass einige sinnvolle Projekte realisiert werden.

Hotelrating 2018 – Die 35 besten Ferienhotels

1. (Vorjahr: 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.
Spektakulärstes Alpen-Hideaway. Erstmals die Nummer eins.

2. (3) Kulm**(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 80 00
www.kulmhotel-stmoritz.ch
Gastgeber: Heinz E. und Jenny Hunkeler
DZ/HP ab 495 Fr.
Luxusresort von Weltruf. So gut wie nie zuvor.

3. (1) Eden Roc**(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 71 71
www.edenroc.ch
Gastgeber: Andreas Gartmann
DZ/F ab 350 Fr.
Traumresort am schönsten Strand des Lago Maggiore.

4. (4) Castello del Sole**(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon und Gabriela Jenny
DZ/F ab 540 Fr.
Wunderschöne Ferienoase mit der Aura der Einzigartigkeit.

5. (5) Suvretta House**(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 36 36

www.suvrettahouse.ch
Gastgeber: Peter und Esther Egli
DZ/HP ab 520 Fr.
Traditionsbewusst – und trotzdem voller Lebensfreude und Lockerheit.

6. (6) Gstaad Palace**(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber: Andrea Scherz
DZ/HP ab 650 Fr.
Die lokale Konkurrenz ist gross, doch das Palace bleibt das Palace.

7. (7) Badrutt's Palace**(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber: Hans Wiedemann
DZ/F ab 660 Fr.
Glamouröser Alpenpalast mit faszinierender Geschichte.

8. (8) Le Grand Bellevue**(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Gastgeber: Daniel Koetser
DZ/F ab 390 Fr.
Begeisterndes Lifestyle-Hotel. Neue, tolle Überraschungen.

9. (9) The Alpina**(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeber: Eric Favre
DZ/F ab 575 Fr.
Eines der besten Hotels in

den Alpen. Ein Muss für lebensfrohe Geniesser.

10. (29) Ultima**(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 05 50
www.ultimagstaad.com
Gastgeber: Massimo Donada
DZ/F ab 570 Fr.
Chalets von unerhörter Raffinesse. Der grosse Aufsteiger des Jahres.

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

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

13. (15) Carlton Hotel**(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch

Gastgeber: Philippe Clarinval (ab Herbst 2017)
Juniorsuite/F ab 900 Fr.

14. (17) Lenkerhof Alpine Resort**(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stiller, Heike Schmidt
DZ/F ab 330 Fr.

15. (10) Park Gstaad**(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00
www.grandhotelpark.ch
Gastgeber: Stephan M. Post
DZ/F 460 Fr.

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

17. (16) Kronenhof**(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 830 30 30
www.kronenhof.com
Gastgeber: Marc Eichenberger

Alpenspektakel: The Chedi Andermatt

The Chedi ist der grosse Überflieger der Schweizer Luxusferienhotellerie. Architektur, Infrastruktur, Ambiente und Lichteffekte sind phänomenal. Der mystische Spa ist ein Traum, die Servicekultur Weltklasse. Kein Wunder, steigen Übernachtungs- und Umsatzzahlen Jahr für Jahr im zweistelligen Bereich. Das Herzstück des Andermatt Tourismusprojekts von Samih Sawiris ist zum Segen für die ganze Region geworden.

DZ/F ab 415 Fr.
18. (14) The Omnia****
3920 Zermatt
Telefon 027 966 71 71
www.the-omnia.com
Gastgeber: Christian Eckert
DZ/F ab 350 Fr.

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

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

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

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

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

24. (25) Mont Cervin Palace**(S)**

3920 Zermatt
Telefon 027 966 88 88
www.montcervinpalace.ch
Gastgeber: Simone und André Seiler
DZ/F ab 445 Fr.

25. (23) The Capra****
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 13 58
www.capra.ch
Gastgeber: Cornelia Destouches
DZ F ab 405 Fr.

26. (30) Zermatterhof**(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00
www.zermatterhof.ch
Gastgeber: Rafael Biner
DZ/F ab 440 Fr.

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

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

29. (neu) 7132 Hotel
7132 Vals
Telefon 058 713 20 00
www.7132.com
Gastgeber: Roman Frau-chiger
DZ/F ab 478 Fr.

30. (28) Le Crans Hotel & Spa**(S)**
3963 Crans-Montana

Telefon 027 486 60 60
www.lecrans.com
Gastgeberin: Paola Masciulli
DZ/F ab 550 Fr.

31. (neu) Chandolin Boutique Hotel****
3961 Chandolin
Telefon 027 564 44 44
www.chandolinboutique-hotel.ch
Gastgeber: Charlotte und Jean-Marc Boutilly
DZ/F ab 205 Fr.

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

33. (neu) Walther**(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 36
www.hotelwalther.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 335 Fr.

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

35. (neu) Valsana Hotel & Appartements
7050 Arosa
Telefon 081 378 63 63
www.valsana.ch
Gastgeber: Michael Lehnort (ad interim)
Preise erfragen(flexibel)



Zwei von 2972 Studenten an der Ecole Hôtelière de Lausanne: Die Aargauerin Eileen Assigal und der Bieler Chen Benjamin Assaf Foto: Nicolas Righetti/Lundi13

Die Kaderschmiede für die Hoteliers von morgen

Die Ecole Hôtelière de Lausanne feiert dieses Jahr ihren 125. Geburtstag. Sie pflegt die Etikette und geniesst international einen fabelhaften Ruf

Christoph Ammann

Die Hände von Daniel aus Puerto Rico zittern leicht, als er Wasser nachschenkt, und die Russin Jessica dreht mit dem Brotkorb etwas übereifrig ihre Runden um den Tisch im Nobelrestaurant Berceau des Sens. Das mit 14 «Gault Millau»-Punkten dekorierte Lokal gehört zur Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL). Daniel und Jessica sind im ersten Schuljahr, das weitgehend der Praxis vorbehalten bleibt. Sie kümmern sich während einer Woche um das Wohl der Gäste im Berceau des Sens. Die beiden werden auch ein paar Tage hinter dem Tresen des Take-aways verbringen, wo sich die Studenten mit Sandwichs und Burgern versorgen, in der Küche der gigantischen Cafeteria und an andern Einsatzorten auf dem Campus. Und bevor der theoretische Teil des Weges zum Bachelor of International Hospitality Business beginnt, werden David und Jessica ein halbjähriges Praktikum in einem Hotel oder Restaurant absolvieren.

«Der Einklang von Theorie und Praxis», sagt Professor Michel Rochat, CEO der EHL Group, «ist unser Erfolgsgeheimnis.» Die EHL feiert am 15. Oktober ihren 125. Geburtstag. 1893 eröffnete der Berner Jacques Tschumi in seinem Hotel d'Angleterre in Lausanne-Ouchy eine Ausbildungsstätte für Hotelangestellte. Die Herbergen im Land benötigten geschultes Personal, das Eng-

lich mit der wachsenden Zahl ausländischer Besucher sprach und die Werte der Schweizer Gastfreundschaft verkörperte. Längst residiert die EHL ein paar Kilometer ausserhalb von Lausanne kurz vor Epalinges VD.

Seit 2000 ist die EHL eine staatlich anerkannte Fachhochschule und somit das einzige universitäre Institut der Schweiz, das Studiengänge in International Hospitality Business anbietet. 2972 Studierende sind auf dem Campus eingeschrieben. Sie stammen aus 115 Nationen, 40 Prozent aus der Schweiz. Unterrichtet wird in Französisch oder Englisch. «Diese Internationalität ist sehr spannend», sagt Eileen Assigal. Die 22-jährige Aargauerin steckt im vierten Semester und ist an diesem Nachmittag in Eile: Über Mittag nahm sie an der Sitzung des Organisationskomitees teil, das eine lockere Talentshow à la Dieter Bohlen für die Studenten auf die Beine stellt. Und bald folgt die Vorlesung über Marketing. «Wir lernen meistens in Gruppen», sagt Eileen, «ich arbeite derzeit mit Studierenden aus Frankreich, Deutschland und Schweden zusammen.»

Die Kaderschmiede geniesst international einen fabelhaften Ruf. Wer Rang und Namen in der Branche hat, absolvierte die Ausbildung in Lausanne. «Wir unterrichten Studenten, die in der vierten Generation zu uns kommen», erklärt Michel Rochat. Dabei ist die Eintrittshürde hoch: Von drei Be-

werbern schafft es einer. «Wir fühlen mit jedem ein persönliches Gespräch. Denn die Noten aus dem Maturzeugnis erzählen nicht die ganze Geschichte», sagt Michel Ferla, der Kommunikationsverantwortliche der EHL. «Am Ende des Tages bilden wir ja keine Theoretiker aus, sondern Führungskräfte, die Gastfreundschaft leben und innovativ sind.»

Zweimal pro Jahr präsentieren sich 200 Firmen auf dem Campus

Im dritten Jahr des vierjährigen Lehrgangs (Studenten mit Branchenerfahrung und Berufsmatura genügen drei Jahre) schwärmen die künftigen Hotelkader zu einem sechsmonatigen Managementpraktikum aus. So arbeitete der Bieler Chen Benjamin Assaf am Hauptsitz einer international tätigen Restaurantkette in London und half mit, neue Betriebe auf Bali und in Saudiarabien zu lancieren. «Es war interessant und lehrreich», sagt der 26-Jährige, der am 13. Juli sein Diplom als Bachelor of International Hospitality Management in Empfang nehmen wird. Um einen klassischen Job in der Führungsriege eines Hotels wird er sich kaum bemühen. «Mich interessiert eher das Strategische oder Kreative, etwa im Bereich Entwicklung oder Investment.»

Sorgen um die Zukunft braucht er sich wie alle 600 Absolventen, welche die Fachhochschule jährlich verlassen, nicht zu machen. «96 Prozent finden unmittelbar

eine Stelle», sagt Michel Rochat stolz. Zweimal pro Jahr präsentieren sich 200 Firmen auf dem Campus und suchen mit den Führungskräften von morgen das Gespräch – von Nestlé bis zu den grossen Hotelkonzernen wie Accor oder Kempinski. Allerdings bleibt nur die Hälfte der Lausanne-Absolventen der Hospitality-Branche treu. Wen es in die weite Welt zieht, der kann sich auf ein beneidenswertes Netzwerk stützen. Auf dem Globus gibt es 68 Ehemaligentreffs, sogenannte Alumni-Chapters, wo sich die diversen Generationen der EHL-Abgänger zum Erfahrungsaustausch treffen. Die Studierenden von morgen werden den Altvordere einiges aus Lausanne zu berichten haben.

