

Grandiose Expedition

Auf den Spuren von Charles Darwin durch Patagonien

Kreuzfahrt — 64

Spektakuläre Autos

Wie Ferrari seit 75 Jahren für Herzklopfen sorgt

Sportwagen — 63



Will ein Magnet für die Menschen im Dreiländereck sein: Die Landesgartenschau in Neuenburg am Rhein dauert bis zum 3. Oktober.

Daniel J. Schüz

Eigentlich herrscht im Wuhrloch striktes Badeverbot. Doch darum schert sich der Herr Arno keinen Deut. Seelenruhig hockt er, Badekappe auf dem kahlen Schädel, in einem rot-weißen Rettungsring und lässt sich die Sonne auf den prallen Bauch scheinen.

Joachim Schuster lässt ihn gewähren. «Das Wuhrloch war bislang unser Stadtpark», erklärt der Bürgermeister von Neuenburg am Rhein in Baden-Württemberg. Jenseits der Autobahn sei es vom Hauptgelände der Landesgartenschau aus nur durch einen Tunnel zu erreichen. «Dennoch ist das Wuhrloch ein wichtiger Bestandteil unserer Grossveranstaltung.» Kurze Denkpause. Dann schmunzelt er: «Und das gilt natürlich auch für Herrn Arno.»

Vor mehr als drei Jahrzehnten wurde Joachim Schuster ins Bürgermeisteramt einer Gemeinde gewählt, die trotz ihrer gerade mal 13'000 Einwohner stolz darauf besteht, eine Stadt zu sein. Beseelt von der Idee, in Neuenburg eines dieser Blumenfeste auszurichten, die seit den späten Achtzigerjahren den Ehrgeiz süddeutscher Gärtner und Floristen befeuern, hat Schuster ein halbes Leben und eine ganze Amtszeit darauf verwendet, den Traum seines Lebens wahr zu machen. Politisch, lacht der CDU-Mann, sei er ja eher schwarz: «Grün gefällt mir am besten in Form eines gut gemähten rechteckigen Rasens!»

Unter den zahlreichen Fussball-Vereinen, die er gegründet und als Teamchef geleitet hat, befindet sich auch die deutsche Nationalmannschaft der Bürgermeister.

Mit dem Projekt Landesgartenschau sei es ihm nicht nur darum gegangen, «die Gartenbauer zeigen zu lassen, was sie alles können», betont er. «Wir wollen die Menschen im Dreiländereck zusammenführen – die Franzosen jenseits vom Rhein, die Schweizer 25 Kilometer flussaufwärts – und natürlich auch unsere Nachbarn im Schwarzwald.»

Ein grosses Anliegen ist der Artenschutz

Mehr noch als die Förderung des Fremdenverkehrs liegen ihm der Natur- und Hochwasserschutz sowie die Verkehrsplanung am Herzen. 23 Hektaren ungenutztes Land mussten erworben und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Das kostete nicht nur viel Geld, sondern auch eine Menge Geduld und Überzeugungsarbeit.

Zehn Jahre der Planung und Gestaltung waren ins Land gegangen, bis der baden-württembergische Ministerpräsident Winfried Kretschmann in seiner Eröffnungsrede am 22. April feststellte, dass «noch nie zuvor eine so kleine Stadt eine so grosse Landesgartenschau gestemmt hat!».

Und der lokale Schlagerstar Hansy Vogt schmalzte dazu «Eine Stadt geht zum Rhein» ins Mikrofon. Die Eigenkompositi-

Die grosse Schau der kleinen Stadt

Ausflugstipp für Gartenfans Sonntagstrip nach Neuenburg am Rhein in Baden-Württemberg, wo die Landesgartenschau auch Besucher aus der Schweiz anlockt.

Das Blumenfest der Zähringerstädte

Was hat die Schweizer Bundeshauptstadt mit der deutschen Landesgartenschau-Stadt gemeinsam? Bern und Neuenburg am Rhein gehören zu einem Dutzend Städte, die vor rund tausend Jahren von den Zähringerfürsten gegründet wurden – sechs in der Schweiz, sechs in Deutschland.

An der Neuenburger Landesgartenschau wird die typische Stadtstruktur im **schwarz-rot-gel-**

ben Blumenmeer des Zähringergartens deutlich. Am Samstag, 4. Juni, wird mit verschiedenen Veranstaltungen der **Zähringertag** gefeiert. Und irgendwann will Bürgermeister Joachim Schuster einen weiteren Traum wahr machen – das **Fussball-Turnier** der Zähringerstädte. Die Landesgartenschau in Neuenburg am Rhein schliesst am 3. Oktober.

neuenburg2022.de

on ist zugleich das Motto der Landesgartenschau und macht deutlich, dass der Fluss, nachdem er sich durch etliche Begräbnisse und Korrekturen von der Stadt entfernt hatte, erneut zugänglich geworden ist und die Stadt Neuenburg am Rhein ihrem Namen wieder gerecht wird.

Die Stadt geht allerdings nicht nur zum Rhein, sie geht buchstäblich zurück zur Natur: Neben all den kulinarischen Köstlichkeiten und kulturellen Veranstaltungen ist der Artenschutz ein zentrales Anliegen der Garten-Freunde. «Dank der Streuobstwiesen, Totholzbäume und Insektenhotels haben wir den Lebensraum für Vögel, Insekten und Fledermäuse bewahrt und ergänzt», betont Denise Wagner, die fürs Marketing zuständig ist. «Sogar für die Wildkatzen wurde ein Korridor eingerichtet.»

Wildschweine aus dem Elsass kamen als erste

Und unten am Fluss, ergänzt Bürgermeister Schuster, habe schon der erste Biber einen Baum gefällt. Es gebe allerdings auch ungebundene Gäste unter den Besuchern, fährt er fort, «die schlauen Schwarzkittel aus dem Elsass merkten lange vor der Eröffnung, dass sich in diesem Jahr besonders viele Maikäfer-Engerlinge im Erdreich tummeln – und sie haben sich als hochbegabte Schwimmer erwiesen. Die Wildschwein-Rotten sind nachts über den Rhein gekommen und haben auf der Suche nach den köst-

lichen Leckerbissen den ganzen Boden umgedreht.»

Gartenbautechnisch leisteten die wühlenden Wildsauern, als sie die künftigen Blumenbeete gründlich durchpflügten, gute Vorarbeit. Jetzt allerdings gilt das Schwimmverbot zum Schutz der Blumenpracht auch fürs Schwarzwild. Die grosse Landesgartenschau in der kleinen Zähringerstadt ist zugleich die erste, die nachts durch einen Elektrozaun gesichert wird.

Auf der Bühne, drüben beim Wuhrloch, spielt eine Blaskapelle zum Frühschoppen auf. Im Biergarten wird zur Mass eine Brezn gereicht, dazu Weisswurst mit süssem Senf. Und draussen auf dem See sitzt der Herr Arno nach wie vor in seinem Rettungsring, unerschütterlich und bewegungslos. Jetzt erst wird man gewahr, dass der Mann ein Kunstwerk ist – durchaus realistisch in Beton gegossen und auf dem Grund des Sees verankert.

«Für Skulpturen und für Enten haben wir das Badeverbot ausser Kraft gesetzt», lacht Bürgermeister Schuster. «Der Herr Arno ist einer der «Alltagsmenschen», ein Geschöpf der Künstlerin Christel Lechner und ihrer Tochter Laura.»

Und wie kommt der Herr Arno zu seinem Namen? «Wir haben die Alltagsmenschen nach Stadtoriginalen benannt. Der Wuhrloch-Schwimmer heisst in Wirklichkeit Arno Studer. Aber dass er als Kunstobjekt auf dem See zu sehen ist, wird er wohl jetzt erst aus der Zeitung erfahren.»

Nachhaltig Reisen

Wie sich die Hotels der Umwelt verpflichten

Neue Standards — 74

Cooler Velorouten

Wo Biken in den Bergen am meisten Spass macht

Spektakuläre Trails — 85

Reizvoller Norden

Warum sich ein Trip nach Schweden lohnt

Einsame Strände — 87

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.



Mondän:
Le Grand Bellevue in Gstaad ist «Hotel des Jahres 2022».

ANZEIGE



Ihre Gastgeber

...und das wohl lässigste Traditionshotel Tirols

500 Jahre Geschichte. Echte und herzliche Gastfreundschaft.
Mit jugendlicher Leichtigkeit in 6. Generation familiengeführt.
(Nur 1.5 Autostunden von der Schweizer Grenze)
Seefeld | Tirol | Österreich



klosterbraeu.com

Auf dem Fluss zum vollen Genuss



**7 Tage ab
CHF 1340* p.P.**

MS Thurgau Prestige ✨ ✨ ✨ ✨ ✨ Basel–Traben-Trarbach–Basel

- ✨ **Malerische Winzerstädte**
- ✨ **Verkostung edler regionaler Weine**
- ✨ **Weinkellergewölbe-Labyrinth Unterwelt Traben-Trarbach**
- ✨ **Idyllischer Naturpark Pfälzerwald mit Nostalgiebahn-Fahrt**
- ✨ **Romantischer Rhein und liebliche Mosel**

1. Tag Basel

Individuelle Anreise nach Basel. Einschiffung ab 15.00 Uhr. Um 16.00 Uhr heisst es «Leinen los!».

2. Tag Eltville

Flussfahrt entlang des Oberrheins bis zum Rheingau. Am Abend Ankunft im malerischen Eltville. Die Altstadt von Eltville, die auch als Wein-, Sekt- und Rosenstadt bezeichnet wird, lernen Sie bei einer Stadtführung⁽¹⁾ kennen. Diese endet mit einem Sektumtrunk in der kurfürstlichen Burg.

3. Tag Traben-Trarbach

Fahrt entlang der bezaubernden Uferlandschaften der Mosel. Ankunft in der Wein- und Jugendstilstadt Traben-Trarbach. Beim Besuch⁽¹⁾ des teils mehrstöckigen und hunderte Meter langen Kellergewölbes, der sogenannten Unterwelt, tauchen Sie in die Geschichte des Weinhandels ein.

4. Tag Koblenz–Assmannshausen

Am Morgen erreicht das Schiff Koblenz am Zusammenfluss von Mosel und Rhein. Eine historische Stadtführung⁽²⁾ der anderen Art erleben Sie mit Marktfrau

Lisbeth. Am frühen Abend trifft das Schiff in Assmannshausen nahe Rüdesheim ein. Verkostung (inkl.) eines ausgezeichneten Spätburgunder Rotweins der Region, der Assmannshäuser Höllenberg. Freizeit bis zum Abendessen. Nach dem Abendessen empfehlen wir einen Spaziergang durch den malerischen Ort oder lassen Sie den Abend an Bord ausklingen.

5. Tag Speyer

Entspannte Flussfahrt auf dem Rhein. Während dem Mittagessen erreicht das Schiff Speyer. Danach beginnt der Ausflug (inkl.) durch den für Buntsandstein bekannten Pfälzerwald nach Lambrecht, wo das Kuckucksbähnle bereitsteht. Der nostalgische Zug mit Dampflok und mehreren historischen Waggons von 1904 versetzt Sie während seiner Fahrt ins Elmsteiner Tal in vergangenen Zeiten der Eisenbahnromantik. Auf der Fahrt geniessen Sie eine kulinarische Stärkung. Nach der Bahnfahrt fährt der Transferbus nach Neustadt an der Weinstrasse, wo ein kurzer Stopp eingelegt wird. Transfer zum Schiff und Abendessen.

6. Tag Strasbourg

Am Morgen erreicht das Schiff Strasbourg. Nach dem Frühstück startet ein genussvoller Ausflug⁽¹⁾ ins Elsass. Geniessen Sie die Fahrt durch die beeindruckende Landschaft. Verkostung von Crémant und regionalen Weinen, begleitet von einem traditionellen Kougelhopf. Mittags wird Ihnen eine Elsässer Spezialität in einem Restaurant serviert. Am frühen Nachmittag haben Sie in Strasbourg Zeit zur freien Verfügung. Während des Abendessens verlässt das Schiff Strasbourg und nimmt Kurs zur letzten Etappe nach Basel.

7. Tag Basel

Ausschiffung nach dem Frühstück und individuelle Heimreise.

Reisedaten 2022 **Es het solangs het Rabatt**

20.06.–26.06. **350** 26.10.–01.11. **350**
26.06.–02.07. **350**

Unsere Leistungen

- Kreuzfahrt in gebuchter Kategorie
- Vollpension an Bord
- Tischgetränke zum Mittag- und Abendessen (Wasser, Softdrinks, Hauswein, Hausbier, Prosecco)
- Verkostung Assmannshäuser Höllenberg
- Fahrt mit dem historischen Kuckucksbähnle inklusive Snack
- Thurgau Travel Kreuzfahrtsleitung
- Audio-Set bei allen Ausflügen

Nicht inbegriffen: An-/Rückreise zum/vom Schiff, Versicherungen, übrige Ausflüge und Getränke, Trinkgelder (Empfehlung € 7–10 p.P./Tag), Auftragspauschale (entfällt bei Buchung über www.thurgautravel.ch)

Preise pro Person in CHF (vor Rabattabzug)

2-Bettkabine Hauptdeck hinten	1690
2-Bettkabine Hauptdeck	1790
Junior Suite Hauptdeck ⁽⁵⁾	1890
2-Bettkabine Mitteldeck, franz. Balkon	2190
Junior Suite Mitteldeck, franz. Balkon ⁽⁵⁾	2290
Junior Suite Oberdeck, franz. Balkon ⁽⁵⁾	2390
Master Suite OD (ca. 30 m ²), franz. Balkon ⁽⁵⁾	2590
Zuschlag Alleinbenutzung Hauptdeck	290
Zuschlag Alleinbenutzung Mitteldeck	890
Ausflugspaket (3 Ausflüge)	95



Weinberge am Rhein



Kuckucksbähnle im Bahnhof Erfenstein



MS Thurgau Prestige****



Master Suite Oberdeck (ca. 30 m²) mit franz. Balkon

Weitere attraktive Reiseangebote

**8 Tage ab
CHF 1290 p.P.**



Südfrankreich auf Rhône und Saône Lyon–Mâcon–Arles–Avignon–Lyon MS Lord Byron ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

- ✨ Papstpalast Avignon und Pont d'Avignon
- ✨ Naturparadies Camargue
- ✨ Malerische Altstädte
- ✨ Train de l'Ardèche
- ✨ Benediktinerkloster Cluny

Abreisedaten 2022

06.06./01.08./08.08./15.08./19.09./26.09./
03.10./10.10./17.10.

**8 Tage ab
CHF 1390 p.P.**



Kulturreise auf dem Fluss Amsterdam–Middelburg–Amsterdam MS Antonio Bellucci ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

- ✨ Fahrt auf der IJssel
- ✨ Lange Liegezeiten in Amsterdam
- ✨ Architekturspaziergang Rotterdam
- ✨ Schutzverbauung Deltawerke Neeltje Jans

Abreisedaten 2022

20.08./27.08.

**8 Tage ab
CHF 1190 p.P.**



Glanzlichter der Donau Passau–Wien–Budapest–Passau MS Thurgau Silence ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

- ✨ Bratislaver Burg
- ✨ Budapester Wahrzeichen – Parlament und Kettenbrücke
- ✨ UNESCO-Weltkulturerbe Stift Melk
- ✨ Bequeme Busfahrt ab/bis Zürich oder St. Margrethen
- ✨ Flüsterschiff dank TwinCruiser

Abreisedaten 2022

26.06./17.07.



Bestellen Sie unser Magazin die «Flusszeit» Themen- und Erlebniswelten bequem zu sich nach Hause!



Restaurant

⁽¹⁾ Im Ausflugspaket enthalten, vorab buchbar | ⁽²⁾ Fak. Ausflug nur an Bord buchbar | ⁽⁵⁾ Nicht zur Alleinbenutzung möglich | Programmänderungen vorbehalten | Kurzfristig Treibstoffzuschlag möglich | *Günstigste Kategorie, Rabatt bereits abgezogen



REISEGARANTIE



Informationen oder buchen
thurgautravel.ch
Gratis-Nr. 0800 626 550

Thurgau Travel AG
Amriswilerstrasse 12, 8570 Weinfelden
Tel. 071 552 40 00, info@thurgautravel.ch

Thurgau Travel
Pionier für weltweite Flusskreuzfahrten



Das beste Ferienhotel der Schweiz: Wellness-Oase im Castello del Sole in Ascona.

Die Schweizer Hotellerie ist so gut wie noch nie

Die Aufsteiger, die Absteiger und die Neuen im grossen Hotelrating der Sonntagszeitung. Und das Schweizer Hotel des Jahres.

Karl Wild

Wer es in den fünf Kategorien des Schweizer Hotelratings einmal auf Platz eins geschafft hat, verteidigt die Position mit derselben Leidenschaft wie ein Spitzenrestaurant seine drei Michelin-Sterne. Es liegen denn auch dieselben Häuser an der Spitze wie vor einem Jahr. Die Big Five haben in sämtlichen Bewertungskriterien die Nase vorn – sie sind derzeit schlicht die Besten. Gewiss, man könnte sich ganz oben vielleicht etwas mehr Abwechslung wünschen. Aber in einem Hotelrating ist Abwechslung um der Abwechslung willen der Tod der Glaubwürdigkeit. Und fünfzehn Häuser, die neu Aufnahme gefunden haben, sorgen allemal für frischen Wind.

Bestes Schweizer Ferienhotel ist das Castello del Sole in Ascona. Bei den Nice-Price-Ferienhotels bleibt der Vitznauerhof vorn, bei den Wellnesshotels das Grand Resort Bad Ragaz, bei den Stadthotels The Dolder Grand und bei den Familienhotels das Albergo Losone. Zu den interessantesten Neuen zählen The Woodward Hotel in Genf, das Kempinski Palace in Engelberg, das Bergwelt in Grindelwald und das Parkhotel Margna in Sils-Baselgia. Jedes dieser Häuser

ist auf seine Art eine enorme Bereicherung für die helvetische Hotellszene. Bei anderen interessanten Objekten haben wir entschieden, vorerst die weitere Entwicklung abzuwarten. So etwa beim Luzerner Château Gütsch. Oder beim Park Gstaad, das zum Verkauf steht. Four Seasons soll sich für das Management im Mammut-Chalet interessieren.

Hotel des Jahres ist Le Grand Bellevue in Gstaad, das von Märchenprinzen zweimal vor dem Untergang gerettet wurde und heute ein Traumhotel ist. Hotelier des Jahres ist

Giuseppe Rossi vom Splendide Royal in Lugano, ein auch international hoch angesehener Mann von Welt. Koch des Jahres ist Sven Wassmer (Memories, Grand Resort Bad Ragaz), Concierge des Jahres ist Alexander Piderit (Kronenhof, Pontresina), Newcomer des Jahres ist Andreas Magnus (Kempinski Palace Engelberg), Aufsteiger des Jahres sind Luzi und Simona Seiler (Parkhotel Margna, Sils-Baselgia), das Comeback des Jahres gibt Reto Kocher im Mövenpick Basel. Der Lifetime-Award schliesslich geht an Marco Torriani, jahrzehntelang

eine der ganz grossen Persönlichkeiten der Schweizer Tophotellerie.

Die Schweizer Ferienhotellerie blickt auf ein sehr gutes Jahr 2021 zurück. Zu verdanken ist dies der Treue der Schweizer Gäste, aber auch der Tatsache, dass die pandemiebedingten Restriktionen weit weniger streng ausfielen als in unseren Nachbarländern. Dass uns relativ grosse Freiheiten gelassen wurden, erwies sich als goldrichtig. Ungleich trauriger steht es nach wie vor um die Stadthotellerie. Die Zahl der Gäste aus dem Ausland ist zwar wieder im Steigen, und auch der Freizeittourismus zieht wieder an, aber viel mehr ist da noch nicht.

So berechtigt die Hoffnungen der Ferienhotellerie auf einen guten Sommer und Herbst auch sind: Es bleiben viele Fragezeichen. Ob Corona tatsächlich zum harmlosen Erkältungsvirus schrumpft, wissen wir nicht. Ebenso wenig wissen wir, wie kriegerische Auseinandersetzungen sich auf das globale Reiseverhalten auswirken werden. Sicher ist fast nur eines: Auch wenn die Risiken im Ausland geringer geworden sind, spricht vieles für Ferien im eigenen Land. Namentlich eine Hotellerie, die qualitativ noch nie so stark war wie heute.

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, Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle aufgeführten Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens zwölf Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt.

Die Kriterien

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

Editorial

Alles ausgebucht!

Ich plante kürzlich einen spontanen Kurzurlaub, irgendwo in der Schweiz, ein bisschen Wellness, gut essen, geniessen. Kein leichtes Unterfangen. Vom Bodensee übers Engadin bis ins Tessin lautete die Antwort unisono: Keine freien Zimmer. – Doch hatten wir nicht noch vor ein paar Monaten gejammert, die Welt werde für immer eine andere sein, obwohl schon der Sommer 2020 – mitten in der Pandemie – für den Tourismus ein voller Erfolg war? Und jetzt zeichnet sich die kommende Saison gar als beste in der Geschichte des Tourismus ab.

