



### Hotel des Jahres 2019

Das Hotel Widder in Zürich wurde zum Hotel des Jahres gekürt. Karl Wild und sein Hoteltesterteam haben dieses Haus zum besten der 100 besten Hotels der Schweiz 2019/20 erkoren.

Der Autor des Schweizer Hotelratings, welches alljährlich in Zusammenarbeit mit der Sonntagszeitung durchgeführt wird, hält in seiner Laudatio fest:

Im Widder bezeichnet man sich bescheiden als kleinen, feinen Nischenplayer. Doch das auf mehrere sorgfältig restaurierte historische Wohnhäuser verteilte Luxushotel ist weit mehr als das. Es ist eines der speziellsten, ungewöhnlichsten Boutique-Hotels der Schweiz. Eine unvergleichlich schöne, kleine Welt für sich. Mit der Aura der Einzigartigkeit und voller Überraschungen und versteckter kleiner Schätze. Zimmer und Suiten mit Blick über die Dächer der Stadt, ein romantischer Innenhof, eine Bar mit Kultstatus und ein grossartiges kulinarisches Konzept, ausgeheckt von Toni Staub, einem Riesentalent am Herd: Wer einmal hier war, wird Stammgast, heisst es nicht von ungefähr. Seit dem vergangenen Sommer gehört der von Jan und Regula Brucker vorbildlich geführte Widder zum The Living Circle, einem kleinen, feinen Kreis von ungewöhnlich schönen Hotels und Restaurants. Dahinter steht Gratian Anda, Enkel von Bührle-Konzerngründer Emil Georg Bührle. Womit zweifelsfrei fest steht: Das Hotel des Jahres hat eine Zukunft vor sich, die verheissungsvoller nicht sein könnte.



### Koch des Jahres 2019

Silvio Germann vom Igniv im Grand Resort Bad Ragaz wurde vom Guide «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2019/20» von Karl Wild zum Koch des Jahres erkoren.

Der Autor des Schweizer Hotelratings, welches alljährlich in Zusammenarbeit mit der Sonntagszeitung durchgeführt wird, hält in seiner Laudatio fest:

Kann man einen 29-Jährigen zum Koch des Jahres machen? Man kann. Denn entscheidend soll nicht das Alter sein, sondern das Können. Und was Silvio Germann im Igniv im Grand Resort Bad Ragaz leistet, ist atemberaubend. In der früheren Äbttestube zündet der Luzerner seit über drei Jahren kulinarische Feuerwerke der Superlative, die an Kreativität, Qualität und Mut kaum zu schlagen sind. Am Igniv-Konzept hat Silvio Germann von Beginn weg mitgearbeitet. Und die Philosophie des Teilens von verschiedenen verführerischen Gerichten in lockerer Atmosphäre erwies sich als Volltreffer. Andreas Caminada will zwar, dass in seiner Schauenstein-Filiale in Bad Ragaz das eine oder andere Gericht immer angeboten wird. Ansonsten aber lässt er seinem besten Mann, dem er die Auszeichnung übrigens von Herzen gönnt, alle Freiheiten. Der nutzt den Spielraum derart genial, dass der Guide Michelin ihm schon vor zwei Jahren den ersten Stern verlieh. Das wunderbare Igniv-Bild wird abgerundet durch Francesco Benvenuto, einen grossartigen Gastgeber und einen der besten Sommeliers im Land.