

Artikelempfehlungen

20.08.2025

Avenue ID: 329
Artikel: 25
Folgeseiten: 78

Lenkerhof

	30.06.2019	Zentralschweiz am Sonntag Wunschdestinationen der Reiseprofis	01
	30.06.2019	travelnews.ch / TRAVELNEWS Sunday Press Kerosinabgabe kommt im September in den Ständerat	06
	30.06.2019	Ostschweiz am Sonntag Wunschdestinationen der Reiseprofis	11
	01.07.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin Plaisir et créativité	17
	01.07.2019	Vinum / Europas Weinmagazin Kreativität und Genuss	30
	03.07.2019	Jazz'n'more 31. LENKER JAZZTAGE, 12. - 21.7.2019	45
	04.07.2019	madeinbern.com/fr / Made in Bern FR Hôtels wellness	46
	04.07.2019	madeinbern.com/en / Made in Bern EN Wellness hotels	55
	11.07.2019	Simmental Zeitung Remo Käser tankte mit Fans Kraft am Betelberg	64
	14.07.2019	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Remo Käser tankt Karft mit Fans	66
	16.07.2019	travelnews.ch / TRAVELNEWS Erst das Treffen mit Arnold Schwarzenegger, dann der Motorschaden mit der VIP-Gr ...	68
	16.07.2019	Jungfrau Zeitung Remo Käser tankt Kraft mit Fans	71
	17.07.2019	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online «Ein Event, der nicht mehr wegzudenken ist»	73
	19.07.2019	Jungfrau Zeitung «Ein Event, der nicht mehr wegzudenken ist»	76

Lenkerhof

@	20.07.2019	nau.ch / Nau Hunde als willkommene Hotelgäste	78
📰	23.07.2019	D'Region / Wochenzeitung für Stadt und Land Remo Käser tankt mit Fans Kraft an der Lenk	82
@	24.07.2019	dregion.ch / D'Region Online Remo Käser tankt mit Fans Kraft an der Lenk	84
@	26.07.2019	htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue «Bilanz» kürt 300 beste Hotels schweiz- und weltweit	86
@	26.07.2019	htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue Stefan Lünse vom «Lenkerhof» ist «Hotelkoch des Jahres»	89
📰	27.07.2019	Thuner Tagblatt Lünse ist Spitzenkoch	95
@	28.07.2019	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Stefan Lünse ist «Hotelkoch des Jahres»	96
📰	29.07.2019	Marmite Professional Der Betrieb	98
📰	30.07.2019	Jungfrau Zeitung Stefan Lünse ist «Hotelkoch des Jahres»	100
@	30.07.2019	gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE Stefan Lünse ist Hotelkoch des Jahres	102
📰	31.07.2019	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Auszeichnung für Stefan Lünse	103

Wunschdestinationen der Reiseprofis

Ferien Sommer ist Ferienzeit. Vielleicht geht für die einen oder anderen gar ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung. Wovon träumen eigentlich jene, die tagtäglich mit Reisen zu tun haben? Wir haben bei neun von ihnen nachgefragt.



Ein Elefant im Chobe National Park in Botswana.

Bild: Getty

Annette Kreczy, Vertriebschefin bei DER Touristik Suisse

Durch den Busch zu wandern, ganz nah bei den Tieren zu sein, quasi auf Augenhöhe mit ihnen – Annette Kreczy möchte unbedingt nochmals auf eine Walking-Safari im südlichen Afrika. «Ich habe das vor langer Zeit schon einmal in Südafrika gemacht und war total fasziniert davon», sagt sie. Natürlich will sie nicht auf eigene Faust losziehen, sondern in Begleitung einer kleinen Gruppe und eines Rangers. Für das Abenteuer Buschsafari ist Kreczy gar bereit, über den eigenen Schatten zu springen und als Nicht-Campingfan für ein paar Tage Feldbett und Buschdusche in Kauf nehmen sowie ihre Angst vor kleinen Tieren mit sechs oder acht Beinen zu verdrängen.

«Ein Tag im Busch und ein Abend am Lagerfeuer bei einer unvergesslichen Geräuschkulisse ist es mir auf jeden Fall wert», betont sie. Auf den Luxus muss sie ja nicht gänzlich verzichten. Den kann sie danach in einer schönen Lodge umso mehr geniessen.

Dominika Lange, Geschäftsführerin Aida Cruises und Costa Kreuzfahrten Schweiz

Quizfrage: Wo verbringt die Geschäftsführerin Aida Cruises und Costa Kreuzfahrten in der Schweiz ihre Sommerferien? Antwort: Natürlich auf dem Schiff. Spass beiseite: Dominika Lange freut sich heuer ganz besonders auf die Sommerferien. Sie erfüllt

sich einen Wunsch: «Ich werde mit AIDAAluna die Kreuzfahrthighlights am Polarkreis entdecken», sagt sie. Neben Naturerlebnissen und der Mitternachts-sonne warten imposante Landschaften aus Feuer und Eis auf sie. «Besonders gespannt bin ich auf Island und Spitzbergen», sagt sie. Dominika Lange zieht es also in den hohen Norden – und sie träumt vielleicht schon vom nächsten grossen Reiseabenteuer: Sie würde gerne mal eine Weltreise unternehmen. Und wüsste auch schon, wo sie den Jahreswechsel verbringen möchte: in Australien. «Silvester in Sydney zu feiern stelle ich mir unglaublich schön vor», sagt sie. Bislang fehlte ihr die Zeit dazu. Aber daran kann man ja arbeiten.

Frédéric Füssenich, Direktor Engelberg Titlis Tourismus AG

Die Freeride-Abfahrten im Gebiet Engelberg-Titlis sind in der Szene als «Big Five» bekannt. Im vergangenen Sommer machte sich Frédéric Füssenich auf die Suche nach den anderen «Big Five», jenen im afrikanischen Busch. Namibia, Botswana und Simbabwe hiessen die Länder, die er besuchte. Der Tourismusdirektor von Engelberg erfüllte sich damit zusammen mit seiner Familie einen lang gehegten Wunsch: «Das waren die perfekten Ferien», sagt er. Während vier Wochen fuhr die Familie mit einem Pick-up durch



Hauptausgabe

Zentralschweiz am Sonntag
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 75'763
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 28
Fläche: 138'978 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 15.8

Referenz: 74014693
Ausschnitt Seite: 3/4

Lenkerhof

die Wüste und Savanne bis zu den Victoriafällen. «Nach dem zehntausendsten Zebra hielten wir nicht mehr extra für ein Foto an», grinst er und ergänzt: «Mein Junior fand es unfair, dass wir für jeden Elefanten stoppten, nie aber für Perlhühner.» Die Ferien im südlichen Afrika haben bei Füssenich nachhaltigen Eindruck hinterlassen. «Neben den Bergen und dem Meer ist die Wüste eine Landschaft, die etwas Unendliches vermittelt», sagt er.

Andi Restle, Geschäftsführer ITS Coop Travel

Wer mal in Afrika war, vergisst dies so schnell nicht mehr. Das ist bei Andi Restle, dem Geschäftsführer von ITS Coop Travel, nicht anders. Er kann sich noch sehr gut an seine letzte Reise nach Kenia und Tansania erinnern. Vor 20 Jahren war er das letzte Mal dort unterwegs. Das ist zwar schon eine Weile her. «Aber die Reise ist noch sehr präsent», sagt er. Diese Erinnerungen, dieses Gefühl von «Out of Africa» würde er in Kenia und Tansania gerne wieder auffrischen. «Es ist äusserst schade, dass diese Reiseländer in der Schweiz praktisch von der Landkarte verschwunden sind», sagt er. Dabei sei es die Kombination aus atemberaubender Landschaft, reicher Tierwelt, faszinierender Kultur und traumhafter Strände, die diese beiden afrikanischen Länder einzigartig machten. Restle betont: «Es gibt keine vergleichbaren Reiseländer.»



Kurt Zürcher, Inhaber und Geschäftsführer Let's go Tours

Wo er hinwolle? Nach Sao Tomé und Príncipe, antwortet Kurt Zürcher post-



wendend. Je mehr er über die Inseln höre, desto grösser werde sein Wunsch, sie zu erkunden. Den Worten sollen nun Taten, sprich eine Reise folgen: Zürcher hat für dieses Jahr einen Besuch in diesem «tropischen Paradies mit paradiesisch wenigen Touristen» geplant. «Ich freue mich sehr darauf», sagt er.

Daneben möchte der Schweizer Afrika-Spezialist baldmöglichst wieder auf die Kapverden. «Jede Insel hat ihren ganz eigenen Reiz», betont Zürcher und führt dann aus: «Santo Antão – die Wanderinsel; Fogo – die Vulkaninsel; Santiago – die afrikanische Insel; Sal – die Strandinsel.» Dazu erwarten die Reisenden auf den Kapverden hervorragend zubereiteten frischen Fisch und Meeresfrüchte und wenige Besucher. Man merke: Kurt Zürcher weiss, wo es noch die Plätze gibt, die bisher von den grossen Touristenmassen verschont geblieben sind.

Thomas Meier, Geschäftsführer Manta Reisen

Vor fast zehn Jahren war Thomas Meier das erste Mal in Raja Ampat. Und seither träumt der Geschäftsführer von Manta Reisen von einer Rückkehr nach Ostindonesien.



Das Inselreich am Rande des Pazifiks umfasst rund 600 Inseln



und ist «mein Inbegriff eines intakten, tropischen Naturparadieses über und unter Wasser», wie er betont: Ein Labyrinth aus markanten, dicht bewaldeten Fels- und Koralleninseln mit den artenreichsten Korallenriffen der Welt. «Die Tauchgänge mit einer kaum vorstellbaren Fülle an Leben gehören zu den schönsten Abenteuern, die ich je erlebt habe», schwärmt Meier. In Raja Ampat gibt es keine Strassen, keine Autos, keinen Lärm – nur wenig Zivilisation und eine noch immer überschaubare Anzahl von Besucherinnen und Besuchern. «Dieses Entdeckerfeeling würde ich gerne nochmals erleben.»

**Markus Conzelmann,
General Manager
Radisson Blu Hotel Lucerne**

Im vergangenen Jahr weilte Markus Conzelmann für fünf Tage in Kenting, der Region ganz im Süden von Taiwan. Die Landschaft dort zählt zu den grössten Naturschutzgebieten Asiens.



Conzelmann war von dem Anblick fasziniert. «Das war absolut einmalig. Man kann sich dies gar nicht richtig vorstellen», betont er. Die fünf Tage, die er dort verbracht hatte, waren viel zu schnell rum. Deswegen würde er jetzt gerne für drei Wochen hingehen. «Ich würde so gerne den fast menschenleeren Südwesten durchwandern und durchforschen, vorbei an all den Wasserfällen, Stränden und dem Urwald», beginnt er zu schwärmen. Der Süden Taiwans ist das eine Traumziel von Hotelier Marcus Conzelmann.

Das andere heisst Kolumbien. «Früher habe ich das Land der positiven Vibes und lebensfrohen Menschen gerne und oft bereist», sagt er. Wegen der unsicheren politischen Situation kam dies lange nicht mehr in Frage. Aber heute sind die Streitigkeiten beigelegt und das Land ist reisebereit. Auf was also noch warten?

**Jan Stiller,
Delegationsvorsitzender
Relais & Châteaux Schweiz
& Liechtenstein und Direktor
Lenkerhof gourmet spa resort**

Jan Stiller ist Hotelier aus Leidenschaft. Und so erstaunt es wenig, dass er am liebsten einer Berufskollegin einen Besuch abstatten würde. «Ich würde gerne einmal meine Delegationskollegin von Relais & Châteaux in ihrem Hotel in Südafrika, dem Londolozi Resort im Krüger Nationalpark, besuchen», sagt er. Ihr Konzept beeindruckte ihn: Jeder Mitarbeiter übernimmt Verantwortung und fühlt sich als wichtiger Teil des Hauses.



«Die Verbundenheit ist enorm», erklärt Stiller. In verschiedenen Camps werden die Gäste auf höchstem Niveau verwöhnt, die Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt.

«Ein Fünf-Sterne-Niveau in der Wüste abseits der Zivilisation zu schaffen, ist eine riesige Herausforderung. Londolozi hat es geschafft, nachhaltig eine ganze Region zu beeinflussen, beispielsweise mit dem ersten emissionsfreien Safarifahrzeug», sagt er. Dies möchte er unbedingt mal selber erleben. Als Gast.

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Zentralschweiz am Sonntag	Hauptausgabe	75'763
Zentralschweiz am Sonntag / Ausgabe Zug	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	13'326
	Gesamtauflage	89'089



Tourismuswelt



Sunday Press Kerosinabgabe kommt im September in den Ständerat

30.06.2019 – 09:21

Die Umweltkommission des Ständerats hat entschieden, einen CO2-Aufpreis auf Flugbillette ins CO2-Gesetz aufzunehmen. Die Swiss ist nicht begeistert. – Flughafen Bern pflanzt Bäume für die Umwelt. – Der Gast ist König? Das sieht die Leiterin der Hotelfachschule Luzern anders.

Die Flugticketabgabe ist definitiv zurück auf dem Tapet: Die Umweltkommission des Ständerats hat entschieden, einen CO2-Aufpreis auf Flugbillette ins CO2-Gesetz aufzunehmen. Dies bestätigen laut der «NZZ am Sonntag» zwei verlässliche Quellen, nachdem FDP-Ständerat Ruedi Noser vor den Delegierten seiner Partei am vergangenen Samstag entsprechende Hinweise gemacht hat. Damit steht fest, dass die Kerosinabgabe im September in den Ständerat kommt.

Erfreut reagiert der Verkehrsclub Schweiz (VCS): «Bis anhin ist der Flugverkehr von den Klima-Anstrengungen ausgenommen.» Wichtig sei aber, sagt VCS-Geschäftsführer Anders Gautschi, dass die Abgabe hoch genug ausfalle, damit sie eine Lenkungswirkung entfalte. Anders sieht dass die Swiss: Führe die Schweiz eine solche Abgabe ein, wichen die Leute auf Flughäfen im Ausland aus, was zu Zusatzverkehr führe. Zudem werde die Wettbewerbsfähigkeit der inländischen Airlines geschwächt. «Swiss unterstützt deshalb das globale Uno-Klimaschutzinstrument Corsia.» Corsia sieht vor, dass die Airlines ihre zusätzlichen Flugemissionen ab 2021 kompensieren. «Eine wirkungslose Massnahme», meint Gautschi. «Schliesslich wird nur das Wachstum kompensiert, wir müssen aber weniger fliegen. Dafür braucht es eine Ticketabgabe.»

Wie hoch die Abgabe in der ständerätlichen Version ausfallen wird, ist noch nicht bekannt. Im Nationalrat stand in der Wintersession ein Aufschlag von 12 bis 50 Franken pro Flug zur Debatte. Ein Teil der Einnahmen soll an die Bevölkerung zurückfliessen, während der Rest in Innovation und Klimaschutz investiert werden soll. Konkret soll mit dem Geld etwa synthetisches Kerosin erforscht werden.



«Der Gast ist nicht König»

Christa Augsburger (50), Leiterin der Hotelfachschule Luzern (SHL), ist seit 30 Jahren in der Hotelbranche tätig. Im Interview mit der «Sonntagszeitung» erklärt sie, dass sie lieber von Kunden als von Gästen spreche – denn Gäste habe man privat zu Hause. Auch sei der Gast nicht König: Als Geschäftspartner dürfe man auch vom Gast Professionalität erwarten. Der wahre Luxus in High-End-Hotels sei heute Zeit und Raum. Der Service müsse sehr persönlich sein, das zähle viel mehr, als dass der Wein von rechts einschenkt und das Etikett der Flasche nach oben weise.

Von schwierigen Kunden will Augsburger nichts wissen: Denn als schwierig empfinde man sie nur, wenn man ihr Verhalten und ihre Kultur nicht verstehe. Die Leitern der SHL ist überzeugt: Chinesen, die beispielsweise in Luzern auf den Boden spuckten, seien weniger gebildet - Schweiz Tourismus täte gut daran, sich auf den exklusiven chinesischen Markt zu konzentrieren. Ebenfalls typisch: Der Inder bedanke sich nie – denn als Hotelangestellter komme man in deren Hierarchie ganz unten, was nicht unhöflich gemeint, sondern für Inder völlig normal sei. Und auch interessant: Allein reisende Frauen nutzen besonders oft den Room Service, da sie nicht gerne alleine im Restaurant essen würden.

Waldbrände und Hitzetote in Südeuropa

Hunderte von Feuerwehrleuten haben am Samstag Waldbrände in Südfrankreich unter Kontrolle gebracht, die im Gefolge der Hitzewelle ausgebrochen waren. Am schwersten betroffen war das Departement Gard, wo am Freitag der Rekord von 45,9 Grad Celsius gemessen worden war. 550 Hektaren Land verbrannten dort. Waldbrände brachen auch in der spanischen Provinz Katalonien und in der Region um Madrid aus. Hohe Temperaturen wurden in Italien verzeichnet. Mindestens sechs Menschen starben an den Folgen der Hitze in Südeuropa. Auch die Briten erlebten mit 35 Grad den bisher heissesten Tag des Jahres, schreibt die «NZZ am Sonntag».

Ist das Gratisbier auf Swiss-Flügen bald passé?

Wer mit Swiss auf Kurz- und Mittelstrecken ab oder nach Zürich unterwegs ist, erhält derzeit in der Economy Class noch immer einen Snack und Gratisgetränke wie Saft, Kaffee, Wein und Bier. Die Muttergesellschaft Lufthansa ging über die Bücher und verkündete am vergangenen Montag beim Investorentag weitreichende Änderungen. Über Innovationen im Vertrieb sollen die Erlöse bis 2022 um 3 Prozent steigen. Ab Genf bietet Swiss bereits einen Tarif an, in dem kein Essen enthalten ist. Passagiere erhalten nur ein Glas Wasser und das obligatorische Schöggeli. Alles andere müssen sie dazu kaufen. Vorstellbar ist laut der «Sonntagszeitung» auch, dass nur Softdrinks noch gratis sind, Wein, Bier und Essen aber bezahlt werden müssen. «Wie das neue Food-&-Beverage-Konzept aussehen wird, steht momentan noch nicht fest, das Konzept wird zurzeit ausgearbeitet», heisst es von Swiss.

«Bern Airport» pflanzt Bäume für die Umwelt

Seit Anfang 2019 kompensiert der Flughafen Bern alle Linien- und Charterflüge ab Bern. Gespendet wird das Geld der Stiftung «Plant-for-the-Planet», die damit Bäume in Mexiko pflanzt. Wie hoch die Spende für das erste Halbjahr 2019 ausfiel, gibt Sprecher José Gonzáles nicht bekannt. Aufschluss gibt die Zahl der Flüge: 4320 Personen hoben zwischen dem 1. Januar und dem 25. Juni in Belp ab. Sie stiessen knapp eine Tonne CO2 aus. Viel höher fallen die Emissionen der Grossflughäfen Zürich und Genf aus, die pro Tag Zehntausende von Passagiere abfertigen. Beide Flughäfen haben am Mittwoch eine Resolution unterzeichnet, mit der sie sich zum Ausstieg aus den fossilen Energieträgern bis 2050 verpflichten – Flugemissionen ausgenommen, ist in der «NZZ am Sonntag» zu lesen.

Wunschdestinationen der Reiseprofis

Wovon träumen eigentlich jene, die tagtäglich mit Reisen zu tun haben? Die «Zentralschweiz am Sonntag» hat bei



neun von ihnen nachgefragt.