Dafür droht ein neues Problem:

Keine Zimmermädchen, keine Kellner, keine Köche lassen sich finden, um diesen Gästeansturm zu bewältigen. Und ich frage mich, warum ich im einen Betrieb vom selben Rezeptionisten empfangen werde wie vor Corona, im andern aber kein einziges Gesicht mehr kenne. Und befürchte, ganz unschuldig sind viele unserer Hotelmanager nicht. Zu lange haben sie auf billige Arbeitskräfte gesetzt, die jetzt in einer besseren Stellung – oder gleich in einer neuen Branche – arbeiten.

Damit es wieder wie früher wird,

braucht es ein Umdenken. Nicht nur bezüglich Nachhaltigkeit. Es braucht auch gutes – gut ausgebildetes und gut bezahltes – Personal. Denn das wichtigste im Tourismus sind die Menschen.

Dominic Geisseler



Impressum

SOMMERFERIEN ist eine redaktionelle Beilage der Sonntagszeitung

Redaktionsleitung:

Christoph Ammann

Produktion: Dominic Geisseler

Hotelrating: Karl Wild

Redaktion: Christoph Ammann, Beat Eichenberger, Geraldine Friedrich, Brigitte Jurczyk, Silvia Schaub, Anita Suter, Dorothea Uckelmann, Jacqueline Vinzelberg, Artur K. Vogel, Karl Wild
Art Direction: Tobias Gaberthuel

Layout: Natalie Seitz

Fotoredaktion: Suse Heinz

Leitung Verlag: Marcel Tappeiner

Goldbach Publishing:

Philipp Mankowski (Managing Director), Adriano Valeri

(Director Client Sales)

Super-Grill im Grosstadt-Dschungel

Die innovative Sorell-Gruppe hat vor kurzem das Hotel Seidenhof unweit der Zürcher Bahnhofstrasse wiedereröffnet. Angesichts des attraktiven Restaurants Enja könnte man die 78 stilsicher renovierten Zimmer im geschichtsträchtigen Haus glatt übersehen. Der bekannte Innenarchitekt Andrin Schweizer hat ihnen seinen Stempel aufgedrückt. Im Enja ist ein zweieinhalb Meter langer Grill

der Blickfang – exklusiv für den Seidenhof angefertigt. Küchenmeisterin Jessica Maggetti bereitet das Gros der Speisen über offenem Feuer zu, nicht nur Fisch und Fleisch, sondern auch raffiniert veredelten Blumenkohl oder Sellerie, in der Kohle gegart. Im Sommer sitzen die Enja-Gäste auch im üppig begrünten Innenhof, eine Oase der Ruhe mitten im Dschungel der Grosstadt. www.sorellhotels.com

Die besten Hotels der Schweiz als Buch

Unter dem Titel «Die 100 besten Hotels der Schweiz» gibt es das Karl-Wild-Hotelrating auch in Buchform. Wer Ferien in der Schweiz verbringen möchte, kann auf eine Fülle von Orientierungshilfen zählen. Das ist verdienstvoll, doch eines bleibt bei allen Sternen und Qualitätsmerkmalen auf der Strecke: Die Gesamtschau der qualitativ



hochstehenden Schweizer Hotellerie. Oder die Frage: Wo strahlen die Hotelsterne am hellsten? Der 320 Seiten umfassende Guide gibt die Antwort. Der führende Hoteltexperte Karl Wild und sein Team haben die Tophäuser im Land besucht, sie nach einheitlichen Kriterien klassiert und kompetent beschrieben. www.weberverlag.ch

Mit dem E-Mobil über die Pässe

Wer die Uner Alpen mit dem Gotthardmassiv entdecken will, ist im Radisson Blu Hotel Reussen in Andermatt UR gut aufgehoben. Gleich vor dem Hotel beginnen Wander- und Bikewege durchs Urserental und auf die umliegenden Berge, Golfen steht ein 18-Loch-Platz zur Verfügung. Diesen Sommer bietet das Vierstern-Hotel den Gästen auch Aktivitäten an, die über das Tal hinausgehen, etwa Ausflüge

nach Lugano, Raften und Canyoning auf dem Vorderrhein oder ein Besuch am Rhonegletscher. Diese sind dank einer Partnerschaft mit Ubeeqo klimaneutral möglich. Ab sofort steht den Gästen ein Seat Cupra Born zur Miete zur Verfügung. Rund um Andermatt locken diverse Pässe für kurvenreiche Ausfahrten. Im Nu ist man mit dem Elektroauto im Tessin, Wallis oder Bündnerland. www.radissonhotels.com

Karl Wild

Hans C. Leu war eine der verrücktesten und kreativsten Figuren der Schweizer Hotellerie. Schonungslos revolutionierte der kreative Paradiesvogel im Albergo Giardino in Ascona die verkrustete Luxushotellerie. Unter Applaus von Gästen und Medien erfand er das Frühstücksbuffet, schaffte Kleiderzwänge ab, veranstaltete Foodfestivals, Showdinners, Gourmetpicknicks oder Theaterabende am Seerosenteich. Sein Giardino wurde zum glamourösen Kulthotel der 80er- und 90er-Jahre und war während fünf Jahren das beste Ferienhotel der Schweiz. Gleichzeitig war es eine Talentschmiede, in der Leu eine ganze Generation von neuen Spitzenhoteliers formte.

Eines dieser Talente war Philippe Frutiger. Er war der letzte Vizedirektor von Leu, der um die Jahrhundertwende vom neuen Giardino-Besitzer unwürdig verabschiedet wurde. 2001 wurden Frutiger und seine Frau Daniela, die sich im Giardino kennengelernt hatten, in den Lenkerhof geholt. Innert kürzester Zeit führten sie das marode einstige Kurhaus, in dessen Totalrenovation der Unternehmer Jürg Opprecht vierzig Millionen Franken gesteckt hatte, unter die besten Fünfsterne-Hotels im Land.

Fünf Jahre nach dem Ausflug ins Simmental kehrten die Frutigers ins Giardino zurück. Es folgten wilde Jahre; das Giardino verlor seinen Nimbus, seine Faszination. Die unschönen Szenen mit dem Hauptaktionär im Mittelpunkt endeten schlagartig, als Daniel Borer die Bühne betrat. Der Teilzeitarzt, ein Hotelgast, war von einem Giardino-Aktionär in den Verwaltungsrat geholt worden, mochte dem Treiben nicht lange zusehen und zahlte die bisherigen Grossakti-

Giardino Ascona – ein Kulthotel ist zurück

Ferienhotel Jetzt ist auch der Wellness-Bereich neu – Stardesigner Daniel Pouzet und Spa-Lady Daniela Frutiger in Hochform.



Foto: Amanda Nikolic



Haben das Giardino in Ascona mit dem neuen Spa und dem traumhaften Seerosenteich erfolgreich weiterentwickelt: Philippe und Daniela Frutiger.

onäre kurzerhand aus. Später kaufte er auch die Giardino-Immobilien zurück, die zuvor für fünfzig Millionen Franken an einen Immobilienfonds gegangen waren. Borer konnte es sich leisten. Sein Vater war Hauptaktionär der Rolex Biel, die nach der Jahrhundertwende für geschätzte 2,5 Milliarden Franken an die Rolex Genf verkauft worden war.

Und plötzlich ging es mit dem Giardino wieder aufwärts

Der neue Giardino-Eigentümer hatte sich von den Plänen von Philippe und Daniela Frutiger schon früh überzeugen lassen. Gemeinsam gründeten sie die Giardino Hotel Group, die heute aus dem Stammhaus in Ascona, den Giardino Mountain in St. Moritz-Champfèr und dem trendigen Giardino Lago in Minusio besteht. Philippe und Daniela Frutiger sind mit je zwanzig Prozent an der Gesellschaft beteiligt. Und plötzlich ging es mit dem Giardino wieder aufwärts. Ein goldenes Händchen hatten die Frutigers, als sie Wolfram Merkert zum General Manager ernannten. Fast alle hatten den Österreicher anfänglich arg unterschätzt. Heute ist der omnipotente Vollblutgastgeber aus dem Giardino nicht mehr wegzudenken. Ebenso wenig wie Claudio Caser, der Concierge des Jahres 2019, ein Universalgenie, das seit der Eröffnung 1986 dabei ist.

Philippe und Daniela Frutiger, Eltern zweier erwachsener Söhne, wohnen in Ascona und Champfèr, wo sie im Winter das Giardino Mountain führen. Mit ihrer Firma Giardino Services erarbeiten sie Konzepte für Investoren, unterstützen Hotels und Restaurants und kümmern sich um die Vermarktung, den Verkauf und Vertrieb der Marke Giardino. Er ist als Delegierter des Verwaltungsrates für Finanzen, Gastronomie und Ertrags-

management zuständig. Sie ist als VR-Mitglied verantwortlich für die Spa-Konzepte und das Design der Hotels, das Erscheinungsbild der Mitarbeiter, die eigene Kosmetiklinie dipiù und die Accessoires der Marke Giardino.

Zur zentralen Figur wurde Daniela Frutiger vor drei Jahren, als es um die Weiterentwicklung des Giardino Ascona ging. Zuerst wurden Garten- und Poolbereich, Terrasse, Wintergarten, Lobby und der Yoga-Pavillon neu gestaltet und erweitert. Architekt war der weltbekannte Designer Daniel Pouzet, der dem Giardino ein atemberaubend neues Gesicht gab. In diesem Frühling folgte der Spa. Auch hier konnte Pouzet sein künstlerisches Flair voll ausleben, wurde von Daniela Frutiger aber jeweils dann gebremst, wenn vor lauter Schönheit die Funktionalität unter die Räder zu geraten drohte. Da liess sich die Wellness-Therapeutin und Spa-Managerin auf keinerlei Kompromisse ein.

Neu gestaltet wurde im Spa so gut wie alles. Geblieben ist die Qualität der Behandlungen. Daniela Frutiger rekrutierte die Mitarbeiterinnen persönlich zusammen mit ihrer langjährigen Spa-Managerin Cornelia Mittelstät, die das Team selbständig leitet. Federführend ist sie auch beim Thema Ayurveda. Die Angebote sind seit Jahren ein Renner. Testimonial, das Gesicht nach aussen, ist keine Geringere als die Schauspielerin Iris Berben.

Kein Zweifel, das «neue» Giardino ist wieder das, was es einmal war. Ein Kulthotel mit Seele, ein unvergleichliches Hideaway für Romantiker und Geniesser. Das subtropische Ambiente verführt zum Träumen. Die Gastfreundschaft ist unübertrefflich. Die Küche von Rolf Fliedgaur, Koch des Jahres 2021, ist genial. Und im Seerosenteich sind die Fische fetter denn je.

Die 35 besten Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) **Castello del Sole****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
www.castellodelsole.com
Gastgeber: Simon V. und Gabriela Jenny
DZ/F ab 540 Fr.
Was hier geboten wird, ist derzeit nicht zu schlagen.

2. (2) **Eden Roc****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 71 71
www.edenroc.ch
Gastgeber: Simon Spiller
DZ/F ab 468 Fr.
Traumhotel, das von Jahr zu Jahr noch besser wird.

3. (3) **The Chedi****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 74 88
www.thechediandermatt.com
Gastgeber: Jean-Yves Blatt
DZ/F ab 500 Fr.
Eine wunderbare Welt für Lebenskünstler und Geniesser.

4. (4) **Kulm****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 80 00
www.kulm.com
Gastgeber: Heinz E. und Jenny Hunkeler
DZ/HP ab 495 Fr.
Monument mit Trümpfen, die schlicht unschlagbar sind.

5. (5) **Suvretta House****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Gastgeber: Peter und Esther Egli
DZ/HP ab 560 Fr.
Toller Mix aus Vergangenheit und Gegenwart.

6. (6) **Badrutt's Palace****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 10 00
www.badruttspalace.com
Gastgeber: Richard Leuenberger
DZ/F ab 585 Fr.
Monument der Welthotellerie. Faszinierender denn je.

7. (10) **Giardino****(S)**
6612 Ascona
Telefon 091 785 88 88
www.giardino.ch
Gastgeber: Wolfram Merkert
DZ/F ab 525 Fr.
Kulthotel. Mit dem neuen Spa erst recht eine glatte Wucht.

8. (9) **Le Grand Bellevue****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Gastgeber: Daniel Koetser und Fabian Nusser
DZ/F ab 475 Fr.
Das Bellevue darf sich als Hotel des Jahres 2022 feiern lassen.

9. (7) **Gstaad Palace****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00
www.palace.ch
Gastgeber: Andrea Scherz
DZ/HP ab 670 Fr.
Märchenpalast. Unverschlundet leicht zurückgefallen.

10. (8) **The Alpina****(S)**
3780 Gstaad
Telefon 033 888 98 88
www.thealpinagstaad.ch
Gastgeber: Tim Weiland
DZ/F ab 580 Fr.
Feiner Mix aus alpinem Stil und internationalem Flair.

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

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

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

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

15. (16) **In Lain Hotel Cadonau****(S)**
7527 Brail

Telefon 081 851 20 00
www.inlain.ch
Gastgeber: Dario und Tamara Cadonau
DZ/F ab 410 Fr.

16. (11) **Carlton Hotel****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 70 00
www.carlton-st.moritz.ch
Gastgeber: Stephanie und Michael Lehnort
Juniorsuite/F ab 900 Fr.

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

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

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

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

21. (21) **Waldhaus******
7514 Sils-Maria
Telefon 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch
Gastgeber: Patrick und Claudio Dietrich
DZ/F ab 375 Fr.

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

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

24. (25) **Walther****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 36

www.hotelwalther.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 320 Fr.

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

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

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

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

29. (32) **Schweizerhof****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 00 00
www.schweizerhof-zermatt.ch
Gastgeber: Roman Omlin
DZ/F ab 270 Fr.

30. (neu) **W Verbier****(S)**
1936 Verbier
Telefon 027 472 88 88
www.marriott.de/hotels/travel/gvawh-w-verbier/
Gastgeber: Pierre-Henri Bovsovers
DZ/F ab 450 Fr.

31. (35) **Arosa Kulm Hotel & Alpine Spa****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88
www.arosakulm.ch
Gastgeber: Bardhyl Coli
DZ/F ab 319 Fr.

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

33. (31) **Villa Principe Leopoldo******
6900 Lugano
Telefon 091 985 88 55
www.leopoldohotel.com
Gastgeberin: Barbara Gibellini
DZ/F ab 330 Fr.

34. (33) **Boutique-Hotel Vereina****(S)**
7250 Klosters
Telefon 081 410 27 27
www.vereinaklosters.ch
Gastgeberin: Claudia Perrot
DZ/F ab 290 Fr.

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

Unvergleichlich: Castello del Sole



Es gibt nicht viele Ferienresorts, in denen Authentizität, Natur, Wasser, Raum, Qualität und diskreter Luxus auf so wunderbare Weise ineinander verschmelzen wie im Castello del Sole. Und das souverän geführte Sonnenschloss mit dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb setzt von Jahr zu Jahr noch einen Zucken zu. Insbesondere die neuen Angebote mit grossartigen Naturerlebnissen sind begeisternd. So begeisternd wie der spektakuläre Heli-Flug hinauf ins hoteleigene Rustico del Sole, die Küche von Mattias Rook und so viel anderes in diesem unvergleichlichen Hideaway.

Wie der Hotelkönig grosse Namen wieder auf Kurs bringt

Michel Reybier Hospitality ist die neue Macht in der Schweizer Luxushotellerie. Im Portfolio: Ikonen wie das Victoria-Jungfrau in Interlaken, das Mont Cervin Palace in Zermatt oder das La Réserve Eden au Lac in Zürich.

Christoph Ammann

Wenn Michel Reybier persönlich im La Réserve Eden au Lac in Zürich vorbeischaud, zieht er sich nicht gleich mit Thomas Maechler, dem Generalmanager, ins Chefbüro zurück. Im Gegenteil, der 75-jährige Patron sucht den Kontakt zu den Angestellten, parliert mit Kellnern und Köchen, Rezeptionistinnen und den Leuten vom House-keeping. «Er will alles wissen und ist extrem engagiert», sagt Thomas Maechler über den Gründer und Besitzer der Hotelgruppe Michel Reybier Hospitality. Der gebürtige Franzose gehört zu den gut Situierten der Schweiz, die «Bilanz» schätzt das Vermögen des medienscheuen Unternehmers auf 600 bis 700 Millionen Franken. Der heute in der Region Genf wohnhafte «Hotelkönig», so die Schweizer Illustrierte, hatte sein Fleischwarenimperium in Lyon verkauft, um in andere Branchen einzusteigen: Neben Privatkliniken (u. a. Swiss Medical Network, Clinique Nescens) und der Hotelgruppe besitzt er fünf Weingüter in Frankreich und Ungarn. Vor 22 Jahren übernahm der charismatische Unternehmer mit dem La Réserve in Genf das erste Hotel.

«Im Gegensatz zu anderen Betreibern, die ein Haus Etage für Etage erneuern, schlossen wir das ganze Hotel für zwei Jahre und kamen mit einem völlig neuen Produkt», erinnert sich Raouf Finan, seit einem Vierteljahrhundert im Dienst von Reybier, seit 2015 CEO der Hotelsparte. Der 58-jährige Franzose mit libanesischen Wurzeln sagt: «Das erste und letzte Telefonat meines Arbeitstages führe ich mit Michel Reybier. Er ist sehr fordernd, kann aber auch gut zuhören und andere Ansichten akzeptieren.»

Neuster Coup: Hotel l'oscar in London

Mittlerweile gehören 18 Hotels und Residenzen zur Gruppe. Im März übernahm die Michel Reybier Hospitality das l'oscar in London, ein Luxushaus in Bloomsbury. «Wir wollen weiter expandieren», sagt Finan. «Gerne in der Schweiz, aber auch in Italien und Spanien, wo wir noch nicht vertreten sind.» Die Besitzverhältnisse der Immobilien sind nicht einheitlich. Einige Häuser gehören Reybier selbst, einige der Beteiligungsgesellschaft Aeviv Victoria, wo der Patron mit Antoine Hubert Hauptaktionär ist. Das Bellevue Palace in Bern wird zwar von der Gruppe gemanagt, ist aber weiterhin Eigentum der Eidgenossenschaft.

Abgesehen vom Brand La Réserve, unter dem die Hotels in Zürich, Genf, Paris und Ramatuelle FR laufen, gibt es bei Michel Reybier Hospitality keine weitere Hotelmarke. «Häuser wie das Jungfrau-Victoria in Interlaken, das Bellevue Palace in Bern oder das Mont Cervin in Zermatt sind Ikonen mit eigenständigem Auftritt», begründet Raouf Finan.

Reybier führt aktuell zehn Hotels in der Schweiz und ist damit die grösste Hotelgruppe in der nationalen Topliga. Ein Schwerpunkt liegt im Wallis. Neben dem Crans Ambassador in Crans-Montana gehören vier Hotels in Zermatt zum aufstrebenden Big Player: der neu positionierte Schweizerhof und die bisherigen Seiler-Hotels Mont Cervin, Petit Cervin und Monte Rosa. «In Zermatt stehen grosse Investitionen an», mahnt Finan, «die frühere Besitzerin Crédit Suisse hat nur das Notwendigste gemacht.» Um die Räum-



Authentische Atmosphäre: Das Boutique-Hotel La Réserve in Zürich.

lichkeiten auf den neusten Stand zu bringen, hat Michel Reybier Hospitality den Architekten Jacques Garcia engagiert. Im Crédit-Suisse-Warenkorb fand sich auch das als «Goldenes Ei» bekannt gewordene Intercontinental in Davos. Michel Reybier Hospitality taufte das 216-Zimmer-Anwesen mit einer durch zwei Konkurse belasteten Vergangenheit in «Alpen Gold» um.

Keine Fokussierung auf gewisse Gästegruppen und Länder

Aus dem vor allem auf Kongresse und Events ausgerichteten Haus wurde ein Familienhotel. Die Businesslounge ist bereits einem Kidsclub gewichen, bald folgt ein Outdoor-Spielplatz. In den Restaurants trifft man nun auch Einheimische. «Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass man sich auch in Davos nicht nur aufs Kongressgeschäft verlassen darf», so CEO Finan. Folgerichtiges Credo in allen Hotels: Keine Fokussierung auf bestimmte Gästegruppen und Herkunftsländer. Ein Beispiel: «Im Gegensatz zu anderen Genfer Luxushäusern konzentrieren wir uns im La Réserve nicht auf gewisse Märkte wie etwa den Mittleren Osten. Die Gäste kommen aus der ganzen Welt, das macht uns unabhängiger von allfälligen Krisen», erklärt Finan.