Die EHL hat Grosses vor: Sie baut den Campus bis 2021 um und aus und plant ein Innovationslabor, wo Schüler und Fachleute anderer Branchen an Zukunftsprojekten tüfeln und Start-ups entstehen. Dort wird die strikte Kleidervorschrift, die auf dem Campus gilt, ausser Kraft treten. Im Dienst tragen männliche Studierende Anzug, Studentinnen Kostüm oder Hosenanzug. Monsieur Laurent, der einst Verhaltensregeln und Branchenetikette unterrichtete, hält auf seinen Rundgängen Nachlässige zu perfektem Outfit an. Immerhin ist es den Männern während der Prüfungen erlaubt, unter der Krawatte den obersten Hemdknopf zu öffnen.

www.ehl.edu

Hotelrating 2018 – Die 20 besten Stadthotels

- (Vorjahr: 1) **The Dolder Grand*****(S)**
8032 Zürich
Telefon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
Gastgeber: Mark Jacob
DZ ab 700 Fr.
Weltweit eines der besten City-Luxusresorts.
- (2) **Beau-Rivage Palace*****(S)**
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeberin: Nathalie Seiler-Hayez
DZ ab 590 Fr.
Zählt schon seit Jahren zu den Top-Stadthotels Europas.
- (3) **Baur au Lac*****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauraulac.ch
Gastgeber: Wilhelm Luxem
DZ/F ab 870 Fr.
Grosse Klasse und Konstanz auf höchstem Niveau.
- (5) **Four Seasons Hotel Des Bergues*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com
Gastgeber: Martin Rhomberg
DZ/F ab 750 Fr.
Eine Perle in der «schönsten Hotelkette der Welt».
- (7) **Mandarin Oriental Hotel du Rhône*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Gastgeber: Lars Wagner
DZ/F ab 495 Fr.
Das Mandarin bleibt auch nach der Ära Torriani grosse Klasse.
- (4) **Les Trois Rois*****(S)**
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50
www.lesroisrois.com
Gastgeberin: Tanja Wegmann
DZ/F ab 620 Fr.
Unerhört raffiniertes Gesamtkunstwerk hinter historischen Mauern.
- (8) **Widder*****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.ch
Gastgeber: Jan E. Brucker
DZ ab 470 Fr.
Romantik mitten in der City. Viele neue Überraschungen.
- (10) **Fairmont Le Montreux Palace*****(S)**
1820 Montreux
Telefon 021 962 12 12
www.fairmont.com/montreux
Gastgeber: Michael Smithuis
DZ/F ab 425 Fr.
Erneut wurden drei Millionen in die Verschönerung investiert.
- (11) **Atlantis by Giardino*****(S)**
8055 Zürich
Telefon 044 456 55 55
www.atlantisbygiardino.ch
Gastgeber: Kai Spehr
DZ/F ab 445 Fr.
Perfekte Mischung aus Lockerheit, Lebenslust und toller Kulinarik.
- (neu) **Beau Rivage*****(S)**
1211 Genf
Telefon 022 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Gastgeber: Alexandre Nickbarte
DZ/F ab 510 Fr.
Grossartiges Hotelmonument mit Nachholbedarf.
- (6) **Park Hyatt*****(S)**
8002 Zürich
Telefon: 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber: Benno Gerschkat
DZ ab 570 Fr.
- (15) **Art Deco Hotel Montana*****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch
Gastgeber: Fritz Erni
DZ/F ab 295 Fr.
- (13) **Schweizerhof Bern & The Spa*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch
Gastgeberin: Iris Flückiger
DZ/F ab 470 Fr.
- (16) **Bellevue Palace*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 320 45 45
www.bellevue-palace.ch
Gastgeber: Urs Bühler
DZ/F ab 534 Fr.
- (12) **Lausanne Palace*****(S)**
1002 Lausanne
Telefon 021 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Gastgeber: Ivan Rivier
DZ/F ab 340 Fr.
- (14) **Schweizerhof Luzern*******
6002 Luzern
Telefon 041 410 04 10
www.schweizerhof-luzern.ch
Gastgeber: Familie Hauser, Clemens Hunziker
DZ ab 368 Fr.
- (neu) **Astoria**
6002 Luzern
Telefon 044 226 88 88
www.astoria-luzern.ch
Gastgeber: Urs Karli, Pascal Waser
DZ/F ab 220 Fr.
- (neu) **Savoy Baur en Ville*****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 215 25 25
www.savoy-zuerich.ch
Gastgeber: Werner Knechtli
DZ/F ab 425 Fr.
- (18) **Royal Savoy Hôtel & Spa*******
1006 Lausanne
Telefon 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch
Gastgeber: Alain Kropf
DZ/F ab 355 Fr.
- (17) **The Hotel*******
6003 Luzern
Telefon 041 226 86 86
www.the-hotel.ch
Gastgeber: Urs Karli, Marc Lechmann
DZ/F ab 300 Fr.

Atemberaubend: The Dolder Grand

Es gibt nur wenige City-Luxusresorts, die wirklich Weltklasse sind. The Dolder Grand in Zürich gehört dazu. Die Architektur ist spektakulär, das Spa grandios, das Ambiente herzerfrischend. Und dann erst die Serviceleistungen, die Fachkompetenz und die Herzlichkeit! Dass Heiko Nieder, Koch des Jahres 2017, längst auf 3-Stern-Niveau brilliert, rundet das atemberaubend schöne Bild ab.



BEST OF SILVERSEA CRUISES

Luxus pur!

Luxuriöser Lifestyle, familiäre Atmosphäre - die stilvolle Eleganz dieser Luxusfahrzeuge wird Sie begeistern. Ihre Suite punktet mit exquisiten Details, die Veranda erlaubt ganz private Momente. Ihr Butler liest Ihnen Ihre Wünsche von den Augen ab. Von der klassischen französischen Haute Cuisine bis zur Asiatischen Fusion-Küche - bei Silversea wird Ihr Gaumen auf das Allerfeinste verwöhnt. Vom Champagner über die köstlichen Speisen ist dabei alles im Preis inbegriffen.

NUR FÜR KURZE ZEIT

AKTIONSPREISE

- Luxus Kreuzfahrt
- Internationales Ambiente
- Alle Mahlzeiten und Getränke inklusive
- Butler-Service



EXPEDITION MADAGASKAR

SILVER DISCOVERER *****

Kuoni Cruises Gruppenreise



OHNE EINZELZUSCHLAG

REISEDATUM: 23.11.-16.12.2018 AB/BIS ZÜRICH

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Explorer Suite	17 950.-	17 950.-
View Suite	19 290.-	19 290.-

Kuoni Cruises Festpreise
Eine ausführliche Reisebeschreibung finden Sie auf www.meer-erleben.ch.

EXPEDITION ISLAND

SILVER CLOUD *****

Kuoni Cruises Gruppenreise



REISEDATUM: 4.-15.8.2019 AB/BIS ZÜRICH

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Vista Suite	8 950.-	15 950.-
Veranda Suite	10 850.-	19 950.-

Kuoni Cruises Festpreisgarantie
Eine ausführliche Reisebeschreibung finden Sie auf www.meer-erleben.ch.

MITTELMEER MIT SARDINIEN

SILVER MUSE *****

Neuestes Luxus-schiff



REISEDATUM: 29.8.-5.9.2018
AB MONTE CARLO/BIS BARCELONA

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Vista Suite ab	4 995.-	auf Anfrage
Veranda Suite ab	6 095.-	

Bis 31.5.2018 zusätzlich Business-Class Flüge und Transfers gratis.

ASIEN-KREUZFAHRT MIT MYANMAR

SILVER SHADOW *****

10% Early Booking Rabatt



REISEDATUM: 21.3.-2.4.2019 AB/BIS SINGAPUR

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Vista Suite ab	5 270.-	ab 25% Zuschlag
Veranda Suite ab	6 920.-	

Bis 31.5.2018 zusätzlich Business-Class Flüge zu Spezialtarifen sowie inkl. Transfers, Hotelübernachtung und Selektion an Landausflügen. *Early Booking-Rabatt bereits abgezogen.

ASIEN-KREUZFAHRT MIT VIETNAM

SILVER SHADOW *****

10% Early Booking Rabatt



REISEDATUM: 8.-22.2.2019 AB HONGKONG/BIS SINGAPUR

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Vista Suite ab	6 860.-	ab 25% Zuschlag
Veranda Suite ab	8 125.-	

Bis 31.5.2018 zusätzlich Business-Class Flüge zu Spezialtarifen sowie inkl. Transfers, Hotelübernachtung und Selektion an Landausflügen. *Early Booking-Rabatt bereits abgezogen.

KARIBIK-KREUZFAHRT

SILVER SPIRIT *****

10% Early Booking Rabatt



REISEDATUM: 11.-21.12.2018 AB/BIS FT. LAUDERDALE

Suitenkategorie	Doppelbelegung	Einzelbelegung
Vista Suite ab	4 395.-	ab 25% Zuschlag
Veranda Suite ab	5 050.-	

Bis 31.5.2018 zusätzlich Business-Class Flüge zu Spezialtarifen. *Early Booking-Rabatt bereits abgezogen.

Jetzt den neuen Expeditions-Katalog «Terra Incognita» bestellen!
info@kuoni-cruises.ch



BERATUNG & BUCHUNG direkt bei den Spezialisten von Kuoni Cruises unter Tel.

044 277 52 00

MEHR LEISTUNG GEHT NICHT:

- Unterkunft in der gewählten Suitenkategorie inkl. Vollpension und Hafentaxen
- alle Getränke (auch erlesene Auswahl an Weinen, Champagner u. Spirituosen)
- Trinkgelder an Bord ► WLAN unlimitiert

*Early Booking Preise gültig bei Buchung & Bezahlung bis 30.6.2018 auf auserwählten Abfahrten.

ZUSÄTZLICH INKL. BEI DEN GRUPPENREISEN MADAGASKAR UND ISLAND:

- Flüge gemäss Programm in Economy-Class, inkl. Taxen und Steuern, Transfers
- Hotelübernachtungen gemäss Programm ► Kuoni Cruises Reiseleitung ► Deutsch- und englischsprachige Lektoren ► Informationsveranstaltung vor der Reise

NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN:

An- und Rückreisearrangement, Getränke von der gesonderten Bar-/Weinkarte, Landausflüge, Versicherung, Buchungsgebühr CHF 60.- pro Auftrag. Angewandter Umrechnungskurs: 1 EUR / CHF 1.22. Die Reisen sind bei uns auch in Originalwährung buchbar (ausgenommen Gruppenreisen).

Karl Wild

«Ascona – Geschichte des seltsamsten Dorfes der Welt.» Unter diesem Titel beschrieb der Schriftsteller Curt Riess die bewegte Geschichte des abgeschiedenen Örtchens am Lago Maggiore, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts Zufluchtsort für unzählige Intellektuelle und (Lebens-)Künstler war. Gegen Ende seines Werkes blickte Riess zunehmend nostalgisch zurück auf ein Ascona, das ihm immer fremder wurde. Das dank seinen zugezogenen Berühmtheiten zwar Weltruhm erlangte, mit dem Aufkommen des Massentourismus aber seine Seele verlor.

Und doch: Es gibt sie noch, die Rückzugsoasen mit dem Charme und Charakter von einst. Eine der schönsten ist das Art Hotel Riposo. Zweigt man von der autofreien Via Borgo kurz vor der Piazza ab in das lauschige Gässchen Scalinata della Ruga, steht man unvermittelt in einem liebevoll bepflanzten Innenhof. Schlendert man weiter, kommt man aus dem Staunen kaum noch heraus. Kunst, Keramikgefässe, Töpfereien und Gemälde, wo man hinschaut. 28 farbenfrohe Zimmer und Suiten, alle renoviert, keines wie das andere. Das Ambiente in der Lounge ist einzigartig, und in einer Ecke locken, schön präsentiert, Teigwaren, Risotti, Saucen und alles, was die Region zu bieten hat.

Der unverfälschte Liebreiz des Tessins zieht sich durchs ganze Haus bis hinauf auf die Dachterrasse mit dem kleinen Pool und Hunderten von erlesenen Kräutern in wuchtigen Holzkisten. Hier oben ist die prächtige mediterrane Vegetation über Jahrzehnte gewachsen, und der Blick über die Dächer von Ascona hinunter zum See ist spektakulär.