Annette Kreczy, Vertriebschefin bei DER Touristik Suisse, möchte unbedingt nochmals auf eine Walking-Safari im südlichen Afrika. Dominika Lange, Geschäftsführerin Aida Cruises und Costa Kreuzfahrten Schweiz wird mit AIDALuna die Kreuzfahrthighlights am Polarkreis entdecken. Frédéric Füssenich, Direktor Engelberg Titlis Tourismus AG, besuchte bereits Namibia, Botswana und Simbabwe und erfüllte sich damit zusammen mit seiner Familie einen lang gehegten Wunsch. Andi Restle, Geschäftsführer ITS Coop Travel, kann sich noch sehr gut an seine letzte Reise nach Kenia und Tansania erinnern und würde dieses Gefühl von «Out of Africa» gerne wieder auffrischen. Kurt Zürcher, Inhaber und Geschäftsführer Let's go Tours, will nach Sao Tomé und Principe. Daneben möchte der Schweizer Afrika-Spezialist baldmöglichst wieder auf die Kapverden. Thomas Meier, Geschäftsführer Manta Reisen, träumt von einer Rückkehr nach Ostindonesien. Markus Conzelmann, General Manager Radisson Blu Hotel Lucerne, verbrachte im vergangenen Jahr fünf Tage in Kenting, der Region ganz im Süden von Taiwan. Jetzt würde er gerne für drei Wochen hingehen. Jan Stiller, Delegationsvorsitzender Relais & Châteaux Schweiz & Liechtenstein und Direktor Lenkerhof gourmet spa resort, würde gerne einmal seine Delegationskollegin von Relais & Châteaux in ihrem Hotel in Südafrika, dem Londolozi Resort im Krüger Nationalpark, besuchen. Janine Bunte, CEO Schweizer Jugendherbergen, will gar nicht gross planen und schon gar nicht mit dem Flieger irgendwohinfliegen. «Ich würde gerne einfach auf mein Bike steigen und mit leichtem Gepäck losfahren.»

Bollywood-Serie wird in der Schweiz gedreht

Sehr zur Freude der Tourismus-Branche werden derzeit einige Folgen der erfolgreichsten Bollywood-Serie in der Schweiz gedreht, schreibt der «Sonntagsblick». «Kasautii Zindagii Kay» heisst die romantische Show und bedeutet «Die Prüfungen des Lebens». Die Handlung: Das Schicksal reisst zwei Liebende stets aufs Neue auseinander. Vor der atemberaubenden Kulisse des Rheinfalls stellt Hauptfigur Anurag seine Ex-Verlobte Prerna zur Rede: Weshalb nur hat sie ihn verlassen und den Bösewicht geheiratet? Aber auch das Opernhaus in Zürich dient als Kulisse.

Claudio Zemp (46), bei Schweiz Tourismus für Indien zuständig, erklärt, die Schweiz sei für Inder das Paradies par excellence: «Hier ist es grün, sauber, aufgeräumt und alles scheint sehr organisiert zu sein. Das schätzen die Inder sehr.» Weshalb die Touristik-Profis Projekte wie den Schweiz-Dreh von «Kasautii Zindagii Kay» gezielt unterstützen. Im Zeitalter von Social Media produziert die TV-Serie viel Werbung für die Schweiz als Reiseziel: Rund 40 Millionen Zuschauer verfolgen die Serie auf verschiedenen Plattformen.

Ein Hotelier narrt die Gemeinde Weggis

In fester Absicht, das Hotel Albana in Weggis zu schliessen, sind die Verantwortlichen der Luzerner Gemeinde vor zehn Tagen vor dem denkmalgeschützten Gebäude aus dem Jahr 1896 aufmarschiert. Ende Mai hatte der Gemeinderat ein Nutzungsverbot verhängt, weil er bei einer Begehung einige Wochen zuvor Einsturz-, Brand- und Stromschlaggefahr sowie in einigen Räumen Schimmelpilzbefall festgestellt hatte. Aber: Nach wie vor fahren jeden Tag Cars mit vornehmlich chinesischen Reisegruppen vor dem «Albana» vor. Eigentümer Daniele Obino, der chinesische Pächter Wei Geng und der mazedonische Betreiber Afrim Baftiri überzeugten die Delegation der Gemeinde, vor der Schliessung noch einmal einen Augenschein im Haus zu nehmen. Dabei zeigte sich, dass die meisten Mängel behoben worden waren. Allerdings wurden bauliche Eingriffe ohne Bewilligungen ausgeführt. Früher schon hatte der kantonale Denkmalschutz wegen unerlaubter Veränderungen interveniert. Ebenfalls stossend: Die bisherige Betreibergesellschaft ging kürzlich in Konkurs und wurde durch eine neue ersetzt – wieder mit Personen aus dem Umfeld des umstrittenen Gastronomen Afrim Baftiri.

Kritik an Lebensmitteltransporten per Helikopter zu den SAC-Hütten

Die meisten Hütten des Schweizer Alpen-Clubs lassen ihre Lebensmittel mittels Hubschrauber liefern. Die grosse Mehrheit von rund 150 Hütten des SAC servieren eingeflogenes Mineralwasser aus der Flasche. An vielen Orten



wäre laut «Sonntagsblick» durchaus Wasser vorhanden, darf aber nicht direkt abgegeben werden. Beim SAC ist man sich bewusst, dass der Mineralwassertransport per Heli auf Kritik stösst. Der Schweizer Alpen-Club unterstützt die Gletscherinitiative, eine Volksinitiative, die sich für die drastische Reduktion des CO₂-Ausstosses starkmacht. Allein deshalb muss der SAC auch selbst über die Bücher und sich Gedanken über die künftige Belieferung seiner Hütten machen.

Anders handhabt dies die Zwinglipasshütte: Die Waren werden in eine kleine Transportseilbahn gepackt. Sobald die Helfer aufgestiegen sind, nehmen sie die Waren an der Bergstation wieder in Empfang – von hier aus müssen sie tragen. Nicht einmal Mineralwasser wird hinaufgeflogen – obwohl es rund um die Zwinglipasshütte keinen Tropfen Wasser gibt. Sie wird durch gesammeltes Regenwasser versorgt, das auch als Trinkwasser dient. Es wird aufwendig gefiltert und mittels einer UV-Anlage keimfrei gemacht.

Weisse Farbe soll Gleistemperatur senken

Mit technischen Massnahmen versuchen Bahn- und Trambetriebe, eine Überhitzung der Schienen zu verhindern. Im letzten Sommer liess die Rhätische Bahn (RhB) einzelne Schienenabschnitte mit weisser Farbe streichen, damit die Gleise weniger heiss werden. schreibt die «NZZ am Sonntag». Das Bemalen habe die Schienentemperatur um 5 bis 7 Grad reduziert, sagt RhB-Sprecher Simon Rageth. Deshalb hat die Bahn den Versuch dieses Jahr ausgeweitet. Die Basler Verkehrsbetriebe (BVB), die letztes Jahr ebenfalls mit weissen Schienen experimentiert haben, dehnen den Versuch dagegen nicht aus. Zwar seien die Gleise kühler geblieben, trotzdem habe es aber Defekte gegeben, sagt BVB-Sprecherin Sonja Körkel. Die SBB verfolgen laut Sprecher Raffael Hirt die Versuche mit Interesse. Sollten sie wirksam sein, werde man die Massnahme ebenfalls prüfen.

Trinkgeld in Zeiten des Massentourismus

Trinkgeld ist für Arbeitnehmer rund um den Globus ein wichtiger Teil des Einkommens und nicht nur ein Zeichen der Anerkennung, schreibt die «NZZ am Sonntag». Die Sitten rund ums Trinkgeld passen sich in Zeiten des Massentourismus weltweit einander an, doch bestehen noch immer lokale Eigenheiten. Bei uns sind 15% Trinkgeld inbegriffen, die Gäste geben aber meist noch zusätzlich etwas.

Während in Grossbritannien in guten Restaurants ebenfalls ein Trinkgeld bezahlt wird, ist Trinkgeld in einfacheren Gaststätten weniger üblich. In Griechenland wird in Restaurants kein Trinkgeld erwartet, auch wenn sich die Kellner natürlich freuen, wenn man etwas Wechselgeld übrig lässt. Beim Taxifahren gibt man kaum Trinkgeld. In der Türkei lässt man sich im Restaurant und in einfachen Gaststätten das Wechselgeld auszahlen und gibt dem Kellner erst anschliessend einen Betrag. In exklusiven Restaurants in der Türkei werden oft 10% für den Service pauschal auf die Rechnung gesetzt. Bei Taxis ist Trinkgeld in vielen Ländern weniger üblich, es sei denn, der Fahrer helfe einem mit dem Gepäck oder beim Aussteigen. Oft rundet man den Betrag einfach auf.

Reisen in... den Balkan

Die Sonntagszeitung widmet seinen Reisetitel einem Balkan-Special: Es geht zum einen in die bosnische Hauptstadt Sarajevo, die nach «Sachertorte und bosnischem Kaffee» schmeckt wie auch an die albanische Küste, wo sich die Anzahl Touristen in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt hat. In Montenegro ist die Balance zwischen Reiseboom und Naturschutz ein Thema: Zwar sind rund 10 Prozent der Fläche des Landes als Nationalparks geschützt - ein hoher Anteil im europäischen Vergleich. Aber die Hälfte der zwei Millionen Reisenden, die Montenegro pro Jahr besuchen, kommen in die Küstenstadt Budva. Die Apartments und Hotelanlagen im neuen Teil der Stadt - viel blaues Glas, viel Beige, wenig Klasse - fressen sich unaufhörlich in die umliegenden Wälder.

Balkanreisen-Spezialist Marco Wipfli vom Reisebüro Meersicht äussert sich im Interview: Gerade die Hotels in Albanien seien top. Aber: «Die Dienstleistung steckt noch in den Kinderschuhen. Reisende benötigen einen grossen



Koffer, gepackt mit Toleranz, Offenheit für Neues und einer Portion Pioniergeist.» Albanien sei dafür günstig - und liege in der internen Destinationsrangliste von Meersicht bereits auf Rang 2 hinter Kroatien. Wipflis persönlich grösste Entdeckung in den letzten Jahren war der Kosovo: «In der grünen Hügellandschaft des Kosovo fühle ich mich manchmal wie im Appenzellerland. Im nächsten Jahr werden wir die Destination im Katalog mit Mietwagen-Rundreisen und Wandertouren aufnehmen.»

Die Autoren der «Zentralschweiz am Sonntag» unternehmen eine Reise zum Sehnsuchtsort Irland und kreuzen mit einem Flussschiff auf der Seine. Den Passagieren wird dabei gleich mehrfacher Genuss geboten: zum einen durch die beschauliche Flussfahrt selber, zum anderen durch verschiedene Ausflüge zu Sehenswürdigkeiten der Normandie.

(LVE)

Datum 30.06.2019 - 09:21



Wunschdestinationen der Reiseprofis

Ferien Sommer ist Ferienzeit. Vielleicht geht für die einen oder anderen gar ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung. Wovon träumen eigentlich jene, die tagtäglich mit Reisen zu tun haben? Wir haben bei neun von ihnen nachgefragt.

Zusammenstellung: Dominik Buholzer

Annette Kreczy, Vertriebschefin bei DER Touristik Suisse

Durch den Busch zu wandern, ganz nah bei den Tieren zu sein, quasi auf Augenhöhe mit ihnen – Annette Kreczy möchte unbedingt nochmals auf eine Walking-Safari im südlichen Afrika. «Ich habe das vor langer Zeit schon einmal in



Südafrika gemacht und war total fasziniert davon», sagt sie. Natürlich will sie nicht auf eigene Faust losziehen, sondern in Begleitung einer kleinen Gruppe und eines Rangers. Für das Abenteuer Buschsafari ist Kreczy gar bereit, über den eigenen Schatten zu springen und als Nicht-Campingfan für ein paar Tage Feldbett und Buschdusche in Kauf nehmen sowie ihre Angst vor kleinen Tieren mit sechs oder acht Beinen zu verdrängen.

«Ein Tag im Busch und ein Abend am Lagerfeuer bei einer unvergesslichen Geräuschkulisse ist es mir auf jeden Fall wert», betont sie. Auf den Luxus muss sie ja nicht gänzlich verzichten. Den kann sie danach in einer schönen Lodge umso mehr geniessen.

Dominika Lange, Geschäftsführerin Aida Cruises und Costa Kreuzfahrten Schweiz

Quizfrage: Wo verbringt die Geschäftsführerin Aida Cruises und Costa Kreuz-



fahrten in der Schweiz ihre Sommerferien? Antwort: Natürlich auf dem Schiff. Spass beiseite: Dominika Lange freut sich heuer ganz besonders auf die Sommerferien. Sie erfüllt sich einen Wunsch: «Ich werde mit Al-DAluna die Kreuzfahrthighlights am Polarkreis entdecken», sagt sie. Neben Naturerlebnissen und der Mitternachts-sonne warten imposante Landschaften aus Feuer und Eis auf sie. «Besonders gespannt bin ich auf Island und Spitzbergen», sagt sie. Dominika Lange zieht es also in den hohen Norden – und sie träumt vielleicht schon vom nächsten grossen Reiseabenteuer: Sie würde gerne mal eine Weltreise unternehmen. Und wüsste auch schon, wo sie den Jahreswechsel verbringen möchte: in Australien. «Silvester in Sydney zu feiern stelle ich mir unglaublich schön vor», sagt sie. Bisläng fehlte ihr die Zeit dazu. Aber daran kann man ja arbeiten.



Frédéric Füssenich, Direktor Engelberg Titlis Tourismus AG

Die Freeride-Abfahrten im Gebiet Engelberg-Titlis sind in der Szene als «Big Five» bekannt. Im vergangenen Sommer machte sich Frédéric Füssenich auf die Suche nach den anderen «Big Five», jenen im afrikanischen Busch.



Namibia, Botswana und Simbabwe hiessen die Länder, die er besuchte. Der Tourismusedirektor von Engelberg erfüllte sich damit zusammen mit seiner Familie einen lang gehegten Wunsch: «Das waren die perfekten Ferien», sagt er. Während vier Wochen fuhr die Familie mit einem Pick-up durch

die Wüste und Savanne bis zu den Victoriafällen. «Nach dem zehntausendsten Zebra hielten wir nicht mehr extra für ein Foto an», grinst er und ergänzt: «Mein Junior fand es unfair, dass wir für jeden Elefanten stoppten, nie aber für Perlhühner.» Die Ferien im südlichen Afrika haben bei Füssenich nachhaltigen Eindruck hinterlassen. «Neben den Bergen und dem Meer ist die Wüste eine Landschaft, die etwas Unendliches vermittelt», sagt er.

Andi Restle, Geschäftsführer ITS Coop Travel

Wer mal in Afrika war, vergisst dies so schnell nicht mehr. Das ist bei Andi Restle, dem Geschäftsführer von ITS Coop Travel, nicht anders. Er kann sich noch sehr gut an seine letzte Reise nach Kenia und Tansania erinnern. Vor 20 Jahren war er das letzte



Mal dort unterwegs. Das ist zwar schon eine Weile her. «Aber die Reise ist noch sehr präsent», sagt er. Diese Erinnerungen, dieses Gefühl von «Out of Africa» würde er in Kenia und Tansania gerne wieder auffrischen. «Es ist äusserst schade, dass diese Reiseländer in der Schweiz praktisch von der Landkarte verschwunden sind», sagt er. Dabei sei es die Kombination aus atemberaubender Landschaft, reicher Tierwelt, faszinierender Kultur und traumhafter Strände, die diese beiden afrikanischen Länder einzigartig machten. Restle betont: «Es gibt keine vergleichbaren Reiseländer.»



Kurt Zürcher, Inhaber und Geschäftsführer Let's go Tours

Wo er hinwolle? Nach Sao Tomé und Principe, antwortet Kurt Zürcher postwendend. Je mehr er über die Inseln höre, desto grösser werde sein Wunsch, sie zu erkunden. Den Worten sollen nun Taten, sprich eine Reise folgen: Zürcher hat für dieses Jahr einen Besuch in diesem «tropischen Paradies mit paradiesisch wenigen Touristen» geplant. «Ich freue mich sehr darauf», sagt er.



Daneben möchte der Schweizer Afrika-Spezialist baldmöglichst wieder auf die Kapverden. «Jede Insel hat ihren ganz eigenen Reiz», betont Zürcher und führt dann aus: «Santo Antão – die Wanderinsel; Fogo – die Vulkaninsel; Santiago – die afrikanische Insel; Sal – die Strandinsel.» Dazu erwarten die Reisenden auf den Kapverden hervorragend zubereiteten frischen Fisch und Meeresfrüchte und wenige Besucher. Man merke: Kurt Zürcher weiss, wo es noch die Plätze gibt, die bisher von den grossen Touristenmassen verschont geblieben sind.

Thomas Meier, Geschäftsführer Manta Reisen

Vor fast zehn Jahren war Thomas Meier das erste Mal in Raja Ampat. Und seither träumt der Geschäftsführer von Manta Reisen von einer Rückkehr nach Ostindonesien.



Das Inselreich am Rande des Pazifiks umfasst rund 600 Inseln

und ist «mein Inbegriff eines intakten, tropischen Naturparadieses über und unter Wasser», wie er betont: Ein Labyrinth aus markanten, dicht bewaldeten Fels- und Koralleninseln mit den artenreichsten Korallenriffen der Welt. «Die Tauchgänge mit einer kaum vorstellbaren Fülle an Leben gehören zu den schönsten Abenteuern, die ich je erlebt habe», schwärmt Meier. In Raja Ampat gibt es keine Strassen, keine Autos, keinen Lärm – nur wenig Zivilisation und eine noch immer überschaubare Anzahl von Besucherinnen und Besuchern. «Dieses Entdeckerfeeling würde ich gerne nochmals erleben.»



Markus Conzelmann,
General Manager
Radisson Blu Hotel Lucerne

Im vergangenen Jahr weilte Markus Conzelmann für fünf Tage in Kenting, der Region ganz im Süden von Taiwan. Die Landschaft dort zählt zu den grössten Naturschutzgebieten Asiens.



Conzelmann war von dem Anblick fasziniert. «Das war absolut einmalig. Man kann sich dies gar nicht richtig vorstellen», betont er. Die fünf Tage, die er dort verbracht hatte, waren viel zu schnell rum. Deswegen würde er jetzt gerne für drei Wochen hingehen. «Ich würde so gerne den fast menschenleeren Südwesten durchwandern und durchforschen, vorbei an all den Wasserfällen, Stränden und dem Urwald», beginnt er zu schwärmen. Der Süden Taiwans ist das eine Traumziel von Hotelier Marcus Conzelmann.

Das andere heisst Kolumbien. «Früher habe ich das Land der positiven Vibes und lebensfrohen Menschen gerne und oft bereist», sagt er. Wegen der unsicheren politischen Situation kam dies lange nicht mehr in Frage. Aber heute sind die Streitigkeiten beigelegt und das Land ist reisebereit. Auf was also noch warten?

Jan Stiller,
Delegationsvorsitzender
Relais & Châteaux Schweiz
& Liechtenstein und Direktor
Lenkerhof gourmet spa resort

Jan Stiller ist Hotelier aus Leidenschaft.

Und so erstaunt es wenig, dass er am liebsten einer Berufskollegin einen Besuch abstatten würde. «Ich würde gerne einmal meine Delegationskollegin von Relais & Châteaux in ihrem Hotel in Südafrika, dem Londolozi Resort im Krüger Nationalpark, besuchen», sagt er. Ihr Konzept beeindruckte ihn: Jeder Mitarbeiter übernimmt Verantwortung und fühlt sich als wichtiger Teil des Hauses.