Auch im Victoria-Jungfrau in Interlaken, wo mit Peter Kämpfer einer der erfahrensten Hoteldirektoren des Landes arbeitet, sucht man die Metamorphose: Aus dem typischen Kongresshotel wird nun ein Resort für Individualgäste – mit Aussenpool und Kidsclub im Park. Und, bitte schön, wo liegen denn die Gemeinsamkeiten dieser so unterschiedlichen Luxusherbergen?

«Hinter den Kulissen gibt es viele Synergien», sagt Thomas Maechler vom La Réserve Eden au Lac, das nach einem grossen Umbau zum kleinen Schmuckstück mit vierzig Zimmern avancierte. Das Ziel der Michel Reybier Hospitality bleibt, immer auch die lokale Bevölkerung anzusprechen. Ein Haus wie das La Réserve au Lac, ein hochwertiges Boutique-Hotel, das auch von Zürcherinnen und Zürchern frequentiert wird, soll mit einer authentischen Atmosphäre punkten.

Das spricht sich herum und zieht Gäste aus dem Ausland an. Hotelier Maechler selbst führte als Besitzer 18 Jahre lang das Beau-Rivage in Neuenburg, nun ist er wieder Angestellter und hat Grosses vor: «Das La Réserve soll neben Dolder Grand und Baur au Lac zu den Top-3-Hotels der Stadt Zürich gehören.» Wenn das keine Ansage ist. www.michelreybier.com

Die 20 besten Wellnesshotels

- (Vorjahr: 1) **Grand Resort Bad Ragaz****(S)**
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 303 30 30
www.resortragaz.ch
Gastgeber: Marco R. Zanolari
Juniorsuiten ab 500 Fr.
Ohne Abstriche: Europas bestes Gesundheits- und Wellnessresort.
- (3) **Bürgenstock Hotel & Alpine Spa****(S)**
6363 Obbürgen
Telefon 041 612 60 00
www.buergenstock.ch
Gastgeber: Christian Sack
DZ/F ab 1200 Fr.
Langsam erhält das Hotel auch so etwas wie eine Seele.
- (2) **Tschuggen****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 99 99
www.tschuggen.ch
Gastgeber: Silvana und Ingo Schlösser
DZ/F ab 240 Fr.
Mit der neuen Führung bleibt das Tschuggen Weltklasse.
- (4) **Lenkerhof Gourmet Spa Resort****(S)**
3775 Lenk
Telefon 033 736 36 36
www.lenkerhof.ch
Gastgeber: Jan Stiller, Heike Schmidt
DZ/F ab 330 Fr.
Mit dem umgebauten Spa wird der Lenkerhof noch attraktiver.
- (5) **Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa****(S)**
3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch
Gastgeber: Peter Kämpfer
DZ/F ab 440 Fr.
Langsam, aber sicher nimmt die Hotellegende wieder Fahrt auf.
- (10) **Le Mirador Resort & Spa****(S)**
1801 Le Mont-Pèlerin
Telefon 021 925 11 11
www.mirador.ch
Gastgeber: Benjamin Müller-Rappard
DZ/F ab 360 Fr.
Das Mirador wird immer besser. Vier gewonnene Ränge als Lohn.
- (7) **Wellnesshotel Golf Panorama****(S)**
8564 Lipperswil
Telefon 052 208 08 08
www.golfpanorama.ch
Gastgeber: Caroline und Alexandre Spatz
DZ/F ab 290 Fr.
Reizvoller und erfolgreicher Mix aus Golf, Wellness und Kulinarik.
- (neu) **Parkhotel Delta****S**
6612 Ascona
Telefon 091 785 77 85
www.parkhoteldelta.ch
DZ/F ab CHF 350.–
Gastgeber: Alfredo Coccia
Überzeugendes Comeback, auch dank vielen Millionen.
- (11) **Deltapark Vitalresort****(S)**
3645 Thun
Telefon 033 334 30 30
www.deltapark.ch
Gastgeber: Kevin Furrer
DZ/F ab 300 Fr.
Der neue Direktor übernimmt ein Traumresort in Hochform.
- (6) **Grand Hotel des Bains Kempinski****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 838 38 38
www.kempinski-stmoritz.com
Gastgeber: Konstantin Zeuke
DZ/F ab 390 Fr.
Im gut geführten Palast stehen jetzt grosse Investitionen an.
- (8) **Hotel Hof Weissbad****(S)**
9057 Weissbad bei Appenzel
Telefon 071 798 80 80
www.hofweissbad.ch
Gastgeber: Roberto Wittwer, Damaris Lienhard
DZ/HP ab 460 Fr.
- (9) **Ermitage Wellness- & Spa-Hotel******
3778 Schönried-Gstaad
Telefon 033 748 04 30
www.ermitage.ch
Gastgeber: Romuald Bour
DZ/F ab 360 Fr.
- (13) **Wellnesshotel Chasa Montana****(S)**
7563 Samnaun
Telefon 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch
Gastgeber: Carina und Daniel Eisner
Preise noch offen
- (14) **Belvédère****(S)**
7550 Scuol
Telefon 081 861 06 06
www.belvedere-scuol.ch
Gastgeber: Julia und Kurt Baumgartner, Kay Hempel
DZ/F ab 230 Fr.
- (17) **Walliserhof Grand-Hotel & Spa******
3906 Saas-Fee
Telefon 027 958 19 00
www.walliserhof-saasfee.ch
Gastgeber: Klaus Habegger
DZ/F ab CHF 350 Fr.
- (16) **Parkhotel Bellevue & Spa****(S)**
3715 Adelboden
Telefon 033 673 80 00
www.parkhotel-bellevue.ch
Gastgeberin: Franziska Richard
DZ/F ab 240 Fr.
- (12) **Waldhaus Flims Wellness Resort****(S)**
7018 Flims
Telefon 081 d928 48 48
www.waldhaus-flims.ch
Gastgeber: Riccardo Giacometti
DZ/F ab 310 Fr.
- (neu) **Hotel Eden Spiez****S**
3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00
www.eden-spiez.ch
Gastgeber: Patrick Jäger
DZ/F ab 270 Fr.
- (neu) **Bad Horn Hotel & Spa****S**
9326 Horn
Telefon 071 844 51 51
www.badhorn.ch
Gastgeber: B. und S. Hinny
DZ/F ab 220 Fr.
- (19) **Bergspa Hotel La Val****(S)**
7165 Brigels
Telefon 081 929 26 26
www.laval.ch
Gastgeber: Reto Engler
DZ/F ab 220 Fr.

Weltklasse: Grand Resort Bad Ragaz

Im Grand Resort Bad Ragaz ist alles Weltklasse. Damit das so bleibt, hat Hauptaktionär Thomas Schmidheiny viele Millionen bereitgestellt. Nach der Erneuerung des Herzstücks Quellenhof ist demnächst der Hof dran. Und der edle Wellnessbereich gleich dazu. Was bleibt, ist die geniale Führung des Resorts durch Marco Zanolari. Und natürlich stürmt man den Himmel weiterhin kulinarisch: Für Silvio Germann, den Koch des Jahres 2019, kommt mit Joël Ellenberger ein neues Supertalent aus der Caminada-Familie. Und Sven Wassmer ist der Koch des Jahres 2022.

ANZEIGE

Eiger
WELLNESS HOTEL
GRINDELWALD

Zeit für mich!
eiger-grindelwald.ch
Dorfstrasse 133, 3818 Grindelwald
+41 33 854 31 31

echt. menschlich. inspirierend.

Wie die Krone ihren Baron fand

Gourmet Die Krone La Punt im Oberengadin wagt als «Säumerei am Inn» einen Neustart. Der britische Spitzenkoch James Baron und seine schweizerisch-thailändische Frau Natacha werden Gastgeber im historischen Haus.

Artur K. Vogel

Anfang Januar kündigte das bisherige Pächterpaar der Krone La Punt nach mehr als zwei Jahrzehnten. Das löste einen ebenso dynamischen wie zeitintensiven Prozess aus, erzählt VR-Präsidentin Bettina Plattner: «Wir wollten unbedingt im Sommer wieder aufmachen.» Zusätzlich war die Zeit gekommen, um das mehr als 450-jährige Engadiner Haus am Ufer des Inn und am Fuss des Albulapasses neu zu lancieren.

Die Krone war 2002 von Regula und Beat Curti gekauft worden. Von 2002 bis 2017 wurde das Haus etappenweise saniert, restauriert und ausgebaut. Es bietet zeitgemässen Komfort im traditionellen Rahmen. Doch jetzt steht ein weiterer Innovationschub an. In unmittelbarer Nähe entsteht nach Plänen des englischen Architekten Sir Norman Foster ein Inspirations- und Rückzugsort namens InnHub, an welchem die Curtis ebenfalls beteiligt sind. Der InnHub soll Arbeit, Sport, Natur und Gesund-

heit neu interpretieren und miteinander vernetzen. «Wir wollen die Krone entsprechend ausrichten», sagt Bettina Plattner. Sie soll «eine bunt zusammengewürfelte, weltoffene Gästeschar ansprechen.»

Eine eindrückliche internationale Laufbahn

Wenn die Krone in die Sommersaison geht, heisst der neue Geschäftsführer und Küchenchef James Baron; seine Frau Natacha wird als Gastgeberin fungieren. Trotz seiner erst 37 Jahren kann Baron eine eindrückliche, internationale Laufbahn vorweisen: Nach einer Kochlehre im Restaurant JSW (ein Michelin-Stern) im englischen Petersfield war er unter anderem bei Didier de Courten in Sidars (zwei Michelin-Sterne) und bei Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein (drei Michelin-Sterne) tätig.

Als Küchenchef kochte er im Hotel Tannenhof im österreichischen St. Anton am Arlberg (18 «Gault Millau»-Punkte), wo er seine Frau kennenlernte, und im Landmark Mandarin Ori-



Neues Design im 450 Jahre alten Engadiner Haus: Die komfortablen Zimmer in der Krone La Punt.



Von Hongkong ins Oberengadin: Spitzenkoch James Baron und seine Frau Natacha.

ental in Hongkong (zwei Michelin-Sterne) auf höchstem Niveau.

Bettina Plattner wurde durch Zufall darauf aufmerksam, dass die Barons bereit wären, einen Gang zuzulegen und einen Betrieb zu übernehmen. Doch es gab ein Hindernis: In Hongkong herrschte ein Corona-Lockdown; James Baron hätte zwar in die Schweiz reisen, aber nicht nach Asien zurückkehren können, wo er bis zum 11. Juni angestellt ist und wo seine Frau und das dreijährige Töchterchen leben.

«Wir haben mehrere Zoom-Meetings abgehalten», erzählt Bettina Plattner. Relativ rasch war klar, dass James und Natacha Baron genau die Leute waren, die man für die Krone suchte: jung, dynamisch, enthusias-

tisch, aber auch mit der notwendigen Erfahrung und einem eindrücklichen Leistungsausweis. Zudem sprechen beide sehr gut Deutsch. Und die Krone war genau der Ort, wo das Gastronomienpaar wirken wollte. «Schliesslich haben Natacha und James zugesagt, ohne dass sie uns jemals besucht haben», so die VR-Präsidentin.

Neues Gastro-Konzept mit Fine-Dining und Fondue

In Rekordzeit wurden gemeinsam, aber fernmündlich der neue Auftritt der Krone als «Säumerei am Inn», ein neues Logo und ein attraktives Gastronomiekonzept ausgearbeitet. In der Krone wird es ein Fine-Dining-Lokal namens «La Chavallera» («Die Säume-

rin») geben, wo regionale Produkte verarbeitet werden. «In Verbindung mit den Schätzen, welche die Säumer ins Tal gebracht haben – von Mailand, Venedig bis München und Genf», erklärt James Baron. Geplant ist auch ein Bistro und im Winter wieder ein Fondue-Keller.

Am 11. Juni hat James Baron seinen letzten Arbeitstag im Mandarin Oriental. Am 12. Juni fliegt die Familie in die Schweiz. Am 13. Juni werden die Barons in La Punt erwartet. Am 8. Juli startet die Krone in die Sommersaison. Ein ausgesprochen sportlicher Plan. www.krone-la-punt.ch

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit der Krone La Punt.



Inmitten eines Lärchenwaldes gelegen und mit doppelstöckigen Wellness-Suiten ausgestattet: Vierstern-Superior-Hotel Pirmin Zurbriggen in Saas Almagell.



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

Der Ex-Skirennfahrer Pirmin, der in Zermatt das Suihotel Zurbriggen betreibt, schaut ohnehin ab und zu vorbei. Das engagierte Hotelierpaar Esther und Fabian hat dem Haus längst einen eigenen Stempel aufgesetzt. «Little Paradise» nennt es Fabian Zurbriggen, «weil die Gäste hier zur Ruhe kommen, runterfahren und sich dank der herrlichen Natur erholen können». Paradiesisch ist allein schon die Lage fast zuhinterst im Walliser Hochtal auf 1700 Meter über

Meer, wo sich das Vierstern-Superior-Hotel inmitten eines herrlichen Lärchenwaldes befindet. Einst von Pirmin und Esthers Vater Alois erbaut, wurde das Hotel über die Jahre immer wieder erweitert und modernisiert, sodass der Komplex inzwischen vier Häuser umfasst, die alle unterirdisch miteinander verbunden sind.

Von der Aromaöl- bis zur Zurbriggen-Spezialmassage

Der tausend Quadratmeter grosse Spa mit Schwimmbad, Whirlpool und Saunalandschaft ist eine Attraktion, das Massageangebot vielfältig (von der Aromaöl- bis zur Zurbriggen-Spezialmassage). Die mannigfachen Möglichkeiten, darunter Bowlingbahn und Eisstockschieszen, locken auch viele Familien ins Wellnesshotel, das seit ein paar Jahren Mitglied bei den Premium Swiss Family Hotels ist. Nur unweit vom Hotel entfernt sieht man auf 18 Viertausender. Und ein paar Meter neben dem Haus führt die Furggstalden-Sesselbahn

Kleines Paradies mit grossem Namen

Saas Almagell Das Hotel Pirmin Zurbriggen ist immer für Innovationen gut. Der neueste Coup: Ein nur hundert Meter entfernt gelegenes Schwesterhotel.

direkt ins Ski- und Wandergebiet. Im Tal findet man zudem das höchste Drehrestaurant und den grössten Eispavillon der Welt sowie den grössten Erdkammer Europas, den Mattmarkdamm.

Und dazu die grösste Medaillen- und Kristallkugelsammlung eines Skirennfahrers. Sie befindet sich in der Hotelbar, wo sie der Zermatter Künstler Heinz Julen – auch er ist mit der Familie verwandt – eindrucksvoll inszeniert hat. Julens Handschrift spürt man auch im Speisesaal, bei den verspielten Leuchten, den Designerstühlen und Tischen. Er persönlich könne zwar keine Medaillen vorweisen, witzelt Fabian Zurbriggen, dafür sei er aber «Weltmeister im Après-Ski». Und ein begnadeter Gastgeber, der auch mal zum Mikrofon greift und singt – oder die Gäste auf einen Gourmettrail durchs Dorf mitnimmt.

So viel Engagement blieb nicht unbeachtet. Seit vielen Jahren rangiert das «Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen» in den Hotel-Rankings stets ganz vorn. «Das ist Ansporn genug, uns immer wei-

terzuentwickeln», meint der Hotelier. So bietet er auch Wellness-Suiten auf zwei Etagen mit eigener Sauna und Doppelwhirlpool-Wanne mit Fünfsterne-Standard an. Und das nächste Projekt wurde gerade lanciert: Seit Dezember haben die Zurbriggen das nur hundert Meter entfernt gelegene Monte-Moro übernommen. «Mit diesem Dreistern-Hotel können wir unsere Angebotspalette perfekt ergänzen.» Das Restaurant serviert dreizehn Röstis und fünf verschiedene Cordon Bleus. **Silvia Schaub**

— **Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen:** Nice-Price-Zimmer mit Frühstück und 5-Gang-Abendessen sowie Benutzung der Wellness-Oase ab 175 Fr. pro Person; www.wellnesshotel-zurbriggen.ch
— **Hotel Monte Moro:** Budget-Zimmer mit Frühstück ab 90 Fr. pro Person; www.monte-moro.ch

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit dem Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell.



«Genf ist grosses Kino und folglich äusserst attraktiv für die Hotelbranche»: Lars Wagner. Foto: Diego Lapasini

«Schweizer Tophoteliers sind die besten der Welt»

Interview Der deutsche Starhotelier Lars Wagner über die vielen Luxushotels in Genf und das Geheimnis des Erfolges.

Karl Wild

Lars Wagner arbeitet in Luxus-Häusern auf mehreren Kontinenten und zählt zu den Stars der Welthotellerie. 2013 wechselte er nach Genf, wo er während sechs Jahren das Mandarin Oriental und knapp drei Jahre das berühmte Beau-Rivage führte. Derzeit liebt er die Deutsche mit etwas Neuem, auch im Bereich Projektmanagement.

Wie stark hat die Genfer Hotellerie unter Corona gelitten?

Stark, weil die grossen Segmente Business und Gruppen komplett wegfielen. Jetzt sehen wir eine langsame Erholung. Vor allem das Leisure-Geschäft zieht wieder an.

Welche Art von Hotels kam am besten durch die Krise?

Am besten erging es den Häusern mit drei und vier Sternen. Würde Genf bisher zu sehr als Business-, anstatt als Leisure-Destination vermarktet?

In der Vergangenheit war das sicher der Fall. Vor etwa zwei Jahren hat man erfreulicherweise begonnen umzudenken, die Zusammenarbeit und Kommunikation zwischen den Tourismusorganisationen und der lokalen Hotellerie haben sich stark verbessert. Gemeinsame Aktionen sind das erfreuliche Resultat.

Genf hat ein gutes Dutzend Luxushäuser. Werden alle die Krise überleben?

Überleben werden alle, solange die Eigentümer gewillt sind, Geld einzuschliessen. In der schwierigen Zeit haben alle Spitzenhotels an einer «Verschlankung» des Luxus gearbeitet und ihre operativen Abläufe teils komplett neu definiert. Wenn das richtig durchgezogen wird, steht dem langfristigen wirtschaftlichen Erfolg eigentlich nichts im Weg. Wann können die Genfer Hotels wieder mit einer Auslastung wie vor Corona rechnen?

2022 ist ein Konsolidierungsjahr, in dem man sich bereits wieder an den Zahlen vor Corona orientiert. Aber die Löcher, die etwa

der ausgefallene Automobilialon gerissen hat, muss man erst mal stopfen. Mit der Genfer Hotellerie ist es ein bisschen wie bei den Airlines: Wenn nichts dazwischenkommt, dürfte das Niveau von 2019 in ein bis zwei Jahren wieder erreicht werden.

Weshalb sind grosse Ketten wie Mandarin Oriental, Four Seasons, Kempinski, Ritz Carlton oder Interconti alle in Genf?

Genf ist grosses Kino und folglich äusserst attraktiv für die Hotelbranche. Im Uno-Hauptquartier etwa gibt es mehr Meetings als in New York. In normalen Zeiten platzt der Geschäftsbereich, nicht zuletzt auch dank des arabischen Raums, schier aus den Nähten. Und im Freizeitbereich liegt noch viel drin.

Weshalb sind die grossen Ketten nicht auch in Zürich?

Die Möglichkeiten, in Zürich Fuss zu fassen, sind sehr begrenzt. Die interessantesten Häuser sind in Privatbesitz, da beisst man auf Granit. Dabei wären alle grossen Ketten gern in dieser Stadt. Über das ganze Jahr gesehen ist das Geschäft in Zürich weit beständiger als in Genf. Im Luxusbereich liegt die Belegung gar zehn bis fünfzehn Prozent höher.

Seit dem letzten September ist auch noch das Luxushotel The Woodward Hotel in Genf.

Ein wunderbares Haus. Auch gastronomisch ein Highlight. Kann The Woodward mit bloss 26 Suiten wirtschaftlich überhaupt erfolgreich sein? Es wird sicher schwierig. Der Markt mit Suiten ist in Genf ausserordentlich hart umkämpft und bringt den Hotels im besten Fall dreissig Prozent Belegung. Würden Sie die Genfer Spitzenhotels in Sachen Qualität auf eine Stufe stellen mit den Besten der Welt?

Die Schweizer Luxushotels sind weltweit führend – in jeder Hinsicht. Nirgends gibt es so gut ausgebildete und sprachgewandte Mitarbeitende wie hier. Die General Manager, alle mit Ausländerfahrung, sind sogar die besten der Welt. Und sie entwickeln ihre Häuser ständig weiter.

In welche Richtung läuft diese Entwicklung?