Wo Ascona am schönsten ist

Olivia und Lorenzo Studer führen das einzigartige Refugium Riposo bereits in dritter Generation



Rückzugsoase mit dem Charme von einst: Das Art Hotel Riposo in Ascona

Erschaffer dieses kleinen Gesamtkunstwerks ist die Familie Studer. Grossmutter Studer kam 1955 aus Winterthur erstmals nach Ascona und kaufte das einzige Objekt, das zum Verkauf stand: eine heruntergekommene Herberge in einem engen Gässchen. Gäste waren hier schon lange nicht mehr gesichtet worden, doch die starke Frau liess ihre Familie ins Tessin nachkommen und begann zu arbeiten. So hielt man sich einigermaßen über Wasser. Schliesslich heiratete Sohn Ruedi die Sekretärin Irene. Die beiden übernahmen das bescheidene Hotel und arbeiteten mit derselben Zähigkeit weiter. Jeder verdiente Franken wurde umgehend wieder ins Hotel investiert. Und plötzlich gehörte das Riposo zu den schönsten und besten Dreisternhotels im Land.

Mama Irene ist zuständig für den Blumenschmuck

Vor drei Jahren hat die dritte Generation das Ruder übernommen. Olivia Studer ist zuständig fürs Tagesgeschäft, Lorenzo kümmert sich um Restaurant, Administration und das Bauwesen. Anfänglich hatte Lorenzo noch mit einem Wirtschaftsstudium geliebäugelt, entschied sich aber für etwas, das ihn mehr interessierte. Das waren namentlich feines Essen, gute Weine, spannende Gespräche, Musik, Kunst und Design. So besuchte er die Hotelfachschule Luzern, sammelte Erfahrungen in namhaften Häusern und stieg ins Riposo ein.

Olivia und Lorenzo arbeiten mit derselben Selbstverständlichkeit zusammen wie schon ihre Eltern. «Wir haben bereits als Kinder immer ausgezeichnet harmoniert», sagt Lorenzo. «Dass unsere Eltern stark mit dem Hotel beschäftigt waren, hat uns noch mehr zusammengeschweisst.»

Seit die dritte Generation vor drei Jahren das Hotel übernommen hat, ist einiges passiert. Detailpflege und Serviceleistungen wurden weiter perfektioniert, die Gastronomie wurde aufgewertet (die Pasta ist der Hammer), das Weinangebot ist grösser und interessanter geworden. Insgesamt haben Olivia und Lorenzo 1,2 Millionen Franken investiert. Dabei wurde bei aller Kreativität streng darauf geachtet, dass Bewährtes ebenso erhalten blieb wie das spezielle Flair des Tessins. Seit diesem Sommer darf sich das Riposo gar erstmals mit vier Sternen schmücken.

Papa Ruedi Studer, der noch gewohnt war, jeden Franken vor dem Ausgeben zweimal umzudrehen, hat angesichts der immer neuen, teuren Pläne der Jungen schon mal verzweifelt die Hände verworfen. «Er ist des Öftern erbleicht», schmunzelt Lorenzo, «aber spätestens dann, wenn alles fertig ist, fängt er sich wieder.»

Und gefragt sind die Eltern nach wie vor. Mama Irene ist zuständig für den wunderbaren Blumenschmuck im ganzen Haus. Daneben backt sie den berühmten Kuchen für die Gäste und ist zuständig für die nicht minder geschätzte Frühstückskonfitüre. Papa Ruedi hat ganz allgemein weiterhin «die Nase vorn» (Originalton Olivia) und ist am Samstagabend als Musiker aktiv. Dann geht im malerischen Innenhof des Riposo jeweils die Post ab, wenn Olivia & The Funcats ihre fast schon legendären Auftritte haben. Olivia ist eine weit über die Region hinaus bekannte Jazz- und Bluessängerin. Der Papa sitzt am Piano, Bruder Lorenzo spielt Sax, vier weitere Musiker vervollständigen das Orchester. Die Musik gehört zur Familie Studer wie ihr Riposo zu Ascona.

Hotelrating 2018 – Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) Pirmin Zurbriggen****(S)

3905 Saas Almagell
Telefon 027 957 23 01
www.wellnesshotel-zurbriggen.ch; www.loftsuite.ch
Gastgeber: Esther und Fabian Zurbriggen
DZ/F ab 260 Fr.
Gäbe es dieses Bijou nicht, man müsste es erfinden.

2. (2) Art Hotel Riposo****

6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Ein Paradies für Romantiker und Geniesser.

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

3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichmann
DZ/F ab 180 Fr.
Charmantes Chalet der Superlative.

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

7260 Davos Platz
Telefon 081 544 19 19
www.ameronhotels.com/de/hotel-davos
Gastgeber: Silvana und Ingo Schlösser
DZ/F ab 168 Fr.
Trendig-cooles Lifestyle-Haus mit ungewöhnlich attraktiven Angeboten.

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

7513 Silvaplana-Surlej
Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeber: Claudia Pronk

DZ/F ab 275 Fr.

Design und Lifestyle an Toplage. Erste Adresse für ein lebensfrohes Publikum.

6. (5) Backstage Hotel Vernissage****

3920 Zermatt
Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Daniel Droz und Heinz Julen
DZ/F ab 210 Fr.
Architektonisches Meisterwerk von Heinz Julen. Genialer Wellnessbereich.

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

3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 04 04
www.huusgstaad.ch
Gastgeberin: Mirka Czybik
DZ/F ab 250 Fr.
Trendiges Haus, das alle Erwartungen übertrifft. Einer der Aufsteiger.

8. (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.
Hier ist und bleibt alles ein bisschen verrückter als anderswo.

9. (10) Vitznauerhof****(S)

6354 Vitznau
Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch
Gastgeber: Bardhyl und Maria Coli
DZ/F ab 217 Fr.
Das Schlösschen ist wieder bei den Allerbesten. Traumlage am See.

10. (8) Waldhotel National****(S)

7050 Arosa
Telefon 081 378 55 55
www.waldhotel.ch
Gastgeber: Christian Zinn
DZ/F ab 280 Fr.
Natur, Kulinarik, Wellness: Konstanz auf Topniveau ist garantiert.

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

3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch
Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 206 Fr.

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

3718 Kandersteg
Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedi.ch
Gastgeber: René F. und Anne Maeder
DZ/F ab 270 Fr.

13. (12) Hornberg****(S)

3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon 033 748 66 88
www.hotel-hornberg.ch
Gastgeber: Brigitte und Christian Hoefliger
DZ/F ab 250 Fr.

14. (13) Mirabeau****(S)

3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Rose und Sepp Julen
DZ/F ab 200 Fr.

15. (11) Castell****(S)

7524 Zuoz
Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Martin und Irene Müller-Ryser
DZ/F ab 230 Fr.

16. (16) Schweizerhof****(S)

3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 75 75
www.schweizerhof-saasfee.ch
Gastgeber: Benita und Medy Hischer
DZ/F ab 230 Fr.

17. (neu) Schweizerhof****(S)

7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 928 10 10
www.schweizerhof-flims.ch
Gastgeber: Sandra und Christoph Schmidt
DZ/F ab 225 Fr.

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

7064 Tschierschen

Telefon 081 868 80 88

www.the-alpina.com
Gastgeber: Michael und Marlies Gehring
DZ/F ab 180 Fr.

19. (17) Alpina****(S)

7250 Klosters
Telefon 081 410 24 24
www.alpina-klosters.ch
Gastgeber: Räto und Verena Conzett
DZ/F ab 210 Fr.

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

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

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

7550 Scuol
Telefon 081 861 09 09
www.guardavalscuol.ch
Gastgeber: Jürgen Walch
DZ ab 240 Fr.

22. (20) 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.

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

7250 Klosters
Telefon 081 423 33 33
www.pizbuin-klosters.ch
Gastgeber: Jean-Claude Huber
DZ/F ab 210 Fr.

24. (25) Victoria****(S)

3860 Meiringen
Telefon 033 972 10 40

www.victoria-meiringen.ch

Gastgeber: Franziska und Simon Anderegg
DZ/F ab 175 Fr.

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

7513 Silvaplana
Telefon 081 838 78 78
www.hotelalbana.ch
Gastgeber: Familie Malvika
DZ/F ab 250 Fr.

26. (26) Bernerhof****

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

27. (27) Bellevue-Terminus****

6390 Engelberg
Telefon (041) 639 68 68
www.bellevue-terminus.ch
Gastgeber: Sina und Roger Filliger
DZ/F 280 Fr.

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

7515 Sils Baselgia
Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.

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

3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 40 20
www.bruno-kernen.ch
Gastgeber: Familie Bruno Kernen
DZ/F ab 160 Fr.

30. (29) Sporthotel****(S)

7504 Pontresina

Telefon 081 838 94 00
www.sporthotel.ch
Gastgeber: Nicole und Alexander Pampel
DZ/F ab 170 Fr.

31. (33) Bettmerhof

3992 Bettmeralp
Telefon 027 928 62 10
www.bettmerhof.ch
Gastgeber: Christian und Eva Eyholzer
DZ/F ab 195 Fr.

32. (neu) Adler Adelboden

3715 Adelboden
Telefon 033 673 41 41
www.adleradelboden.ch
Gastgeber: Käthy und Lottar Loretan
DZ/F ab 216 Fr.

33. (31) Parkhotel Gunten****(S)

3654 Gunten
Telefon 033 252 88 52
www.parkhotel-gunten.ch
Gastgeber: Beat Bühler
DZ/F ab 205 Fr.

34. (35) Bellerive****(S)

3920 Zermatt
Telefon 027 966 74 74
www.bellerive-zermatt.ch
Gastgeber: Katja und Mario Noti
DZ/F ab 200 Fr.

35. (neu) Bürchnerhof****

3935 Bürchen
Telefon 027 934 24 24
www.buerchnerhof.ch
Gastgeber: Regula und Hubert Lehner
DZ/F ab 180 Fr.

*K = Kategorienwechsel

Auf 5-Stern-Niveau: Pirmin Zurbriggen

Das Walliser Bijou hat es erneut geschafft, noch einen Zacken zuzulegen. Gastfreundschaft und Servicequalität sind auf 5-Stern-Topniveau. Die sechs Loft-Wellness-Suiten haben die fünf Sterne gar offiziell. Überhaupt erfreut sich das Zurbriggen einer Belegung, von der andere nur träumen. Das liegt auch an den vielen Angeboten. Und natürlich an Esther und Fabian Zurbriggen, die das Hotel mit Liebe und Leidenschaft führen.



Hans R. Amrein* (Text) und Stefano Schröter (Fotos)

Ein normaler Donnerstagabend, kurz nach 22 Uhr. Ich sitze am Schlagzeug und begleite fünf Profimusiker. Senioren, alle über siebzig Jahre alt. Trompete, Saxofon, Posaune, Kontrabass, Piano. Es swingt wie verrückt. Die Menschen in der Bar sprechen, lachen und amüsieren sich. Sie trinken Bier, Whisky oder Gin Tonic. Dicht gedrängt stehen sie an der «Louis Bar», die Louis Armstrong gewidmet ist, oder direkt neben den swingenden Jazzern. Daneben in der «Hemingway Rum Lounge» raucht man edle Havannas – und fühlt sich ins Chicago um 1930 versetzt. Jazzclub-Atmosphäre pur.

Ich kenne viele Hotels in der Schweiz, in Europa, weltweit. Ich verbringe als Hoteltester mein halbes Leben in Hotelräumen. Doch es zieht mich immer wieder in dieses mächtig über dem See thronende Art Deco Hotel Montana in Luzern. Nicht bloss wegen der Jam-Sessions und der einzigartigen Lage und Aussicht. Es ist diese spezielle Stimmung im Haus. Alles ist ein wenig anders als in anderen Hotels. Nein, das Montana ist kein spektakulärer Ort. Es gibt verrücktere Hotels, wenn es um Design, Küche oder Wellness geht.