«Die Verbundenheit ist enorm», erklärt Stiller. In verschiedenen Camps werden die Gäste auf höchstem Niveau verwöhnt, die Gastfreundschaft steht im Mittelpunkt.

«Ein Fünf-Sterne-Niveau in der Wüste abseits der Zivilisation zu schaffen, ist eine riesige Herausforderung. Londolozi hat es geschafft, nachhaltig eine ganze Region zu beeinflussen, beispielsweise mit dem ersten emissionsfreien Safarifahrzeug», sagt er. Dies möchte er unbedingt mal selber erleben. Als Gast.



Janine Bunte, CEO Schweizer Jugendherbergen

Afrika, Taiwan, Indonesien, Kolumbien – all diese Stationen wurden bereits genannt. Und wovon träumt die neue Chefin der Schweizer Jugendherbergen? Janine Bunte will gar nicht gross planen und schon gar nicht mit dem Flieger irgendwohinfliegen.



«Ich würde gerne einfach auf mein Bike steigen und mit leichtem Gepäck losfahren. Mit unbestimmtem Ziel, ohne Zeitplan, einfach jeden Tag so weit wie mein Bike und meine Beine mich bringen», sagt sie. Übernachten würde sie am liebsten spontan in einfachen, aber hübschen Unterkünften und natürlich auch Jugendherbergen. «Vielleicht würde mich meine Familie begleiten. Vielleicht würde ich auch noch weitere Weggefährten antreffen, welche mich auf einem Teil dieser spannenden Reise quer durch die Schweizer Natur begleiten würden», meint sie. Einmal so richtig das eigene Land entdecken – eigentlich eine einfache, aber bestechende Idee.

«Nach dem zehntausendsten Zebra hielten wir nicht mehr extra für ein Foto an.»

Frédéric Füssenich
Direktor Engelberg
Titlis Tourismus AG
über seine Reise durch Namibia,
Botswana und Simbabwe



Ostschweiz am Sonntag
9001 St. Gallen
071/ 272 77 11
www.ostschweiz-am-sonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 51'940
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 140'141 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.2

Referenz: 74014239
Ausschnitt Seite: 6/6

Lenkerhof



Ein Elefant im Chobe National Park in Botswana.

Bild: Getty



Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
https://www.vinum.eu/ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 1/13

Lenkerhof

SWISS WINE LIST AWARD 2019

Plaisir et créativité

Toutes les cartes des vins ne sont pas gages de plaisir immédiat. Certaines s'apparentent à des listes complexes, qui compliquent la recherche du vin convoité ou la découverte de nouveautés. Nous sommes repartis pour la troisième fois en quête de la meilleure carte des vins de Suisse. De vieilles connaissances côtoient de charmants petits nouveaux. *Texte: Nicole Harreisser*

LAURÉAT
Sommeliers Best
SWISS WINE LIST AWARD

The Japanese Restaurant Andermatt
The Best

N'hésitez pas à emprunter le chemin dans les montagnes qui surplombent Andermatt. Une carte des vins extraordinaire vous attend au sommet: le sommelier en chef, Simon Gustafsson, et son équipe ont su une nouvelle fois convaincre le jury, remportant ainsi la victoire dans la catégorie Ecoles et gourmets, ainsi que le titre ultime Sommeliers Best avec la note la plus élevée. L'ambianco y est unique et sans fioritures, à l'instar des plats japonais authentiques préparés par le chef Dietmar Sawyere et ses maîtres sushi. Un concept insolite pour une maison de cette catégorie, mais qui fonctionne très bien.
www.chedianderematt.com



The Japanese Restaurant Andermatt

Sake & more

Un joyau d'élégance à la japonaise au milieu des montagnes suisses. En franchissant les délicats rideaux blancs en lin à l'entrée du restaurant envoûtant de simplicité et de sérénité, on oublie le bruit et le tumulte de son quotidien. La scène idéale pour les créations culinaires exceptionnelles d'inspiration japonaise. Ceux qui le souhaitent peuvent assister à l'élaboration des plats en s'installant au bar ou bien attendre ce moment de plaisir intense dans l'un des sièges confortables. Mais que serait un menu si grandiose sans un vin digne de ce nom? A «The Japanese Restaurant», le sommelier spécialisé dans le saké, Daniel Merk, se tient à disposition des clients. La carte réunit 99 saké à l'heure actuelle et vise à offrir la plus grande collection de saké d'Europe. Cette année, les convives ont pu goûter un saké non pasteurisé. Comme il ne se conserve que douze semaines, douze bouteilles ont été transportées directement de l'aéroport jusqu'à The Japanese dès la fin du processus d'élaboration. Le saké non pasteurisé, une denrée rare en dehors du Japon, devrait être à la carte deux fois par an.

www.chediandermatt.com

1219 vins
15 vins servis au verre
222 vins suisses
19 pays référencés



2^e PLACE Etoiles et gourmets **Cheval Blanc, Bâle**

Peter Knogl dirige l'un des plus grands restaurants de Suisse qui fait partie des 100 meilleurs restaurants au monde. Il reste fidèle à son style mêlant haute cuisine française et accents d'Asie et de Méditerranée. Le sommelier, Christoph Kokemoor, a le don de transcender l'expérience gustative au travers de recommandations surprenantes.

www.chevalblancbasel.com

2^e PLACE Etoiles et gourmets **Focus, Vitznau**

Le chef Patrick Mahler propose une cuisine cosmopolite réalisée avec des produits de saison du monde entier. Les six caves retraçant quatre siècles d'histoire viticole attestent de sa passion pour le vin. Chaque cave est consacrée à un thème: celle dédiée au Château d'Yquem, par exemple, renferme plus d'une centaine de millésimes de ce liquoreux mythique, dont un 1811, le vin le plus ancien de l'établissement.

www.parkhotel-vitznau.ch

2^e PLACE Haute cuisine

La Terrasse, Interlaken

La sommelière Daniela Wüthrich accompagne le menu «Vo Hie» du chef Stefan Beer, réalisé à partir des meilleurs ingrédients dans un rayon de 40 km, d'une sélection de vins unique du canton de Berne. La cave de l'établissement compte aussi de grands Champagnes, un vaste choix de vins suisses et de grands crus français et européens, ainsi que des pépites du monde entier.

www.victoria-jungfrau.ch

3^e PLACE Haute cuisine

Krone Sihlbrugg

Le Krone Sihlbrugg possède une longue histoire. Thomas Huber et Monika Jans représentent la treizième génération et dirigent l'établissement avec amour, passion et dévouement. Thomas Huber propose un mélange original de plats classiques et de créations personnelles, que Monika Jans associe avec justesse pour un voyage gustatif unique en son genre.

www.krone-sihlbrugg.ch



Jack's Brasserie Bernee Classique

La Jack's Brasserie offre une cuisine de brasserie française à partir de produits de saison frais dans le respect du développement durable. Grand classique helvète, son escalope viennoise est d'ailleurs connue dans toute la ville. La sommelière en chef, Marie Christin Baunach, propose une vaste sélection de crus suisses, de vins européens et de grands noms du monde entier. La carte fait la part belle à la Suisse et comprend 53 vins blancs et 56 vins rouges des 23 cantons viticoles suisses. Cette sélection ravit les convives. Un autre événement attire les foules tous les jeudis: le BBT (Big Bottle Thursday), l'occasion d'ouvrir des bouteilles de 6, 12 et 18 litres. Les vins servis au verre sont classés en fonction de leurs arômes pour aider les convives à faire leur choix. Les vins doivent raconter une histoire. Pour ce faire, quoi de mieux que d'être en contact direct avec les vignerons et les producteurs? Développement durable et proximité sont les maîtres mots pour mettre en avant les produits suisses. Pour Marie Christin Baunach, l'âme d'un vin réside dans les méthodes de vinification durables employées, c'est pourquoi les vins issus de l'agriculture biologique sont identifiés sur la carte.

www.schweizerhof-Berne.ch

500 vins
20 vins servis au verre
124 vins suisses
14 pays référencés



Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 5/13

Lenkerhof



Wunderbrunnen Opfikon

A la source

Situé tout près de l'aéroport de Zurich, sur l'ancienne place d'Opfikon, Wunderbrunnen est une source secrète quasi intarissable de plaisir. L'entrepreneur Roger Hirzel a fait revivre une ancienne tradition et, après d'importants travaux de rénovation, a rouvert Wunderbrunnen en septembre 2014, qui anime depuis lors l'ancienne place du village. La carte réunit plus de 3500 vins, dont 130 vins servis au verre. Cette diversité unique traduit la passion et la ferveur du propriétaire Roger Hirzel. Au fil des ans, il a glané plus de 40 000 bouteilles de vins régionaux, mais aussi internationaux, ainsi que des raretés. La cave offre une vue saisissante. Il est même possible d'acheter des vins à emporter. Sur demande, des dégustations sont organisées dans la cave. La cuisine de Stephan Spiess se caractérise par des produits régionaux frais de saison. Il met en scène des plats légers avec un grand raffinement. Si vous passez dans la région, arrêtez-vous un midi pour déguster ses savoureux menus. Le soir, l'établissement propose d'accompagner les plats du menu de saison d'un verre de vin rare. L'équipe de serveurs qui œuvre aux côtés du gérant, Paulo Teixeira, transmet sa passion et ses connaissances pour aider les convives à faire leur choix.

www.wunderbrunnen-opfikon.ch

3590 vins

130 vins servis au verre

309 vins suisses

16 pays représentés

2^e PLACE Cuisine traditionnelle

Zwysighaus, Bauen

Une curiosité vorace, la joie de découvrir de nouvelles associations et une remise en question permanente, voilà ce qui caractérise Angela Hug. Cerise sur le gâteau pour les convives: elle aime à partager son savoir et son expérience. Elle a une anecdote passionnante à raconter avec chaque vin qu'elle sert, et ce dans un lieu empli d'histoire.

www.zwysighaus.ch

3^e PLACE Cuisine traditionnelle

Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau

«Le vin, c'est notre passion», telle est la devise de l'équipe du Kemmeriboden. Cet amour du vin transparait à la lecture de la carte, tandis que la cuisine créative d'inspiration traditionnelle transforme chaque repas au Landgasthof Kemmeriboden-Bad en une expérience gustative unique. Le chef Max Biggemann et le directeur Simon Zsolt sont aux petits soins pour leurs convives.

www.kemmeriboden.ch



Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 7/13

Lenkerhof





Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
https://www.vinum.eu/ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 8/13

Lenkerhof



Smith and de Luma

Duo savoureux

Le restaurant Steakhouse Smith and de Luma est l'union parfaite de deux univers. Un lieu de passion et de créativité. Situé dans l'un des rares bâtiments industriels du quartier tendance de Binz à Zurich, cet établissement associe des plats et des vins extraordinaires. Le restaurant, né de la collaboration entre l'affineur de viande schaffhousois Luma et le négociant en vin zurichois Smith & Smith, offre la quintessence de ces deux mondes. «The Strong Room Edition» réunit une vaste collection des vins les plus fins et délicats, qui ne sont servis qu'à Smith and de Luma. Elle renferme plus de 900 vins issus de dix pays différents. On y trouve notamment des pépites venues de Bordeaux, de Bourgogne, des Etats-Unis et de Suisse. On y rencontre aussi de grandes bouteilles exclusives, très difficiles à dénicher. Dès les premières pages, la carte indique les vins préférés des clients (Good Stuff). Les amateurs de viande seront comblés par l'offre du restaurant. Les meilleures pièces de viande de Luma Delikatessen sont préparées aux petits oignons et font scintiller les yeux des convives. Les végétariens, quant à eux, peuvent se délecter de créations originales, comme les ravioli maison. Du poisson est également au menu. Les employés des bureaux du quartier ne sont pas les seuls à apprécier le menu du midi, qui est renouvelé régulièrement.

www.smithanddeluma.ch

900 vins
16 vins servis au verre
60 vins suisses
10 pays référencés

2^e PLACE Design et scène

Tisch und Wohnkultur, Bülach

Un triptyque de l'épicurisme: table, espace de vie et culture. Dans leur restaurant, Monika et Michael Schnieper célèbrent la convivialité avec une cuisine régionale.

Un bon verre de vin suisse vient parachever le tableau. Convaincu de leur diversité et – il va de soi – de leur qualité, le couple fait la part belle aux vins suisses.

www.tisch-wohnkultur.ch

3^e PLACE Design et scène

Baltho Bar + Kitchen, Zurich

Implanté au cœur du quartier de Niederdörfli à Zurich, le Baltho Küche und Bar ne brille que par son bar à l'heure actuelle: depuis son inscription au concours en mars, le restaurant est fermé pour rénovation. On se retrouve au bar pour un apéritif, agrémenté de tapas raffinés, ou pour un digestif. Chacun trouvera son bonheur dans la carte des cocktails.

www.balthokuechebar.ch

SWISS WINE LIST AWARD 2019

Prix spéciaux

Restaurant Rechberg 1837 Zurich

ANTAN

L'année indiquée dans le nom a-t-elle une signification et, si oui, laquelle? La réponse est simple et explique le concept: ce restaurant situé dans la vieille ville de Zurich n'utilise que des produits non transformés, qui auraient pu être dénichés au marché en 1837, à l'ère pré-industrielle. Il va même plus loin: les gérants Celine Horst, Carlos Navarro, Alexander et Raffael Guggenbühl travaillent avec des pro-

ducteurs de races d'animaux et de variétés de légumes anciennes. Ils ne proposent, en outre, que des vins suisses. La carte des vins ou «carte au trésor», un objet unique qui fait aussi office de livre de cave, renferme de petites pépites, que le sommelier aimerait bien pouvoir déguster.

www.rechberg1837.com



Restaurant Gustav Zurich

BULLES

En septembre 2017, l'ouverture de la Gustav Pâtisserie a connu un écho pétillant chez les initiés, à tel point que les réserves de Champagne ont été vite épuisées. Peter di Gallo a alors demandé aux experts en vin Daniel Wrede et David Martinez, amis du patron, Antonio Colaïanni, d'élaborer une carte de vins effervescents d'exception, un défi qu'ils ont relevé haut la main. Son souhait était de voir même

la Franciacorta figurer sur la carte. Aujourd'hui, cette carte se compose de deux tiers environ de Champagne de vigneron-encaveurs, d'un tiers de noms prestigieux et d'une petite sélection d'excellents vins effervescents de toute l'Europe. Mention spéciale pour l'offre au verre et les prix abordables.

www.gustav-zuerich.ch



Château de Villa Sierre

VALAIS

S'imposer des limites ne restreint pas le choix, mais l'enrichit, comme le montre le restaurant du Château de Villa: la carte des vins hors du commun de ce manoir au cœur du Valais rassemble 650 crus valaisans de 110 producteurs. Le restaurant, qui jouxte le Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, est géré par une fondation qui s'inscrit dans la promotion de la viticulture et les échanges

culturels et artistiques au sein du canton. La carte met à l'honneur des produits traditionnels locaux, comme la raclette, différents types de fondues ou de la viande de porc séchée. La carte des vins au verre change chaque semaine et les vins sont proposés à la vente à emporter.

www.chateaudevilla.ch





Alpenblick Wilderswil SUISSE

A la vue de cette Bible du vin, le cœur de tout amoureux de vins suisses se met à battre la chamade. Le livre de cave d'Yvonne et de Richard Stöckli est désormais bien connu des membres du jury du Swiss Wine List Awards, qui sont impatients d'en découvrir les nouveautés. Et il y en a chaque année. La passion pour le vin suisse qu'ils nourrissent depuis des décennies s'exprime de manière unique

dans leur carte des vins. Pour que les convives ne se sentent pas submergés d'informations, Yvonne Stöckli les conseille et leur présente les élégantes raretés et les découvertes pleines de fraîcheur qui, associées aux créations de son mari, leur feront passer une délicieuse soirée.

www.hotel-alpenblick.ch



Boutique-Hotel Schlüssel SPIRITUEUX

Gabrielle et Daniel Aschwanden-Huber travaillent au Schlüssel depuis 1998. Pour mettre leur devise «Simple, frais et bon» en application, point de carte: le chef se déplace en salle pour définir le menu en fonction des goûts de chacun. La carte des vins emmène les convives dans toute la Suisse, même dans le petit canton d'Uri représenté par un vin tranquille et un mousseux, et à travers l'Europe. La sélection

d'alcools forts est impressionnante. Une immense attention aux détails a été accordée lors de l'élaboration de cette sélection unique en son genre, qui s'est vu décerner le prix spécial «Alcools forts» par le jury. On y trouve des alcools exotiques, comme du gin d'Afrique du Sud ou du Japon, mais aussi des spiritueux locaux.

www.schluesel-beckenried.ch





Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
https://www.vinum.eu/ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 12/13

Lenkerhof

Le Swiss Wine List Award

C'est déjà la troisième fois qu'est organisé le Swiss Wine List Award de VINUM, sous le patronage du Schweizer Sommelierverband. Une fois encore, les vins suisses répondent présents sur la quasi-totalité des cartes, ce qui atteste de leur rôle majeur. La carte des vins constitue la vitrine d'un restaurant en matière de sommellerie et grâce à une présentation claire, qui commence par un sommaire précis, elle fournit de premières orientations au client. La carte des vins doit être organisée en fonction de l'origine géographique de chaque domaine et être en accord avec le menu pour retrouver les mêmes régions dans le verre que dans l'assiette. La diversité de l'offre joue aussi un rôle déterminant: elle ne doit pas comprendre que des noms prestigieux vendus à prix d'or. Une sélection personnelle et réfléchie à des prix abordables permet de stimuler les ventes. Un assortiment intéressant et varié de vins servis au verre témoigne d'un certain savoir-faire. La prise en main de la carte revêt aussi une grande importance, c'est pourquoi le jury tient tant à recevoir les cartes originales et non une photocopie sans âme pour délibérer. Le choix d'une police adaptée et l'utilisation discrète d'éléments graphiques pour organiser les pages assurent une bonne lisibilité. La présentation doit aussi être soignée: personne n'a envie de parcourir une liste, qui ressemblerait surtout au catalogue d'un débit de boissons.

Le jury

Bruno-Thomas Eltschinger président du jury, président du Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS, vice-président de l'ASSP pour la Suisse
Aurélien Blanc vice-président du Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS | **Johannes Brons** négociant en vin et restaurateur
Elio Frapolli restaurateur | **Carsten Fuss** membre de l'Académie du vin
René Graf sommelier | **Miriam Grischott** membre de l'Académie du vin
Alice Koller maître d'hôtel et sommelière diplômée du SFS/ASSP
Sandor Meszaros sommelier | **Nicole Rutz** sommelière vice-présidente du Sommelier Verband Deutschschweiz SVS | **Anna Valli** sommelière
Thomas Vaterlaus rédacteur en chef de VINUM.