Wichtig ist, die richtige Balance zwischen Digitalisierung und persönlichem Service zu finden. Die IT soll den Aufenthalt für den Gast angenehmer machen, aber sie muss in der Handhabung einfach sein. Die iPads, die in den Tophotels unlängst stolz eingeführt wurden, sind mancherorts schon wieder verschwunden. Sie sind nicht «persönlich» genug. Auch die Gastronomie- und Wellnessangebote sind von grosser Bedeutung und entwickeln sich rasch weiter. Und: Ist ein Hotel nicht innovativ und kreativ, ist es der Konkurrent nebenan erst recht.

Kann sich ein Weltklassehotel überhaupt noch von einem andern abheben?

Alle arbeiten an einer raffinierten Optimierung der Hardware, an neuen Konzepten und Ideen. Ab einem gewissen Niveau aber gibt es bloss noch einen Faktor, der ein Hotel besser macht als die andern: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Begeisterung dienen und bedienen, ohne sich als Diener zu fühlen. Um sie zu finden, braucht es ein erstklassiges Personalmanagement, ausgefeilte Rekrutierungsverfahren und effiziente interne Schulungsprogramme. Diese Mitarbeitenden vermitteln dem Gast das Gefühl, mehr bekommen zu haben als bloss ein schönes Zimmer mit dem üblichen Drum und Dran. Sie sorgen dafür, dass ein Hotel besser ist als die Konkurrenz.

Sie haben auf der ganzen Welt gearbeitet. Wo erlebten Sie Ihre schönste Zeit als Hotelier?

Die schönste Zeit erlebe ich immer dort, wo ich gerade bin. Derzeit also in der Schweiz. Jedes Land und jede Kultur hat mich geprägt. Es war faszinierend zu sehen, wie unterschiedlich Spitzenhotellerie auf verschiedenen Kontinenten funktioniert und erfolgreich sein kann. Diese grossartigen Erfahrungen möchte ich nicht missen.

Die 20 besten Stadthotels

- (Vorjahr: 1) **The Dolder Grand*****(S)**
8032 Zürich
Telefon 044 456 60 00
www.thedoldergrand.com
Gastgeber: Markus Granelli
DZ ab 700 Fr.
Absolute Weltklasse.
Das zeigte sich erst recht während Corona.
An Luxus und Qualität kaum zu schlagen.
Gastgeber: Daniel Weist
DZ/F ab 390 Fr.
- (2) **Bau-Rivage Palace*****(S)**
1006 Lausanne-Ouchy
Telefon 021 613 33 33
www.brp.ch
Gastgeberin: Nathalie Seiler-Hayez
DZ/F ab 480 Fr.
Der neu renovierte Palace-Flügel ist eine Wucht. Wie alles andere auch.
- (4) **Widder*****(S)**
8001 Zürich
Telefon 044 224 25 26
www.widderhotel.com
Gastgeber: Jörg Arnold
DZ/F ab 580 Fr.
Vieles ist neu: So schön war das Altstadt-Bijou noch nie.
- (3) **Grand Hotel Les Trois Rois*****(S)**
4001 Basel
Telefon 061 260 50 50
www.lestroisrois.com
Gastgeber: Philippe D. Clarival (ab Juli 2022)
DZ/F ab 675 Fr.
Auch unter neuer Führung eines der besten Stadthotels Europas.
- (5) **Baur au Lac*****(S)**
8022 Zürich
Telefon 044 220 50 20
www.bauraulac.ch
Gastgeber: Wilhelm Luxem
DZ/F ab 920 Fr.
Alles ist Weltklasse im Palast zwischen Bahnhofstrasse und See.
- (8) **Four Seasons Hotel Des Bergues*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Gastgeber: Martin Rhomberg
DZ/F ab 750 Fr.
Haus der Superlative.
- (7) **Fairmont Le Montreux Palace*****(S)**
1820 Montreux
Telefon 021 962 12 12
www.fairmont.com/montreux
Gastgeber: Michael Smithuis
DZ/F ab 425 Fr.
Ein Dauerbrenner unter den besten Hotels der Schweiz.
- (6) **Hotel Beau-Rivage*****(S)**
1211 Genf
Telefon 022 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Gastgeber: Robert P. Herr
DZ/F ab 510 Fr.
Lars Wagner ist gegangen – und nur schwer zu ersetzen.
- (10) **Schweizerhof Bern & Spa*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch
Gastgeber: Maximilian von Reden
DZ/F ab 320 Fr.
So gut war der Palast am Bahnhof wohl noch nie.
- (9) **Mandarin Oriental Geneva*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Gastgeber: Davis Collas
DZ/F ab 495 Fr.
Überwältigender Blick auf Stadt, See und Berge.
- (11) **The Woodward*****(S)**
1201 Genf
Telefon 022 901 37 00
www.oetkercollection.com/hotels/the-woodward
Gastgeber: Alessio Minetto
Juniorsuiten ab CHF 1250 Fr.
- (14) **Alex Lake Zürich*******
8800 Thalwil-Zürich
Telefon 044 552 99 99
www.campbellgrayhotels.com/alex-lake-zurich
- (13) **The Hotel 6002 Luzern**
Telefon 041 226 86 86
www.the-hotel.ch
Gastgeber: Urs Karli
DZ/F ab 295 Fr.
- (18) **La Réserve Eden au Lac*******
8008 Zürich
Telefon 044 266 25 25
www.lareserve-zurich.com
Gastgeber: Th. Maechler
DZ/F ab 590 Fr.
- (16) **Park Hyatt*****(S)**
8002 Zürich
Telefon: 043 883 12 34
www.zurich.park.hyatt.com
Gastgeber: Stephen Ansell
DZ ab 620 Fr.
- (17) **Lausanne Palace*****(S)**
1002 Lausanne
Telefon 021 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Gastgeberin: I. von Burg
DZ/F ab 340 Fr.
- (12) **Bellevue Palace*****(S)**
3001 Bern
Telefon 031 320 45 45
www.bellevue-palace.ch
Gastgeber: Urs Bühler
DZ/F ab 534 Fr.
- (11) **Grand Hotel Du Lac*****(S)**
1800 Vevey
Telefon 021 925 06 06
www.ghdl.ch
Gastgeber: Luc Califano
DZ/F ab 340 Fr.
- (15) **ArtDeco Hotel Montana*****(S)**
6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
www.hotel-montana.ch
Gastgeber: Miriam Böger
DZ/F ab 295 Fr.
- (20) **Royal Savoy Hôtel & Spa*******
1006 Lausanne
Telefon 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch
Gastgeber: Alain Kropf
DZ/F ab 355 Fr.

Innovativ: The Dolder Grand

Dass The Dolder Grand Weltklasse ist, offenbarte sich während Corona erst recht: Mit Erfindergeist, Ideenreichtum und einer positiven Einstellung verblüffte das Team seine Gäste stets aufs Neue. Es gab wechselnde Pop-up-Restaurants. Take-Away-Angebote und bisweilen sogar vier Restaurant-Outlets statt zwei. Ausserdem wurde die Zeit genutzt, um das Gästelerlebnis im Bereich der digitalen Dienstleistungen zu verfeinern. Der Erfolg ist total. The Dolder Grand ist das Stadthotel, das die Pandemie wohl am besten von allen meisterte.

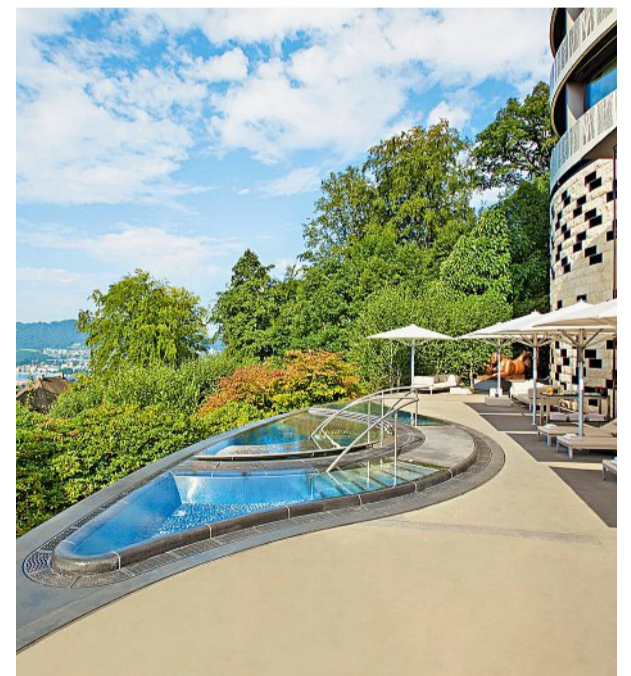
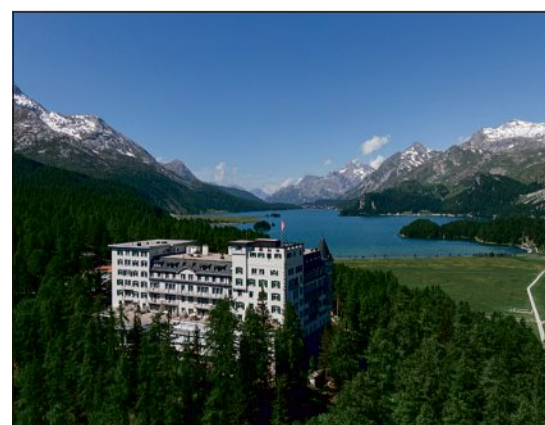


Foto: Heinz Unger

ANZEIGE



WALDHAUS SILS
A family affair since 1908

Die beste Aussicht für einen schönen Urlaub.

Der perfekte Ort für Sportler und Geniesser.

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria · T 081 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch



Nach Minergie-Standard konzipiert und rollstuhlgängig: Die Glocke im Goms (links) und die Militärkantine in St. Gallen übernehmen ökologische und soziale Verantwortung.

Foto: Carolina Piasecki

Anita Suter

Kaum sind wir im beschaulichen Reckingen aus dem Zug gestiegen, meldet sich das Handy. Im ältesten Bergdorf des Goms gäbe es Essen zu retten, informiert die Anti-Foodwaste-App. Ein Lunchpaket beim Hotel Glocke – und damit eine von vielen Nachhaltigkeitsbestrebungen des Hotelierpaars. In der zweiten Generation führen Sonja und Sebastian Schmid, Eltern dreier schulpflichtiger Kinder, das im Winter vor allem bei Langläufern, im Sommer bei Wanderern und Bikern beliebte Hotel.

Auch vor dem Hotel Militärkantine in St. Gallen, einem denkmalgeschützten Riegelhaus, herrscht emsiges Treiben. In der warmen Jahreszeit gehören Rasen und Spazierwege der Kreuzbleiche Hobbyfussballern und Fussgängern. Im Skateboardpark ist Action angesagt, dahinter rauscht der Stadtverkehr. «Der stört mich überhaupt nicht», meint Anna Tayler, Co-Geschäftsleiterin der «Mika», wie sie die einstige Offiziersunterkunft gerne nennt. «Das verleiht unserem Hotel doch ein urbanes Feeling.»

Glocke und Militärkantine sind «Nachhaltigkeitsleader der

Schweizer Hotellerie». So jedenfalls verkündet es die neu lancierte Vereinigung «Responsible Hotels of Switzerland». Sie umfasst 26 Hotels, die Zugehörigkeit ist mit zahlreichen Auflagen verbunden. «Unsere Mitglieder sind eigenständige Betriebe an schönen Orten und von hoher Qualität. Alle übernehmen Verantwortung – jeder auf seine Weise», heisst es auf der Website.

Exklusiver Kreis von Hotel-Betreibern

Eine Initiative, die Tourismusforscherin Monika Bandi Tanner begrüsst. «Ich gehe davon aus, dass es sich um eine Marketingkooperation mit besonders verantwortungsbewussten Betrieben handelt», so die Einschätzung der Expertin. Daher strebe man wohl auch einen exklusiven Kreis von Betrieben an. «Wir müssen jedoch weg vom Gedanken der Kür, hin zur Pflicht», sagt Bandi Tanner. Nachhaltigkeit, ist sie überzeugt, werde in der Hotellerie künftig Standard sein.

Der Check-in in Reckingen verläuft papierlos. Auf dem Zimmer – beheizbar mit Pellets – lässt sich mittels QR-Code das gewünschte Mass an Service festlegen. «Wir haben viele Gäs-

Nachhaltigkeit soll künftig zum Standard werden

Die Glocke im Goms und die Militärkantine in St. Gallen haben eine Gemeinsamkeit: Sie gehören der neu gegründeten Hotelkooperation «Responsible Hotels of Switzerland» an und sehen sich konsequent der Umwelt verpflichtet.

te, die auch während eines längeren Aufenthaltes keine tägliche Reinigung erwarten», sagt Sonja Schmid. Dank des Neubaus aus Holz und Glas verfügt die Glocke nun über elf zusätzliche Zimmer, nach Minergie-Standard konzipiert und rollstuhlgängig. Barrierefrei ist auch der neue Wellnessbereich sowie der Kreativraum für Konzerte, Seminare, Yoga. Einmal wöchentlich gastiert hier der «Aabässiz bim

Gioco», im Rahmen dessen Bernhard Schmid Senior die Walliser Sagenwelt zelebriert. «Wir wollen auch etwas für die Region machen», meint die Hoteliere.

Wer in der Militärkantine in St. Gallen eines der grösseren der 21 Zimmer bezieht, kann sich über eine freistehende Badewanne freuen. Ein Vollbad im nachhaltigen Hotel, ist das moralisch vertretbar? «Ob ein Gast ein Bad nimmt oder nicht, dar-

auf kommt es nicht an. Viel wichtiger ist die Spülmaschine», sagt Anna Tayler mit Blick auf Effizienz und Standard der Küchen- und Reinigungsgeräte. Von den Gästen einen spartanischen Lebensstil zu erwarten, findet die St. Gallerin mit englischen Wurzeln sowieso falsch. «Nachhaltigkeit heisst für mich nicht Verzicht auf alles.»

Abendessen in der Glocke. Zum Hauptgang gibt es Geschnetzeltes vom Gommer Rind mit Dinkespätzli oder vegetarische Lasagne. Die Portionen sind nicht übermässig gross, das Service-Team verteilt unaufgefordert Nachschlag. Alles bio, oder was? «Wir nehmen lieber frisches, konventionelles Gemüse aus der Region, als bio von weit her transportieren zu lassen», erklärt Sonja Schmid. Denn im Walliser Hochtal mangelt es am Angebot. «Nachhaltigkeit heisst für uns, die lokalen Produzenten zu unterstützen», fügt Sebastian Schmid an. Umso grösser ist die Freude, dass ein Weinbauer im Bekanntenkreis auf bio umstellt.

Ähnlich tönt es in St. Gallen, wo beim Fleisch Nähe und Vertrautheit bio den Rang ablaufen. «Wir arbeiten mit einem Metzger aus der Stadt zusammen, der

seine Bezugsorte kennt», erläutert Anna Tayler. Das Gemüse kommt derweil von einem Demeter-Hof in der Region. Als das Kollektiv aus vier Quereinsteigern das Hotel 2014 nach einer Sanierung eröffnete, habe man von Beginn an nach Nachhaltigkeitsprinzipien gehandelt. «Für uns war das einfach normal», erzählt Tayler – und meint damit nicht nur akribische Abfalltrennung, sondern auch das Schaffen von Arbeits- und Ausbildungsplätzen für Geflüchtete und Personen auf dem zweiten Arbeitsmarkt. «Das war so selbstverständlich, dass wir nicht auf die Idee gekommen sind, es an die grosse Glocke zu hängen.»

Die Mitgliedschaft bei der Hotelkooperation habe nun einen riesigen Prozess ins Rollen gebracht. «Dank des Kriterienkatalogs haben wir gemerkt, wo wir stark sind. Aber auch, wo es noch Optimierungspotenzial gibt.» Sehen, was man noch tun könnte, sich von anderen inspirieren lassen, Austausch unter Gleichgesinnten – darin erkennt die St. Gallerin einen der ganz grossen Werte der Vereinigung. www.responsiblehotels.ch www.glocke.ch www.militaerkantine.ch

Die 35 besten Nice-Price-Ferienhotels

1. (Vorjahr: 1) **Vitznauerhof****(S)**
6354 Vitznau
Telefon 041 399 77 77
www.vitznauerhof.ch
Gastgeber: Raphael Herzog
DZ/F ab 217 Fr.
Ferienparadies der Superlative – voller toller Überraschungen.

2. (3) **Pirmin Zurbruggen****(S)**
3905 Saas Almagell
Telefon 027 957 23 01
www.wellnesshotel-zurbruggen.ch; www.loftsuite.ch
Gastgeber: Esther und Fabian Zurbruggen
DZ/F ab 260 Fr.
Bestes und bestausgelastetes Nice-Price-Hotel in den Alpen,

3. (2) **Arthotel Riposo******
6612 Ascona
Telefon 091 791 31 64
www.hotelriposo.ch
Gastgeber: Familie Studer
DZ/F ab 180 Fr.
Erneut wurde viel Geld in Asconas Hotelperle investiert.

4. (4) **Spitzhorn***(S)**
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 41 41
www.spitzhorn.ch
Gastgeber: Ilse und Michel Wichman
DZ/F ab 180 Fr.
Unkompliziertheit, Lebensfreude und ein tolles Ambiente.

5. (5) **Waldhotel Doldenhorn****(S)**
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 81 81
www.doldenhorn-ruedihus.ch
Gastgeber: René, Anne

und Patric Maeder
DZ/F ab 270 Fr.
Die Familie Maeder hat ein Hotelwunder geschaffen.

6. (neu) **Bergwelt Grindelwald****S**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 85 85
www.bergwelt-grindelwald.com
Gastgeberin: Ramona Keller (Resident Managerin)
DZ/F ab 320 Fr.
Inspirierend, vibrierend, wohltuend anders. Eine glatte Wucht.

7. (neu) **Parkhotel Margna****S**
7515 Sils Baselgia
Telefon 081 838 47 47
www.margna.ch
DZ/F ab 290 Fr.
Gastgeber: Luzi und Simona Seiler
Wunderschön erneuert. In mancher Hinsicht einzigartig.

8. (8) **Chesa Randolina***(S)**
7515 Sils Baselgia
Telefon 081 838 54 54
www.randolina.ch
Gastgeber: Tanija und Tomas Courtin
DZ/F ab 240 Fr.
Eine umwerfend charmante Hotelperle am Silsersee.

9. (7) **Backstage Hotel Vernissage******
3920 Zermatt
Telefon 027 966 69 70
www.backstagehotel.ch
Gastgeber: Heinz Julen, Daniel Droz
DZ/F ab 250 Fr.
Faszinierendes Designhotel aus Holz, Stahl und Glas.

10. (12) **Hotel Ascovilla******
6612 Ascona
Telefon 091 785 41 41
www.ascovilla.ch
Gastgeberin: Margot Faucherre
DZ/F ab 240 Fr.
Gelungenes Facelifting von Pool, Gartenanlage und Lounge.

11. (9) **Radisson Blu Hotel Reussen****(S)**
6490 Andermatt
Telefon 041 888 11 11
www.radissonblu.com/de/hotel-andermatt
Gastgeber: Andreas Meier
DZ/F ab 252 Fr.

12. (K*) **Romantik Hotel Castello Seeschloss******
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61
www.castello-seeschloss.ch
Gastgeber: Daniel Heiserer
DZ/F ab 250 Fr.

13. (15) **Romantik Hotel Hornberg******
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon 033 748 66 88
www.hotel-hornberg.ch
Gastgeber: Brigitte und Christian Hoefliger
DZ/F ab 275 Fr.

14. (10) **Valsana Hotel & Appartements****(S)**
7050 Arosa
Telefon 081 378 63 63
www.valsana.ch
Gastgeber: Claudio Laager
DZ/F ab 274 Fr.

15. (19) **Unique Hotel Post****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 31
www.hotelpost.ch

Gastgeber: Martin und Daniela Perren
DZ/F ab 206 Fr.

16. (6) **Ameron Davos Swiss Mountain****(S)**
7260 Davos Platz
Telefon 081 544 19 19
www.ameronhotels.com/de/hotel-davos
Gastgeber: vakant
DZ/F ab 280 Fr.

17. (11) **Nira Alpina****(S)**
7513 Silvaplana-Surlej
Telefon 081 838 69 69
www.niraalpina.com
Gastgeber: Claudia Pronk
DZ/F ab 275 Fr.

18. (13) **The Hide Hotel******
7017 Flims
Telefon 081 911 15 11
www.thehidehotelflms.ch
Gastgeber: Daniel Mani, Hannes Ingold
DZ/F ab 240 Fr.

19. (20) **Castell****(S)**
7524 Zuoz
Telefon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
Gastgeber: Christine Abel und Matthias Wettstein
DZ/F ab 230 Fr.