Warum aber ist dieses 1910 eröffnete Haus mit seinen 62 Zimmern und Suiten, der mediterranen Küche von Johann Breedijk, der wunderbaren Terrasse mit einzigartiger Aussicht auf die Stadt Luzern, den Vierwaldstättersee

Vorhang auf für das swingende Hotel

Jam Sessions, Ess-Theater und ein innovativer Direktor.
Das Montana Luzern ist «Schweizer Hotel des Jahres 2018»

und die Innerschweizer Berge so beliebt, ja begehrt? Der Mann, der dieses Haus seit über zwanzig Jahren mit totaler Engagement und völliger Hingabe führt, prägt und stets weiterentwickelt, heisst Fritz Erni. Seit Jahren ist er einer der erfolgreichsten und innovativsten Hoteliers des Landes, ein Vorbild für ganze Generationen.

Das Art Deco Hotel Montana ist eine einzigartige Erfolgsstory

Der ehemalige Hilton- und Mövenpick-Manager, der sein Handwerk als junger Hotelier beim Hilton-Konzern in Kanada lernte und Mitte der Neunzigerjahre die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) als Vizerektor führte, ist mehr als ein auf Umsatz, Rendite und Cashflow getrimmter und mit Diplomen dekoriertes Hotelmanager. Er ist das pure Gegenteil davon, wobei man sagen muss, dass Ernis Montana

auch betriebswirtschaftlich eine einzigartige Erfolgsstory ist – dank Fritz Erni und seinem hochmotivierten Team.

Damit wären wir bei einem der wichtigsten Erfolgsfaktoren des Hauses: das Team. Erni schafft es seit Jahren, junge und talentierte Topleute – darunter auch viele Frauen in Kaderpositionen – an sein Hotel zu binden. Wie er das macht? «Es sind vor allem die Mitarbeitenden, die das Hotel nachhaltig prägen. Ich bin echt stolz auf mein motiviertes und professionell arbeitendes Team. Meine Leute machen hier nicht einfach einen ausgezeichneten Job, wir wollen die Gäste begeistern und die Erwartungen übertreffen. Und das tun wir engagiert und leidenschaftlich. Mein oberstes Führungsprinzip lautet: Man muss die Menschen mögen», so Ernis Credo.

Dies betreffe Mitarbeitende genauso wie Gäste. Ja, Erni fordert

viel von seinen Leuten, aber er fördert sie auch. Er gibt ihnen die «Bühne Montana», wo sie sich als Gastgeber inszenieren und entfalten können. Der Chef selbst sieht sich eher als Regisseur hinter dem täglichen Schauspiel, zuständig für Dramaturgie und Drehbuch. Die Inszenierung an der Hotelfront überlässt er seinem Team – ein weiteres Erfolgsrezept des charismatischen «Hotelier des Jahres 2017», der eigens für sein Haus so etwas wie Grundwerte definiert hat. Werte wie «lebendig», «innovativ», «emotional», «ehrlich», «natürlich» oder «mit Begeisterung». Jeder im Team kennt diese sechs Werte und ist verpflichtet, «täglich danach zu leben und zu handeln».

Und noch etwas: «Regisseur» Erni nimmt sich viel Zeit für seine Leute. Er führt die Crew allerdings nicht hierarchisch, so wie die meisten Hotelmanager, sondern mit grossem Vertrauen und «wie eine

Kette». «Die Kette darf aber kein schwaches Glied haben, sonst reisst sie», ist Ernis Führungsphilosophie. «Professionalität ja, aber es dürfen auch Fehler passieren, wir sind nicht immer perfekt.»

Fritz Ernis Ideenreichtum – ein weiterer Erfolgsfaktor – scheint keine Grenzen zu haben. Er ist ein Macher, der erfolgversprechende Ideen sofort umsetzt und nicht ewig lamentiert. Apropos Ideen: Er hatte die Vision von der ersten digitalen Küche Europas, nächstens folgt – nach der digitalen Zeitung auf den Zimmern – die digitale Weinkarte. Als in der Schweiz die Grenze von 0,5 Promille beim Alkoholkonsum eingeführt wurde, die Gäste verunsichert waren und die meisten Wirte und Hoteliers über rückläufigen Alkoholkonsum klagten, handelte Erni sofort – und installierte im Hotel Montana den ersten Promille-Testautomaten in einem Schweizer Hotel. Der Gast bläst ins Röhrchen und weiss sofort, wie viele Bierchen noch drinliegen. Fazit: Der Alkoholumsatz im Hotel Montana zeigt wieder steil nach oben.

Art déco als architektonisches Alleinstellungsmerkmal, Penthouse-Suiten mit luxuriösen Whirlpools, Beach-Club mit Miami-Feeling im Sommer, Wintergartengrill mit Käsehütte auf der beheizten Terrasse, Jazz am Donnerstag und «Good Oldies Nights» am (sonst ruhigen) Sonntagsabend – Fritz Ernis Ideen- und Innovationsliste ist lang. Und wird immer länger. So ist das Montana auch das erste Vierstern-Superior-Ho-

tel der Schweiz, das gleichzeitig über Zimmer und Suiten im Fünfstern-Bereich verfügt. «Hotel im Hotel» nennt Erni dieses Konzept, das sehr erfolgreich ist.

Seit Jahren führt er zudem die sogenannten Crea Sessions durch. Dabei entwickeln vier bis sechs Mitarbeitende des Hotels Ideen und setzen diese dann um. Ein Beispiel? «Jeder kennt die amerikanische Fernsehserie «Sex and the City». Wir bieten im Hotel «Spa and the City» an», erklärt Erni. «Dabei handelt es sich um einen Polterabend für Frauen, die heiraten. Die künftigen Ehefrauen und ihre besten Freundinnen treffen sich in einer der Spa-Suiten mit Whirlpool und eigenem Butler, wo sie ein Käferfest mit allem Drum und Dran veranstalten. Die Nachfrage ist gewaltig.»

Zum Jubiläum gabs für die Stammgäste einen Krimi

Das Montana war aber auch das erste Hotel in der Schweiz, das ein Ess-Theater veranstaltete. In dreizehn Jahren haben mehr als 30000 Leute diese Inszenierungen besucht, Theaterstücke, die extra fürs Hotel geschrieben wurden. Das ganze Hotel als Theaterbühne. Und zum 100-Jahr-Jubiläum 2010 schenkte Erni allen seinen rund 300 Stammgästen einen Krimi in Buchform. Das Besondere daran: Der jeweilige Gast war in diesem Buch der personifizierte Hauptverdächtige in einem Mordfall, der sich im Hotel ereignete. Erni: «Das war ein Riesenerfolg. Man spricht heute noch davon.»



Jazz am Donnerstag: In der «Louis Bar» im Hotel Montana wird aufgespielt

Ein Nein gibt es nicht

Giuseppe Pesenti vom Badrutt's Palace ist Concierge des Jahres



Seit 17 Jahren im Badrutt's Palace: Giuseppe Pesenti

Sucht man im Web nach dem Hotel der Zukunft, wird man vom Geschwätz der Experten, Berater, Wissenden und Weisen gleichsam überfahren. Ein Teil der super-schlaunen Gurus glaubt allen Ernstes, ein Hotel würde allein schon deshalb gebucht, weil es ein automatisches Check-in gibt. Andere wie der frühere Kempinski-Chef Reto Wittwer sehen es anders: Der Branchenstar setzt in seinen über zwanzig Häusern auf eine totale Gastfreundschaft und Dienstleistungsbereitschaft. Rund um die Uhr und ohne Einschränkungen. Auch der klassische Concierge soll als Ratgeber und Ansprechpartner aufgewertet werden. Weil, so Wittwer, wunderbare Hotels immer gefragt sind.

Giuseppe Pesenti arbeitet in einem dieser Traumhotels. Der 53-Jährige ist nicht wegzudenken aus dem Badrutt's Palace, dem Wahrzeichen von St. Moritz. Niemals möchten die verwöhnten Gäste, auch die jungen, den Kontakt mit dem Con-

cierge, den sie oft schon seit vielen Jahren kennen, missen. Denn sein Wissen, sein massgeschneiderter Rat, seine Hilfsbereitschaft, seine Geheimtipps und seine Diskretion sind unersetzlich. Der einzige König im Haus sei der Gast, sagt Giuseppe Pesenti. Wenn nichts mehr helfen könne, nicht mal die dickste Brieftasche, komme der Concierge zum Einsatz. Im Wortschatz eines guten Concierge existiere das Wort Nein ganz einfach nicht.

Giuseppe Pesenti besuchte die Hotelfachschule in Bellagio und arbeitete danach in Spitzenhäusern in Italien, Deutschland, England und den USA. Seit 17 Jahren ist er Chefconcierge im Palace. Und glücklich, an diesem wunderbaren Ort arbeiten zu dürfen. Karl Wild

Kompromisslose Küche

Mattias Rook vom Castello del Sole in Ascona ist Koch des Jahres



Klassiker und neue Kreationen: Spitzenkoch Mattias Rook

Dass es nicht einfach sein würde, einen charismatischen Sternekoch wie Othmar Schlegel zu ersetzen, wussten Castello-Besitzer Gratian Anda und sein Direktionsduo Simon und Gabriela Jenny. Doch dann zogen sie aus Dutzenden von Bewerbungen mit dem 37-jährigen Mattias Rook das grosse Los. Natürlich, ein Nobody war Mattias Rook nicht. Nach der Lehre im Kempinski Hamburg wurde er Olympiasieger mit der deutschen Jugendnationalmannschaft und Kochweltmeister. Im Kempinski St. Moritz erhielt er früh einen «Michelin»-Stern. Es folgten reihenweise weitere Auszeichnungen, unter anderem in den Kempinskis Shanghai und Doha. Doch dass er im Castello derart einschlagen würde, konnte niemand wissen.

«Mir war klar, dass ich als Nachfolger von Othmar Schlegel Gas geben musste», sagt Mattias Rook. Das tat er denn auch. Er belies die Klassiker seines Vorgängers klugerweise auf der Karte und erweiterte diese mit neuen Kreationen. Die Begeisterung in der Locanda Barbarossa ist im Jahr zwei nach Schlegel unbeschreiblich.

Wenn manche Spitzenköche den Begriff «regional» ziemlich strapazieren, gibt es bei Rook keine Kompromisse. Auf dem eigenen Gutshof Terreni alla Maggia und im Kräutergarten wächst so ziemlich alles, was er benötigt. Und was dort nicht gedeiht, holt er sich aus der Region. Etwa die Konfitüre. Auf dem Markt hatte Rook eine Frau getroffen, die eine unvergleichliche Konfi feilbot. Heute ist

die Konfitüre exklusiv auf seinem Frühstücksbuffet und im Castello-Shop erhältlich. Oder sein berühmtes Gitzli: Den besten Lieferanten fand er zuhinterst im Verzascatal. So holt man sich die Sterne, heisst bei «Michelin». Und so wird man Koch des Jahres. Karl Wild

Die Liste der Ideen und Projekte, die Erni umgesetzt hat, liesse sich fast endlos weiterführen: der erste Kitchen Club Europas mit eigener TV-Sendung («Kitchen Date»), die exklusivste Whisky- und Rum-Sammlung der Zentralschweiz. «Ich stelle fest, dass sich unsere Gäste im Hotel ganz einfach wohlfühlen», resümiert er. «Das Hotel Montana ist ein Treffpunkt, wo ständig etwas passiert: Musik, Kochkurse, Jazz in der «Louis Bar». Ein Hotel, das lebt. Und genau das lieben die Leute. Es herrscht hier eine positive Grundstimmung, die ansteckend wirkt.»