SWISS WINE LIST AWARD 2019

CHIFFRES CLÉS DU SWISS WINE LIST AWARD

225

CARTES DES VINS

28

CARTES DES VINS JUGÉES EXCELLENTES

44

CARTES DES VINS JUGÉES TRÈS BONNES

65

CARTES DES VINS JUGÉES BONNES

Sous le parrainage de:



Nous tenons à remercier chaleureusement les partenaires du Swiss Wine List Award:





primcom

Vinum - Le magazine européen du vin
8050 Zürich
044/ 268 52 40
https://www.vinum.eu/ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 10
Fläche: 530'607 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 39.3

Referenz: 74068202
Ausschnitt Seite: 13/13

Lenkerhof

Les lauréats et les concurrents primés

DESIGN ET SCÈNE

★★★★★
Smith and de Luma, Zurich www.smithandeluma.ch
★★★★☆
Baltho Bar + Kitchen, Zurich balthokuechebar.ch
Chez Crettol, Küssnacht 044 910 03 15
Rechberg 1837, Zurich www.rechberg1837.com
Tisch und Wohnkultur, Bülach www.tisch-wohnkultur.ch

HAUTE CUISINE

★★★★★
Restaurant Adler, Fläsch www.adlerfaesch.ch
Beatus Wellness & Spa Hotel, Merligen-Thunersee www.beatus.ch
Jack's Brasserie, Berne www.schweizerhof-Berne.ch
Krone Sihlbrugg, Sihlbrugg-Hirzel www.krone-sihlbrugg.ch
Hotel Saratz/Jugendstil Restaurant, Pontresina www.saratz.ch
La Terrasse, Interlaken www.victoria-jungfrau.ch

★★★★☆
Restaurant Adler, Fläsch www.adlerfaesch.ch
Beatus Wellness & Spa Hotel, Merligen-Thunersee www.beatus.ch
Jack's Brasserie, Berne www.schweizerhof-Berne.ch
Krone Sihlbrugg, Sihlbrugg-Hirzel www.krone-sihlbrugg.ch
Hotel Saratz/Jugendstil Restaurant, Pontresina www.saratz.ch
La Terrasse, Interlaken www.victoria-jungfrau.ch
Belle Epoque, Spiez www.eden-spiez.ch
Brücke, Niedergösgen www.restaurant-bruecke.com
Dal Mulin, St. Moritz www.dalmulin.ch
Landhotel Hirschen, Erlinsbach/Aarau www.hirschen-erlinsbach.ch
Hotel Moosegg, Emmenmatt www.moosegg.ch
Hotel Restaurant Nest- und Bietschhorn, Blatten www.nest-bietschhorn.ch
Hôtel Restaurant de l'Ours, Suglez www.hotel-ours.ch
Orsini, Zurich www.savoy-zuerich.ch
Restaurant Oliveiras, Lachen www.oliveiras.ch
Rössli, Bad Ragaz www.roessli-ragaz.ch
RED, Vals www.7152.com
Gaststube zum Schössli St. Gallen, St. Gallen www.schoessli-sg.ch

★★★★☆
L'Auberge Martin et Gander, Baulmes www.lauberge.ch
The Restaurant, Zurich www.thedoldergrand.com
Ristorante Mono, St. Moritz www.monopol.ch
Restaurant Römerhof, Arbon www.roemerhof-arbon.ch
Rössli Illnau, Illnau www.roessli-illnau.ch
Hotel Restaurant Schönbühl, Hilterfingen am Thunersee www.schoenbuehl.ch
Hôtel de Ville, Vaulruz www.hoteldevillevaulruz.ch
Oh de Vie, Lenk www.Lenkerhof.ch

ETOILES ET GOURMETS

★★★★★
La Bagatelle Im Hotel Le Grand Chalet, Gstaad www.grandchalet.ch
Cheval Blanc Im Grand Hotel Les Trois Rols, Basel www.lestroisrois.com
Einsteinst Gourmet, St. Gallen www.einsteinst.ch
focus Im Park Hotel Vitznau, Vitznau www.parkhotel-vitznau.ch
Grand Restaurant Suvretta Haus, St. Moritz www.suvretthouse.ch
Gustav Restaurant + Champagne Bar, Zurich www.gustav-zuerich.ch
Incantare, Heiden www.fernsicht-heiden.ch
The Japanese Restaurant, Andermatt www.thechediandermatt.com
Restaurant Kronenstübel Im Grand Hotel Kronenhof, Pontresina www.kronenhof.com

Meridiano im Kursaal Berne, Berne www.kursaal-Berne.ch
20/20 Restaurant, Zurich www.20-20.ch
Restaurant Pavillon, Zurich www.waupavillon.ch
The Restaurant, Andermatt www.thechediandermatt.com
Osteria TRE, Bubendorf www.badubendorf.ch
Truube Gais, Gais A www.truube.ch
Alpine Gourmet Prato Bornl Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt www.zermatterhof.ch
★★★★☆
Hotel Alpenblick, Wilderswil www.hotel-alpenblick.ch
Alpenblick Adelboden, Adelboden www.alpenblick-adelboden.ch
Wirtschaft zur Burg, Melien www.wirtschaftzurburg.ch
Domaine de Châteauvieux, Peney Dessus www.chateauvieux.ch
Le Mont Blanc, Crans-Montana www.lecrans.com
La Riva, Lenzerheide www.lariva.ch
Spettacolo, Lenk www.Lenkerhof.ch
dasRestaurant im Seepark, Thoune www.seepark.ch

CUISINE TRADITIONNELLE

★★★★★
Restaurant Cheminots, Brig www.ambassador-brig.ch
Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau www.kemmeriboden-bad.ch
Restaurant Opus, Lucerne www.restaurant-opus.ch
Restaurant zur Post, Riedholz www.restaurantzurpost.ch
Stüvetta, Sils-Baselgia www.randolina.ch
Wunderbrunnen, Opfikon www.wunderbrunnen.ch
Zwysyghaus, Bauen www.zwysyghaus.ch
★★★★☆
Gasthaus St. Anton, Egozwil www.st-anton.ch
Stump's Alpenrose, Wildhaas www.stumps-alpenrose.ch
Auberge Communale La Balance, Dailiens www.auberge-abalance.ch
Auberge de la Croix d'or, Yens www.auberge-communale-yens.ch
Eintracht Restaurant, Kestenholz www.eintrachtkestenholz.ch
Leafs Restaurant, Zurich www.leafs-restaurant.ch
Hotel Laaxerhof, Laax www.laaxerhof.ch
Restaurant du Lac, Le Pont www.restaurantdulaclepont.com
Restaurant Militärgarten, Lucerne www.militaergarten-luzern.ch
Brasserie Le Mirage, Stans www.brasserie-lemirage.ch
Restaurant La Parenthèse, La Chaux-de-Fonds www.la-parenthese.ch
Restaurant Popina, Filzbach www.roemerturm.ch
Gasthaus Rössli, Wil www.roessli-wil.ch
Swiss-Chalet Restaurant, Merlichschachen www.swiss-chalet.ch
Restaurant Seerose, Meisterschwanden www.seerose.ch
Restaurant Seeraus, Beckenried www.seeraus.ch
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon www.seedamm-plaza.ch
Boutique-Hotel Schlüssel, Beckenried www.schuessel-beckenried.ch
Château de Villa, Sierre www.chateaudevilla.ch
Hotel Waldhaus am See, St. Moritz www.waldhaus-am-see.ch

★★★★☆
Hotel Restaurant Anker, Lucerne www.hotel-restaurant-anker.ch
Beat's Fischatelier, Brienz www.hotel-brienz.ch
Oberlis Bahnhofli, Nottwil www.bahnhofli-nottwil.ch
Hotel Belvoir Restaurant & Grill, Rüschlikon hotel-belvoir.ch
Wirtschaft Brandenberg, Zug www.brandenberg.ch
Landgasthof Breilfeld, Rotkreuz www.breilfeld.ch
Bergtrotte Osterfingen, Osterfingen www.bergtrotte.ch
Bilstenhof, Altendorf www.bilstenhof.ch
Curtovino, Baggwil www.curtovino.ch
Casa Novo - Restaurant & Vinoteca, Berne www.casa-novo.ch
La Contrée, Muraz www.lacontrée.ch
Hotel Eiger, Mürren www.hoteleiger.com
Restaurant zum Grünen Glas, Zurich www.gruenesglas.ch
Auberge de la Gare Grandvaux, Grandvaux www.aubergegrandvaux.ch

Parkhotel Gunten, Gunten www.parkhotel-gunten.swiss
Antico Grotto Ticino, Mendrisio www.grottoticino.ch
La Gloria, Kempthal www.golf-kyburg.ch
Green Garden, Hildisrieden www.golf-sempach.ch
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen www.zurheimat.ch
Hirschen Stammheim, Oberstammheim www.hirschenstammheim.ch
Restaurant Kreuzstube, Lyss www.kreuz-lyss.ch
Kunsthausestaurant Zurich, Zurich www.kunsthausestaurant.ch
Kaiser's Reblau, Zurich www.kaisers-reblau.ch
Restaurant Laph, Lucerne www.de-la-paix.ch
Hotel Restaurant Landhaus, Münster www.landhaus-obergoms.ch
Restaurant zum Löwen Messen GmbH, Messen www.loewen-messen.ch
Landhaus Liebefeld, Liebefeld www.landhaus-liebefeld.ch
La Marmite, Grindelwald www.kirchbuel.ch
Restaurant du Club Nautique, Morges www.restaurant-cnm.ch
Berggasthaus Niederbauen, Emmetten www.berggasthaus-niederbauen.ch
Onkel Tom's Restaurant, Grindelwald www.onkel-toms.ch
Restaurant Opera, Zurich www.restaurantopera.ch
Café Perroquet Vert, Bienne www.perroquetvert.ch
Hotel Posta, Rueras www.posta-rueras.ch
Zunfthausestaurant Pfister, Lucerne www.restaurant-pfister.ch
Rössli Säriswil, Säriswil www.roessli-saeriswil.ch
Restaurant Rheingerbe, Stein am Rhein www.rheingerbe.ch
Landgasthof Schönbühl, Uttenen-Schönbühl www.gasthof-schoenbuehl.ch
Zum See, Zermatt www.zumsee.ch
Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg www.hotel3sternen.ch

Hotel Restaurant Schiffände, Birrwil www.hotel-restaurant-schiffaende.ch
Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht am Rigi www.hotel-restaurant-seehof.ch
Serta, Lamone www.senta.ch
Gasthaus Schupfen, Diessenhofen www.schupfen.ch
Schloss Seeburg, Kreuzlingen www.schloss-seeburg.ch
Wirtschaft Schöneegg, Wädenswil www.schoeneegg.ch
Sagibelz, Murg www.sagibelz.ch
Restaurant Tol et moi, Berne www.tolietmoi.ch
Gasthof Tell, Gsikon www.gasthof-tell.ch
Ristorante uno e più, Kriens www.unoeplu.ch
Ristorante Una Storia della Vita, Sempach www.unastoria.ch
Seehof Valbella, Valbella www.seehof-valbella.ch
Walsertal Sertig, Davos Sertig www.walsertal.ch
Landgasthof Wartegg, Müllheim-Wigoltingen www.landgasthof-wartegg.ch
Restaurant Ziegelhüsi, Stettlen www.ziegelhuesi.ch

LES PRIX SPÉCIAUX

Sommeliers Best: prix spécial décerné à la carte des vins qui a reçu la note la plus élevée
Prix Ueli Prager: prix spécial du jury décerné à la carte la plus innovante et la plus insolite
Prix Swiss Wine: prix spécial décerné à la meilleure carte de vins suisses
Focus: prix spécial décerné à la meilleure carte de vins régionaux.
Alcools forts: prix spécial décerné à la meilleure sélection de spiritueux
Best Sparkling Selection: prix spécial décerné à la meilleure carte de vins effervescents



SWISS WINE LIST AWARD 2019

Kreativität und Genuss

Nicht eine jede Weinkarte führt ohne Umwege zum Genuss. Unübersichtliche Auflistungen machen es schwer, das Gewünschte zu finden oder sich einmal zu einer Neuentdeckung verführen zu lassen. Wir haben uns bereits zum dritten Mal auf die Suche nach der besten Weinkarte der Schweiz gemacht. Neben alten Bekannten gab es auch charmante Neuentdeckungen.

Text: Nicole Harreisser



Vinum / Europas Weinmagazin
8050 Zürich
044/ 268 52 60
<https://www.vinum.eu/ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13 212
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 16
Fläche: 536 398 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 80,5

Referenz: 74042602
Ausschnitt Seite: 2/15

Lenkerhof

SWISS WINE LIST AWARD 2019

The Japanese Restaurant
Andermatt

The Best

Den Weg in die Berge, hinauf nach Andermatt, sollte man auf jeden Fall wagen. Belohnt wird der Aufstieg mit einer einzigartigen Weinkarte: Head-Sommelier Simon Gustafsson und sein Team konnten auch in diesem Jahr die Jury überzeugen und holten sich neben dem Sieg in der Kategorie Gourmet & Sterne erneut auch den Gesamtsieg «Sommeliers Best» mit der absolut höchsten Punktzahl. Das Ambiente ist einzigartig und unkompliziert wie auch die erstklassigen authentischen japanischen Speisen von Executive-Chef Dietmar Sawyere und seinen Sushi-Mastern. Ein ungewöhnliches, aber vortrefflich funktionierendes Konzept für ein Haus dieser Kategorie.

www.chedianderematt.com

Fotos: ZVG



The Japanese Restaurant Andermatt

Sake & more

Ein Kleinod japanischer Eleganz inmitten der Schweizer Bergwelt. Durch zarte, weisse Leinenvorhänge schreitet man, den lauten, trubelhaften Alltag hinter sich lassend, in das durch Schlichtheit und Unaufgeregtheit bestechende Restaurant. Die perfekte Bühne für die folgenden herausragenden kulinarischen Kreationen der japanischen Küche. Wer bei der Zubereitung der Speisen zusehen will, nimmt Platz an der Bar oder erwartet den absoluten Hochgenuss in einem der herrlich bequemen Stühle. Aber was wäre ein solch grandioses Menü ohne eine korrespondierende Begleitung? Im «The Japanese Restaurant» steht Sake-Sommelier Daniel Merk den Gästen zur Seite. 99 Positionen umfasst die Sake-Karte derzeit und das Ziel ist, die grösste Sake-Kollektion Europas zu führen. Als Highlight konnten die Gäste in diesem Jahr bereits einen unpasteurisierten Sake geniessen. Da dieser nur 12 Wochen haltbar ist, wurden direkt nach Abschluss des Brauprozesses zwölf Flaschen zum Flughafen gebracht und auf dem direkten Weg weiter ins The Japanese. Unpasteurisierter Sake ist ausser-



halb Japans fast nicht zu bekommen. Eine echte Rarität, die zwei Mal im Jahr auf die Karte kommen soll. www.chediandermatt.com

1219 Weinpositionen

15 offene Weine

222 Schweizer Weine

19 Weinländer

2. PLATZ Gourmet & Sterne

Cheval Blanc, Basel

Peter Knogl führt eines der besten Restaurants der Schweiz, das auch zu den besten 100 Restaurants weltweit zählt. Er bleibt seinem Stil der französischen Haute Cuisine treu und lässt sich von mediterranen und asiatischen Inspirationen bereichern. Sommelier Christoph Kokemoor versteht es vortrefflich, mit seinen überraschenden Empfehlungen das kulinarische Erlebnis zu intensivieren. www.chevalblancbasel.com

2. PLATZ Gourmet & Sterne

Focus, Vitznau

Chef de Cuisine Patrick Mahler steht für eine weltoffene Küche mit saisonalen Produkten aus aller Welt. Die sechs Weinkeller mit einer Weinsammlung aus vergangenen Epochen stehen ihm in keinem Punkt nach. Jeder Keller ist einem Thema gewidmet, beispielsweise Château d'Yquem mit den drei Jahrgangskollektionen dieses spektakulären Süssweins, unter anderem dem 1811er als ältester eingelagerter Wein. www.parkhotel-vitznau.ch

Jack's Brasserie Bern

Klassiker

«Jack's Brasserie» steht für eine marktfrische, französische Brasserie-Küche unter Beachtung der Nachhaltigkeit und des saisonalen Angebots. Darüber hinaus werden Schweizerhof-Klassiker wie das stadtbekannte Wiener Schnitzel serviert. Head-Sommelière Marie Christin Baunach ergänzt das grosse schweizerische Angebot der Weinkarte mit Weinen aus Europa und Highlights aus der ganzen Welt. Der Fokus ist und bleibt die Schweiz. Bis zu 53 Weiss- und 56 Rotweine aus 23 Schweizer Weinregionen werden angeboten. Dieses Angebot wird von den Gästen begeistert ange-



nommen. Jeden Donnerstag steht noch eine besondere Attraktion auf dem Programm: Es werden am BBT (Big Bottle Thursday) Weinflaschen im Format von 6, 12 und 18 Litern geöffnet. Die Weine der Offenweinkarte sind nach den Aromen der Weine angeordnet, um den Gästen die Auswahl zu erleichtern. Die Weine sollen eine Geschichte erzählen und es ist leichter, eine Geschichte zu erzählen, wenn man den direkten Bezug zum Winzer und auch zum Produzenten hat. Nachhaltigkeit und Nähe spielen eine grosse Rolle für die Fokussierung auf Schweizer Produkte. Für Marie Christin Baunach liegt in der nachhaltigen Weinbereitung die «Seele» des Weines. Weine, die aus biologischem Anbau stammen, werden speziell auf der Weinkarte gekennzeichnet.

www.schweizerhof-bern.ch

500 Weinpositionen 20 Offene Weine 124 Schweizer Weine 14 Weinländer

SWISS WINE LIST AWARD 2019

2. PLATZ Gehobene Küche

La Terrasse, Interlaken

Das Menu «Vo Hie» von Küchenchef Stefan Beer mit besten Zutaten aus einem Umkreis von 40 Kilometer ergänzt Sommelière Daniela Wüthrich mit einer einzigartigen Weinbegleitung aus dem Kanton Bern. Grosse Champagner, eine breite Auswahl Schweizer Weine und edle Tropfen aus Frankreich, Europa und Trouvaillen aus der ganzen Welt liegen im Keller des Hauses.

www.victoria-jungfrau.ch

3. PLATZ Gehobene Küche

Krone Sihlbrugg

Die «Krone Sihlbrugg» blickt auf eine lange Tradition zurück. In der 13. Generation führen heute Thomas Huber und Monika Jans den Betrieb mit Liebe, Lust und Leidenschaft. Typisch ist der eigenständige und spezielle Mix klassischer Gerichte und Eigenkreationen von Thomas Huber, die Monika Jans mit passenden Weinen zur absoluten Genussreise verbindet.

www.krone-sihlbrugg.ch





SWISS WINE LIST AWARD 2019 Wunderbrunnen Opfikon

An der Quelle

Unweit des Zürcher Flughafens am Alten Dorfplatz in Opfikon gelegen, gilt der Wunderbrunnen als fast noch geheime Quelle für grandiosen Weingenuß. Unternehmer Roger Hirzel liess die einstige Tradition wieder aufleben und nach umfangreichen Renovierungsarbeiten öffnete der Wunderbrunnen im September 2014 neu und belebt seitdem den alten Dorfplatz des Ortes. Mehr als 3500 Weine stehen auf der Karte und auch 130 Weine werden im Offenausschank angeboten. In dieser einzigartigen Vielfalt des Weinkellers spiegelt sich die Passion und Leidenschaft des Inhabers Roger Hirzel wider. So hat er über die Jahre mehr als 40 000 Flaschen aus regionalen wie auch internationalen Weinen und Raritäten zusammengetragen. Der Blick in den Weinkeller ist verführerisch: Die Weine können auch über die Gasse gekauft werden. Auf Anfrage werden auch Degustationen im Weinkeller angeboten.