Höhenflug: Vitznauerhof

Seit Raphael Herzog den Vitznauerhof vor vier Jahren übernommen hat, rennt er von Erfolg zu Erfolg. Der vergangene Sommer war der beste ever. Die Gäste lieben den Vibe in diesem Paradies mit Ibiza-Feeling, das sich grossartig positioniert hat als «Lifestyle Hideaway at the Lake». Lage, Kulinarik, Romantik, aber auch die Partys und Events sind kaum zu übertreffen. Das junge, aufgestellte Team auch nicht. In diesem wie schon im vergangenen Jahr wird die Saison auf zehn Monate verlängert und am 31. Dezember mit einer rauschenden Silvesterparty gekrönt.

20. (14) **Romantik Hotel Beau Rivage******
6353 Weggis
Telefon 041 392 79 00
www.beaurivage-weggis.ch
Gastgeber: Oliver Müller
DZ/F ab 253 Fr.

21. (neu) **Golfhotel Les Hauts de Gstaad****S**
3777 Saanenmöser
Telefon 033 748 68 68
www.golfhotel.ch
Gastgeber: Andrea und Markus Sprenger-von Siebenthal
DZ/F ab 275 Fr.

22. (16) **Waldhaus am See****(S)**
7500 St. Moritz
Telefon 081 836 60 00
www.waldhaus-am-see.ch
Gastgeber: S. Bernasconi
DZ/F ab 220 Fr.

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

24. (23) **Boutique-Hotel Alpenrose******
3778 Schönried
Telefon 033 748 91 91

www.hotelalpenrose.ch
Gastgeber: Michel, Carole und Yasmin von Siebenthal
DZ/F ab 235 Fr.

25. (27) **Hotel Piz Buin****S**
7250 Klosters
Telefon 081 423 33 33
www.pizbuin-klosters.ch
Gastgeber: Jean-Claude Huber
DZ/F ab 235 Fr.

26. (26) **Mirabeau Hotel & Spa****(S)**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 60
www.hotel-mirabeau.ch
Gastgeber: Rose und Sepp Julen, Francis und Marie Reichenbach-Julen
DZ/F ab 200 Fr.

27. (25) **Hotel Victoria******
3860 Meiringen
Telefon 033 972 10 40
www.victoria-meiringen.ch
Gastgeber: Franziska und Simon Anderegg
DZ/F ab 195 Fr.

28. (24) **Schweizerhof****(S)**
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 928 10 10
www.schweizerhof-flims.ch
Gastgeber: Sandra und Christoph Schmidt
DZ/F ab 250 Fr.

29. (30) **Sporthotel Pontresina****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00
www.sporthotel.ch
Gastgeber: Alexander und Nicole Pampel
DZ/F ab 200 Fr.

30. (28) **Schöneegg****(S)**
3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22
www.hotel-schoenegg.ch
Gastgeber: Paul Urchs
DZ/F ab 260 Fr.

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

32. (neu) **Hotel Silvana****S**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 28 00
www.hotelsilvana.ch
Gastgeber: Dany Biner
DZ/F ab 260 Fr.

33. (neu) **Hotel Steinbock******
7504 Pontresina
Telefon 081 839 36 26
www.hotelsteinbock.ch
Gastgeber: Anne-Rose und Thomas Walther
DZ/F ab 220 Fr.

34. (34) **Bettmerhof****(S)**
3992 Bettmeralp
Telefon 027 939 13 63
www.bettmerhof.ch
Gastgeber: Christian und Eva Eyholzer
DZ/F ab 195 Fr.

35. (neu) **Hotel Edelweiss*****
3919 Blatten
Telefon 027 939 13 63
www.hoteledelweiss.ch
Gastgeber: Lukas Kalbermatten
DZ/F ab 170 Fr.

*K = Kategorienwechsel

Wie der Hotelflüsterer für frohe Aussichten sorgt

Frank Reutlinger steht Silvie und Arno Inauen als Berater zur Seite. In ihrem Dreistern-Hotel im Kanton Appenzell Innerrhoden herrscht Aufbruchstimmung.

Christoph Ammann (Text) und Daniel Ammann (Foto)

Wenn Frank Reutlinger aufs stotzige Strässchen einbiegt, das beim Bahnhof Schwende AI den Hang hinauf führt, darf er trotz der atemberaubenden Landschaft nicht zu tief in Feriengefühle eintauchen. Der Zürcher ist in beruflicher Mission unterwegs – zum Hotel Frohe Aussicht. Seit 2018 berät Reutlinger Silvie und Arno Inauen. Das Ehepaar führt das Dreistern-Hotel mit zwölf Zimmern, einem Dutzend Mitarbeitenden, einer kleinen Wellnessanlage und einer Gastronomie, deren Ruf weit über das Tal hinausreicht. ««Wenn wir etwa Muschelwochen ankündigen», sagt Arno Inauen stolz, «dann reservieren Gäste aus Zürich und Chur einen Tisch.»

Moules auf 900 Meter über Meer, im Kanton Appenzell Innerrhoden? Auf der Speisekarte der Frohen Aussicht findet sich zwar ein Alpsteinteller mit Mostbröckli, Pantli und Appenzeller Käse, aber der versierte Küchenmeister Inauen, 47, hält nichts davon, den Gästen auch noch Södwörscht mit Chähörnli aufzutischen. «Typische Appenzeller Kost kriegt man in jedem Berggasthaus», sagt der Hoteller, der den Betrieb 2004 von seinen Eltern übernommen hatte. Seine Frau Silvie, 46, ist seit 2007 an Bord. Die erfahrene Hoteliere mit einer Zweitausbildung als medizinische Masseurin kümmert sich um Administration, Reception und Marketing, überwacht die Reservationen und nimmt sich Zeit für die Töchterchen Laura und Anna.

Arno regiert in der Küche und schaut zu Haus und Hof. Dank seines handwerklichen Geschicks hilft er tatkräftig bei Umbauten und Renovationen. Ein Aussenstehender, aber bei der Weiterentwicklung des Hotels so etwas wie der Dritte im Bunde, ist Frank Reutlinger. Der Chef des

Consultingunternehmens Kohl & Partner Schweiz kam über einen Beratungsauftrag vom Amt für Wirtschaft und Appenzell Innerrhoden Tourismus in die Frohe Aussicht und blieb.

Raus aus dem Hamsterrad

«Uns fällt kein Zacken aus der Krone, wenn wir einen Berater beziehen», sagt Silvie Inauen. Und Arno findet: «Eine dritte Stimme ist wichtig. Frank hilft uns, übers Tagesgeschäft und das Tal hinauszublicken und gewisse Dinge neu zu denken.»

Reutlinger hält fest: «Ich bin hier nicht Krisenmanager, der Betrieb steht auf gesunden Beinen.» Die Positionierung ergibt sich aus der ruhigen Lage und dem qualitativ hochstehenden kulinarischen Angebot. Aber der Berater musste dem Ehepaar nahelegen, das Hamsterrad zu verlassen, sich genügend Freizeit zu gönnen, die Batterien aufzuladen und zu versuchen, den eigenen Laden auch mal mit den Augen des Gastes zu betrachten.

Arno fasste sich auf Anraten Reutlingers mit neuen Produktionsmethoden in der Küche.

«Ich habe nun die technischen Möglichkeiten, Gerichte in grösseren Mengen vorzuproduzieren und schockzufrieren – wenn sonst nicht viel läuft.» Das Essen kommt beim Gast in gewohnter Qualität an, der Koch hat aber weniger Stress in Spitzenzeiten.

Frank Reutlinger, der auch Hotels auf der Lenzerheide, am Zürichsee, in Gstaad oder Zermatt berät, versteht etwas von der Materie – er war dreissig Jahre in der Branche an der Front. Vor neun Jahren übernahm er den Schweizer Ableger des renommierten internationalen

Consultingunternehmens Kohl & Partner, das Kunden in Hotellerie, Destinationen und weiteren Tourismuszweigen berät. «In Zürich arbeite ich als selbständiger Unternehmer», sagt Reutlinger, der auch Präsident des Vereins Schweizer Jugendherbergen ist, «ich kann bei Bedarf auf ein Netzwerk mit vierzig Experten zurückgreifen.» Von Zeit zu Zeit setzen sich Silvie und Arno Inauen in Schwende ins Auto und fahren zu Reutlinger in die grosse Stadt. «Wir vereinbaren im Voraus jeweils die Themen, über die wir sprechen», sagt der

53-jährige «Hotelflüsterer». Von Beginn weg drängte er auf eine langfristige Planung in Sachen Umbauten und Renovationen. Erste Resultate lassen sich sehen: Drei Zimmer sind neu, zeitgemäss und im dezenten Appenzeller Stil eingerichtet.

Eine verschiebbare Wand mit Weinflaschen

In der komplett neu gestalteten Gaststube, aus der die Kundenschaft freie Sicht durch grosse Fenster geniesst, hängen neue Vorhänge und Lampen, die Möbel wurden restauriert, und eine raffinierte, verschiebbare Wand mit Weinflaschen trennt das Sali vom Restaurant. Der Wein ist ein relativ junges Aushängeschild der Frohen Aussicht und Kernkompetenz der Hotelfrauen, die viele edle Tropfen im neu ausgebauten Keller lagert. «Leider», bedauert Berater Reutlinger, «ist der schöne Weinkeller zu wenig sichtbar.» Die Idee, ein Loch in den Boden der darüber liegenden Appenzeller Stube zu schlagen, eine Scheibe einzusetzen und den Keller zu beleuchten, lässt sich vorderhand nicht umsetzen.

Will das Hotelierspaar den Betrieb ausbauen? «Nein», sagen die Inauens, und Frank Reutlinger nickt zustimmend. «Das Haus steht in der Landwirtschaftszone, wir können gar nicht anbauen», präzisiert Arno. «Lieber wollen wir in den schwächeren Monaten an die Spitzenauslastung von Mai bis Oktober herankommen», wünscht sich Silvie. Und Reutlinger legt nach: «Bei den neuen Plänen der Frohen Aussicht geht es um Qualität. Mit einem breiteren, unverwechselbaren Angebot kann man die Einnahmen steigern.» Womit wir beim neuen Weinkeller wären und natürlich bei den Muschelwochen für Feinschmecker auf 900 Meter über Meer. www.froheaussicht.ch, www.kohl-partner.ch



«Ich bin hier nicht Krisenmanager»: «Hotelflüsterer» Frank Reutlinger berät das Ehepaar Arno und Silvie Inauen.

Die 15 besten Familienhotels

1. (Vorjahr: 2) **Albergo Losone******
6616 Losone
Telefon 091 785 70 00
www.albergolosone.ch
Gastgeber: Diego Glaus
Familienzimmer/F ab 380 Fr.
Im grössten Palmengarten der Schweiz fallen alle Rekorde.

2. (2) **Märchenhotel Braunwald******
8784 Braunwald
Telefon 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Gastgeber: Patric und Nadja Vogel
Familienzimmer/HP ab 350 Fr.
Was sich im Märchenhotel tut, ist wahrlich märchenhaft.

3. (3) **Schweizerhof****(S)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch
Gastgeber: Claudia und Andreas Züllig-Landolt, Christian Zinn
Familienzimmer/F ab 470 Fr.
Wir verfallen in Euphorie: Hier ist alles ganz grosse Klasse.

4. (4) **Frutt Mountain Resort****(S)**
6668 Melchsee-Frutt
Telefon 041 669 76 76

www.frutt-familylodge.ch
Gastgeber: Andreas Magnus
Familienzimmer ab 240 Fr.
Ohne Einschränkungen eine Topadresse für Familienferien.

5. (7) **Valbella Resort****(S)**
7077 Valbella
Telefon 081 384 36 36
www.valbellaresort.ch
Gastgeber: Ramona und Thomas Vogt
Familienzimmer ab 490 Fr.
Grosser Um- und Ausbau – Wiedereröffnung im Juli 2022.

6. (5) **rocksresort (Swiss Lodge)**
7032 Laax
Telefon 081 927 97 97
www.rocksresort.com
Gastgeber: Christoph Schmidt
4-Bett-Appartements ab 1190 Fr./Woche
Unvergleichliches Angebot an Sport und Unterhaltung.

7. (9) **Privà Alpine Lodge (Swiss Lodge)**
7078 Lenzerheide
Telefon 081 382 06 06
www.privalodge.ch
Gastgeberin: Corina Renggli
DZ (2 Schlafzimmer) ab 250 Fr.
Höchst interessantes Chaletdorf mitten in toller Naturlandschaft.



Einmalig: Albergo Losone

Anfang März 2022: Diego Glaus, der kreative Eigentümer und Gastgeber im Albergo Losone, muss das Telefongespräch beenden. Alle Leitungen sind besetzt, die Reservationen brechen herein wie ein Tsunami, Glaus muss aushelfen. So läuft das jetzt schon seit Jahren. Während Corona fielen alle Rekorde, der vergangene Sommer war der beste in der 70-jährigen Geschichte des Paradieses im grössten Palmengarten der Schweiz. Verwunderlich ist es nicht. Das Albergo mit dem wahnwitzigen Stilmix muss man erlebt haben. Und wer es erlebt hat, kommt halt wieder.

8. (6) **La Ginabelle****S**
3920 Zermatt
Telefon 027 966 50 00
www.la.ginabelle.ch
Gastgeber: Familie Abgottspon-Schell
Familienzimmer/F ab 410 Fr.
Famoses Familienhotel, in dem einfach alles stimmt.

9. (8) **Saratz****(S)**
7504 Pontresina
Telefon 081 839 40 00
www.saratz.ch
Gastgeber: Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer
Familienzimmer/F ab 485 Fr.
Es wird kräftig investiert in Zimmer, Freibad und Lobby.

10. (10) **Sunstar Hotel Arosa******
7050 Arosa
Telefon 081 378 77 77
<https://arosa.sunstar.ch>
Gastgeber: Philomena und Rolf Bucher
Familienzimmer/F ab 135 Fr./p. P.
Modernes Erlebnishotel mit Topangeboten für Familien.

11. (10) **Swiss Holiday Park**
6443 Morschach
Telefon 041 825 50 50
www.swissholidaypark.ch

Gastgeber: Pascal Waser
Familienzimmer/F ab 285 Fr.

12. (12) **Hotel Waldhuus Davos****(S)**
7270 Davos Platz
Telefon 081 417 93 33
www.waldhuusdavos.ch
Gastgeberin: Linda Staag
Familienzimmer/F ab 199 Fr.

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

14. (14) **Parkhotel Schoenegg****(S)**
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 18 18
www.parkhotelschoenegg.ch
Gastgeber: Anja Stettler
Familienzimmer/F ab 290 Fr.

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

ANZEIGE

The Art of Alpine Luxury. **7132**

Bergwelt. Wasserwelt. Wunderwelt.

7132 HOTEL 7132 VALS 7132.COM



Das Grand Hotel der Märchenprinzen

Le Grand Bellevue in Gstaad ist das «Hotel des Jahres» der SonntagsZeitung. Hinter dem unglaublichen Erfolg des coolen Luxushotels mit der bewegten Geschichte steht der dynamische, kreative Unternehmertyp Daniel Koetser.

Karl Wild

Im Juli, wenn in Gstaad das Swiss Open angesagt war, ging es im Hotel Bellevue hoch zu und her. Das Haus zog nicht nur Tennisfans an, sondern auch Journalisten aus aller Welt, die schon bei der Ankunft ihr Zimmer fürs folgende Jahr buchten. Das lag daran, dass die Tennisanlage und das Pressezentrum in unmittelbarer Nähe lagen. Und der Hotelpark war ein Traum. Kaum war der Match des Tages zu Ende, begannen dort auf den Blechtischen unter den schattigen Bäumen die Hermes-Baby- und Olivetti-Reiseschreibmaschinen zu rattern. Der verwunschene Park war während Jahren ein Arbeitsplatz von magischer Anziehungskraft.

Bevor die Texte im Telexraum abgeliefert wurden, erkundigte man sich noch bei den zahlreichen Paparazzi, die beim Gstaad Palace hinter den Büschen lauerten, ob sich etwas getan hatte. In einer Suite des Nobelhotels hatte Guillermo Vilas, der beste Sandplatzspieler der Welt und die Nummer eins des Turniers, nämlich interessanten Besuch erhalten. Still und heimlich war Prinzessin Caroline von Monaco bei ihm eingezogen. Zu ihrer grossen Enttäuschung bekamen die Fotografen das Glamourpaar nicht ein einziges Mal vor die Linse.

Vilas' Landsmann José Luis Clerc, die Nummer sechs der Welt, gab sich derweil umso geselliger. Im GreenGo, dem berühmten Nachtclub des Palace, war er kaum von der Tanzfläche zu kriegen; im Final fegte er den müden Vilas dann vom Platz. Nach dem GreenGo zog sich der Journaliststross zum Schlummertrunk zurück ins Bellevue. Die Barmaid, schon zu Lebzeiten eine Legende, machte erst Schluss, wenn keiner mehr da war. Auch David Bowie, der in einem benachbarten 4-Stern-Hotel wohnte, wusste das zu schätzen. Der mit «Heroes» zu Weltruhm gelangte US-Rockstar, vorübergehend am Genfersee wohnhaft, versuchte jeden Abend mit einem anderen Trick, anonym zu bleiben.

Nur ein Wunder konnte das marode Hotel noch retten

Das war vor exakt vierzig Jahren. Was uns damals kaum bewusst war: Das Bellevue, das wir so liebten, konnte den dritten Stern schon lange nur knapp halten und lebte weitgehend vom Swiss Open. Davor und danach hielt man sich mehr schlecht als recht über Wasser. Ähnlich wie gewisse Hotels in Davos, die ohne das WEF ins Rudern kommen. Das 1913 von der Grand-Hotel Bellevue und Kurhaus AG erbaute Hotel konnte zwar viele prominente

Gäste beherbergen, doch ständige Direktorenwechsel und fehlende Mittel für überfällige Renovationen hinterliessen Spuren. Der unaufhaltsame Niedergang verlief fast parallel zu jenem des Swiss Open, das nach internen Streitigkeiten international bedeutungslos wurde.

Um die Jahrhundertwende war klar, dass nur ein Wunder das marode Hotel noch retten konnte. Oder ein Märchenprinz. Und der tauchte tatsächlich auf. Der Medizinaltechnikunternehmer und Milliardär Thomas Straumann, damals gerade in Gstaad wohnhaft, investierte mit Idealismus und Liebe zum Ort gegen hundert Millionen Franken in die Rettung des Bellevue. Alles schien gut, doch ein Dutzend Jahre später stand die Zukunft des neuen Gstaader Luxushotels wieder in den Sternen.

Der erste Bellevue-Direktor hatte sich mehr ums optimale Knattern seiner Harley als ums Hotel gekümmert, liess seine Kinder in der hoteleigenen Stretchlimousine zur Schule fahren und ging mit Geld grosszügiger um als seine begüterten Gäste. Straumann zog die Notbremse. Er versuchte es mit Troubleshootern, ehe er mit Michel Wichman einen jungen, hoch talentierten Vollbluthotelier fand. Doch der Karren war zu verfahren. Als Straumann auch noch von seinem Stammgeschäft



Der Zauberer

Sven Wassmer vom Memories in Bad Ragaz ist Koch des Jahres



Als wir vor Jahren in den Flecken Vals hinauffuhren, um im 7132 Hotel beim bereits schon berühmten Sven Wassmer zu dinieren, wuchs unsere Begeisterung von Gang zu Gang. Was Sven Wassmer da auf den Tisch zauberte, war ganz grosse Klasse. Und es herrschte Einigkeit, dass dieses freundliche, bescheidene Genie nicht ewig tief hinten im Valsertal am Herd stehen würde. Vor

drei Jahren war es dann soweit. Sven Wassmer legte im Grand Resort Bad Ragaz los. Und wie! Im originell designten Restaurant Memories liegt der dritte Michelin-Stern förmlich in der Luft. Wie der Koch des Jahres mit seiner jungen, hochtalentierten Brigade die kulinarischen Schätze der Alpen mit den besten Zutaten aus aller Welt kombiniert, muss man erlebt haben. Wir könnten jetzt von Qualität, Geschmack, Innovation, Originalität, Präsentation oder Servicekultur schwärmen, überlassen das aber anderen und beschränken uns auf ein Wort: himmlisch. Amanda Wassmer Bulgün, Sven Wassmers Frau, ist Wine Director im Grand Hotel Quellenhof. Die beiden sind das Dream Team der Spitzgastronomie.