Irgendwie scheint Erni das Positive, das Lebensfreudige anzuziehen. Und so fügt er gleich noch eine Anekdote an. «Als das Hotel vor über zwanzig Jahren umgebaut wurde, arbeitete im Treppenhaus ein italienischer Maler. Während er die Wände mit grüner Farbe anstrich, sang er aus voller Kehle «O Sole mio» – und malte somit das wunderbare Lied an die Wände. Man sagt, das Lied ertöne noch heute im Treppenhaus...»

Schön, dass es dieses «Hotel des Jahres 2018» gibt, geführt von «Fritz, dem Regisseur», einem der kreativsten und innovativsten Hoteliers der Schweiz. Deshalb: Vorhang auf für das swingende Art Deco Hotel Montana!

*Hans R. Amrein ist Publizist, Buchautor und Hotelexperte. Von 2009 bis 2016 war er Chefredaktor der Fachzeitschrift «Hotelier». Heute arbeitet Amrein als Hoteltester und Dozent.



Voller Ideen und Visionen: Hoteldirektor Fritz Erni

Schweizer Hotel des Jahres – die Jury

Zum 6. Mal erkürt die SonntagsZeitung das «Schweizer Hotel des Jahres». Gewählt wurde das Sieger-Hotel Montana in Luzern von einer Jury aus Persönlichkeiten aus dem Journalismus und der Reisebranche (v. l.): Jürg Schmid, früherer Direktor Schweiz Tourismus; Silvia Affolter, Unternehmerin und TV-Journalistin; Karl Wild, Fachpublizist und Buchautor; Hans R. Amrein, Fachjournalist; Gery Nievergelt, Chefredaktor «Hotelrevue»; Christoph Ammann, Leiter Ressort Reisen «SonntagsZeitung» und Tamedia.



Das beste Team der Welt

Nathalie Seiler-Hayez vom Beau-Rivage Palace ist die Hotelière des Jahres



Erstmals eine Frau an der Spitze: Direktorin Nathalie Seiler-Hayez

Ihre Freude über den Titel «Hotelière des Jahres» ist riesig: «Wow, incroyable!», tönt es durchs Telefon. Natürlich fühle sie sich geehrt, sagt Nathalie Seiler-Hayez, 47, die Generaldirektorin des Luxus-hotels Beau-Rivage Palace in Lausanne. Aber! «Das ist keine One-Woman-Show.» Das ganze Team, 400 Angestellte, müssten als Gastgeber gefeiert werden. «Was wäre eine Hotelière ohne ihr Team? – Nichts!», gibt sie die Antwort gleich selbst. Sie schätze sich so glücklich, das beste Team der Welt zu haben. Und tatsächlich tönt das Lob an die Mitarbeitenden nicht nur nach der üblichen Floskel.

Mit Nathalie Seiler steht erstmals in der 150-jährigen Geschichte des Grandhotels eine Frau an der Spitze. Aber nein, deswegen habe sie sich nicht unter Druck gefühlt. Im Alltagsgeschäft hätte dieses «Frauending» keinen Platz. Aber selbstverständlich scheint eine weibliche Führung nach wie vor nicht zu sein: Die Direktorin erzählt von einem Gast, der nicht mit ihr, sondern mit dem Direktor sprechen wollte. Okay, sagte sie, verschwand und kam wieder. Mit einem grossen Lächeln im Gesicht.

Der weibliche Touch ist im Märchenschloss an den Gestaden des

Genfersees omnipräsent – bis zum verführerischen Duftspray auf dem Kopfkissen. Vor allem auch die immer häufiger allein reisenden Frauen sollen sich wohlfühlen. «Wir haben andere Bedürfnisse als die Männer.» Die Frau wolle zum Beispiel schmeichelndes Licht im Badezimmer, einen flauschigen Bademantel und vor allem: einen richtig starken Haarföhn.

Seit zweieinhalb Jahren führt Nathalie Seiler das noble Haus mit 168 Zimmern, wo die Übernachtung ab 440 Franken kostet. Das Hotel sei schon bei ihrem Antritt grossartig gewesen. Sie habe versucht, «Gutes zu perfektionieren». Sie spricht von der Kirsche auf der Torte. Für die Kirsche sorgt – natürlich – das Team. Hierarchien

mag die Hotelière nicht, sie sieht sich eher als Leader denn als Chefin. Motivieren, fördern, pushen, jeden Einzelnen noch besser machen, das sei ihre Aufgabe. «Sei gut zu dir selber», auch diese Botschaft möchte sie weitergeben. Denn nur, wenn es einem selbst gut gehe, könne man anderen Gutes tun.

Aufgewachsen in Genf, hat Nathalie Seiler zwanzig Berufsjahre im Ausland verbracht. Ihr Mann, Sébastien Hayez, ein Franzose, und die beiden Kinder Victor, 12, und Manon, 9, kannten die Schweiz nur als Ferienland. Inzwischen ist Lausanne ihr Zuhause. Die leidenschaftliche Gastgeberin hatte sich vorgenommen, das Wochenende wann immer möglich mit der Familie zu verbringen. Jeden Abend wollte sie den Kindern gute Nacht sagen und versuchen, einmal die Woche um sieben Uhr daheim zu sein. Tatsächlich hat sie ihre Vorsätze eingehalten: «Es ist alles eine Frage der Disziplin und der Organisation.»

Diszipliniert ist die Direktorin auch im Sport, «Sport ist meine Ballance», sagt sie, «ohne Bewegung werde ich nervös.» Im November ist sie erstmals den New York Marathon gerannt – im Team mit ihrem Mann. Chris Winteler



HOTEL SEEHOF
DAVOS

FÜR GOLFER

Wir freuen uns auf Sie.

3 Übernachtungen
Halbpension inklusive
2 Greenfee für Davos oder Klosters
20% Greenfee Ermässigung
für Alvaneu, Lenzerheide,
Samedan, Zuoz
Fahrten mit Bergbahnen und ÖV
Benutzung Bella Vita SPA
Preis pro Person ab CHF 635

www.seehofdavos.ch

DAVOS KLOSTERS

HOTEL SEEHOF
DAVOS

FÜR WANDERER

Wir freuen uns auf Sie.

3 Übernachtungen
Halbpension inklusive
100 CHF Wellness Gutschein
Fahrten mit Bergbahnen und ÖV
Benutzung Bella Vita SPA
Preis pro Person ab CHF 630

www.seehofdavos.ch

DAVOS KLOSTERS

HOTEL SEEHOF
DAVOS

FÜR BIKER

Wir freuen uns auf Sie.

3 Übernachtungen
Halbpension inklusive
inkl. 2 Tage Mountain-/E-Bike
Fahrten mit Bergbahnen und ÖV
Benutzung Bella Vita SPA
Preis pro Person ab CHF 640

www.seehofdavos.ch

DAVOS KLOSTERS

KLOSTERS PIZ BUIN

Sommer-saison
29.6.-21.10.18

Hotel Piz Buin – mit den schönsten und grössten Zimmern von Klosters und dem neuen SPA-Bereich!

Das beste Angebot ist garantiert bei direkter Buchung. Per Anruf, Email oder auf unserer Webseite mit dem Buchungscode: SOMMER2018
Wir freuen uns!

Hotel Piz Buin
Alte Bahnhofstr. 1
7250 Klosters

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

BELLERIVE
ZERMATT

YOUR CHIC HIDEAWAY.

www.bellerive-zermatt.ch

HEILERIN DES JAHRES

Senkt das Asthmarisiko bei Menschen um 52 Prozent.

Direkter Kontakt mit Tieren stärkt unser Immunsystem und schützt so vor Asthma.
Spenden: PC 80-2311-7

zürcher tierschutz

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

BEI UNS VERDIEN T SOGAR DER AUSBLICK FÜNF STERNE

Nirgendwo in St. Moritz sind die glitzernden Berge und die schneebedeckten Berggipfel so unmittelbar zu erleben wie im Suvretta House. Weitab von Hektik und inmitten einer herrlichen Parklandschaft geniessen Sie in einem stilvollen Ambiente 5-Sterne-Luxus mit Resort-Charakter.

WWW.SUVRETTAHOUSE.CH

WELCOME TO THE **View**

SCHÖNEGG
CHALET HOTEL

Neues Mitglied bei Relais & Chateaux

WWW.SCHONEGG.CH

STEIGENBERGER
HOTELS AND RESORTS

Bereit für den Bergsommer?

Ab CHF 151 pro Nacht
www.davos.steigenberger.ch

VITALRESORT AM THUNERSEE

DELTA PARK

«Ein Aufenthalt, der gut tut»

Fördern Sie Ihre Gesundheit und Ihr persönliches «Wellbeing» genau so wie Sie es möchten – wir helfen Ihnen dabei. Mit massgeschneiderten Fitness- und Gesundheitsprogrammen oder ganz einfach mit hochstehender Wellness und Erholung pur.

DELTA PARK | Deltaweg 29 | CH-3645 Gwatt bei Thun
Tel. 033 334 30 30 | www.deltapark.ch

explore
ROMANTIK

SCHWEIZERHÖFLIMS
ROMANTIK HOTEL SEIT 1903

Im Kleinen
Grosses bewirken

www.heks.ch
PC 80-1115-1

HEKS

Ferien im juhui Lenzerheide

Unser Ferienhaus für Familien, Wanderer und Biker in naturbelassener Umgebung, mit zahlreichen Spielmöglichkeiten im und ums Haus.

Halbpension bereits ab CHF 60.00 / Kinder ab CHF 42.00

Familien, Biker und Wanderer kommen bei uns in den Genuss von stark reduzierten Bergbahntickets!

juhui@unterkunft.ch / 079 204 6552 / www.unterkunft.ch

Berghilfe-Projekt Nr. 8418: Neuer Dorfladen stärkt den Zusammenhalt.

Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Ajudo Svizzero per la Montagna

PK 80-32443-2

Vorankündigung: Winterferien Schweiz / Die besten Winterhotels
2. Dezember 2018

Reservieren auch Sie Ihren Platz rechtzeitig unter 044 248 40 47

SonntagsZeitung

Karin Huber

Kinder sind laut, Kinder schreien, streiten, sitzen nicht lange ruhig am Tisch. Hoteliers können vom Nachwuchs, der Eltern und die anderen Gäste nervt, ein Lied singen. Doch als Gastgeber hat man bekanntlich vieles in Kauf zu nehmen. Relax und mit einem Lächeln werden Kinder in jenen Herbergen wahrgenommen, die sich explizit auf Familien- und Drei-Generationen-Angebote spezialisiert haben. Denn man punktet heute nicht mehr mit einem Kindermenü und einem Spielplatz. «Stimmen die Angebote, und die Mitarbeitenden haben Freude an Kindern, dann sind alle glücklich», sagen zwar unisono die Manager der Mitgliedsbetriebe der Premium Swiss Family Hotels (PSFH). Die Vereinigung hat sich indes eigene Qualitäts- und Angebotskriterien gegeben, die weit über das übliche Mass hinausgehen.

Wichtig ist, dass sich die Hotels ganz klar positionieren

Für Andreas Züllig, Präsident von Hotellerieuisse und Eigentümer des Hotels Schweizerhof auf der Lenzerheide, ist es besonders wichtig, dass sich die Hotels ganz klar spezialisieren. «Ohne eindeutige Positionierung wird man in der Datenflut aus dem Internet schlichtweg nicht mehr gefunden. Gäste suchen ein Hotel und Dienstleistungen, die ihren Bedürfnissen entsprechen», sagt er. In Zusammenschlüssen von Betrieben mit gleicher Ausrichtung sieht der Hotelier nur Vorteile. «Wer kooperiert, trägt dazu bei, Kräfte und Mittel zu bündeln und sich gegenseitig zu unterstützen.»