Frische und saisonale Zutaten aus der Region zeichnen die Küche von Stephan Spiess aus. Raffiniert setzt er leichte und marktfische Gerichte in Szene. Wann immer man in der Nähe ist, sollte man sich seine raffinierten Mittagsmenüs nicht entgehen lassen. Am Abend wird als Weinbegleitung auch eine glasweise Raritätenbegleitung zum saisonalen Menü angeboten. Das Serviceteam um Restaurantleiter Paulo Teixeira steht dem Gast bei der Auswahl des passenden Weines engagiert und mit viel Wissen zur Seite.

www.wunderbrunnen-opfikon.ch

3590 Weinpositionen
130 Offene Weine
309 Schweizer Weine
16 Weinländer

2. PLATZ Gutbürgerliche Küche Zwysighaus, Bauen

Stetige Neugierde, die Freude, neue Kombinationen zu entdecken. Bewährtes in neuen Kontext zu stellen. All dies zeichnet Angela Hug aus. Und das Schönste für die Gäste: Sie teilt ihr Wissen und ihre Erfahrung am liebsten direkt mit ihnen. Mit jedem Wein kann sie den Gästen eine eigene spannende Geschichte erzählen, und das an einem geschichtsträchtigen Ort.

www.zwysighaus.ch

3. PLATZ Gutbürgerliche Küche

Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau

«Wein ist unsere Passion», das ist der Leitspruch des Kemmeriboden-Teams. Die Liebe zum und für Wein spürt man beim Blättern in der Weinkarte und die kreative, aber doch traditionell inspirierte Küche lässt einen Abend im Landgasthof Kemmeriboden-Bad zu einen besonderen Erlebnis und Genuss werden. Küchenchef Max Biggemann und Restaurantleiter Simon Zsolt verwöhnen die Gäste.

www.kemmeriboden.ch





2. PLATZ Design & Szene

Tisch und Wohnkultur, Bülach

Fast eine Dreifaltigkeit des Genusses: Tisch, Wohnen und Kultur. Monika und Michael Schnieper zelebrieren in ihrem Restaurant Gastfreundschaft mit regionaler Küche. Abgerundet wird der Genuss mit einem guten Glas Schweizer Wein. Sie konzentrieren sich auf Schweizer Weine, da sie von deren Vielfalt und natürlich auch Qualität überzeugt sind.

www.tisch-wohnkultur.ch

3. PLATZ Design & Szene

Baltho Küche & Bar

Inmitten des Zürcher Niederdörfli gelegen, beeindruckt die Baltho-Küche und -Bar derzeit nur mit der Bar: Nach Einreichung zum Award startete man im März mit einer Neupositionierung des Restaurants und hat derzeit geschlossen. In der Bar trifft man sich auf einen Apéro mit feinen Häppchen oder zum Digestif nach dem Essen. Die Cocktailkarte lässt keine Wünsche offen.

www.balthokuechebar.ch



Smith and de Luma

Trendy Liaison

Wenn es um Maxime geht, dann ist man im «Restaurant Steakhouse Smith and de Luma» richtig. Ein Ort für Kreativität und Passion. Im szenigen Binz-Quartier in Zürich in einem der wenigen Industriebauten gelegen wird der Genuss von hervorragenden Weinen und Speisen vereint. Entstanden ist das Restaurant aus der Verbindung des Schaffhauser Fleisch-Veredlers von Luma mit der trendigen und umtriebigen Zürcher Weinhandlung Smith & Smith und es vereint das Beste aus beiden Bereichen.

«The Strong Room Edition» versammelt eine umfassende Sammlung der feinsten und hochkarätigsten Weine, die ausschliesslich im «Smith and de Luma» serviert werden. Die Liste umfasst mehr als 900 unterschiedliche Weine aus insgesamt zehn Ländern – von Bordeaux über Burgund bis zu den USA und der Schweiz. Es finden sich auch exklusive Grossflaschen im Sortiment, die nur schwer zu finden sind. Gleich zu Beginn der Karte wird auf besondere Empfehlungen bzw. die Lieblinge (Good Stuff) der Gäste hingewiesen. Carnivoren schätzen das Fleischangebot des Restaurants. Bestes Fleisch von Luma Delikatessen landet perfekt zubereitet auf dem Teller und lässt die Augen der Gäste strahlen. Auch für Vegetarier ist gesorgt: Hauseigene Kreationen wie hausgemachte Ravioli oder Fischgerichte stehen zur Auswahl. Auch das wechselnde Lunchmenü begeistert nicht nur Gäste der umliegenden Büros.

www.smithandeluma.ch

900 Weinpositionen
16 Offene Weine
60 Schweizer Weine
10 Weinländer

SWISS WINE LIST AWARD 2019

Sonderpreise

Restaurant Rechberg 1837 Zürich

ANNO

Hat die Jahreszahl im Namen etwas zu bedeuten und wenn ja, was? Die Antwort ist einfach und erklärt auch das Besondere: Im Restaurant werden ausschliesslich unverarbeitete Lebensmittel verwendet, ganz wie vor der Industrialisierung um 1837 in Zürich. Aber es geht noch einen Schritt weiter: Die Betreiber Celine Horst, Carlos Navarro, Alexander und Raffael Guggenbühl suchen den direkten Kontakt zu Züchtern

alter Tierrassen und Gemüsesorten. Auch bei den Getränken kommen nur Schweizer Produkte ins Glas. Die Weinkarte, die «Schatzkarte», die ein absolutes Unikat ist und gleichzeitig als Kellerbuch fungiert, beherbergt so manche Preziose, den Sommelier Raffael gern selbst getrunken hätte.

www.rechberg1837.com



Restaurant Gustav Zürich

BUBBLES

Im September 2017 fand die Eröffnung der «Gustav Patisserie» einen sprudelnden Ausklang in illustrierter Runde. Nachdem alle Champagner des Hauses geleert waren, stellte Peter de Gallo die Frage, ob da nicht mehr geht, und gab den Auftrag, die beste Champagnerkarte zu machen. Federführend waren dabei Weinexperte Daniel Wrede und David Martinez, Freunde und Weggefährten des Patrons Antonio

Colaianni. Sein Anliegen war, auch Franciacorta mit in die sprudelnde Karte aufzunehmen. Heute führt die Karte rund zwei Drittel Winzerchampagner neben einem Drittel grosser Namen und eine Auswahl an hochkarätigen Schäumern aus Europa. Bemerkenswert ist das Offenangebot und die faire Kalkulation.

www.gustav-zuerich.ch



Château de Villa Sierre

WALLIS

Das Beschränkung keine Einschränkung, sondern eine Bereicherung sein kann, zeigt sich im Restaurant «Château de Villa»: Es vereinen sich auf dieser ganz aussergewöhnlichen Weinkarte 650 Walliser Cru von 110 Weinproduzenten. Betrieben wird das Restaurant von einer Stiftung, die sich der Förderung des Weinbaus und des kulturellen und künstlerischen Austausches des Kantons verschrieben hat. Traditionelle,

heimische Produkte wie Raclette, verschiedene Fondues, Trockenfleischspezialitäten vom Alpenferkel stehen auf der typischen Walliser Karte. Die Offenweinkarte wechselt wöchentlich und die Weine können in der haus-eigenen Vinothek über die Gasse für Zuhause gekauft werden.

www.chateauvilla.ch



Alpenblick Wilderswil

SWISS

Beim Anblick dieser Weinbibel schlägt das Herz eines jeden Liebhabers Schweizer Weine höher. Mittlerweile ist das Weinbuch von Yvonne und Richard Stöckli auch den Juroren des Swiss Wine List Awards gut bekannt, und sie sind gespannt, was es Neues zu entdecken gibt. Und das gibt es jedes Jahr aufs Neue. Ihre Jahrzehnte andauernde Leidenschaft für Schweizer Weine schlägt sich auf einzigartige Weise in ihrer

Weinkarte nieder. Damit die Gäste nicht von der Flut erschlagen werden, steht Yvonne Stöckli mit Rat und Tat zur Seite und führt den Gast durch die feinen Raritäten und frischen Entdeckungen hin zu einem genussvoller Abend mit Kreationen ihres Mannes und der passenden Flasche Wein.

www.hotel-alpenblick.ch





Boutique-Hotel Schlüssel Beckenried

GEIST

Gabrielle und Daniel Aschwanden-Huber wirken seit 1998 im «Schlüssel». Um ihr Motto «Einfach, frisch und gut» umzusetzen, gibt es keine Speisekarte, der Chef kommt an den Tisch, um das Menü persönlich abzustimmen. Die Weinkarte führt den Gast durch die Schweiz, selbst aus dem kleinen Kanton Uri findet sich ein Wein und sogar ein Schaumwein. Auch aus Europa sind einige interessante Gewächse zu finden. Be-

sonders zu beachten ist die Auswahl an Hochprozentigem. Mit viel Liebe zum Detail ist eine unvergleichliche Auswahl entstanden, die von der Jury mit dem Sonderpreis «Hochprozentiges» ausgezeichnet wurde. Es finden sich Exoten wie Gin aus Südafrika oder Japan, aber auch heimische Brände.

www.schlüssel-beckenried.ch





Der Swiss Wine List Award



WEINKARTEN
MIT SEHR GUT
BEWERTET

65

WEINKARTEN
MIT GUT BEWERTET

FACTS ZUM
SWISS WINE LIST AWARD

225

WEINKARTEN

28

WEINKARTEN
MIT AUSGEZEICHNET
BEWERTET

44



Bereits zum dritten Mal wurde der Swiss Wine List Award von VINUM unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbands durchgeführt. Erneut zeigte sich, dass Schweizer Weine nahezu auf allen Karten vertreten sind und eine wichtige Rolle spielen.

Die Weinkarte ist das Aushängeschild in Sachen Weinkompetenz des Restaurants und mit einer übersichtlichen Gestaltung, die bereits beim korrekten Inhaltsverzeichnis beginnt, wird dem Gast eine erste Orientierung gegeben. Der Aufbau der Weinkarte gestaltet sich nach der geografischen Lage des Betriebs und steht in Harmonie mit dessen Speisenangebot, Regionalität im Glas und auf dem Teller. Die Vielfalt des Angebots ist ebenso entscheidend, es sollten nicht nur grosse Namen aufgelistet sein und das eventuell auch noch zu Mondpreisen. Ein überlegtes, individuelles Sortiment zu fairen Preisen fördert den Abverkauf. Mit einem spannenden, wechselnden Angebot an Offenausschankweinen wird zusätzlich Kompetenz gezeigt.

Des Weiteren ist der haptische Eindruck entscheidend, weswegen die Jury grossen Wert darauf legt, dass ihnen die Originalkarte vorgelegt wird und keine lose Blattsammlung. Gute Lesbarkeit wird durch die Wahl einer geeigneten Schriftart und dezentem Einsatz grafischer Elemente zur Gliederung der Seiten gewährleistet. Die Gestaltung muss ansprechend sein, niemand will sich durch eine Liste arbeiten, die mehr nach dem Produktkatalog eines Getränkehändlers aussieht.

Die Jury

Bruno-Thomas Eltschinger Juryvorsitzender, Präsident Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS, ASSP-Vizepräsident National für die Schweiz
Aurelien Blanc Stv. Präsident Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS
Johannes Brons Weinhändler und Gastronom **Elio Frapolli** Gastronom
Carsten Fuss Weinakademiker **René Graf** Sommelier **Miriam Grischott** Weinakademikerin **Alice Koller** Eidg. Diplom-Maitre d'Hôtel und Diplom-Sommelière SFS/ASSP **Sandor Meszaros** Sommelier **Nicole Rutz** Vizepräsidentin Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS **Anna Valli** Sommelière **Thomas Vaterlaus** VINUM-Chefredaktor

SWISS WINE LIST AWARD 2019

Alle Gewinner und prämierten Teilnehmer im Überblick

DESIGN & SZENE

★★★★★

Smith and de Luma, Zürich www.smithandeluma.ch

★★★★☆

Baltho Küche & Bar, Zürich balthokuechebar.ch

Chez Crettol, Küsnacht 044 910 03 15

Rechberg 1837, Zürich www.rechberg1837.com

Tisch und Wohnkultur, Bülach www.tisch-wohnkultur.ch

GEHOBENE KÜCHE

★★★★★

Restaurant Adler, Fläsch www.adlerflaesch.ch

Beatus Wellness & Spa Hotel, Merligen-Thunersee www.beatus.ch

Jack's Brasserie, Bern www.schweizerhof-bern.ch

Krone Sihlbrugg, Sihlbrugg-Hirzel www.krone-sihlbrugg.ch

Hotel Saratz /Jugendstil Restaurant, Pontresina www.saratz.ch

La Terrasse, Interlaken www.victoria-jungfrau.ch

★★★★☆

Restaurant Adler, Fläsch www.adlerflaesch.ch

Beatus Wellness & Spa Hotel, Merligen-Thunersee www.beatus.ch

Jack's Brasserie, Bern www.schweizerhof-bern.ch

Krone Sihlbrugg, Sihlbrugg-Hirzel www.krone-sihlbrugg.ch

Hotel Saratz /Jugendstil Restaurant, Pontresina www.saratz.ch

La Terrasse, Interlaken www.victoria-jungfrau.ch

Belle Epoque, Spiez www.eden-spiez.ch

Brücke, Niedergösgen www.restaurant-bruecke.com

Dal Mullin, St. Moritz www.dalmullin.ch

Landhotel Hirschen, Erlinsbach/Aarau www.hirschen-erlinsbach.ch

Hotel Moosegg, Emmenmatt www.mooslegg.ch

Hotel Restaurant Nest- und Bietschhorn, Blatten
www.nest-bietschhorn.ch

Hôtel Restaurant de l'Ours, Sugiez www.hotel-ours.ch

Orsini, Zürich www.savoy-zuerich.ch

Restaurant Oliveiras, Lachen www.oliveiras.ch

Rössli, Bad Ragaz www.roessli-ragaz.ch

RED, Vals www.7132.com

Gaststuben zum Schiössli St. Gallen, St. Gallen www.schloessli-sg.ch

★★★★☆

L'Auberge Martin et Gander, Baulmes www.lauberge.ch

The Restaurant, Zürich www.thedoldergrand.com

Ristorante Mono, St. Moritz www.monopol.ch

Restaurant Römerhof, Arbon www.roemerhof-arbon.ch

Rössli Illnau, Illnau www.roessli-illnau.ch

Hotel Restaurant Schönbüli, Hiltterfingen am Thunersee
www.schoenbuehl.ch

Hôtel de Ville, Vaulruz www.hoteldevillevaulruz.ch

Oh de Vie, Lenk www.Lenkerhof.ch

GOURMET & STERNE

★★★★★

La Bagatelle im Hotel Le Grand Chalet, Gstaad www.grandchalet.ch

Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

www.lestroisrois.com

Einstein Gourmet, St. Gallen www.einstein.ch

focus im Park Hotel Vitznau, Vitznau www.parkhotel-vitznau.ch

Grand Restaurant Suvretta Haus, St. Moritz www.suvrettahouse.ch

Gustav Restaurant + Champagner Bar, Zürich

www.gustav-zuerich.ch

Incantare, Heiden www.fernsicht-heiden.ch

The Japanese Restaurant, Andermatt www.thechediandermatt.com

Restaurant Kronenstübel im Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

www.kronenhof.com

Meridiano im Kursaal Bern, Bern www.kursaal-bern.ch

20/20 Restaurant, Zürich www.20-20.ch

Restaurant Pavillon, Zürich www.aupavillon.ch

The Restaurant, Andermatt www.thechediandermatt.com

Osteria TRE, Bubendorf/BL www.badbubendorf.ch

Truube Gais, Gais AR www.truube.ch

Alpine Gourmet Prato Borni Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt

www.zermatterhof.ch

★★★★☆

Hotel Alpenblick, Wilderswil www.hotel-alpenblick.ch

Alpenblick Adelboden, Adelboden www.alpenblick-adelboden.ch

Wirtschaft zur Burg, Mellen www.wirtschaftzurburg.ch

Domaine de Châteauvieux, Peny Dessus www.chateauvieux.ch

Le Mont Blanc, Crans-Montana www.lecrans.com

La Riva, Lenzerheide www.lariva.ch

Spettacolo, Lenk www.Lenkerhof.ch

dasRestaurant im Seepark, Thun www.seepark.ch

GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

★★★★★

Restaurant Cheminots, Brig www.ambassador-brig.ch

Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau www.kemmeriboden-bad.ch

Restaurant Opus, Luzern www.restaurant-opus.ch

Restaurant zur Post, Riedholz www.restaurantzurpost.ch

Stüvetta, Siis-Baselgia www.randolina.ch

Wunderbrunnen, Opfikon www.wunderbrunnen.ch

Zwysyghaus, Bauen www.zwysyghaus.ch

★★★★☆

Gasthaus St. Anton, Egolzwil www.st-anton.ch

Stump's Alpenrose, Wildhaus www.stumps-alpenrose.ch

Auberge Communale La Balance, Dallens www.auberge-labalance.ch

Auberge de la Croix d'or, Yens www.auberge-communale-yens.ch

Eintracht Restaurant, Kestenholz www.eintrachtkestenholz.ch

Leafs Restaurant, Zürich www.leafs-restaurant.ch

Hotel Laaxerhof, Laax www.laaxerhof.ch

Restaurant du Lac, Le Pont www.restaurantdulaclepont.com

Restaurant Militärgarten, Luzern www.militaergarten-luzern.ch



Brasserie Le Mirage, Stans www.brasserie-lemirage.ch
Restaurant La Parenthèse, La Chaux-de-Fonds www.la-parenthese.ch
Restaurant Popina, Flizbach www.roemerturm.ch
Gasthaus Rössli, Wil SG www.roessli-wil.ch
Swiss-Chalet Restaurant, Merlischachen www.swiss-chalet.ch
Restaurant Seerose, Meisterschwanden www.seerose.ch
Restaurant Seeraus, Beckenried www.seeraus.ch
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ www.seedamm-plaza.ch
Boutique-Hotel Schlüssel, 6375 Beckenried
www.schluessel-beckenried.ch
Château de Villa, Sierre www.chateaudevilla.ch
Hotel Waldhaus am See, St. Moritz www.waldhaus-am-see.ch
 ★ ★ ★ **Hotel Restaurant Anker, Luzern** www.hotel-restaurant-anker.ch
Beat's Fischateller, Brienz www.hotel-brienz.ch
Oberlis Bahnhofli, Nottwil www.bahnhoefli-nottwil.ch
Hotel Belvoir Restaurant & Grill, Rüschiikon hotel-belvoir.ch
Wirtschaft Brandenberg, Zug www.brandenberg.ch
Landgasthof Breitfeld, Rotkreuz www.breitfeld.ch
Bergtrotte Osterfingen, Osterfingen www.bergtrotte.ch
Bilstenhof, Altendorf www.bilstenhof.ch
Curtovino, Baggwil www.curtovino.ch
Casa Novo - Restaurants & Vinoteca, Bern www.casa-novo.ch
La Contrée, Muraz www.lacontree.ch
Hotel Eiger, Mürren www.hoteleiger.com
Restaurant zum Grünen Glas, Zürich www.gruenesglas.ch
Auberge de la Gare Grandvaux, Grandvaux
www.aubergegrandvaux.ch

Parkhotel Gunten, Gunten www.parkhotel-gunten.swiss
Antico Grotto Ticino, Mendrisio www.grottoticino.ch
La Gloria, Kempthal www.golf-kyburg.ch
Green Garden, Hildisrieden www.golf-sempach.ch
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen www.zurheimat.ch
Hirschen Stammheim, Oberstammheim www.hirschenstammheim.ch
Restaurant Kreuzstube, Lyss www.kreuz-lyss.ch
Kunsthausrestaurant Zürich, Zürich www.kunsthausrestaurant.ch
Kaiser's Reblaub, Zürich www.kaisers-reblaub.ch
Restaurant Lapin, Luzern www.de-la-paix.ch
Hotel Restaurant Landhaus, Münster www.landhaus-obergoms.ch
Restaurant zum Löwen Messen GmbH, Messen
www.loewen-messen.ch
Landhaus Liebefeld, Liebefeld www.landhaus-liebefeld.ch
La Marmite, Grindelwald www.kirchbuel.ch
Restaurant du Club Nautique, Morges www.restaurant-cnm.ch