Der Mann von Welt

Giuseppe Rossi vom Splendide Royal in Lugano ist Hotelier des Jahres



Foto: Vincenzo Tambasco

Als der 18-jährige Giuseppe Rossi in Italien die Hotelfachschule abgeschlossen hatte, begann er seine ersehnte Reise durch die Welt. Er arbeitete für mehrere grosse Hotels und Ketten und übernahm 1999, nach acht Jahren im Topmanagement von Intercontinental Hotels & Resorts, das legendäre Hotel Qvisisana auf Capri. Dann wechselte er nach Lugano, wo er seit mittlerweile

vierzehn Jahren das berühmte Splendide Royal führt. Und wie er das macht! Für seine herausragende Arbeit wurde Giuseppe Rossi, der auch in Lausanne und an der Cornell University studiert hat, gleich reihenweise mit wichtigen internationalen Awards ausgezeichnet. Längst ist der charismatische Mann von Welt auch Managing Director der edlen Robert Naldi Collection, zu der neben dem Splendide Royal Luxushotels in Frankreich, Italien und der Schweiz gehören. Wie er das wunderschön renovierte Splendide mit dem neuen Spa und grossen Ausbauplänen zu einem der besten Stadthotels Europas macht, ist unglaublich. Und wie er den Palast am See höchst erfolgreich durch die Pandemie lotste, ist schlicht genial.

Das Organisationstalent

Alexander Piderit vom Kronenhof ist Concierge des Jahres



Die Mutter ist halb Italienerin und halb Engländerin, der Vater war Deutscher, und als Alexander Piderit 14 Jahre alt war, zog die Familie von Göttingen nach Sirmione am Gardasee. Der Sohn machte Abitur in der Hotelfachschule Caterina de Medici in Desenzano, und irgendwann sah er den Film «Ein Concierge zum Verlieben». Er war fasziniert, und als er in der Loge des Villa Cortine

Palace Hotels in Sirmione zu arbeiten begann, verliebte er sich in den Beruf. In der Villa und später im Badrutt's Palace in St. Moritz durchlief er alle Stationen und konnte auf grosse Lehrmeister zählen, unter anderem auf Palace-Chefconcierge Giuseppe Pesenti, den Concierge des Jahres 2018. Seit einem Jahr ist das 31-jährige Sprach- und Organisationstalent Alexander Piderit im Kronenhof Pontresina selbst Chefconcierge. Das Schönste an seinem Beruf sei es, Gästen in jeder Situation behilflich zu sein, ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten und sie immer wieder mit einem Geheimtipp zu überraschen, sagt er. Laut Marc Eichenberger, General Manager im Kronenhof, gelingt ihm das meisterhaft.



Mischung aus Boutique-Hotel und Landhaus: Verspielte Séparées, grosszügige Suiten und Gourmet-Restaurants mit exzellenter Küche.



Im Weinkeller des Bellevue lagern 10000 Flaschen, darunter auch viele Raritäten.



Wie im Märchen: Tête-à-tête im Hotelpark, Kronleuchter im Treppenhaus.

beansprucht wurde, entschloss er sich zu einer Bereinigung des Portfolios. Das Bellevue stand zum Verkauf.

Da tauchte mit Daniel Koetser völlig überraschend der zweite Märchenprinz auf. Der Sohn eines Holländers und einer Engländerin war damals Partner eines Unternehmens in Wien, das auf die Entwicklung und das Management von Luxus- und Lifestylehotels spezialisiert ist. Im Bellevue hatte er einst seine Frau Davia, eine Innenarchitektin, kennengelernt. «Im März vor zehn Jahren verbrachten wir im Bellevue die Hochzeitsnacht, im Dezember habe ich es gekauft», erinnert sich Koetser. «Es hat einfach alles gepasst.»

Gepasst hatte auch die Konstellation. Koetser hatte immer davon geträumt, einmal ein aussergewöhnlich schönes Hotel zu haben. Eines, das er bis ins letzte Detail seinen Vorstellungen entsprechend formen konnte. Eines wie das Bellevue. Er wandte sich an seinen in Gstaad wohnhaften Schwiegervater Rudolf Maag und bat ihn, den Kontakt zu Straumann herzustellen. Maag, der in der Medizintechnikbranche ein Vermögen von rund

fünf Milliarden Dollar gemacht hat, kannte Straumann aus gemeinsamen geschäftlichen Zeiten bestens. Man wurde sich rasch einig. Koetser und Maag erwarben das Hotel gemeinsam. Vor vier Jahren zog sich Maag zurück. Seither ist die Familie Koetser Alleinbesitzerin des Hotels, das in Le Grand Bellevue umbenannt wurde.

Ein cooles Lifestyle-Hotel voller Überraschungen

Als er sein Traumhotel hatte, schlug Koetser mit seiner ganzen Kreativität und Energie zu. Während einer halbjährigen Renovationszeit wurde so gut wie alles herausgerissen und erneuert. Heute präsentiert sich das Le Grand Bellevue als cooles Lifestylehotel voller Überraschungen, Extravaganzen und verspielter Akzente. Auch Kunst ist präsent. Schliesslich entstammt Koetser einer Familie, die im internationalen Handel mit Kunstgegenständen einen grossen Namen hat. Doch Koetser ist gegen zu viel Kunst im Haus. «Wir sind kein Museum», sagt er. «Kunst muss einen Mehrwert bringen, dominieren darf sie nicht.»

In Gstaad ist die Konkurrenz im Luxussegment gross. Weshalb der Gast für einen Aufenthalt das Le Grand Bellevue wählen soll und nicht das Palace, das Alpina oder das Park, erklärt Koetser so: «Kein anderes 5-Stern-Haus ist nur wenige Schritte vom Dorfkern entfernt. Wir sind zwar ein Luxus-hotel, aber kein gewöhnliches. Von der Grösse her sind wir eher ein Boutique-hotel oder ein gemütliches Landhaus. Wir sind ein kleines grosses Haus, das bedingungslos auf Qualität setzt, auch bei den Leuten, die hier arbeiten.»

Damit trifft er den Nagel auf den Kopf. Koetser hätte noch eine Reihe anderer Stärken nennen können. Zum Beispiel die Küche von Francesco de Bartolomeis, über der schon der Michelin-Stern schwebt. Oder den berühmten Take-away-Service von Robert Speth und das charmante Le Petit Chalet im Hotelpark mit den besten Käsespezialitäten im Berner Oberland. Oder den sagenhafte Le Grand Spa, das hauseigene Kino und die Events, die zu den exklusivsten überhaupt zählen. Und natürlich den berühmten Yachtclub mit seinen über 400 Mitgliedern aus 30 Nationen, der zum Hotel gehört.

Es wird aber noch besser. Auf einer dazugekauften Wiese neben dem Hotel lässt Koetser drei Chalets bauen, die alle unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden. Auch medizinische Kliniken, ein originelles Restaurant und ein Kids Club werden entstehen. Damit er sich voll darauf konzentrieren kann, hat er mit Fabian Nusser einen hochkarätigen Hotelmanager fürs Tagesgeschäft engagiert.

Eines der Chalets wird vermietet, im zweiten entstehen Luxusappartements, das dritte wird verkauft. Koetser hätte auch alles verkaufen können. 75 000 Franken hätte ihm der Quadratmeter eingebracht. Doch das kam für ihn nicht infrage. «Ich bin doch nicht in der Immobilienbranche tätig.»

Ein Beirat begleitet das Hotel-Rating



«Die besten Hotels der Schweiz» erscheint bereits zum 26. Mal. Ein Beirat, der sich aus führenden Schweizer Tourismusexperten zusammensetzt, unterstützt Autor Karl Wild mit Inputs und Tipps und begleitet die professionelle Durchführung des Ratings. Gemeinsam bestimmen Autor und Beirat auch das «Hotel des Jahres». Für alle anderen Auszeichnungen sowie für die Bewertung der einzelnen Hotels ist der Hotelsexperte Karl Wild zusammen mit seinem Team von Testern zuständig. Die Mitglieder des Beirats sind (v. l.): Ariane Ehrat (Tourismus-Managerin), Annette Weber (Leiterin Weber Verlag), Christoph Ammann (Leiter Ressort Reisen SonntagsZeitung und Tamedia), Martin Barth (President und CEO World Tourism Forum Lucerne) und Martin Nydegger (Direktor Schweiz Tourismus).

Der Innovative

Andreas Magnus vom Kempinski Engelberg ist Newcomer des Jahres



Er war zuletzt für Kempinski in Peking und Bangkok tätig, dann führte ihn die Reise ins Herz der Schweizer Alpen. Andreas Magnus eröffnete am 25. Juni vergangenen Jahres das Kempinski Palace Engelberg, das der chinesische Investor Yunfeng Gao mit hundert Millionen Franken in einen neuen Alpenpalast der Superlative verwandelt hat. Der Norweger spricht fließend fünf

Sprachen, gilt als einer der innovativsten Köpfe innerhalb von Kempinski – und machte alles richtig. Er holte mehrere hochkarätige Führungspersonen, denen man schon in Luxushotels auf der halben Welt begegnet ist, nach Engelberg. Und er setzte klugerweise vom ersten Tag an auf die Zusammenarbeit mit lokalen Geschäften und Organisationen, vom Kloster über die Käserei bis zu den Skischulen. Damit hat sich der Newcomer des Jahres eine Menge Goodwill verschafft – und überstand den ersten Winter trotz Pandemie hervorragend. Das gilt übrigens auch für das Frutt Mountain Resort in Melchsee-Frutt. Es gehört demselben Investor wie das Kempinski Engelberg und wird von Andreas Magnus ebenso souverän gemanagt.

Der Hoffnungsträger

Reto Kocher vom Mövenpick Basel gab das Comeback des Jahres



Neun Jahre lang führte Reto Kocher mit grossem Erfolg die Nummer eins in Basel, das Luxushotel Les Trois Rois. Dann folgte er dem Ruf von Mövenpick, das auf dem Gelände des ehemaligen Basler Hilton ein neues, spektakuläres und innovatives Hotel plante. Lieferengpässe und reduzierte Bautätigkeiten aufgrund der Pandemie führten zu Verzögerungen von rund 14 Monaten, doch

am 1. September vergangenen Jahres konnte das neue Flaggschiff von Mövenpick Hotels & Resorts mit einem rauschenden Fest endlich eröffnet werden. Ein derart grosses Haus mitten in der Pandemie in Fahrt zu bringen und neue Gäste zu gewinnen, ist keine leichte Aufgabe, doch Reto Kocher wird diese Zeit als herausfordernd, ungemein spannend und lehrreich in Erinnerung behalten. Dass die erste Phase nach der Eröffnung und auch der Beginn dieses Jahres harzig verliefen, ist angesichts der prekären Situation in der ganzen Stadthotellerie nur logisch. Anfang März aber kam plötzlich eine neue Dynamik in den Markt. Und die Zeichen für ein glänzendes Comeback von Tophotelier Reto Kocher stehen überaus gut.

Der Grandseigneur

Marco Torriani, früher Mandarin Oriental, erhält den Lifetime-Award



23 Jahre General Manager im edlen Luxuspalast Mandarin Oriental in Genf, zwölf Jahre Präsident des Stiftungsrats der Hotelfachschule Lausanne, nebenbei zehn Jahre Präsident des Eishockey-Spitzenklubs Genf-Servette und eine ganze Menge mehr: Es gibt Biografien, die sind entschieden weniger fesselnd als die des ursprünglichen Bündners Marco Torriani. Dass sich der ebenso

berühmte wie charismatische Grandseigneur der Welt-hotellerie vor neun Jahren nicht einfach so zur Ruhe setzen würde, war absehbar. Zuerst holte er ein altherwürdiges Hotel in Garmisch aus dem Tiefschlaf und vor allem brachte er seine gewaltige Erfahrung in die familieneigene Holding «Monaco Luxury Hotels & Resorts» ein. Diese betreibt die Hotels der «Torriani Group Luxury Hotels», zu der das legendäre Ritz Carlton in Montreal gehört. Dass das von seinem Sohn Andrew geführte Haus auch schon als bestes Hotel Kanadas ausgezeichnet wurde, war einer der (vorläufig) letzten Höhepunkte in der Karriere von Marco Torriani. Es ist eine Karriere, die zu den glanzvollsten der vergangenen Jahrzehnte zählt.

WAS WÄREN DIE BESTEN HOTELS
OHNE DIE BESTEN GÄSTE?



Foto: Joel Burger/Sven Plek

Radisson 
REUSSEN, ANDERMATT

radissonbluandermatt.ch

Ein Haus mit reicher Geschichte und innovativer Zukunft

Das Appenzellerland bietet alles für Wanderfreudige, Golfer, Biker und Geniesser. Die perfekte Unterkunft ist das familiäre Boutique-Hotel Bären Gonten.

Silvia Schaub

Tock, tock, tock erklingt es aus dem «Büdeli» von Roger Dörig mitten in Appenzell. In der rechten Hand hält er das Punzeisen, in der linken den Hammer – und weiter gehts: tock, tock, tock. Mit feinen Hammerschlägen bearbeitet der Ziseleur das Silber-Chüeli, das vor ihm auf der Platte liegt. Nicht grob und kraftvoll, sondern liebevoll. Fast wie in einem Museum sieht es in Dörigs Werkstatt aus. An den Wänden, Balken und selbst an der Decke hängen Dutzende von Werkzeugen, Utensilien und metallbeschlagene Lederwaren: Hosenträger, Uhrenketten, Schellenriemen und natürlich Gürtel.

Nur ein paar Kilometer weiter begegnet man seinem Kunsthandwerk wieder: im Hotel Bären in Gonten AI. Der Schlüsselanhänger für die Hotelzimmer ist ebenfalls mit einem Silber-Chüeli von Dörig geschmückt. Und auch die Pralinen im Hotelzimmer sind mit Grafiken des Appenzeller Kunsthandwerkers verziert. Pralinen mit Appenzeller Kaffee, Heu, Rahmlikör oder Bären-Whiskey – alles Kreationen aus der hauseigenen Manufaktur, wie Hoteldirektor Johannes Sommer stolz erklärt.

Hideaway statt Heimatmuseum

Wer im Hotel Bären in Gonten absteigt, wird sich dennoch nicht wie in einem Heimatmuseum à la Ballenberg fühlen. Seit der Appenzeller Unternehmer Jan U. Schoch den Betrieb 2015 kaufte, hat sich das Haus in ein schickes Hideaway verwandelt. So erstrahlt es nach einer umfassenden Renovation in zeitgemäßem Glanz. Vor zwei Jahren wurde es um zwölf Junior-Suiten und Zimmer sowie Seminarräumlichkeiten und einen Spa erweitert. Die neuen der insgesamt 22 Zimmer

sind im eleganten Appenzeller Chic und nach Feng-Shui eingerichtet – mit Boxspringbetten und modern interpretierten Holzverzierungen. Auch im Spa mit Sauna, Dampfbad und Erlebnisduschen zieht sich das lokale Thema weiter – mit Kühen auf den Glastüren. Wer auf der Dachterrasse im Hot Pot sitzt, sieht die Kühe gleich in natura auf der nahen Wiese grasen.

Man spürt in den Räumlichkeiten die reiche Geschichte des Hauses mit der markanten roten Fassade. Der Bären ist dank Jahrgang 1602 das älteste Gebäude im Dorf. «Es steht schon länger als die Kirche», weiss Gastgeber Johannes Sommer. In der rustikalen Taverne sind noch die ursprünglichen Steinmauern vorhanden wie auch im begehbaren Weinkeller, der mit über 600 Positionen und 7000 Flaschen das Herz jedes Weinliebhabers höher schlagen lässt. Die Cigar-Lounge wartet mit einem besonderen Element auf – einer Esse aus dem Jahr 1804. Die Appenzeller Strickbau-Technik zieht sich durch das ganze Haus, sie wurde wieder sichtbar gemacht. Und so speist und schläft man urgemütlich in diesem historischen Ambiente.

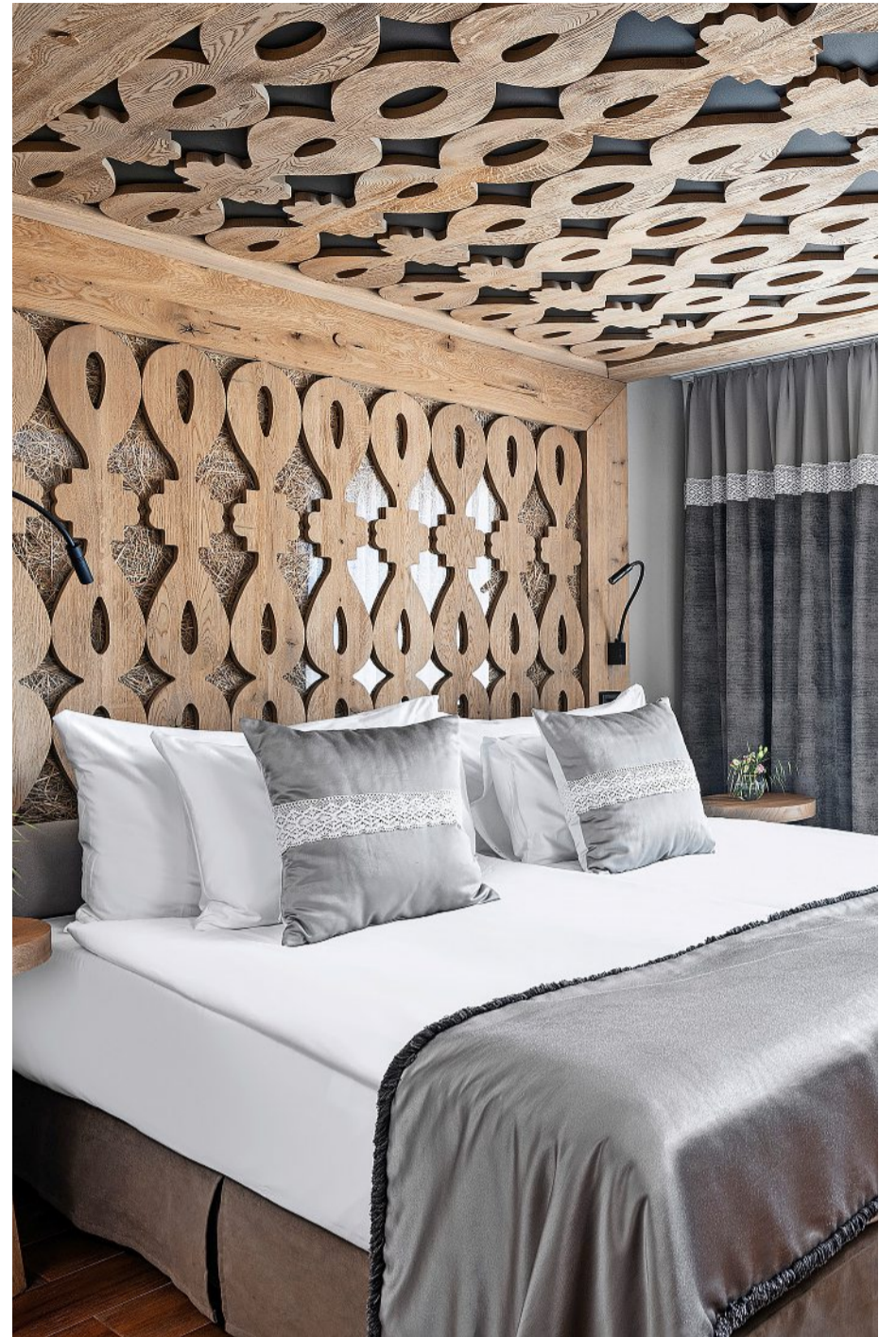
Hat man sich nach einem erholsamen Schlaf am reichen Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten gestärkt, kann man gut gerüstet in den Tag starten. Golfer wird es auf den nahe gelegenen 18-Loch-Platz ziehen, der an das Hochmoor grenzt. Jogger drehen vielleicht eine Runde mit Milos Petrovic, der den Gästen auf Wunsch als Personaltrainer zur Verfügung steht.

Es locken auch zahlreiche Wanderwege direkt vor dem Hotel. Am besten holt man sich bei Johannes Sommer einen Tipp. Der Hoteldirektor aus dem Schwarzwald wandert in der Freizeit gerne durchs Appenzellerland. Seine Lieblingstour von



Das halbe Dorf wird zum Hotel

Wie in den Tessiner Ortschaften Corippo und Scudellate entsteht auch in Gonten eine Art Albergo Diffuso, ein auf verschiedene Häuser verteiltes Hotel. Nicht nur im Bären-Haupthaus in Gonten kann man in einem der 22 Zimmer übernachten. Weitere drei Zimmer sind in der Residenz und im Gästehaus Kronbergblick untergebracht. Ab Herbst stehen jenseits der Strasse im ehemaligen Löwen zusätzlich 24 Zimmer – 11 im historischen, 13 im modernen Stil – zur Verfügung. Sie sollen vor allem Sportbegeisterte und Familien ansprechen. In dieser Dépendance wird auch ein Event-Saal für kleine Konzerte oder Lesungen sowie eine weitere Gaststube mit einer grossen Terrasse eingerichtet. 2024 ist die Erweiterung mit einem Neubau gleich hinter dem Bären geplant. Dort werden 30 bis 40 neue Zimmer entstehen sowie ein grosser Wellness-Bereich und die Erweiterung des Weinkellers. www.baeren-gonten.ch



Modernes Design im historischen Haus: Die Zimmer und Suiten des Bären wurden stilvoll renoviert.