In Zülligs Schweizerhof, einem PSFH-Hotel, sind die Angebote denn auch klar auf Familien ausgerichtet. «Es ist wichtig zu wissen, was sich Familien wünschen. Und die Mitarbeiter müssen gern mit Kindern umgehen. Wenn auch die Zusammenarbeit in der Destination gut funktioniert, profitieren alle», erläutert Claudia Züllig, die den mit vier Sternen klassierten Schweizerhof zusammen mit ihrem Mann führt. «Heute wünschen sich die Eltern im Hotel eine Auszeit, während ihre Kinder professionell betreut werden. Wir kümmern uns um den Nachwuchs tagsüber und auch während des Abendessens, damit die Eltern Zeit für sich haben.»

Im Schweizerhof sind – wie auch im Märchenhotel Bellevue in Braunwald, im Valbella Inn in Valbella oder in der Frutt Family Lodge in Melchsee-Frutt – Eltern, Grosseltern und Kinder gern gese-

Was sich Familien wünschen

Für ein Drei-Generationen-Hotel genügen Pommes frites und Spaghetti nicht mehr. Gefragt sind eine professionelle Kinderbetreuung und ein wettertaugliches Angebot



Das Angebot ganz auf Familien und Kinder ausgerichtet: Die Frutt Family Lodge in Melchsee-Frutt

hene Gäste. Alle diese Häuser gehören zu den Premium Swiss Family Hotels. Dem Verbund sind derzeit acht Schweizer Familienhotels angeschlossen. Auf die Fahnen geschrieben haben sie sich Familienfreundlichkeit, Gastfreundschaft und hohe Qualität. Nicht die Anzahl Sterne ist das Mass aller Dinge. «Es sind die Leistungen, die zählen», sagt Claudia Züllig. Dazu gehören etwa Familienzimmer, Wellness, professionelle Betreuung, gesunde Ernährung auch für Kids sowie kindergerechte und vielfältige Angebote für drei Generationen bei jedem Wetter.

Der Ernährung kommt immer mehr eine Schlüsselrolle zu

«Nebst den scheinbar kleinen Dingen wie familiengerechte Einrichtung braucht es vor allem das richtige Team und den Willen, stets vorwärtszuschreiten und den sich laufend veränderten Bedürfnissen der Familien gerecht zu werden», sagt Patric Vogel, der Direktor des Märchenhotels Bellevue. Das Traditionshaus im Glarnerland gilt sozusagen als Pionierbetrieb der Schweizer Familienhotels. Vogels Marketingleiter Lukas Meyer ergänzt: «In echten Familienhotels gibt es Angebote für alle, auch für die Grosseltern, die immer öfter mit ihren Kindern und Enkeln verreisen.» Die tägliche mehrstündige Kinderbetreuung durch ausgebildetes Personal ist in den PSFH-Hotels Standard.

In den Hotels kommt der Ernährung zunehmend eine Schlüsselrolle zu. «Immer mehr Eltern legen Wert darauf, dass ihre Kinder auch in den Ferien gesund essen», stellt Murielle Haltner, Kommunikationsverantwortliche der Häuser Frutt Lodge & Spa und Frutt Family Lodge, fest. In der 2015 eröffneten Frutt Family Lodge stehen verschiedene Kindergerichte im Angebot, wobei Pommes frites und Spaghetti nicht mehr die Renner sind. Kinder bedienen sich im Zentralschweizer Vorzeigehaus am tiefer gesetzten Buffet, beladen mit vielen gesunden Speisen, angefangen vom Fruchtsalat bis zum Joghurt.

In der Frutt Family Lodge gibt es nicht nur Wellnessanwendungen für die jüngsten Gäste, man geht auch so weit, den Lift mit kindergerechten Symbolen auszustatten, damit die Kids wissen, auf welcher Etage sie wohnen. Das untere Geschoss ist beispielsweise mit einem Fisch, der oberste Stock mit einem Adler gekennzeichnet. Auf dass im Familienhotel niemand die Orientierung verliert!

www.psfh.ch

Hotelrating 2018 – Die 15 besten Familienhotels

1. (Vorjahr: 1) Albergo Losone****

6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienz./F ab 420 Fr.
Traumresort im grössten Palmengarten der Schweiz.

2. (2) Schweizerhof****(S)

7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Familienz./F ab 470 Fr.
Bestechend innovativ, tolles Ambiente – eine wunderbare Erfolgsstory.

3. (3) Märchenhotel Braunwald****

8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71

www.maerchenhotel.ch

Gastgeber: Patric und Nadja Vogel
Familienz./HP ab 350 Fr.
Erfolg beflügelt: Wieder konnten 2,5 Millionen investiert werden.

4. (6) Frutt Family Lodge****(S)

6668 Melchsee-Frutt
Telefon 041 669 76 76
www.frutt-familylodge.ch
Gastgeberin: Christine Kretschmer
Familienz. ab 240 Fr.
Für aktive, unbeschwerte Familienferien.

5. (9) Rocksresort (Swiss Lodge)

7032 Laax
Telefon 081 927 97 97
www.rocksresort.com
Gastgeber: Christoph Schmid

4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche

Lässig-cooles Designhotel in voller Blüte. Unübertreffliche Angebotspalette.

6. (4) Saratz****(S)

7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Anuschka und Thierry Geiger-Starkloff
Familienzimmer/F ab 485 Fr.

Seit Jahren die Topadresse für Familien wie auch für Wellness- und Sportbegeisterte.

7. (5) Swiss Holiday Park

6443 Morschach
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch
Gastgeber: Walter Trösch
Familienz./F ab 285 Fr.
Grösster Ferien- und Freizeitpark der Schweiz. Wunderschöne Lage.

Nicht kopierbar: Albergo Losone

Das Albergo zählt zu den wenigen Hotels, in denen nie von Krise geredet wurde. Das hat viele Gründe, doch der wichtigste ist wohl die Einzigartigkeit. Das Albergo mit Karibikflair im grössten Palmengarten der Schweiz ist ein einziges Sammelsurium von Kuriositäten und Raritäten. So etwas lässt sich nicht kopieren. Und dann ist da natürlich der Querdenker Diego Glaus, «Hotelier des Jahres 2017», dem die Ideen nie ausgehen.

8. (8) La Ginabelle****S

3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00
www.la.ginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottspon-Schell
Familienz./F ab 410 Fr.
Zermatts erste Adresse für Familienferien vom Feinsten.

9. (7) Valbella Inn Resort****(S)

7077 Valbella
Telefon 081 384 36 36
www.valbellainn.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 490 Fr.
Ein Resort, das sich zu Recht so nennt. Riesiges Angebote für Kinder.

10. (13) Bodmi****(S)

3818 Grindelwald
Telefon 033 853 12 20

www.bodmi.ch

Gastgeber: Elisabeth und Kurt Kaufmann Gisler
Familienz./F ab 335 Fr.
Schönes Chalethotel. In mancher Hinsicht auf 4-Stern-Niveau.

11. (10) Arabella Hotel Waldhuus****(S)

7270 Davos Platz
Telefon 081 417 93 33
www.sheraton.com/waldhuus
Gastgeber: Stefan D. Ringenberg
Familienzimmer/F ab 199 Fr.

12. (12) Kirchbühl****

3818 Grindelwald
Telefon 033 854 40 80
www.kirchbuehl.ch
Gastgeber: Vera und Christian Brawand-Küng
Familienzimmer ab 415 Fr.

13. (neu) Pradas Resort

7165 Brigels
Telefon 081 920 14 00
www.pradasresort.ch
Gastgeber: Beat Zenklusen, Gérard Carigiet
4-Bett-Wohnungen ab 504 Fr./Woche

14. (14) Parkhotel Schönegg****(S)

3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotel-schoenegg.ch
Gastgeber: Familie Stettler
Familienz./F ab 290 Fr.

15. (15) Familienhotel Alpina****

7165 Brigels
Telefon 081 941 14 13
www.alpina-brigels.ch
Gastgeber: Rosina und Reto Schmed
Familienz./F ab 240 Fr.

SOMMERSAISON 2018



UNIQUE HOTEL POST
zermatt since 1875

29 zimmer & suiten • 1 wellness • 3 restaurants • 1 pub • 4 bars & clubs



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



Eine Welt voller schieber Kontraste

4-Sterne Boutique-Hotel
500 m² prämiertes Bergspa
2 Restaurants und Bar
Fondue im Alpenhütli
Smokers- und Kaminlounge
Sonnenterrasse
9-Loch Golfplatz

EXKLUSIVES LESER-ANGEBOT

3 Übernachtungen im Deluxe Zimmer
Reichhaltiges Frühstücksbuffet
3-Gang Abendessen im Restaurant Ihrer Wahl
Benutzung unseres prämierten Bergspa
CHF 479 p.P. statt CHF 711 p.P.
Buchungscode: SZ0518

Exkl. Kurtax, Zuschlag von je CHF 30.00 für Fr und Sa-Nächte. Angebot ist nicht kombinierbar mit anderen Angeboten oder Gutscheinen. EZ auf Anfrage. Gültig vom 31.05.-31.07.18

Bergspa Hotel LA VAL**** CH-7165 Brigels/GR
hotel@laval.ch +41(0)81 929 26 26 www.laval.ch



+ EMOTIONS
TAMAROPARK.CH

TAMARO PARK // 6802 RIVERA - MONTECENERI - TESSIN
+41 91 946 23 03 // INFO@TAMAROPARK.CH

 AUSFAHRT RIVERA - MONTE TAMARO  300M FFS/SBB/CFF RIVERA-BIRONICO

Vorankündigung:
Winterferien Schweiz / Die besten Winterhotels
2. Dezember 2018



Reservieren auch Sie Ihren Platz rechtzeitig unter 044 248 40 47

SonntagsZeitung

Schweizer Familie FAMILIENEVENTS

DIE TOUR

klapperlapapp



DAS MÄRCHEN- UND GESCHICHTENFESTIVAL

www.klapperlapapp.ch

8 TOLLE FAMILIEN-WEEKENDS WETTBEWERB ZU GEWINNEN!

PRESENTING PARTNER **Schweizer Familie**

26.|27.5. ATZMÄNNIG • 2.|3.6. ROMANSHORN • 16.|17.6. BERN • 14.|15.7. LENZERHEIDE • 21.|22.7. LENK IM SIMMENTAL
24.|25.7. SAAS-FEE • 1.8. AUGUST-SPECIAL PONTRESINA • 4.|5.8. AROSA • 1.|2.9. SCHLOSS WILDEGG – DAS FINALE
22.|23.9. ZÜRICH – LANDESMUSEUM • 6.|7.10. PONTRESINA • 11.11. ZÜRICH HALLENSTADION – DIE GALA

Jungbrunnen für die alte Dame

Im Hotel Victoria-Jungfrau Grand in Interlaken lernt man, gesund zu altern.
Das Hotel selbst unterzieht sich aber mehr als einem Facelifting

Christoph Ammann

Manche Gäste in der Luxusherberge bewältigen trotz Ferien eine gedrängte Agenda: Zwei Trainings mit Fitnesscoach täglich, dazu zwei Behandlungen im Spa, vielleicht ein Gespräch mit einem Ernährungsberater oder die Audienz beim Osteopathen. Sie haben für dieses Sonderprogramm 700 Franken pro Tag hingeblättert, Vollpension inbegriffen, aber nicht das Zimmer. Spa-Manager Hans-Peter Veit und seine Crew können bis zu fünf Gäste gleichzeitig durch den Better-Aging-Fahrplan führen.

Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken galt einst als Pionier unter den Schweizer Wellnesshotels. Bereits 1991 eröffnete man eine riesige Wohlfühl-oase mit einem Bad im römischen Stil, Saunen, Whirlpools, einem Solebad im Freien und zahlreichen Treatment-Räumen. 2003 folgte ein separater Wellnessstrakt mit Junior-Suiten für die auf Gesundheit und Ruhe bedachte Kundschaft, später das Sensai-Spa im puristischen asiatischen Stil.

Das Augenmerk gilt der Prävention

Heute kommt kein feudales Resort ohne eine umfangreiche Wellness-Infrastruktur aus. Deshalb ist im übersättigten Markt Profilierung gefragt. Es war eine Fügung des Schicksals, dass die grosse alte Dame unter den Schweizer Ferienhotels 2015 eine neue Besitzerin erhielt – die Aevis Victoria SA, die im Kerngeschäft Privatkliniken (Genolier, Bethanien) betreibt. Sie liefert die medizinische Kompetenz und mit Nescens eine eigene Kosmetiklinie, die Spuren der Hautalterung abschwächt.

Mittlerweile heisst die gesamte dezentrale Victoria-Jungfrau-Wohlfühlzone mit 5500 Quadratmetern Fläche Nescens Spa, und mit dem vor eineinhalb Jahren lancierten Better-Aging-Programm hat das 216-Zimmer-Hotel erste Lorbeeren eingeheimst. «Wir



Einzigartige Wohlfühlzone: Der Spa-Bereich im Hotel Victoria-Jungfrau Grand umfasst 5500 Quadratmeter

betreiben hier weder medizinische Wellness noch Rehabilitation», sagt Hans-Peter Veit. «Unser Augenmerk gilt der Prävention. Wir feilen jedes Programm auf die Bedürfnisse und Wünsche des Gastes zu.» Better Aging soll Spass bereiten, selbst beim Essen.

Die Gäste, die das personalisierte Programm gebucht haben, tafeln nicht nur im ruhigen Spa-Bistro, sondern auch im La Terrasse oder im Saporì, den beiden Hauptrestaurants des Victoria-Jungfrau Grand. Ein Dinner etwa besteht aus getrüffeltem Erbsensuppe (mit Mineralwasser statt mit Rahm aufgeschäumt), Wildlachsbonbon mit Spinat und schwarzem Quinoa und einem leichten Schoggi-Soufflé. Der Dreigänger macht kulinarisch was her, die Ka-

lorienzahl aber hält sich sehr in Grenzen. Gäste im Better-Aging-Modus neben eiligen Konferenzteilnehmern, Touristen aus Arabien, Indien oder Amerika und unternehmungslustigen Schweizer Familien – wie verträgt sich dieser Mix? «Dank des weitläufigen, historisch gewachsenen Gebäudekomplexes kommen sich die verschiedenen Kundensegmente nicht in die Quere», sagt Urs Grimm.

Er führt das Victoria-Jungfrau zusammen mit seiner Frau Yasmin Cachemaille Grimm seit vier Jahren erfolgreich: Das Luxushotel konnte die Auslastung steigern; 2017 verzeichnete man das beste Jahr seit langem. Fast unmerklich erhielt die alte Dame auch ein Upgrade. Zuletzt erneuerte man eine Serie Zimmer, Einbau der Klima-

anlage inbegriffen. Yasmin Cachemaille und Urs Grimm schätzen die Investitionen der letzten vier Jahre auf 15 Millionen Franken. «Wir haben nur eine Chance auf dem Markt, wenn das Grundprodukt top bleibt», sagt Grimm, «erst dann kann man sich an neue Projekte wagen.» Zu den Plänen gehört etwa die Integration eines leerstehenden Bauernhofs in der Nachbarschaft, der dank Tieren besonders für ausländische Familien eine Attraktion sein könnte.

«Wir wollen natürlich kein typisches Familienhotel werden, sondern arbeiten an einem Resort, in dem sich drei Generationen gleichzeitig wohlfühlen, und wo wir Geschichten erzählen können», räumt Urs Grimm ein. Während er vor allem für die Restaurants, den Ver-

kauf und das Marketing zuständig ist, kümmert sich Yasmin Cachemaille Grimm um die Bauprojekte und den Spa. «Die Verantwortung auf vier gleich grosse Schultern zu delegieren, ist ein Vorteil», sagt die Hotelchefin. «Einerseits haben wir eine klare Aufgabentrennung, aber wir teilen uns auch diverse Tätigkeitsbereiche.»

Eine fast unlösbare Aufgabe bewältigten die Grimms mit Bravour: Sie haben die Interlakner ins Hotel geholt und die Schwellenangst abgebaut – dank des italienischen Restaurants Saporì in der früheren Brasserie. Es bietet seit Oktober 2017 Pizza und Pasta zu bezahlbaren Preisen und ist schnell zu einem Treffpunkt der Einheimischen geworden. Die alte grosse Dame gibt sich volkstümlich.

Hotelrating 2018 – Die 20 besten Wellnesshotels

1. (neu) Bürgenstock Hotel & Alpine Spa**(S)**
6363 Obbürgen
Telefon 041 612 60 00
www.buegenstock.ch
Gastgeber: Robert Herr
DZ/F ab 650 Fr.
Neues Weltklasseresort der Superlative.

2. (Vorjahr: 1) Grand Resort Bad Ragaz**(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber: Marco R. Zanolari
Juniorsuiten ab 500 Fr.
Das Resort bleibt auf seine Art Top of Europe.

3. (2) 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.
Neue Zimmer und neues Restaurant für 10 Millionen Franken.

4. (3) Tschuggen**(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Stefan Noll
DZ/F ab 415 Fr.
Grandioser Wellnesstempel, neue Führung.

5. (4) Ermitage Wellness- & Spa-Hotel**(S)**
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 04 30
www.ermitage.ch
Gastgeber: vakant
DZ/F ab 322 Fr.
Grossartiges Produkt. Einzig die vielen Führungswechsel stören.

6. (K*) Villa Honegg**(S)**
6373 Ennetbürgen
Telefon 041 618 32 00
www.villa-honegg.ch
Gastgeber: Sebastian Klink
DZ/F ab 580 Fr.
Viel Luxus und Raffinesse für Gäste, die sich gern einmal zurückziehen.

7. (11) Kempinski Grand Hotel des Bains**(S)**

7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com
Gastgeber: Konstantin Zeuke
DZ/F ab 390 Fr.
Unter neuer Führung hat der Palast viel an Glanz zurückgewonnen.

8. (5) La Réserve Hotel, Spa & Villas
1293 Genf-Bellevue
Telefon 022 959 59 59
www.lareserve.ch
Gastgeber: Alexander Carpentier
DZ/F ab 550 Fr.
Eines der schönsten Hotels

Resort der Superlative: Bürgenstock

Was auf dem Bürgenstock für rund 550 Millionen Franken entstanden ist, ist atemberaubend. Ein Resort der Superlative mit vier Hotels, sieben Toprestaurants, einem 10 000 Quadratmeter grossen Spa, einer Museumshalle und einem Infinity-Pool mit Blick auf den Vierwaldstättersee. Dazu eine perfekt eingespielte Crew. Da haben Managing Director Bruno Schöpfer und sein General Manager Robert Herr ganze Arbeit geleistet.

mit vielen extravaganteren Annehmlichkeiten.

9. (8) Wellnesshotel Golf Panorama**(S)**
8564 Lipperswil
Telefon 071 511 06 80
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Caroline und Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
Gelungener Mix aus Wellness, Golf, Kulinarik und attraktiven Angeboten.

10. (9) Wellness- und Spa-Hotel Beatus****
3658 Merligen
Telefon 033 748 04 34
www.beatus.ch

Gastgeber: Sebastian Moser
DZ/F ab 298 Fr.
Traumhafte Terrasse, romantischer Park und unübertreffliche Sicht auf den See.

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

12. (12) Frutt Lodge & Spa**(S)**
6068 Melchsee-Frutt
Telefon 041 669 79 79
www.fruttlodge.ch
Gastgeber: Thorsten und Melanie Fink
DZ/F ab 230 Fr.

13. (13) Bad Horn**(S)**
9326 Horn
Telefon 071 844 51 51
www.badhorn.ch
Gastgeber: Bernadette und Stephan Hinny
DZ/F ab 230 Fr.

14. (7) Le Mirador Resort & Spa**S**
1801 Mont-Pèlerin
Telefon 021 925 11 11
www.mirador.ch
Gastgeberin: Yvette Thüning
DZ/F ab 360 Fr.

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

16. (16) 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.

17. (15) Deltapark Vitalresort**(S)**
3645 Thun
Telefon 033 334 30 30

www.deltapark.ch
Gastgeber: Mirco Plozza
DZ/F ab 300 Fr.

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

19. (18) Parkhotel Bellevue & Spa**(S)**
3715 Adelsboden
Telefon 033 673 80 00
www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeber: Denise Mani und Daniel Schüpfer
DZ/F ab 230 Fr.

20. (20) Seerose Meisterschwanden
5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 68 68
www.seerose.ch
Gastgeber: Tina Halbeisen und Felix Suhner
DZ/F ab 248 Fr.

*K = Kategorienwechsel

Specials und Schwerpunkte der Tamedia Sonntags-, Wirtschafts- und Luxuspresse

Verpassen Sie unsere grosse Vielfalt an Sonderbeilagen und Schwerpunktthemen nicht!

Buchen Sie Ihre Anzeigen im passenden Umfeld jetzt!

Specials und Schwerpunkte	Medium	Erscheinung
Die 150 besten Hotels der Schweiz	SoZ	27. Mai 18
Die 100 Reichsten unter 40-Jährige	Bilan	23. Mai 18
Immobilien	FuW	2. Juni 18
Ausbildung/Formation	Bilan	6. Juni 18
ImmoLuxe	Bilan	6. Juni 18
Art Basel	TdA (TdG)	8. Juni 18
Geld/Versicherungen (PK-Vergleich)	FuW & SoZ	9./10. Juni 18
LUXE Nomade	Bilan & FuW	13./16. Juni 18
Indexing	FuW	20. Juni 18
Smart Energy	FuW	30. Juni 18
Die 100 Reichsten Europas	Bilan	4. Juli 18
Auf den Spuren des Genusses	Bilan	22. Aug. 18
Schweizer Qualität	SoZ & LMD	2. Sept. 18
Schmuck	Tribune des Arts	14. Sept. 18
Vorsorge	FuW	15. Sept. 18
Luxus-Immobilien	FuW	19. Sept. 18
Ausbildung	Bilan	19. Sept. 18
LUXE Mode & Lifestyle	Bilan/FuW	26./29. Sept. 18
Wohnen	SoZ	30. Sept. 18
Immobilienluxe	Bilan	3. Okt. 18
Wein / Genuss	SoZ	7. Okt. 18
Reisen	LMD	7. Okt. 18
Luxusreisen	Bilan/FuW	10./13. Okt. 18

Buchen Sie Ihre Anzeigen im passenden Umfeld jetzt!