Berggasthaus Niederbauen, Emmetten
www.berggasthaus-niederbauen.ch
Onkel Tom's Restaurant, Grindelwald www.onkel-toms.ch
Restaurant Opera, Zürich www.restaurantopera.ch
Café Perroquet Vert, Biel www.perroquetvert.ch
Hotel Posta, Rueras www.posta-rueras.ch
Zunftrestaurant Pfister, Luzern www.restaurant-pfister.ch
Rössli Säriswil, Säriswil www.roessli-saeriswil.ch
Restaurant Rheingerbe, Stein am Rhein www.rheingerbe.ch
Landgasthof Schönbühl, Utenen-Schönbühl
www.gasthof-schoenbuehl.ch
Zum See, Zermatt www.zumsee.ch
Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg www.hotel3sternen.ch
Hotel Restaurant Schifflände, Birwil
www.hotel-restaurant-schifflaende.ch
Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht am Rigi
www.hotel-restaurant-seehof.ch
Serta, Lamone www.serita.ch
Gasthaus Schupfen, Diessenhofen www.schupfen.ch
Schloss Seeburg, Kreuzlingen www.schloss-seeburg.ch
Wirtschaft Schöneegg, Wädenswil www.schoenegg.ch
Sagibeiz, Murg www.sagibeiz.ch
Restaurant Toi et moi, Bern www.toietmoi.ch
Gasthof Tell, Gisikon www.gasthof-tell.ch
Ristorante uno e più, Kriens www.unoeplus.ch
Ristorante Una Storia della Vita, Sempach Stadt www.unastoria.ch
Seehof Valbella, Valbella www.seehof-valbella.ch
Walsertal Sertig, Davos Sertig www.walsertal.ch
Landgasthof Wartegg, Müllheim-Wigoltingen
www.landgasthof-wartegg.ch
Restaurant Ziegelhüsi, Stettlen www.ziegelhuesi.ch

DIE SPEZIALPREISE

Sommeliers Best: Spezialpreis für die Weinkarte mit der absoluten Höchstnote
Ueli-Prager-Preis: Jury-Sonderpreis für die ungewöhnlichste neuartigste Weinkarte der Gegenwart
Swiss-Wine-Preis: Spezialpreis für die Weinkarte mit einem besonderen Augenmerk auf Schweizer Weine
Im Fokus: Spezialpreis für die Weinkarte mit einem besonderen Augenmerk auf eine spezielle Region/Land
Hochprozentiges: Spezialpreis für die beste Spirituosenauswahl
Best Sparkling Selection: Spezialpreis für die umfangreichste Schaumweinauswahl



31. LENKER JAZZTAGE, 12. – 21.7.2019



FOTO: PD/ZVG

Big Daddy Wilson

Mitte Juli wird Lenk traditionsgemäß zur Hochburg des Jazz, Swing, Dixie und Blues. Mit Streetbands, Platzkonzerten und Galas werden an der Lenk diese Musikstile zelebriert. Seit 1989 beleben die Jazz Tage Lenk den Ferienort am Fusse des Wildstrubels. Das Festival ist heute aus Lenk nicht mehr wegzudenken und begeistert jeweils zehn Tage das Publikum. Auch bei der 31. Ausgabe spürt man den Spirit der Südstaaten.

Startschuss ist am 12. Juli um 16:00 h mit der Parade der **Tinto Brass Street Band** durchs Dorf und abends folgt das erste Konzert auf dem Kronenplatz mit der **Steppin Stompers Dixieland Band**. Der traditionelle Jazz Train fährt auch dieses Jahr am 13. Juli wieder von Lenk nach Saanen und zurück mit der Tinto Brass Street Band an Bord (14:00 h ab Bahnhof) und bereits ab 11:00 h spielen die **Jazzburgers** beim Hotel Kreuz. Abends dann auf dem Kronenplatz die grosse Jazzlounge 1920 – The Roaring 20ies Show. Präsentiert wird eine Zeitreise durch die Vereinigten Staaten der berühmten 1920er-Jahre mit Gesang, Steptanz, Burlesque und viel guter Musik.

An der Sonntagsmatinee fetzt die **Boogie Connection** über die Tasten. Abends wird im Hotel Lenkerhof mit der **Pocket Jukebox** cooler Groove von einer heissen Band zelebriert und in Kombination mit einem leckeren Jazzbuffet geboten. Auch unter der Woche wird schon tagsüber, aber auch abends geswingt, am Montag mit der **Louisiana Hot Seven** und den **South West Oldtime Allstars feat. Trevor Richards**, am Dienstag mit **Red Garter** und den **Festival-**

Teachers All Stars, am Mittwoch um 13:00 h auf dem Kronenplatz das Kinderkonzert mit **Ueli Schmetzer** und abends mit den **New Orleans Experience**. Am Donnerstag sind die legendären **Dixie Ramblers** um 11:00 h im Café Kuhnen, und am Abend wird es dann richtig fetzig. Der grosse Bluesman **Big Daddy Wilson** beherrscht Lenk mit einer grossartigen Bluesshow. Soeben ist sein neuestes Album "Deep In My Soul" fertiggestellt worden und das Publikum darf sich auf eine groovy Night einstellen. Am Freitag wird bereits das Wochenende eingeläutet, um 11:00 h mit der **Frytig Jazzband**, anschliessend gibt es um 16:00 h ein besonderer Leckerbissen zu geniessen. **Henry!** Das grosse New Orleans Projekt der in Zürich lebenden deutschen Saxophonistin **Nicole Johännngen** zusammen mit den amerikanischen Partnern **Jon Ramm** (tb), **Steven Glenn** (sousaphone), **Paul Thibodeaux** (dr). Mit **Sandy Patton & Strings** "The Saga Of Reflection Perspectives" kommt eine grosse Lady des Jazzgesangs an die Lenk. Während 20 Jahren hat Patton an der Jazzschule Bern doziert, Hunderte von Sängerinnen und Sängern ausgebildet und grandiose Konzerte gefeiert. Das Abschlusswochenende beginnt um 10:00 h auf dem Bülberg by Lenkerhof. Zu einem Fröhschoppen oder Mittags-Plättli spielt erneut die Formation **Henry**. Eine Zeitreise erwartet den Zuhörer am Nachmittag auf dem Kronenplatz. Mit der 1994 gegründeten **Steamboat Rats Jazzband** erlebt der Zuhörer ein Repertoire aus Traditional Jazz mit Ohrwürmern aus der Feder eines Louis Armstrong oder Jelly Roll Morton, aber auch Good Ol' Nawlins-Feeling at it's best. Abends das grosse Gala-Konzert mit der legendären **Barrelhouse Jazzband**. 1953 gegründet und immer noch existent. Zwar haben im Verlaufe der Jahre immer wieder Musiker gewechselt, aber das Feuer lodert noch immer. Beendet werden die 31. Lenker Jazztage traditionell mit dem Mittagskonzert auf dem Kronenplatz. Dieses Jahr mit einer weiteren legendären Band, der **Old Time Jungle Cats Dixieland Jazz Band**. Der erste Auftritt der Combo geht auf den 6. Oktober 1956 zurück. Und noch immer stehen sie auf der Bühne – jünger, frischer, swingender denn je. Kein Wunder, wenn ein derart kontinuierliches Wirken Spuren beziehungsweise Töne hinterlässt. Für die Fans von drivendem und swingendem Dixieland sind sie ein Begriff. *Peewee Windmüller*

Alle Infos unter www.jazztagelenk.ch



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 1/9

Lenkerhof

Hôtels wellness

La Région de Berne offre de nombreuses possibilités de loisirs bien-être et de détente. Découvrez une sélection d'hôtels wellness absolument uniques.

1

The Cambrian Adelboden



Lieu de refuge par excellence, le Cambrian Adelboden allie de manière exclusive tradition hôtelière alpine et confort moderne. Entouré de superbes paysages de montagnes, vous trouverez une nouvelle énergie, la paix et la détente au spa de l'hôtel. Wellness dans un décor de rêve

2

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

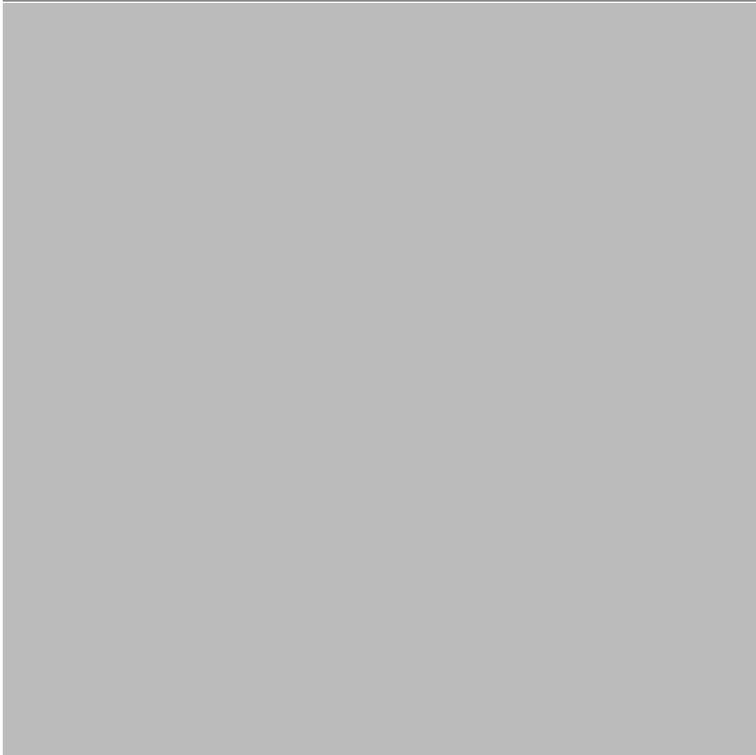
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 2/9

Lenkerhof



La vue sur les montagnes grandioses et la Jungfrau depuis le Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa à Interlaken vaut le déplacement à elle seule. Laissez-vous séduire par l'espace spa doté d'une grande piscine et d'un bassin extérieur d'eau saline. La détente avec une vue grandiose

3

Hotel Deltapark Vitalresort



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

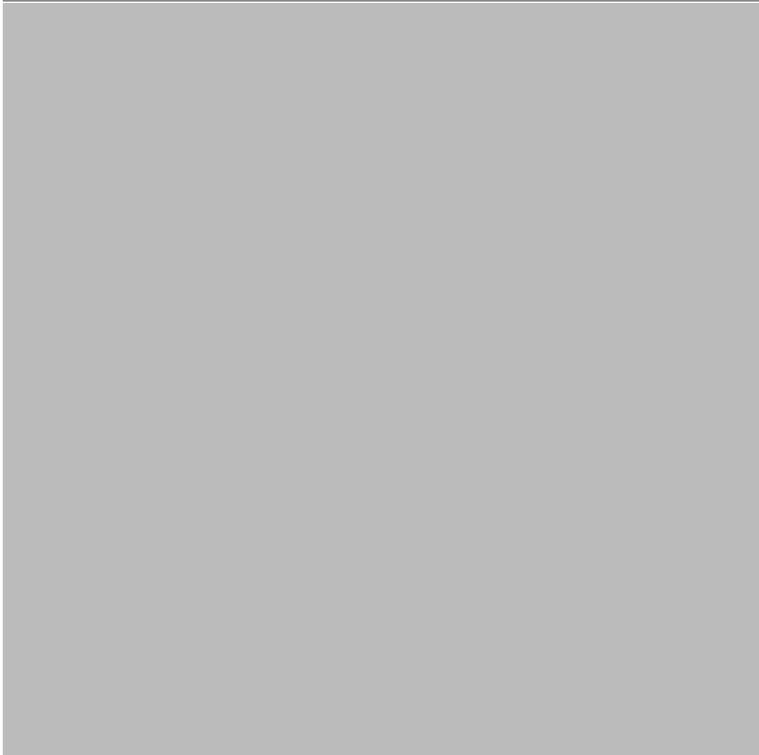
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 3/9

Lenkerhof



Entouré de deux réserves naturelles au bord du lac de Gwatt près de Thoune, l'hôtel Deltapark Vitalresort est à la fois une oasis de bien-être et une île de vacances dynamique. Deux villas sous tentes au bord du lac combinent des installations de fitness et de wellness avec des piscines intérieure et extérieure. Une oasis de bien-être entourée de réserves naturelles

4

Lenkerhof gourmet spa resort



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

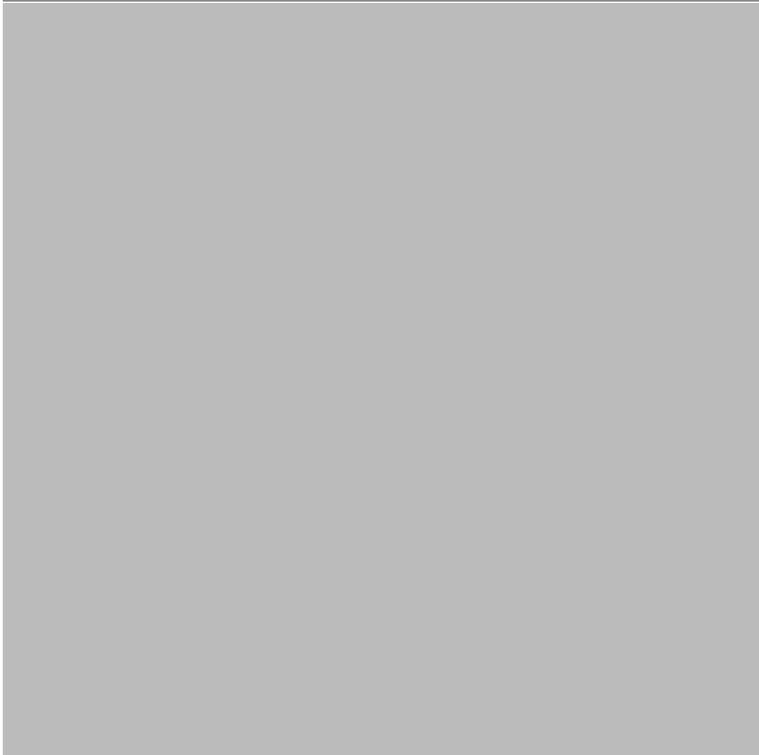
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 4/9

Lenkerhof



Sept sources insufflent leur énergie au «7sources» Beauty & Spa du complexe Lenkerhof à Lenk. Un bassin d'eau sulfureuse extérieur alimenté par la source de Balmen propre à l'hôtel, une piscine intérieure et un vaste espace sauna, rien de tel pour recharger les batteries. 7 sources pour faire le plein d'énergie

5

Arenas Resort Victoria-Lauberhorn



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

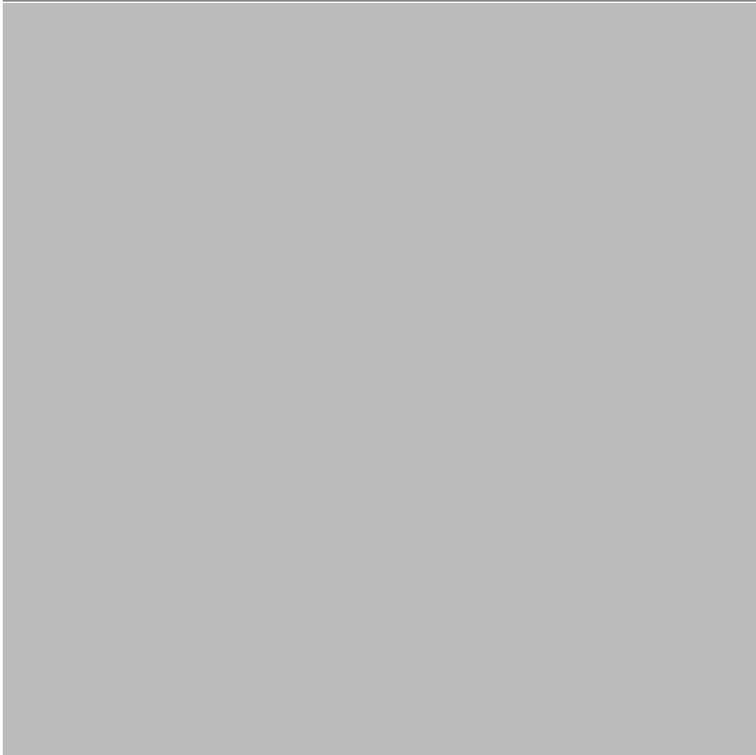
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 5/9

Lenkerhof



Wengen n'est pas seulement une station de ski: outre une superbe vue sur les montagnes alentour, l'oasis de bien-être de l'Arenas Resort Victoria-Lauberhorn offre notamment un bassin d'eau saline à 33° et une offre de massages riche et variée. Le tout dans une ambiance alpine. Wellness et ambiance alpine

6

Eiger Selfness Hotel



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

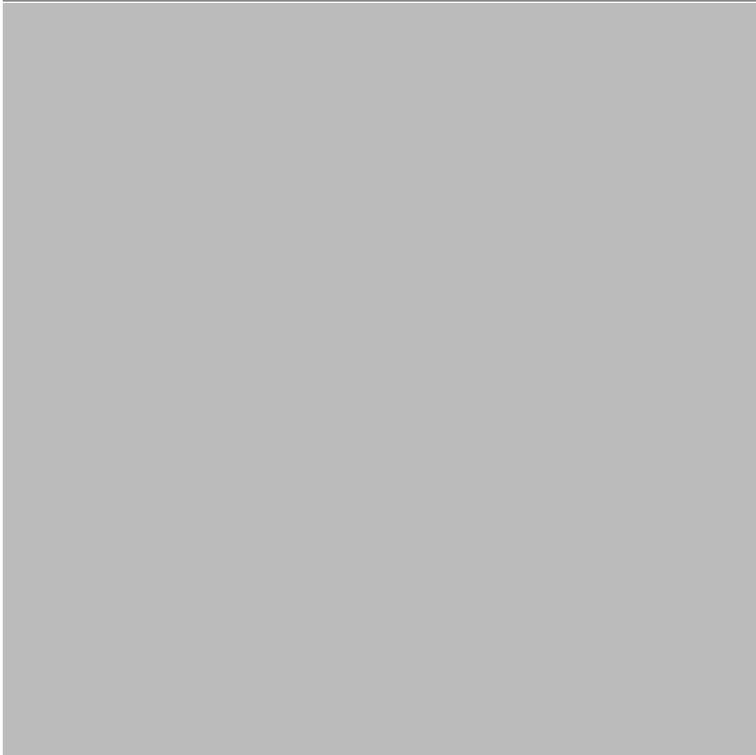
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 6/9

Lenkerhof



Avec son complexe balnéaire, un sauna finlandais, un sauna aux herbes, un bassin Kneipp et un jacuzzi d'eau fraîche, l'Eiger Selfness Hotel à Grindelwald répond à tous les désirs. Par ailleurs, le Privat SPA propose une expérience hors du commun. Selfness et Spa