Wasserauen über die Alp Sigel zum Fählensee mit Zwischenhalt im Berggasthaus Bollenwees ist erst im Hochsommer möglich. Deshalb rät er zu einer Wanderung auf die Hundwiler Höhi.

Herrlicher Blick über Gonten bis zum Kronberg und Säntis

Gleich hinter dem Hotel führt der Weg über die Krete Richtung Göbsi und weiter auf die Gigershöhi. Nach nur wenigen Höhenmetern geniesst man einen herrlichen Blick über Gonten, die hügelige Landschaft bis zum Kronberg und dahinter auf den mächtigen Säntis. Schon früher sind die Gäste des Bären diesen Weg zur Hundwiler Höhi gegangen, wie man im Büchlein «Eine kleine Bären-Geschichte» nachlesen kann. Ende des 19. Jahrhunderts tischte der Wirt dort oben

jeweils sonntags Speisen und Getränke auf. Erst um 1900 wurde auf der Hundwiler Höhi ein Berggasthaus eröffnet – inzwischen eine bekannte Adresse.

Der Abstieg über die Ochsenhöhi zurück zum Bären geht etwas in die Knie. Als Lohn winkt das Abendessen in der «Bäre-stobe» im 1. Stock. Küchenchef Jürg Schmid verwöhnt seine Gäste mit raffinierter, gutbürgerlicher Küche, mit traditionellen und bodenständigen Gerichten wie Cordon Bleu oder handgedrehten Kartoffelgnocchi mit Geisskässchoope. Hier begegnet man Roger Dörigs Handwerk ein weiteres Mal: auf den schön verzierten Serviettenringen.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit dem Bären Gonten.

ANZEIGE



Sommer. Sonne.
Appenzellerland.

Der Hektik entfliehen,
die Seele baumeln lassen,
die atemberaubende Natur
geniessen – perfekte Ferien im
Boutique-Hotel Bären Gonten.



Boutique Hotel Bären Gonten AG
Dorfstrasse 40 | 9108 Gonten
T +41 71 795 40 10
www.baeren-gonten.ch



Eine Welt aus Eis und Schnee

Jungfrauoch – Top of Europe Die höchste Bahnstation und der längste Gletscher gehören zu den spektakulärsten Ausflugszielen Europas.

Eine Fahrt mit der Jungfrauobahn über die vielen Kehren, durch die Tunnels und das ewige Eis hinauf auf 3454 Meter über Meer gehört zu den spektakulärsten und atemberaubendsten Erlebnissen, welche die Schweiz zu bieten hat. Aber nicht nur die Aussicht oben auf die zahlreichen Viertausender ist einmalig, auch der Bau der 9,34 Kilometer langen Bahn zählt zu den eindrucksvollsten Leistungen im Bergbahnbau. Nach einer Bauzeit von 16 Jahren wurde sie vor über hundert Jahren, 1912, eröffnet.

Der Zug legt die Strecke von der Kleinen Scheidegg zum Jungfrauoch grösstenteils in einem aus dem Fels gehauenen, sieben Kilometer langen Tunnel zurück. Er durchquert dabei die Berge Eiger und Mönch und überwindet bis zum Ziel 1400 Höhenmeter. Auf dem Jungfrauoch erschliesst sich den Besuchern eine Welt aus Eis und Schnee mit dem traumhaften Ausblick auf das Unesco-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch – mit 22 Kilometern Länge der grösste und längste Gletscher der Alpen.



Rundgang durch den Eispalast mit zauberhaften Eisskulpturen.

Foto: David Birri

In nur 45 Minuten auf dem Jungfrauoch

Der «Eiger Express», die modernste 3S-Bahn, bringt die Gäste vom Grindelwald Terminal in nur 15 Minuten zur Station Eigergletscher. Die eindrucksvolle Fahrt in Kabinen mit 26 Sitzplätzen führt vorbei an der weltbekanntesten Eigernordwand. In der neuen Bergstation Eigergletscher können die Gäste direkt auf die Jungfrauobahn Richtung Jungfrauoch umsteigen. Danke dem neuen Eiger Express gelangen die Gäste ab Grindelwald Terminal in nur 45 Minuten auf das Jungfrauoch – Top of Europe.

Vom höchstgelegenen Bahnhof Europas führt eine der schnellsten Lifтанlagen innerhalb von 25 Sekunden hinauf zur verglasten Aussichtshalle der Sphinx auf 3570 Meter über Meer. Bei schönem Wetter lädt zudem die rund um das Gebäude verlaufende Terrasse zum Verweilen ein. Von hier bietet sich ein

3454

Meter über Meer liegt der höchste Bahnhof der Alpen.

1912

In diesem Jahr erfolgte die erste Bergfahrt mit der Jungfrauobahn.

267,5

Das war die höchste je gemessene Windgeschwindigkeit (km/h).

1700

So viele Stunden scheint die Sonne auf dem Jungfrauoch.

-7.9

Die durchschnittliche Temperatur auf dem Joch.

Der «Top of Europe»-Pass

Entdecken Sie die Jungfrau Region mit dem «Top of Europe»-Pass. Mit dem Erlebnis-Pass können Besucher das vielfältige Alpenlebnis in der Jungfrau Region noch unbeschwerter geniessen. Es gibt ihn sowohl als Saisonpass ab 299 Franken (gültig bis 30. November 2022) sowie als Drei- bis Acht-Tages Pass. Im «Top of Europe»-Pass ist alles drin: beliebige Fahrten im Geltungsbereich und zur Krönung eine Fahrt aufs Jungfrauoch – Top of Europe. www.jungfrau.ch

eindrückliches Panorama mit Aletschgletscher, Mönch und Jungfrau. An klaren Tagen sieht man bis nach Frankreich in die Vogesen und nach Deutschland in den Schwarzwald.

In einem Stollen die Geschichte der Jungfrauobahn erleben

Eine weitere Attraktion ist die auf der Tour gelegene «Alpine Sensation». In einem 250 Meter langen Erlebnisstollen werden die Geschichte der Jungfrauobahn und die Entwicklung des Tourismus in den Alpen inszeniert. In einer Halle, die mit Edelweiss-Lichtern geschmückt ist, steht

eine überdimensionale Schneekugel, in der das Leben in der Jungfrau Region und der Schweiz dargestellt wird. Auf einem Rollband kommen die Besucher an einem neunzig Meter langen Wandgemälde vorbei. Die romantische Malerei zeigt Motive, welche die Sehnsucht nach den Alpen und die Entwicklung des Tourismus beschreiben.

Auch der Gründer der Jungfrauobahn, Adolf Guyer-Zeller, und seine bahnbrechende Vision werden in der «Alpine Sensation» thematisiert. Historische Fotos erinnern an die Bauarbeiter des Jungfrauobahn-Tunnels, die vor-

wiegend aus Italien stammten. Zum Abschluss des Rundgangs gehen die Besucher über eine Brücke durch die höchstgelegene Karsthöhle Europas.

Zwanzig Meter unter dem Aussichtsplattform, mitten im Jungfrauoch an der Wasserscheide Europas, türmen sich die Eismassen, die langsam Richtung Norden wandern und deren Wasser einmal in die Nordsee fliessen wird. In den 30er-Jahren begannen zwei Bergführer diese gewaltige Halle aus dem Gletschereis zu schneiden. In Handarbeit, mit Eispickel und Säge entstand die tausend Quadratmeter grosse

Fläche. Die höhlenartigen Gänge führen zu verschiedenen Eisskulpturen. Das Werk ist nie vollendet, die Decken und das Gewölbe müssen regelmässig nachgehauen werden.

Und natürlich kann man sich auf dem Jungfrauoch auch kulinarisch verwöhnen lassen. Etwa im À-la-Carte-Restaurant Crystal, das Schweizer Gerichte und internationale Menüs anbietet, im Selbstbedienungsrestaurant «Aletsch» oder in der Coffee Bar.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit den Jungfrauobahn.

Die Schynige Platte bietet alles, was es für einen unvergesslichen Ausflug braucht: Sie ist leicht zu erreichen, entführt einen aber dennoch in eine ganz andere und noch sehr heile Welt. Sie präsentiert Aussichten, die einen sprachlos machen, und lockt erst noch mit einer grossen Palette an Erlebnisangeboten. Schon die rund einstündige Fahrt mit der über hundertjährigen Zahnradbahn, die sich von Wilderswil aus über 1420 Höhenmeter zur Bergstation hochwindet, ist ein unvergleichliches Ereignis.

Die Gäste werden von Alphornspielern begrüsst

Die Reise führt vorbei an grasenden Kühen und durch dunkelgrüne Wälder – und präsentiert ständig wechselnde Ausblicke auf das erhabene Dreigestirn von Eiger, Mönch und Jungfrau sowie auf den Thuner- und Brienersee. Oben angekommen, wo die Gäste täglich von Alphornspielern begrüsst werden, kann man das einmalige Panorama, das zu den schönsten der Alpen gehört, in aller Ruhe geniessen.

Edelweiss und Alphörner – tatsächlich findet man auf der

Schnynige Platte so etwas wie ein Konzentrat von Symbolen, die für den Alpenraum stehen und die seit über 200 Jahren Touristen aus der ganzen Welt anlocken. Auf dem neuen Kinderspielplatz beim 1894 erbauten Berghotel laden die geschnitzte Kuh Lily und ihre Freunde die Kinder dazu ein, sich spielerisch auszutoben. Lily und ihre tierischen Begleiter sind nicht irgendwer, sondern die berühmten Originale aus der Kinderspielwarenfabrik der Trauffer Holzspielwaren in Hofstetten.

Die Kuh Lily begleitet die Kinder auch auf einer Schatzsuche; die Schatzkarten können die Familien schon am Bahnhof Wilderswil beziehen – so haben die Kinder etwas zu tun, wenn sie bei der Nostalgiefahrt das Stauen über die Schönheit des Berner Oberlands ermüdet.

Die «scheinende Platte, die ihren Namen von der bei Regen

Alphornbläser und Edelweisse

Schnynige Platte Die Bergflanke bei Interlaken gilt als «Top of Swiss Tradition» und bietet unvergessliche Erlebnisse für die ganze Familie.



Foto: Jeroen Seyffers

Mit der über 100-jährigen Zahnradbahn auf die Schynige Platte.

intensiv leuchtenden Felswand aus Schiefer hat, ist aber auch Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen mit fast jeder beliebigen Länge.

Es gibt in den Alpen kaum ein anderer Ort, der mit der vielfältigen Blumenpracht auf der Schynige Platte mithalten kann. Je nach Jahreszeit treffen die Gäste auf Krokusse, Enziane, Alpenrose oder Edelweiss. Am Anfang des «Swiss Flower Panorama Trails» begrüsst das Maskottchen Lily. Die geschnitzte Kuh und ihre Freunde laden für ein gemeinsames Foto ein.

Höhenwanderung mit Panoramansicht

Der Klassiker unter den Wanderungen mit einem Panorama sozusagen à discretion führt von der Schynige Platte zum Faulhorn und weiter zum First bei Grindelwald. Es ist eine der spektakulärsten Touren im Ber-

ner Oberland. Während der Wanderung kann die traumhafte Sicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau sowie auf den Briener- und Thunersee genossen werden.

Delikatessen aus der Hochlandräucherei

Der total gut 16 Kilometer lange Höhenweg über das Faulhorn zum First ist allerdings nur ausdauernden Wanderern zu empfehlen, dauert die Tour doch rund sechs Stunden. Alle anderen kehren nach einer Rundwanderung zurück auf die Schynige Platte und lassen sich im Restaurant oder auf der Terrasse des traditionellen Berghotels verwöhnen – mit währschaften, herzhaften und regionalen Genüssen. Besondere Delikatessen stammen aus der hauseigenen Hochlandräucherei.

So will man von hier gar nicht mehr weg. Zum Glück muss man das auch nicht: In den gemütlichen Zimmern des vor über hundert Jahren erbauten Berghotels lässt sich der Tagesausflug auf die Schynige Platte zu unvergesslichen Kurzferien verlängern. Achtung: Sonnenaufgang nicht verpassen!

www.jungfrau.ch/schnynige-platte

«Das wichtigste Gut im Tourismus sind die Menschen»

Martin Barth Der Gründer des World Tourism Forum und Professor an der Hochschule Luzern über die Auswirkungen von Corona, Nachhaltigkeit und die Zukunft des Reisens.

Wie gross ist der Schaden, der durch die Pandemie im Tourismus entstanden ist?

Das variiert je nach Destination sehr stark. Einige Länder werden noch länger die durch die Pandemie entstandenen wirtschaftlichen Wunden lecken müssen, andere erholen sich schneller. Ich glaube aber, dass generell ein Sinneswandel beim Reisen stattgefunden hat. Man reist heute bewusster; Themen wie Gesundheit, Ernährung und Nachhaltigkeit sind wichtiger geworden. Wer das bieten kann, hat einen Wettbewerbsvorteil.

Wie lange wird die Branche brauchen, um sich zu erholen?
Das ist schwierig zu prognostizieren und hängt von vielen Faktoren ab. Der Krieg in der Ukraine hat gezeigt, wie schnell eine positive Entwicklung wieder beeinträchtigt werden kann. Wichtiger erscheint mir, dass man diese Phase nutzt, um sich zu überlegen, ob die bisherige Strategie allenfalls angepasst werden muss. Ausserdem braucht es auch im Tourismus mehr Kundenfokus. Und die Fähigkeit, sich ständig neu zu erfinden und anzupassen, muss stärker entwickelt werden.

Wird sich eine Verlagerung von Fernreisen zu Kurztrips ergeben?

Ich denke, eine starke Inlandreisertätigkeit wird zu einem gewissen Grad bleiben. Viele haben gemerkt, wie schön das eigene Land ist. Zudem ist das Reisen mit dem Flugzeug immer noch mühsam und zeitaufwendig. Aber machen wir uns nichts vor: Der Mensch will in ferne Länder reisen und Neues entdecken. Vielleicht einfach nicht mehr jedes Jahr. Und wenn man eine Reise ins ferne Ausland plant, dann eventuell für drei statt nur für eine Woche.

Internationales Know-how ist wichtig. Wo können sich Touristiker heute global informieren und austauschen?



«Aus den Fehlern der Vergangenheit lernen:» Martin Barth, CEO des World Tourism Forum Lucerne.

Die klassischen Tourismusmes- sen haben ausgedient. Heute ist man Teil einer smart zusammen- gesetzten Community und tauscht sich so über die Zukunft aus. Dabei spielen Start-ups und Nachwuchskräfte eine zentrale Rolle: Sie halten einem den Spiegel vor und fordern einen heraus, das Bisherige zu hinterfragen und neue Geschäftsmodelle zu übernehmen. Solche neue Modelle versuchten wir auch, mit dem World Tourism Forum Lucerne (WTFL) zu fördern.

Sie waren 15 Jahre lang CEO des WTFL, dieser globalen Plattform im Tourismus.

Was haben Sie erreicht?
Wir konnten in den letzten Jahren eine weltweite Community aufbauen, die gemeinsam an der Zukunft des Tourismus arbeitete. Für uns war immer klar, dass wir erfolgreiche Konzepte nur erarbeiten können, wenn wir alle Stakeholder einbeziehen: Minister, CEOs, Investoren, Professoren, Start-ups, Next Generation Leaders und Young Talents.

Wie sind Sie dabei vorgegangen?
Erstens haben wir eine weltweite Plattform geschaffen, die den Tourismus in einen grösseren Kontext stellt und Gespräche und neue Geschäftsmodelle losgelöst vom Tagesgeschäft ermöglicht. So konnten wir den Tourismus der Zukunft aktiv mitgestalten, vor allem in den zentralen Themen: Talent, Innovation, Sustain-

able Development und Diversity/Inclusion. Die vom WTFL im In- und Ausland organisierten «Start-up Innovation Camps» haben dazu einen wesentlichen Beitrag geleistet.

Auf was sind Sie besonders stolz?

Dass wir in fünfzehn Jahren aus dem nichts eine Art «WEF des Tourismus» aufgebaut haben und international eine hohe Anerkennung für unsere Tätigkeiten erlangen konnten. Zudem freue ich mich sehr, dass wir einen weltweiten Think Tank mit Persönlichkeiten aus der ganzen Welt aufbauen durften. Eine solche nach vorne gerichtete Auseinandersetzung gab es bis anhin nicht.

Diesen Frühling musste das WTFL Konkurs anmelden.

Warum ist es gescheitert?
Die letzten zwei Jahre waren extrem schwierig. Wir konnten keine Reisen unternehmen, keine Leute treffen, keine Anlässe organisieren und auch keine neuen Partner und Sponsoren finden. Wir mussten also von unseren Reserven leben. Diese sind nun aufgebraucht.

Heisst das, dass alle Aktivitäten eingestellt werden?

Ich bin froh, dass wir für die WTFL-Marke eine neue Eigentümerin finden konnten. Es ist dies die SHL Schweizerische Hoteltiefenschule Luzern. So können wir sicherstellen, dass die Werte, die wir geschaffen haben,

erhalten bleiben und unsere Vision weiterlebt.

Wie geht es Ihnen, wenn Sie ihr Lebenswerk nach 15 Jahren loslassen müssen?

Es ist in der Tat kein einfacher Prozess, wenn man etwas, das man 15 Jahre lang mit Herzblut aufgebaut hat, gehen lassen muss. Aber es ist wie oft im Leben: Man muss loslassen können, damit etwas Neues entstehen kann. In dem Sinne freue ich mich auch auf neue Herausforderungen und Taten.

Was machen Sie nun mit Ihrer freien Zeit?

Natürlich werde ich meiner Leidenschaft auch weiterhin folgen und mein Fachwissen und internationales Netzwerk in Zukunft in verschiedenen Projekten und Gremien einbringen. Es freut mich, dass die SHL mich mit dem Wiederaufbau des internationalen Geschäftes betraut hat. Daneben bleibe ich Professor an der Hochschule Luzern, Experte bei Innosuisse und VR-Mitglied von einigen Start-ups. Daneben kann ich nun mein Portfolio weiter verbreitern und mich noch stärker unternehmerischen Aufgaben widmen – darauf freue ich mich sehr.

Wie sehen Sie die Zukunft des Tourismus?

Ich wünsche mir – gerade nach der Pandemie – eine offene und ehrliche Diskussion über die Zukunft im Tourismus. Nicht alles war und ist gut. Jetzt kommt die Zeit, aus den Fehlern der Vergangenheit zu lernen und es in Zukunft anders und besser zu machen. Das wichtigste Gut im Tourismus sind die Menschen. Man muss deshalb der Aus- und Weiterbildung im Tourismus eine noch höhere Beachtung schenken. Und schliesslich müssen wir eine Lösung finden, wie der Tourismus zu den zu erreichenden Nachhaltigkeitszielen seinen Beitrag leisten kann – denn das fordert auch der Kunde von uns. Und das ist gut so. (do.)

Hotel-Trouvaillen mit Charme

Auf ihre Art sind sie einzigartig: Häuser mit wenigen Zimmern, aber viel Atmosphäre.



Hotel Bodenhaus***, Splügen

Albert Einstein und Friedrich Nietzsche haben hier schon übernachtet. Das 26-Zimmer-Hotel im malerischen Splügen am Fuss vom Splügen- und San Bernardino-Pass ist seit 300 Jahren das imposanteste im Hinterrheintal. Letztes Jahr wurde es von drei Bündner Privatpersonen gekauft und hat dank sorgfältiger Renovation den ursprünglichen Charakter wiedergewonnen. Neu sind auch die Gastgeber Lucas und Stephanie Treichler. Mit viel Leidenschaft sorgen sie dafür, dass Gäste auch in Zukunft die historische Atmosphäre und den Top-Service geniessen können. (kw) www.hotel-bodenhaus.ch



Hotel Cá dal Bigatt***, Lugano-Paradiso

Das Cá dal Bigatt ist eine renovierte Villa mit 23 Zimmern in einem herrlichen Park am Golf von Lugano. Dank dem Einsatz von Fachleuten und Förderern ist das Bigatt aber nicht bloss ein Hotel, sondern ein soziales Unternehmen. Die Herausforderung besteht darin, Langzeiterwerbslosen oder Personen, die noch keine Berufsausbildung beenden konnten, die Gelegenheit zu geben, in einem einladenden Umfeld wieder ins Spiel zu kommen. Dass das möglich ist, beweisen die engagierten Mitarbeitenden, die vorbildliche Führung – und eine ständig wachsende Zahl Gäste. www.hotelbigatt.com



Hotel Rössli***, Bad Ragaz

Denkt man an Bad Ragaz, fällt einem zuerst das berühmte Grand Resort ein. Doch da gibt es noch anderes. Zum Beispiel das schicke, trendige Hotel Rössli mit seinem berühmten Restaurant. Seit die Zimmer und Suiten höchst anspruchsvoll umgebaut wurden, ist aus dem Familienbetrieb ein prächtiges kleines Gesamtkunstwerk geworden. Bemerkenswert ist auch die Herzlichkeit, mit der die Gäste hier empfangen werden. Gastgeberin Doris Kellenberger ergänzt sich wunderbar mit ihrem Ueli, dessen Kochkünste weit über die Region hinaus für Begeisterung sorgen. www.roessliragaz.ch

ANZEIGE



GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

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

ab 24. Juni 2022

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

SWISS DELUXE HOTELS



Mediterranes Flair. An der Riviera trifft man sich zum Schwatz oder auf einen kühlen Drink.