Kontakt:
advertising@tamedia.ch
 +41 44 248 40 30





Meister am Herd: Küchenchef Steffen Mutzberg im Restaurant Vivus in Zürich

Foto: Steven Kohl Photography

Im siebten Himmel von Zürich

Küchenchef Steffen Mutzberg sorgt im Hotel Steigenberger Bellerive au Lac für neuen Schwung

Silvia Schaub

Das Restaurant Vivus liegt etwas versteckt im ersten Stock des Steigenberger Hotels Bellerive au Lac im Zürcher Seefeld. Der Weg führt vorbei an der Lobby durch das verwinkelte Treppenhaus aus grünem Marmor, bevor man eine der schönsten Hotelbars der Stadt durchquert und im hellen Wintergarten Platz nimmt. Dank der erhöhten, ruhigen Lage dinert man exklusiv mit einem bezaubernden Blick über den Zürichsee.

Küchenchef Steffen Mutzberg war von der Konstellation so angetan, dass er von seinem ehemaligen Arbeitgeber im Eden au Lac Anfang dieses Jahres auf die andere Strassenseite wechselte. Zumal der gebürtige Weimarer im Viersternhaus kein Unbekannter ist. Direkt nach seiner Ausbildung im Steigenberger Thüringer Hof in Eisenach arbeitete er als Commis

de Cuisine im 1932 erbauten ersten Designhotel Zürichs. Mit ein Grund für Mutzbergs Rückkehr ins Art-déco-Haus mit 51 Zimmern und Suiten: General Manager Guntram Weipert lässt dem talentierten Koch freie Hand. «Mit dem Fachwissen und der Kreativität von Steffen Mutzberg heben wir das Vivus auf eine neue kulinarische Ebene», sagt Weipert.

Klassisch hochwertig trifft auf ein wenig durchgeknallt

Diesen Anspruch erfüllt der 33-jährige, grossgewachsene Bartträger mit Bravour. Allein schon der Blick auf die abendliche Fine-Dining-Karte zeigt, dass hier ein Meister am Werk ist. Verspielt und poetisch lesen sich die Gerichte: «Vogelwild», «Living Ocean», «Petit Bateau» oder «French Connection». Hier kommt auch zum Ausdruck, dass Mutzberg ein Anhänger der traditionellen fran-

zösische Küche ist; der Deutsche bezeichnet Paul Bocuse und Alain Ducasse als Vorbilder. Dabei ist es dem Vivus-Chef wichtig, seine eigene Handschrift einzubringen. So interpretiert er klassische Gerichte wie ein Filet Wellington oder eine Hummer-Bisque modern und innovativ, dekonstruiert sie und baut sie neu zusammen. Selbstredend arbeitet der Chef persönlich am Herd. «Das ist mir wichtig, auch für die Motivation meiner Mitarbeiter.» Ihm zur Seite steht ein ebenso talentierter Fachmann: Sous-Chef Stephan Schmid. Guntram Weipert charakterisiert das Duo so: «Klassisch und hochwertig trifft auf verspielt und ein wenig durchgeknallt.»

Die Basis von Mutzbergs Küche ist die Qualität der Produkte – für die Mittags- wie auch die Abendküche und für die Bar mit Bistro. So kommt der Loup de Mer frisch aus der Bretagne, der weis-

se Trüffel aus Alba, das Lamm aus Schottland, Obst und Gemüse aus der Umgebung. Daraus stellt er Gerichte her, die gekonnt mit verschiedenen Texturen brillieren: der Gazpacho im eleganten Cocktailglas mit einem Grissini und Fleur de Sel, die kaltgeräucherte Entenbrust mit Dijonsenf, Rahm und Schnittlauch, der Steinbutt mit Kaviar, das Iberico-Filet mit Sepia und Zitronenmousseline. Wahre Kunstwerke, die mit Pinzette und Leidenschaft angerichtet werden. Erst recht die Desserts, etwa die Beerenminestrone oder der «Apfel» – eine besonders gelungene Kreation mit glasierter Mousse von weisser Schokolade und Apfel-Ragout. Und so fühlt man sich nach dem 7-Gang-Degustationsmenü wie im siebten Himmel.

Die Qualitäten des Chefs und seiner jungen Crew wie auch des charmanten Serviceteams haben sich schnell herumgesprochen.

Nicht nur über Mittag zum Businesslunch verzeichnet das Restaurant steigende Nachfrage. Auch abends zum Fine-Dining kommen immer mehr Gäste. Und: Mutzbergs Küche hat die Tester des «Gault Millau» nur ein paar Monate nach dem Start bereits überzeugt. Sie haben seine raffinierten Gerichte mit 14 Punkten ausgezeichnet. Das freut nicht nur den Hoteldirektor, sondern auch den Koch selbst, ist das Steigenberger Bellerive au Lac doch das derzeit einzige Zürcher Viersternhotel in der Gastro-Bibel. Bescheiden, wie Mutzberg auftritt, fällt auch sein Kommentar aus: «Als Chef allein bringt man nicht viel zustande, es funktioniert nur als Team.»

Eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung und dem Hotel Steigenberger Bellerive au Lac in Zürich; www.zuerich.steigenberger.ch

Das romantische Geheimnis des Patagonzola

Wie das Castello Seeschloss in Ascona «Feuer und Leidenschaft» zelebriert

Am Abend des 2. Juni, wenn Daniel Heiserer in Ascona seine «Küchenparty» steigen lässt, dürfen die Gäste einem Mann über die Schulter und in die Pfannen schauen, der mehr ist als ein kreativer Küchenchef: Mauricio Couly Ventimiglia ist vor allem auch ein Käse-Experte und der kulinarische Vater des Patagonzola. Pata was? «Der Name sagt alles», schmunzelt Heiserer. «Mauricio ist ein Argentinier mit italienischem Blut. Seine Eltern haben in Patagonien eine neue Heimat gefunden, und der Sohn hat einen Käse erfunden. Aus Milch von Kühen, die das Gras auf Patagoniens Weiden geniessen, macht er den Patagonzola.»

Daniel Heiserer führt in Ascona das Castello Seeschloss, eines von 200 Häusern, die in neun eu-

ropäischen Ländern unter dem Label «Romantik Hotels» alles andere als eine Hotelkette sind. «Die Organisation steht für Qualität und Individualität. Vor allem: Hinter uns diktiert kein Konzern jedem Hotel die Prägung. Das Besondere an den Romantik Hotels ist – das Besondere.»

In diesem Sinne ist Vielfalt Programm: Dabei gipfelt der Romantik-Aspekt nicht etwa in einer obligaten Honeymoon-Suite. Romantisch sollen die Natur draussen und das Ambiente drinnen sein. Romantik Hotels findet man in den Bergen ebenso wie an den Küsten, manche legen Wert auf Wellness, andere, so auch Heiserers Castello, auf historische Tradition. Fast alle Häuser der Marketing-Vereinigung werden von der Besitzerfamilie ge-



Eines der 26 Schweizer Romantik Hotels: Castello Seeschloss in Ascona

führt, aber nur in einem Punkt sind alle gleich: «Eine gepflegte Gastronomie ist uns wichtig», sagt Heiserer. «Wir streben ein kulinarisches Angebot an, das höchsten Ansprüchen genügt.»

Seit einem Jahr präsidiert er die 26 Schweizer Romantik Hotels. Dabei legt der Wahltesiner auf das Diktat des permanenten Wachstums weniger Wert als auf leidenschaftliche Gastgeber: «In der Schweiz liegen vielleicht noch zehn neue Mitglieder drin, aber noch grösser wollen wir gar nicht werden.» So verwundert es nicht, dass seine erste Innovation unter dem vielversprechenden Motto «Feuer und Leidenschaft» steht.

Daniel Heiserer hat das Gusto-Festival an den Lago Maggiore geholt. Zum ersten Mal wird der Ku-

linarik-Event, der in Zürich, Basel und Solothurn längst zur Sommertradition gehört, auch in Ascona veranstaltet. In vier renommierten Küchen wollen argentinische Küchenchefs beweisen, dass sie mit «Fuoco & Passione» nicht nur zarte Steaks auf dem Grill wenden, sondern auch einen würzigen Patagonzola in der Pfanne schmelzen lassen können. Die «Küchenparty», die Heiserer und sein Gastkoch Mauricio Couly Ventimiglia am 2. Juni im Castello steigen lassen, könnte zum Höhepunkt des Festivals werden.

Daniel J. Schütz

Gusto-Festival in Ascona: 31. Mai bis 3. Juni; Kosten pro Person und Abend: 96 Franken; www.romantikhotels.com



Excellence Gourmetfestival '18 ab Fr. 285.–

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü



Peter Knogl

3 Michelin-Sterne,
19 Punkte Gault Millau
Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl
im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Route 1 28.10.–29.10.2018

Buchungscode: epbas18_ku



Heiko Nieder

2 Michelin-Sterne,
18 Punkte Gault Millau
The Restaurant im Hotel
The Dolder Grand, Zürich

Route 1 11.11.–12.11.2018

Buchungscode: epbas10_ku



Uwe Seegert

1 Michelin-Stern,
16 Punkte Gault Millau
Tschuggen Grand Hotel, La Vetta, Arosa

Route 1 15.11.–16.11.2018

Buchungscode: eqbas15_ku



Sergio Andreatta/Da Enzo

1 Michelin-Stern,
16 Punkte Gault Millau
Ristorante Da Enzo, Ponte Brolla-Tegna

Route 2 16.11.–17.11.2018

Route 1 17.11.–18.11.2018

Buchungscode: eqstr14_ku / eqbas21_ku



Rico Zandonella

2 Michelin-Sterne,
18 Punkte Gault Millau
Restaurant Rico's, Küsnacht

Route 2 18.11.–19.11.2018

Route 1 19.11.–20.11.2018

Buchungscode: eqstr12_ku / eqbas17_ku



James Baron

18 Punkte Gault Millau
Hotel Tannenhof, St. Anton am Arlberg

Route 2 22.11.–23.11.2018

Buchungscode: epstr18_ku



Tim Raue

2 Michelin Sterne,
19 Punkte Gault Millau
Restaurant Tim Raue, Berlin

Route 1 23.11.–24.11.2018

Route 2 24.11.–25.11.2018

Buchungscode: epbas21_ku / epstr14_ku



Ivo Adam & Florian Neubauer

2 Michelin-Sterne,
17 Punkte Gault Millau
Restaurant After Seven im
Backstage Hotel, Zermatt

Route 1 25.11.–26.11.2018

Route 2 26.11.–27.11.2018

Buchungscode: epbas22_ku / epstr22_ku

Route 1 Basel–Strassburg

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

Tag 2 Strassburg. Frühmorgens erreichen Sie die elsässische Hauptstadt Strassburg. An Bord geniessen Sie das Frühstücksbuffet à la Excellence. Strassburg ist bekannt für sein Münster

«Notre Dame», beeindruckende Kunstgalerien und sympathische elsässische Gaststuben. Mittelalterliche Fachwerkhäuser prägen das Stadtbild. Sie haben Zeit durch die romantischen Gassen zu schlendern. Am Nachmittag erfolgt die Rückreise mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Route 2 Strassburg–Basel

Reise in umgekehrter Richtung.

Unsere Leistungen

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

Nicht eingeschlossen

- Getränke, persönliche Auslagen, Trinkgelder

Preise pro Person

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

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zuschläge

- Abreise Excellence Queen 17.11., 18.11., 19.11. 45.–
- Abreise Excellence Princess 25.11., 26.11. 45.–
- Abreise Excellence Princess 28.10., 11.11., 23.11., 24.11. 75.–
- Kabine zur Alleinbenützung 135.–
- Auftragspauschale 20.–

Wählen Sie Ihren Abreiseort

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

Gratis-Buchungstelefon

0800 86 26 85 · www.mittelthurgau.ch

Online buchen

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

REISEBÜRO
MITTELTHURGAU

Die Schiffsreisenmacher