7

Le Grand Bellevue Gstaad



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

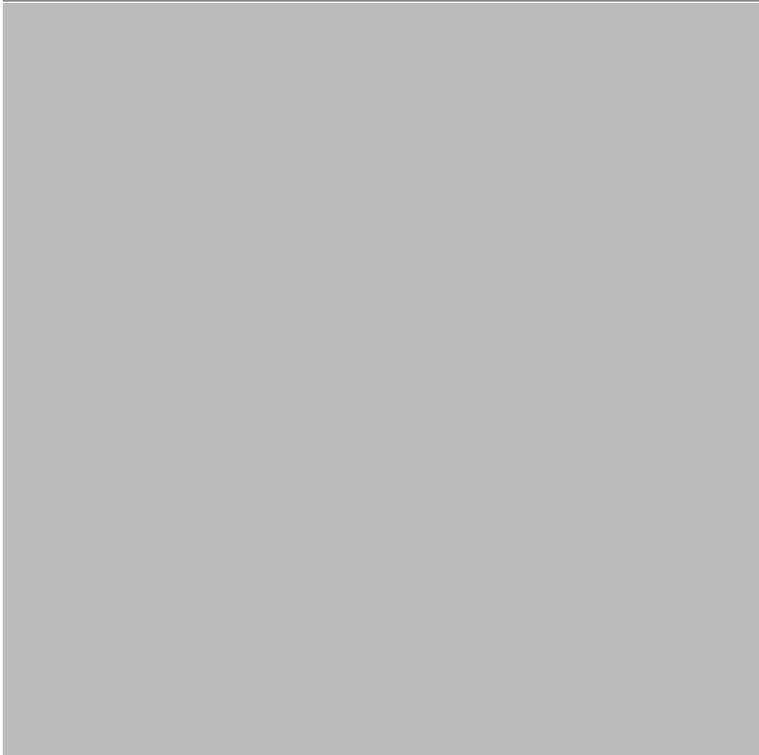
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 7/9

Lenkerhof



Entouré de silhouettes de montagnes idylliques, vous pourrez profiter de l'offre de relaxation exclusive au «Grand Spa» de l'hôtel «Bellevue» à Gstaad. Vous avez le choix entre 17 espaces bien-être – de l'oasis thermale à la piscine extérieure – pour créer votre propre univers wellness. Une offre de relaxation exclusive

8

The Alpina Gstaad



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



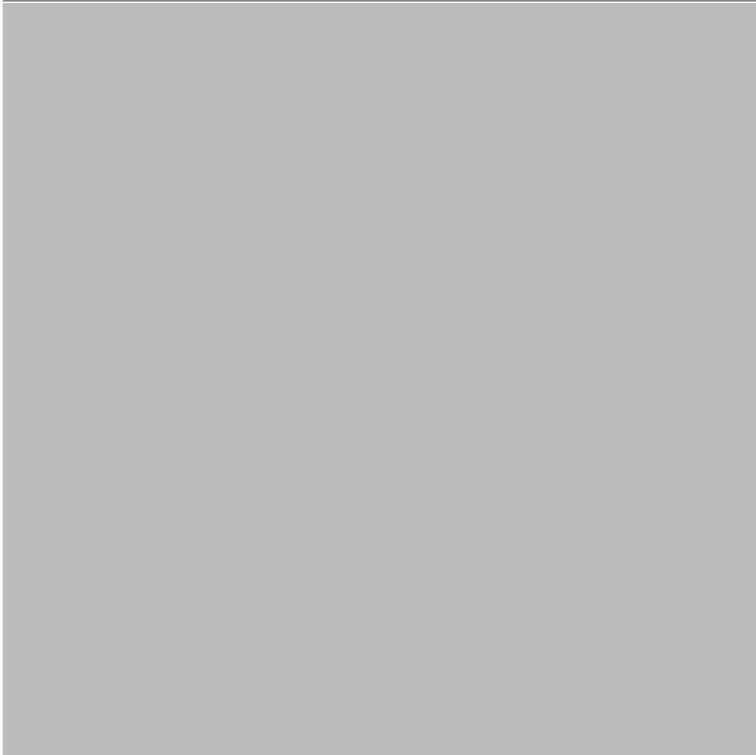
Web Ansicht



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 8/9

Lenkerhof



Éveillez tous vos sens, reprenez des forces: inspiré par les traditions asiatiques et les paysages pittoresques, le «Six Senses Spa» de l'«Alpina» à Gstaad, destination wellness de luxe, surprend les visiteurs avec son hammam, sa grotte de sel et ses piscines. Traditions asiatiques

9

Hotel Schweizerhof Bern & the Spa



Made in Bern
3005 Berne
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/fr/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Web Ansicht



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068572
Ausschnitt Seite: 9/9

Lenkerhof



Situé au cœur de Berne, l'Hôtel Schweizerhof Bern brille par son histoire riche en tradition et son espace bien-être exclusif. Sauna, hammam, piscine, mais aussi offres beauté et massages garantissent aux clients de l'hôtel et aux visiteurs d'un jour plaisir et détente. Wellness au cœur de la ville



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 1/9

Wellness hotels

The Region of Bern boasts a wide range of recreational and pamper options. Explore this selection of unique wellness hotels.

1

The Cambrian Adelboden



The Cambrian Adelboden offers a unique blend of Alpine hotel tradition and modern comfort – and is your personal refuge. Surrounded by beautiful mountain panoramas, you will be infused with fresh energy, peace and relaxation in the spa. Wellness against a spectacular backdrop

2

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

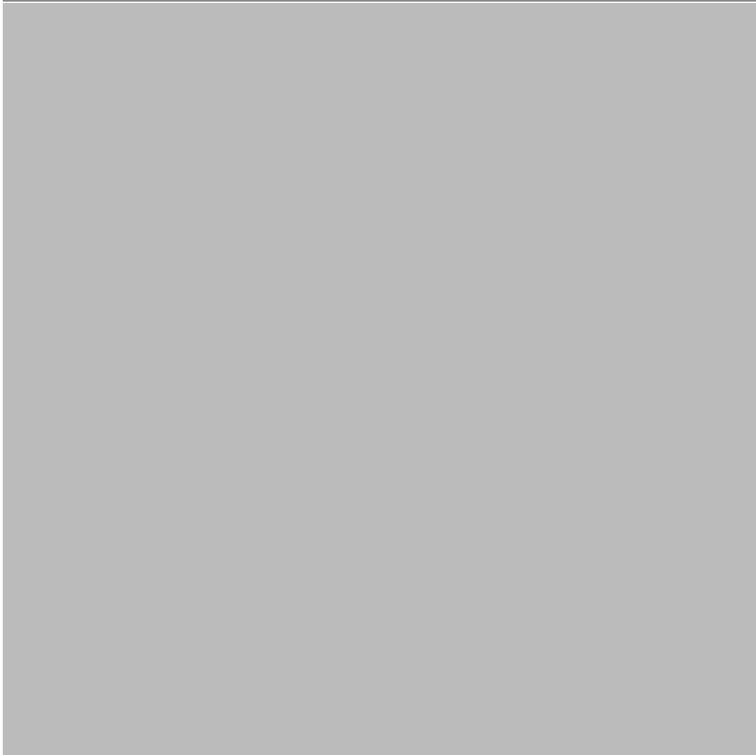
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 2/9

Lenkerhof



The view of the superb mountains and the Jungfrau massif alone is enough to recharge your batteries at the Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. As an extra, indulge yourself in the spa area with its large indoor swimming pool and outdoor brine pool. Relax with a magnificent view

3

Hotel Deltapark Vitalresort



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

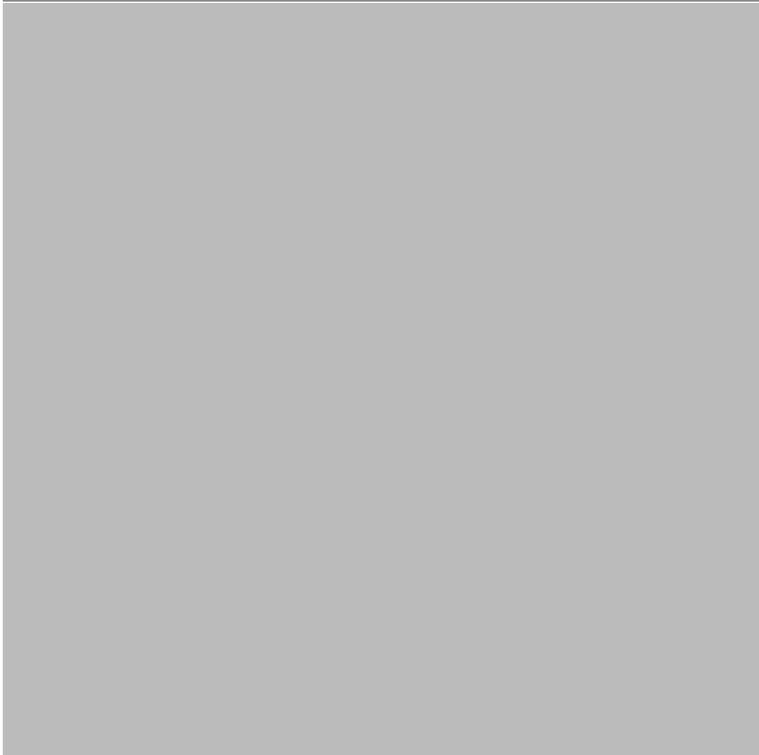
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 3/9

Lenkerhof



Surrounded by two nature reserves and set right on the lake shore in Gwatt near Thun: The Hotel Deltapark Vitalresort is just as much an oasis of well-being as an active recreational island. Two tent-like lakeside villas combine fitness and wellness facilities with indoor and outdoor pools. Wellness oasis amid nature reserves

4

Lenkerhof gourmet spa resort



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

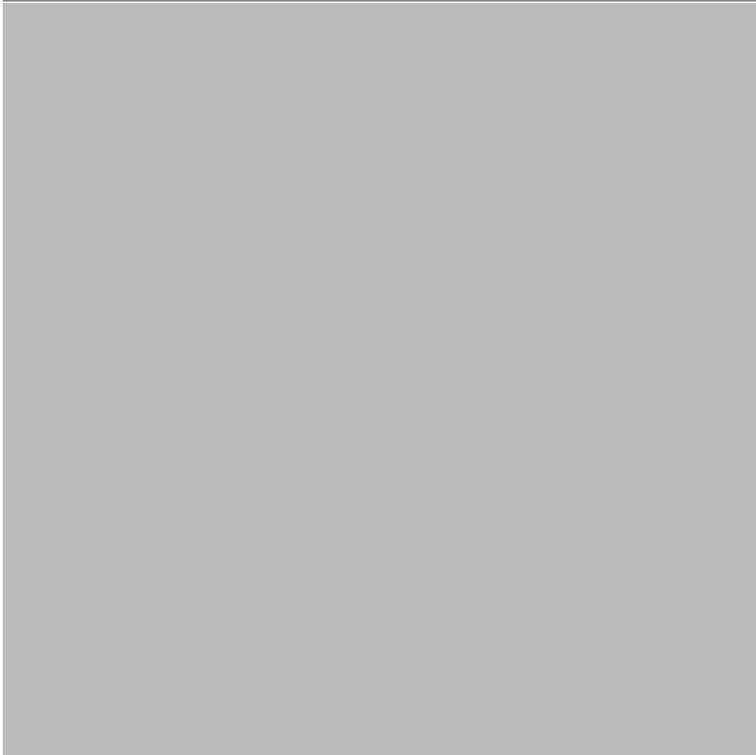
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 4/9

Lenkerhof



Seven springs produce the energy flow that underpins the "7sources" Beauty & Spa at the Lenkerhof in Lenk. It has an outdoor sulphur bath fed by the hotel's own rock spring, an indoor pool and a sauna landscape, so come and recharge your batteries. 7 springs for recharging your batteries

5

Arenas Resort Victoria-Lauberhorn



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



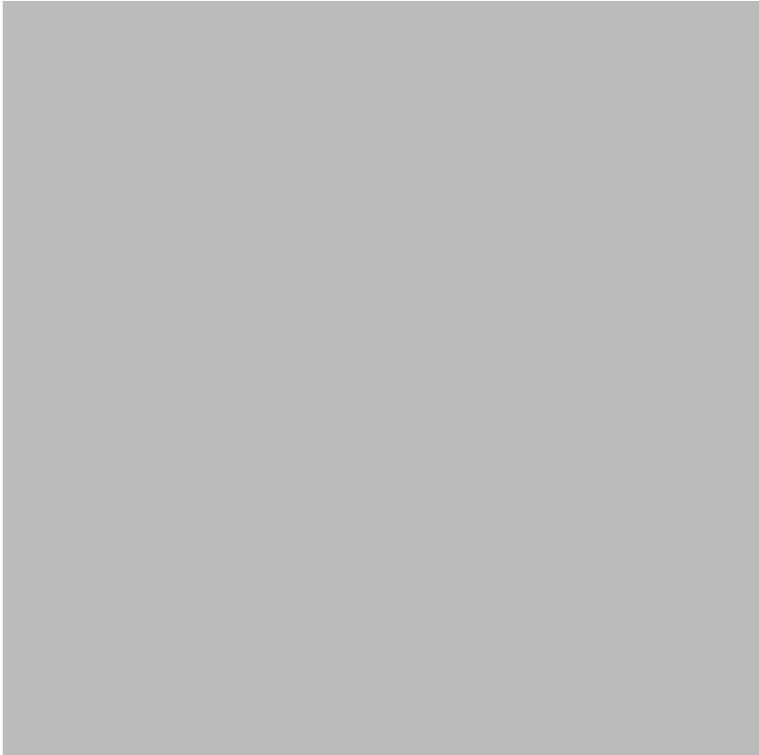
Web Ansicht



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 5/9

Lenkerhof



Wengen is not only a ski resort: This wellness oasis at the Arenas Resort Victoria-Lauberhorn offers more than just a magnificent view of the mountains. Offerings also include a 33-degree brine bath and a wide range of massage options. And all this in an Alpine ambiance. Wellness with Alpine flair

6

Eiger Selfness Hotel



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

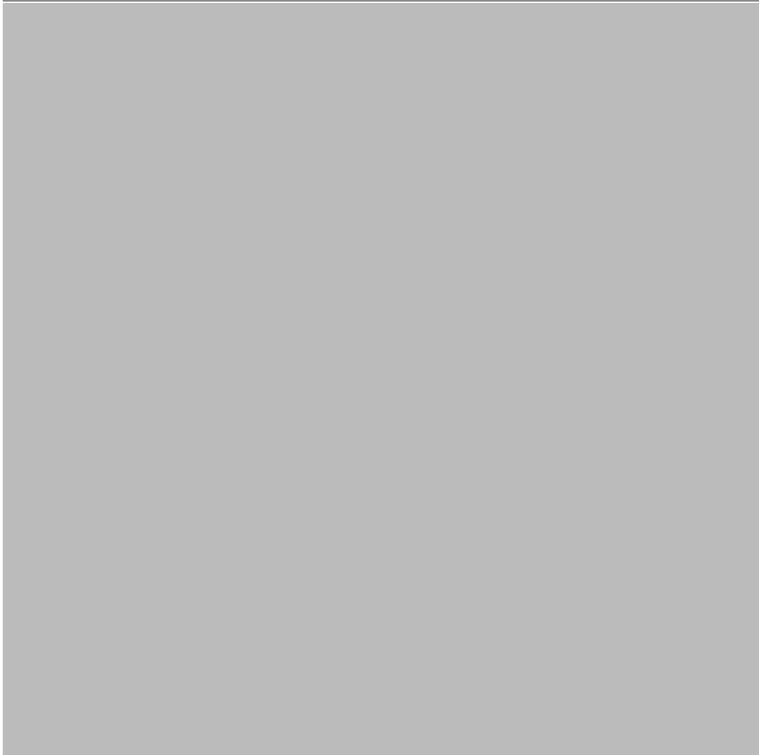
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 6/9

Lenkerhof



The Eiger Selfness Hotel in Grindelwald with its spa landscape, Finnish sauna, herbal sauna, Kneipp basin and blossom pool leaves nothing to be desired. The Private SPA also offers an extraordinary SPA experience. Selfness and spa

7

Le Grand Bellevue Gstaad



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

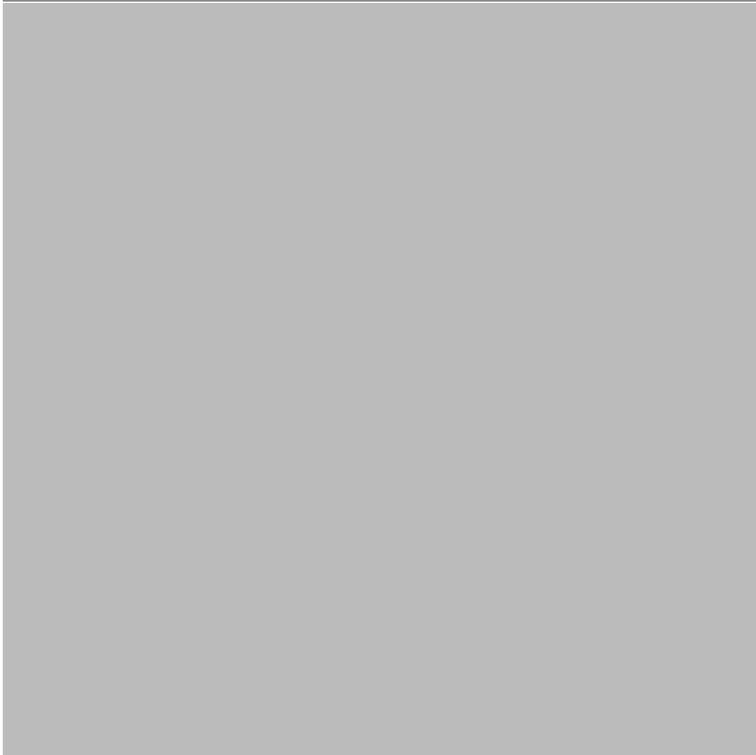
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 7/9

Lenkerhof



Set amid idyllic mountain silhouettes, the Le Grand Spa at the Bellevue, Gstaad boasts an exclusive range of recreational activities. Choose from 17 wellness areas – from the thermal oasis to the outdoor pool – to create your world of sheer indulgence. Exclusive recreational offer

8

The Alpina Gstaad



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

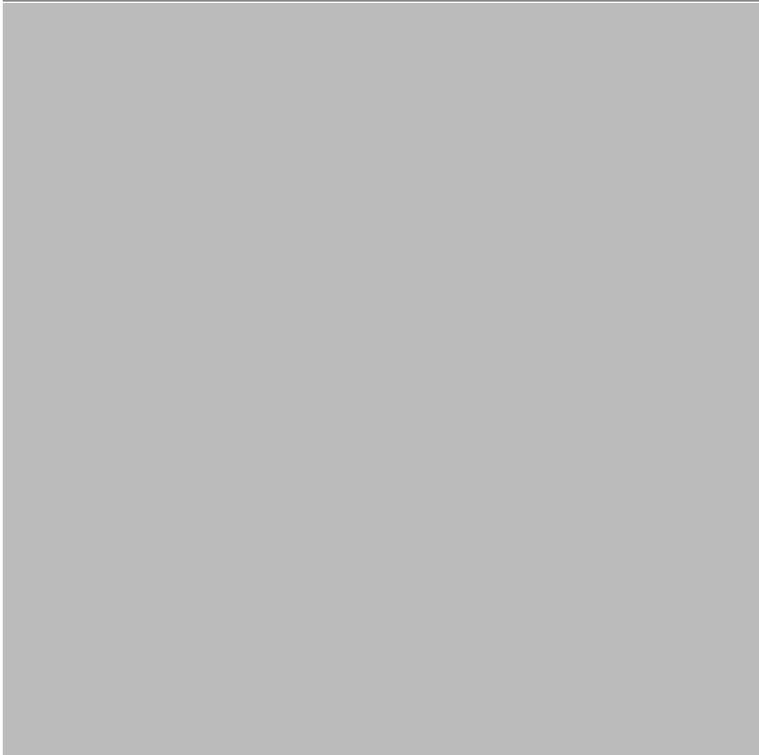
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 8/9

Lenkerhof



Indulge all your senses and draw strength: Inspired by Asian traditions and set in delightful scenic surroundings, the Six Senses Spa at The Alpina in Gstaad is sure to please as a luxurious wellness hotel with hammam, salt grotto and pool facilities. Asian traditions

9

Hotel Schweizerhof Bern & the Spa



Made in Bern
3005 Bern
031/ 300 33 00
www.madeinbern.com/en/

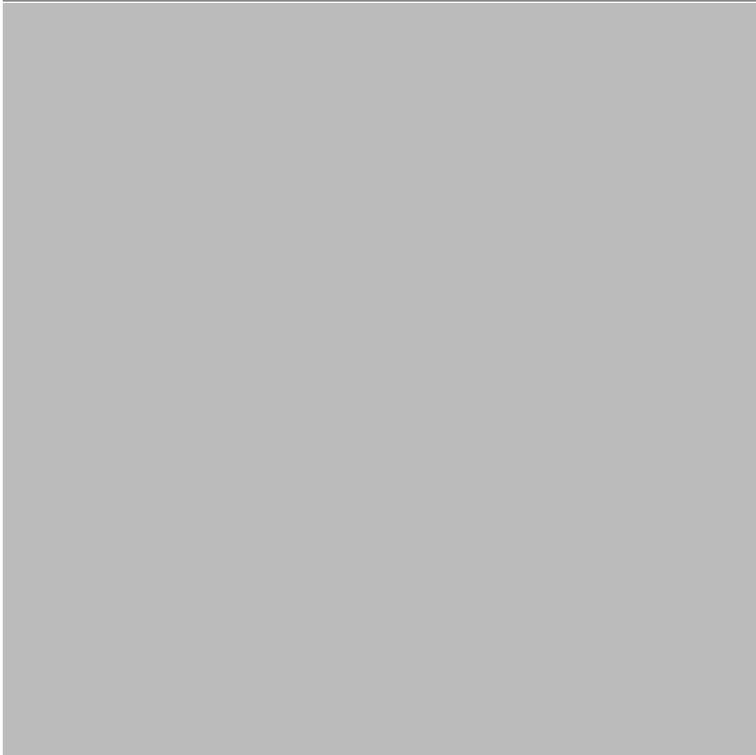
Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.1

Referenz: 74068571
Ausschnitt Seite: 9/9

Lenkerhof



Located in the heart of Bern, the Hotel Schweizerhof Bern impresses with its historical tradition and exclusive wellness area. In addition to sauna, hammam and pamper pool, the beauty services and range of massages for hotel and day guests guarantee pleasure and relaxation. Wellness in the heart of the city

«Remo's Wanderplausch» an der Lenk Remo Käser tankte mit Fans Kraft am Betelberg

49 Tage vor dem Saison-Highlight – dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest – hat Spitzenschwinger Remo Käser (22) zum exklusiven und gemütlichen «Remo's Wanderplausch» an der Lenk eingeladen.