Foto: Tino Zurbrügg



Erfrischendes Bad: Die Aare fliesst mit einer leichten Strömung mitten durch die Stadt.

Foto: Tino Zurbrügg



Barocke Altstadt: Blick vom Marktplatz auf den St. Ursen Brunnen und die Kathedrale.

Foto: Jacqueline Vinzelberg

Pure Lebenslust in der Barockstadt

Solothurn Die Kantonshauptstadt an der Aare ist ein Bijou mit reicher Geschichte und einem Flair, das die Besucher nicht nur an Markttagen fasziniert.

Jacqueline Vinzelberg

In den Kronen der alten Linden und Buchen zwitschern Vögel. Lautlos fliesst die Aare vorbei. Am Ufer gegenüber spiegelt sich die St. Ursen-Kathedrale im Wasser. Dahinter reckt sich der Jura in die Wolken des Morgenhimmels. Vom Bahnhof sind es kaum zehn Minuten bis zur Kreuzackerbrücke, die geradewegs in die Altstadt führt. Das barocke Stadttheater fällt den Besuchern gleich auf, es ist das älteste der Schweiz.

Noch ist in den Gassen wenig los. Auf dem Platz hinter der nächsten Ecke umringt ein blühendes Farbenmeer die Passanten. Es ist Markt. Pflanzen und Blumensträuße drängen sich in Kübeln am Boden und auf Tischen, Gemüse aller Art und heimisches Obst türmen sich auf Verkaufsständen. Hier locken Oliven und Käse, dort Wurstwaren. Es duftet nach frischem Brot.

«No es Chrömlin for de Gluscht?», fragt die Frau einen Kunden und zeigt einladend auf

die mit Gebäck gefüllten Dosen. Dann lächeln beide. Der Marktstand besteht aus einem Lastenvelo, auf dem ein Brett befestigt ist. «Chocola» steht auf dem Schild am integrierten Sonnenschirm. So heisst auch das kleine Café in der nächsten Seitengasse, das Christine Frey vor drei Jahren eröffnete.

«Lange davor hatte meine Leidenschaft für den Markt angefangen», erzählt die Hobbybäckerin, die an Markttagen um zwei Uhr nachts aufsteht, um Brot und Zöpfe zu backen. Zum wechselnden Angebot gehören verschiedene Guetzi wie Pistache-Amaretti, Sablés oder Haferchüechli. Die Präsenz auf dem Markt sei ihr wichtig, betont Frey. Hier fände man fast die ganze Lebensmittelpalette in höchster Qualität und von regionalen Produzenten.

Strassencafés und Restaurants füllen sich. Die Kaffeehalle und die Confiserie Hofer sind beliebter Treffpunkt, um ein Stück Solothurner Torte nach dem Originalrezept aus dem Jah-

Solothurn entdecken

— Mediterrane Stimmung

Im Sommer verströmt die Barockstadt an der Aare mediterranes Flair. Bars und Restaurants laden an der Solothurner Riviera zum Geniessen unter freiem Himmel nach dem Shoppen oder einem Bad im Fluss. Aare aufwärts finden Erholungssuchende lauschige Plätzchen und Grillstellen.

— Die Umgebung

Auf zahlreichen Rad- und Wanderwegen kann man die Gegend entdecken. Zwölf Velorouten rund um die Stadt bieten eine grosse Auswahl für Fans von Rennvelo, E-Bikes oder traditionellen Fahrrädern. Ein besonderes Erlebnis ist die dreistündige Schifffahrt nach Biel. Die Aareschiffe verkehren von Mai bis Oktober.

— Markttag in der Altstadt

Der Solothurner Markt findet mittwochs und samstags von 7.15 bis 12.15 Uhr statt.

— Infos, Tipps und Buchung von Stadtführungen

www.solothurn-city.ch

re 1910 zu geniessen. Die Confiserie Suteria gilt als Geheimtipp für das feine Gebäck aus Merengue und Haselnusscreme, das in verschiedenen Grössen auch als Mitbringsel begehrt ist.

Im Café vor dem historischen Hotel Restaurant Baseltor oberhalb der weissen, alles dominierenden Kathedrale, wartet Claudia Sollberger auf die Gäste. Die Solothurnerin ist Stadtführerin aus Leidenschaft und weiss die Historie der 2000 Jahre alten Barockstadt in lebendige Geschichten zu fassen. «Erinnere dich an die Vergangenheit, träume von der Zukunft und lebe heute», dieses Motto spiegelt sich in ihrer Stadt intensiv wider, sagt sie. Sakrale und profane Bauten reihen sich als imposante Zeitzeugen auf engem Raum aneinander. Dazwischen pulsiert das Leben zu jeder Jahreszeit.

Man liebt die Begegnung mit anderen, zelebriert Kulinarik, Kultur und das Savoir-vivre. Nicht nur die Zähringer, sondern auch die Franzosen haben hier sichtbare Spuren hinterlassen.

Von 1530 bis 1792 residierten die französischen Botschafter hier, weshalb Solothurn auch Ambassadeur-Stadt genannt wird. Im über 500 Jahre alten La Couronne Hotel Restaurant, dem zweitältesten Schweizer Gasthaus, stiegen so illustre Gäste ab wie Casanova, Napoleon, Jane Fonda oder Sophia Loren.

In Solothurn sind Eintritte in alle Museen gratis

Die kleinen, schmucken Läden der Altstadt entzücken nicht nur durch die Ausstattung, sondern auch mit einem bunten und individuellen Warenangebot. Das Lila sticht als Geschenkboutique hervor, den Chuchilade lieben die Einheimischen wegen schönen Deko-Artikel und Nützlichem für Haus und Garten. Die Einrichtung im Kerzenjäger stammt noch original aus dem 19. Jahrhundert. Neben besonderen Kerzen, Gläsern, Tapeten und allerlei Accessoires gibt es auch Feinkostspezialitäten.

Spannend ist ebenso ein Abstecher ins Steinmuseum, das

wie alle Solothurner Museen gratis zu besuchen ist. Die Ausstellung hält die Erinnerung an das jahrhundertealte Steinhandwerk der Region wach. Weil es hier viel zu tasten, fühlen und hören gibt, ist es auch für Sehbehinderte und Blinde ein Erlebnis.

Die Geniesser zieht es hinunter zum Wasser. Sie wandeln auch hier auf den Spuren der Geschichte. Das Landhaus, ein früheres Lagerhaus, dient heute als Veranstaltungsort, etwa für die Literatur- und Filmtage, und das alte Weinlager gegenüber ist nun eine Jugendherberge. Am Aareufer treffen sich Jung und alt. Sie trinken ein Glas Solothurner Wein beim Aaremürli oder in der Cantina del Vino, speisen im historischen Salzhaus oder dem Solheuer und geniessen die mediterrane Atmosphäre. Ein kleines, offenes Boot tuckert vorbei: In Solothurn geht Stadtführung auch vom Wasser aus.

Eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Solothurn Tourismus.

ANZEIGE

Solothurn ist wie Ferien, nur näher

Zu Fuss! Das ist die beste Art, die lebendige Barockstadt zu erkunden. Erleben Sie sie auf sieben aufregenden Trails, die Detektive jeden Alters und alle Sinne ansprechen. Von der St. Ursen-Kathedrale bis zur Solothurner Uhr erreichen Sie alle Wahrzeichen bequem auch mit unseren Profis. Dafür gibt es mehr als nur 11 gute Gründe: Solothurn ist ein Erlebnis. Lassen auch Sie sich (ver-)führen.

Inspiration finden Sie hier: solothurn-city.ch/stadtfuehrungen

SOLOTHURN
Tourismus

Solothurn Tourismus
Hauptgasse 69
4500 Solothurn

T +41 32 626 46 46
info@solothurn-city.ch
solothurn-city.ch

#VisitSolothurn



Die Geheimnisse der Waadtländer Alpen

Trouvaillen Eine gigantische Festung, ein 90-jähriger Supergärtner und mörderische Taten im Schloss Aigle: Der Krimiautor Marc Voltenauer und sein Partner Benjamin Amiguet haben 111 Geschichten aus der Region zwischen Montreux und Les Diablerets in einem Buch verewigt.

Brigitte Jurczyk

Der Ort sieht unscheinbar aus. Ein Hügel, im Hintergrund eine schneebedeckte Bergspitze. Ein Felsen ist zu erkennen, umgeben von Maigrün. Doch die Idylle trügt. «Etwas weiter unten liegt hinter einer als Fels getarnten Tür der Zugang zur grössten unterirdischen Festung der Schweiz und Europas», sagt Marc Voltenauer und zeigt hinüber zur militärischen Anlage Fort de Dailly, die sich am Fuss der Dent de Morcles perfekt versteckt.

Ein militärisches Relikt aus dem vergangenen Jahrhundert, 2003 aufgegeben von der Schweizer Armee, mit 24 Kilometer langen Stollen, die ins Gebirge hineingetrieben wurden. Hier befand sich der zentrale Kommandoposten, wie einem James-Bond-Film entliehen, mit Apparaturen einer längst vergangenen Zeit. Mit einer ebenfalls als Fels getarnten Panzerturmkanone, die zwanzig Geschosse pro Minute abfeuern konnte. Kaum zu glauben, was sich zu Beginn des Rhonetals an der Grenze zwischen Waadtland und Wallis verbirgt. Wüsste man es nicht, man würde arglos an dieser gigantischen Festung vorbeifahren.

Orte im Waadtland, die man gesehen haben muss

Der Krimiautor Marc Voltenauer, 49, hat zusammen mit seinem Partner und Mitautor Benjamin Amiguet, 36, genau hier angehalten und nachgefragt – und zwar für das druckfrische Buch «111 Orte in den Waadtländer Alpen, die man gesehen haben muss». Sie haben sich zwischen den Ufern des Genfersees und dem Les-Diablerets-Gletscher auf die Suche nach besonderen Bauwerken und Landschaften gemacht, Menschen aufgespürt, die mit Leidenschaft eine Idee umsetzen. Sie gruben Geschichten aus, förderten Erstaunliches zu Tage und hoben dabei immer wieder kulturelle, historische und zeitgenössische Schätze, die überraschen. «Auch für uns war das etwas Besonderes. Wir hatten bei der Recherche viele berührende Erlebnisse mit den Waadtländern», sagt Voltenauer.

Etwa das Zusammentreffen mit dem neunzig Jahre alten William Aviolat, der seit fünfzig Jahren einen ganz besonderen botanischen Garten hegt und pflegt – seinen eigenen, den er für jedermann zugänglich macht. Und so sitzt in Saint-Triphon unter einer Palme zwischen Küchenschelle, Alpenveilchen und Magnolie eine kleine Kindergartengruppe und bekommt Unterricht in Sachen Natur. Seit fünfzig Jahren pflanzt der Mann mit der Baskenmütze und der Strickjacke im Schutz der umgebenden Hügel auf anderthalb Hektar Bäume und Sträucher, sät exotische Blumen und Heilpflanzen, mäht die Rasenflächen und kämpft gegen das Unkraut.

Tag für Tag ist Aviolat in seinem grünen Paradies – ausser wenn er donnerstags Einkäufe erledigt. Er empfindet die Schönheit der Pflanzen als kostbare Gabe Gottes, die er seit 1975 mit den Mitmenschen teilt. Der leidenschaftliche Gärtner selbst lebt in einem bescheidenen Zuhause, einem geräumigen Gartenhäuschen. Seine Mitbewohner: Eine Sammlung Kakteen, die er so liebevoll pflegt, dass sie fast an die Zimmerdecke reichen.

Marc Voltenauer, Sohn einer Schwedin und eines Deutschen, wuchs in Genf auf und lebt heute im Kanton Waadt. Er schreibt eigentlich Krimis. Sein erster – «Das Licht in dir ist Dunkelheit» – erschien 2015 und spielt in dem Ort, in dem der Autor



Fotos: Brigitte Jurczyk



Die beiden Krimiautoren Marc Voltenauer und Benjamin Amiguet mit Supergärtner William Aviolat auf Spurensuche: Fort de Dailly am Fuss des Dent du Morcles, Blumen im botanischen Garten, Champignon-Zucht in der alten Fabrik.



Waadtländer Alpen



heute wohnt: in Gryon. Drei weitere Geschichten um Kommissar Andreas Auer folgten. Zusammen mit seinem Partner Benjamin Amiguet war Voltenauer oft in den Waadtländer Alpen unterwegs. Irgendwann einmal kam den beiden die Idee, die Trouvaillen der Reisen in einem Buch festzuhalten. «Wir haben wundervolle Dinge entdeckt und erlebt. Schade, wenn das in Vergessenheit geraten wäre», sagt Benjamin Amiguet.

Der Kölner Emons Verlag, der die Serie «111 Orte» schon seit einiger Zeit im Programm führt und in dem auch schon die Krimis von Marc Voltenauer auf Deutsch erschienen, war von der Idee sofort begeistert. Zwei Jahre lang machte sich das Autorenteam im Auftrag des Verlags auf die Suche nach den 111 besonderen Or-

ten in den Waadtländer Alpen. «Das war spannend, weil wir in 111 verschiedene Welten eingetaucht sind», sagt Benjamin Amiguet. Beim Finden half, dass er aus der Gegend kommt und im Tourismusmarketing der Region arbeitet. «Aber vieles ist uns auch einfach so zugefallen», sagt das sympathische Duo.

Champignons aus einer ehemaligen Parkett-Fabrik

Zum Beispiel die Pilzzucht in Aigle «Klar, auf den Wiesen und in den Wäldern der Waadtländer Alpen füllen Pilzfreunde in den entsprechenden Jahreszeiten natürlich ihre Körbe», sagt Marc Voltenauer. Doch das reicht nicht aus, um die Nachfrage zu befriedigen. Es gibt 14 Zuchtbetriebe in der Schweiz. Der einzige in der Romandie liegt in Aigle. Armin Stadler hatte den richtigen Riecher, als er 1942 eine ehemalige Parkett-Fabrik erwarb, um dort eine Champignonzucht anzulegen. Hier wachsen Pilze auf riesigen Regalböden in einem speziellen Substrat. Wöchentlich werden in den zwölf Hallen zwanzig Tonnen Champignons, Austernpilze und Shiitakes geerntet. Und: Man kann ihnen beim Wachsen zuschauen.

Ein völlig harmloses Vergnügen, wenn man den Besuch der Pilzzucht mit dem des Schlosses von Aigle vergleicht. Die Burg, die sich vor den

Bergspitzen abzeichnet, besteht aus einer Ringmauer mit Wehrgang und trutzigen Ecktürmen. Was so beschützend aussieht, birgt ein düsteres Geheimnis: Hier wurden Hexen verurteilt, Geständnisse herausgepresst. Scharfrichter folterten und köpften. Heute sieht der Ort, umgeben von Weinreben, geradezu idyllisch aus.

Das Weinmuseum, das im Schloss untergebracht ist, erzählt eher von Lebensfreude denn von Todesangst. Und auf der Terrasse des Schlossrestaurants sitzen Marc Voltenauer und Benjamin Amiguet und stossen mit einem Glas Aigle les Murailles darauf an, dass ihr Buch «111 Orte in den Waadtländer Alpen, die man gesehen haben muss» gerade erschienen ist. Und vielleicht holt sich hier der Krimiautor auch noch die eine oder andere Inspiration für sein nächstes Werk. www.sbb.ch/tf1orte; www.alpesvaudoises.ch

Die Reise wurde unterstützt von Schweiz Tourismus.



Marc Voltenauer/
Benjamin Amiguet:
«111 Orte in den
Waadtländer Alpen,
die man gesehen
haben muss»,
Emons Verlag,
27,90 Fr.

Nach Spitzbergen mit dem Expeditionsschiff

Schneebedeckte Berge und Fjorde, Felsen mit Hunderttausenden von Vögeln und das Nordmeer mit Walen und Robben: Spitzbergen, die Inselwelt nördlich von Norwegen, ist ein Natur- und Tierparadies. Kontiki Reisen organisiert vom 16. bis 23. Juli eine Spezialreise nach Spitzbergen. Die Anreise erfolgt mit Edelweiss-Direktflug von Zürich nach Longyearbyen. Danach ist man mit dem Expeditionsschiff MV Hondius unterwegs und bereit zum Beginn des arktischen Sommers den Westen und Norden des Archipels. Die Chancen, Eisbären zu beobachten, sind gross. www.kontiki.ch/reise/erlebnis-spitzbergen-2022

Erstes Voice-Hotel der Schweiz in Chur

Die beige Kugel ist nur handgross, verfügt aber über ein intelligentes Innenleben. Sie steht in den Zimmern im Churer Vierstern-Hotel Stern und beantwortet Fragen der Gäste. «My stern» heisst der Sprachassistent, der via Sprachsteuerung Infos zum Wetter, zum Frühstücksangebot oder Fernsehprogramm gibt. Künftig sollen auch Tipps zu Veranstaltungen und Aktivitäten in der Region erhältlich sein. Entwickelt wurde der Sprachassistent gemeinsam mit der Agentur Speed-U-Up Suisse, die innovative Projekte im Bereich Voice und Tourismus umsetzt. www.stern-chur.ch; www.speed-u-up.ch

Umweltfreundlich auf den Weltmeeren

Noch erhält die MSC World Europa in der Werft im französischen Saint-Nazaire ihren letzten Schliff. Wenn sie ab Ende Jahr im Mittelmeer oder im Persischen Golf unterwegs ist, wird das ein Meilenstein für die schweizerisch-italienische Reederei sein. Die MSC World Europa ist das erste Schiff mit LNG-Antrieb in der Flotte von MSC Cruises – und das umweltfreundlichste. Der Cruise-liner mit dem futuristischen Design und einer Länge von 333 Metern wird bis zu 6762 Passagiere beherbergen. Die Attraktion: eine Wasserrutsche über elf Decks. www.msccruises.ch

Die Schweiz abseits der üblichen Pfade

Während der Pandemie entdeckten so manche die Schönheiten im eigenen Land. Aber was tun, wenn die Ideen ausgehen? Die Reiseprofis des Zürcher Unternehmens «Sense of Travel» versprechen Abhilfe. Mit «Sense of Switzerland» bieten sie Erlebnisse in der Schweiz an, die über den Besuch eines Museums oder einer Region hinausgehen. Ein Streifzug durch die Wildnis in Begleitung eines Wildhüters? Oder eine Klosterführung mit einem Mönch? Lukas Meier, Geschäftsführer von «Sense of Travel»: «Wir möchten die authentische Schweiz erlebbar machen.» www.senseofswitzerland.ch

ANZEIGE

Just Different!

Silvana Mountain Hotel
Zermatt
Closest Wellness Hotel to the Matterhorn



kontiki

**Bequeme An- und
Abreise dank
Kontiki-Direktflug**



Ihr Sommerbad im nordischen Farbenmeer



LAPPLAND-ROMANTIK

- Reisezeitraum vom 4.6. bis 24.9.2022
 - 8-tägige Blockhausferien in Finnisch-Lapland
 - Blockhausidylle – echt finnisch – mit eigener Sauna
 - Grosse Auswahl an Aktivitäten
- Ab **Fr. 1360.–** pro Person



HURTIGRUTE-SOMMER- UND HERBSTHIT: LAPPLAND ERLEBEN

- Reisezeitraum vom 10.8. bis 17.9.2022
 - 11-tägige Rundreise inkl. Finnisch-Lapland
 - Berühmte Bergen-Bahn
 - Legendäre Postschifflinie entlang der Hurtigrute
- Ab **Fr. 3290.–** pro Person



NORDKAP SUPERHIT

- Reisezeitraum vom 4.6. bis 24.9.2022
 - 8-tägige Mietwagenrundreise ans Nordkap
 - Entdecken Sie die Welt der Sami
 - Direktflug nach Lapland
- Ab **Fr. 1720.–** pro Person

Zu den Reisen:



ERLEBNIS SPITZBERGEN

- Reisedatum 16.7. bis 23.7.2022
 - 8-tägige Spezialreise mit Direktflug
 - Komfortables Expeditionsschiff exklusiv reserviert
 - Special Aufpreis Kabine zur Alleinbenutzung Fr. 2000.–
- Ab **Fr. 6990.–** pro Person

Jetzt unsere kostenlosen
Kataloge bestellen.



Gerne beraten wir Sie persönlich

Tel. 056 203 66 00
info@kontiki.ch

www.kontiki.ch/sommerhits