Gemeinsam mit Remo Käser organisierten die Lenk Bergbahnen die erste Ausgabe von «Remo's Wanderplausch» an der Lenk. Tickets für den Wanderplausch konnten ausschliesslich auf Remo's Instagram-Account sowie bei seinen Partnern gewonnen werden. «Für mich war es eine tolle Gelegenheit, einen Teil meiner Social Media Gemeinschaft mal persönlich zu treffen und ihnen die herrliche Berglandschaft an der Lenk näher zu bringen», freute sich der Schwinger.

Rund 30 glückliche Gewinner, von Jung und Alt bis zur Familie und einem Hund, aus den verschiedensten Regionen der Schweiz versammelten sich bei herrlichem Wetter am Samstagmorgen bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg und warteten gespannt auf den erlebnisreichen Wandertag. Matthias Werren, Leiter Marketing und Verkauf der Lenk Bergbahnen: «Es freute uns ausserordentlich, dass Remo trotz seiner aktuellen Verletzung den Wanderplausch am Betelberg an der Lenk durchführte.» Weiter war er über den Besuch der Medien erfreut: «Ein weiteres Mal gab uns Remo als «Freund der Lenk» die Möglichkeit, die Lenk im besten Licht zu präsentieren. Denn nebst den glücklichen Gewinnern wurde die Wanderung von namhaften Medien wie SRF Glanz und Gloria, Blick sowie Tele Bärn begleitet.»

Das erste Highlight für die Teilnehmenden wartete bereits bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg: Remo half tatkräftig mit, allen den mit regionalen Simmentaler-Produkten sowie

von Aldi Suisse und Tissot gesponserten Picknick-Rucksack zu füllen.

Nach der rund 20-minütigen Bergfahrt und einer Begrüssung auf dem Leiterli nahm die Wandergruppe den Höhenrundweg Gryden unter die Füsse. Die Teilnehmenden waren vom Bergfrühling und der einzigartigen Bergwelt begeistert. Das Staunen über die Kraterlandschaft mit den eindrücklichen Gryden-Löchern war gross. Mit einer gekonnten Leichtigkeit absolvierte Remo auf der rund zweistündigen Wanderung den Interview-Marathon inklusive Selfies und Erinnerungsfotos. Manch ein Teilnehmer kam sich neben dem 189 cm grossen Schwinger ein bisschen klein vor.

Auf dem Rückweg Richtung Leiterli machte die Wandergruppe einen Abstecher zur Alp Steinstoss und genoss vor der Alphütte ein feines Apéro mit selbst gemachtem Käse und Zopf von den beiden Sennerinnen Chantal und Manuela. Grosser Spass kam auch auf der Steinstoss-Station hinter der Alphütte auf. Dabei kämpften die Teilnehmenden in den zwei Kategorien

Frauen/Männer um Wintertageskarten und schnupperten an den Bestweiten von Remo Käser aus dem Sommer 2017.

Knapp vor dem Gewitter erreichte die Wandergruppe die Bergstation Leiterli und machte sich mit der Gondelbahn auf den Rückweg ins Tal. Mit Regenschirm wurden die Teilnehmenden vom Lenkerhof-Direktor Jan Stiller bei der Talstation in Empfang genommen. Bei einem köstlichen Zvieri in der Hotelbar vom Lenkerhof gourmet spa & resort wurde der abwechslungsreiche Tag Revue passiert. «Es war ein super Tag an der Lenk. Es hat einfach alles gepasst. Und als Sportler ist es natürlich immer auch schön, so eine Unterstützung im Rücken zu wissen. So macht es Spass. Ich habe Kraft für die anstehenden Wochen getankt», sagte Remo Käser. Sicher ist, dass Remo seit letztem Samstag auf eine erweiterte Fangemeinschaft zählen darf. «Die gute und lockere Stimmung unter den Gewinnern war auffallend und wird noch lange in guter Erinnerung bleiben», so das positive Fazit von Marketingleiter Werren. **LENK BERGBAHNEN**



Die glücklichen Gewinner mit Remo Käser bei der Alp Steinstoss.



Remo Käser und die Gewinner unterwegs zu den Gryden am Betelberg.



Lenk
14. Juli 2019

Remo Käser tankt Karft mit Fans

49 Tage vor dem Saison-Highlight – dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest – hat der Spitzenschwinger zum exklusiven und gemütlichen «Remo's Wanderplausch» eingeladen. 30 Wettbewerbsgewinner begleiteten ihn.



Die glücklichen Gewinner mit Remo Käser bei der Alp Steinstoss. Foto: Lenk Bergbahnen

Gemeinsam mit Remo Käser organisierten die Lenk Bergbahnen die erste Ausgabe von «Remo's Wanderplausch» an der Lenk. Tickets für den Wanderplausch konnten ausschliesslich auf Remo Käasers Instagram-Account sowie bei seinen Partnern gewonnen werden. «Für mich war es eine tolle Gelegenheit, ein Teil meiner Social Media Gemeinschaft mal persönlich zu treffen und ihnen die herrliche Berglandschaft an der Lenk näher zu bringen», freute sich der Schwinger.

Rund 30 glückliche Gewinner, von Jung und Alt bis zur Familie und einem Hund, aus den verschiedensten Regionen der Schweiz versammelten sich bei herrlichem Wetter am Samstagmorgen bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg und warteten gespannt auf den erlebnisreichen Wandertag. Matthias Werren, Leiter Marketing und Verkauf der Lenk Bergbahnen: «Es freute uns ausserordentlich, dass Remo trotz seiner aktuellen Verletzung den Wanderplausch am Betelberg an der Lenk durchführte.» Weiter war er über die Aufmerksamkeit erfreut: «Ein weiteres Mal gab uns Remo als «Freund der Lenk» die Möglichkeit, die Lenk im besten Licht zu präsentieren. Denn nebst den glücklichen Gewinnern wurde die Wanderung von namhaften Medien wie SRF Glanz und Gloria, Blick sowie Tele Bärn begleitet.»

Das erste Highlight für die Teilnehmenden wartete bereits bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg: Remo half



atkräftig mit, allen den mit regionalen Simmentaler-Produkten sowie von Aldi Suisse und Tissot gesponserten Picknick-Rucksack zu füllen.

Nach der rund 20-minütigen Bergfahrt und einer Begrüssung auf dem Leiterli nahm die Wandergruppe den Höhenrundweg Gryden unter die Füsse. Die Teilnehmenden waren vom Bergfrühling und der einzigartigen Bergwelt begeistert. Das Staunen über die Kraterlandschaft mit den eindrücklichen Gryden-Löchern war gross. Mit einer gekonnten Leichtigkeit absolvierte Remo auf der rund zweistündigen Wanderung den Interview-Marathon inklusive Selfies und Erinnerungsfotos. Manch ein Teilnehmer kam sich neben dem 189 Zentimeter grossen Schwinger ein bisschen klein vor, wie die Lenk-Bergbahnen mitteilen.

Spass an der Steinstoss-Station

Auf dem Rückweg Richtung Leiterli machte die Wandergruppe einen Abstecher zur Alp Steinstoss und genoss vor der Alphütte ein feines Apéro mit selbstgemachtem Käse und Zopf von den beiden Sennerinnen Chantal und Manuela. Grosser Spass kam auch auf der Steinstoss-Station hinter der Alphütte auf, so die Mitteilung: Dabei kämpften die Teilnehmenden in den zwei Kategorien Frauen/Männer um Wintertageskarten und schnupperten an den Bestweiten von Remo Käser aus dem Sommer 2017.

Knapp vor dem Gewitter erreichte die Wandergruppe die Bergstation Leiterli und machte sich mit der Gondelbahn auf den Rückweg ins Tal. Mit Regenschirm wurden die Teilnehmenden vom Lenkerhof-Direktor, Jan Stiller, bei der Talstation in Empfang genommen. Bei einem köstlichen Zvieri in der Hotelbar vom Lenkerhof gourmet spa & resort wurde der abwechslungsreiche Tag Revue passiert. «Es war ein super Tag an der Lenk. Es hat einfach alles gepasst. Und als Sportler ist es natürlich immer auch schön, so eine Unterstützung im Rücken zu wissen. So macht es Spass. Ich habe Kraft für die anstehenden Wochen getankt», sagt Remo Käser. Sicher ist, dass Remo seit letztem Samstag auf eine erweiterte Fangemeinschaft zählen darf. Fazit von Werren: «Die gute und lockere Stimmung unter den Gewinnern war auffallend und wird noch lange in guter Erinnerung bleiben.»

Trips & People



Nach dem Höhepunkt der Nordamerika-Reise – André Lüthi und eine Schweizer VIP-Delegation trafen sich mit Gouverneur Arnold Schwarzenegger – folgte eine erhebliche Panne. Bild: HO

Erst das Treffen mit Arnold Schwarzenegger, dann der Motorschaden mit der VIP-Gruppe

16.07.2019 – 11:14

Welches war Ihr herausforderndster oder schlimmster Moment in Ihrer Karriere? Wir haben langjährige Touristiker nach unvergesslichen Situationen und Episoden in ihrer Tourismuslaufbahn gefragt.

Wer mit langjährigen Touristikern zusammensitzt und plaudert, erfährt, wohin die schönsten Reisen führen, welches die schönsten Flecken der Erde sind. Dass das Organisieren von Reisen aber auch sehr herausfordernd ist und dass es der Tourismusjob ganz schön in sich hat, erfährt man ebenso.

Welches denn der herausforderndste, schlimmste oder schwärzeste Moment in der Tourismuskarriere war, wollten wir von zahlreichen, langjährigen Touristikern in Erfahrung bringen – und mussten beim Eintreffen der Antworten ziemlich staunen und lachen. Das sind die unvergesslichen Episoden von André Lüthi, Thomas Frischknecht, Sabine Biedermann und Jan Stiller.

André Lüthi, CEO Globetrotter Group:

«Es war im Anschluss an die Olympischen Winterspiele 2010 von Vancouver. Als Co-Leiter einer Wirtschaftsdelegation des Swiss Economic Forums, mit dabei alt Bundesrat Adolf Ogi und 20 Schweizer CEOs, besuchte ich mit der Gruppe im Silicon Valley verschiedene Unternehmen. Danach empfing uns der damalige kalifornische Gouverneur Arnold Schwarzenegger im Kapitol in Sacramento. Von dort war eine Busfahrt zu einem Empfang auf dem Schweizer Konsulat geplant, um dann von dort direkt zum Airport weiterzureisen.



Auf der Autobahn krachte es, der VIP-Bus blieb mit einem Motorschaden auf dem Pannestreifen stehen. Die Teilnehmer sassen auf ihren Koffern bei 35 Grad auf dem Pannestreifen – sie mussten den Bus verlassen weil der Fahrer Angst vor einem Brand hatte – und ich versuchte verzweifelt, Taxis zu organisieren.

Das dauerte und dauerte, der Ärger war bei der ganzen Gruppe gross, ausser bei Adolf Ogi – der ruhig auf seinem Koffer sass und meinte: <Ändu, das chunt de scho guet>. Irgendwann kamen die Taxis – zum Empfang auf dem Schweizer Konsulat reichte es nicht mehr – wir mussten direkt zum Flughafen rasen, wo wir noch knapp den Flug zurück nach Europa erreichten. Es ist das Unvorhergesehene, das auf jeder Reise in Erinnerung bleibt. So spricht noch heute der eine oder andere von diesem Koffersitzen auf dem kalifornischen Pannestreifen.»

Thomas Frischknecht, Partner 2assistU:

«Wir hatten 2006 zu meiner Belair-Zeit mit einer Boeing 767 eine exklusive Hotelplan-Reisegruppe auf einem Südamerika-Kreuzflug. Auf einem Zwischenstopp in Guayaquil (Ecuador) passierte es – die Maschine stand abgestellt auf dem Vorfeld, Crew und Gäste waren unterwegs auf einem Ausflug: ein Bodenmitarbeiter versuchte mit seinem Schlepptraktor unter dem Flugzeug durchzufahren.

Leider hat er zu spät realisiert, dass sein Fahrzeug zu hoch respektive der Flieger tiefer war als er dachte... Der Flieger erlitt einen strukturellen Schaden und konnte nicht mehr weiterfliegen. Als Konsequenz musste die geplante Weiterreise auf die Osterinseln abgesagt und die Reise mit einer andern Airline umgeplant werden. Die Maschine war mehrere Wochen in Südamerika blockiert; Techniker, Bodenmitarbeiter und Versicherungen waren über Monate beschäftigt.»

Sabine Biedermann, Stv. Geschäftsführerin Primcom:

«Während meines Studiums der Touristik-BWL an der FH Heilbronn absolvierte ich 1991 ein Praxissemester für einen deutschen Reiseveranstalter in Venezuela. Als Abschluss durfte ich eine Rundreise durchs Land leiten, natürlich unterstützt von einheimischen Guides vor Ort. Unter anderem stand der Besuch einer riesigen Hacienda in den Llanos auf dem Programm.

Auf einem Traktoranhänger fuhren wir über das enorme Gelände und bekamen die Highlights der Fauna und Flora gezeigt. Vor einem riesigen Baum hielt der junge Hacienda-Mitarbeiter und Traktorfahrer an und deutete in die Baumkrone, wo er einen Leguan sehen wollte. Weder irgendjemand der Gäste noch ich konnten jedoch ausser dichtem Blattwerk irgendetwas erkennen.

Kurzerhand nahm der junge Farmer also sein Gewehr hinter seinem Sitz hervor und schoss den riesigen Leguan vom Baum. Päng – der Leguan landete direkt vor unserem Traktor im Dreck, natürlich tot. Obwohl dies lange vor den Zeiten von Vegetarismus und Klimawandel war und auch der Artenschutz noch nicht sonderlich stark ausgeprägt, die Reisegruppe war enorm empört. Alle wären am liebsten sofort weitergereist.»

Jan Stiller, Direktor Lenkerhof:

«Ein weiblicher Gast meldete sich an der Rezeption, dass ihre Perlenkette, ihr Perlen-Ring und die Perlen-Ohrhänge gestohlen wurden. Es stellte sich dann heraus, dass die Dame nach dem Abendessen den Schmuck in den Aschenbecher auf den Zimmer gelegt hatte. In der Nacht hatte dann ihr Gatte – damals durfte man noch rauchen – nicht schlafen können und hat eine Zigarre geraucht. Als er fertig damit fertig war, hat er den Aschenbecher in die Toilette geleert.»

Lesen Sie morgen: Wieso Madeleine Rüegg-Weiss von Knecht Reisen lange Zeit keine Reisen mehr leiten wollte und wie Mike Jakob von Railtour einen Schlafwagen in einen Speisewagen umbaute.



(GWA)

Datum 16.07.2019 - 11:14

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'930
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 22
Fläche: 29'064 mm²

primcom



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.6

Referenz: 74179523
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

Remo Käser tankt Kraft mit Fans

49 Tage vor dem Saison-Highlight – dem Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest – hat der Spitzenschwinger zum exklusiven und gemütlichen «Remo's Wanderplausch» eingeladen.

LENK Gemeinsam mit Remo Käser organisierten die Lenk Bergbahnen die erste Ausgabe von «Remo's Wanderplausch» an der Lenk. Tickets für den Wanderplausch konnten ausschliesslich auf Remo Käasers Instagram-Account sowie bei seinen Partnern gewonnen werden. «Für mich war es eine tolle Gelegenheit, ein Teil meiner Social Media Gemeinschaft mal persönlich zu treffen und ihnen die herrliche Berglandschaft an der Lenk näher zu bringen», freute sich der Schwinger.

Rund 30 glückliche Gewinner, von Jung und Alt bis zur Familie und einem Hund, aus den verschiedensten Regionen der Schweiz versammelten sich bei herrlichem Wetter am Samstagmorgen bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg und warteten gespannt auf den erlebnisreichen Wandertag. Matthias Werren, Leiter Marketing und Verkauf der Lenk Bergbahnen: «Es freute uns ausserordentlich, dass Remo trotz seiner aktuellen Verletzung den Wanderplausch am Betelberg an der Lenk durchführte.» Weiter war er über die Aufmerksamkeit erfreut: «Ein weiteres Mal gab uns Remo als «Freund der Lenk» die Möglichkeit, die Lenk im besten Licht zu präsentieren. Denn nebst den glücklichen Gewinnern wurde die Wanderung von nam-

haften Medien wie SRF Glanz und Gloria, Blick sowie Tele Bärn begleitet.»

Das erste Highlight für die Teilnehmenden wartete bereits bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg: Remo half tatkräftig mit, allen den mit regionalen Simmentaler-Produkten sowie von Aldi Suisse und Tissot gesponserten Picknick-Rucksack zu füllen.

Nach der rund 20-minütigen Bergfahrt und einer Begrüssung auf dem Leiterli nahm die Wandergruppe den Höhenrundweg Gryden unter die Füsse. Die Teilnehmenden waren vom Bergfrühling und der einzigartigen Bergwelt begeistert. Das Staunen über die Kraterlandschaft mit den eindrücklichen Gryden-Löchern war gross. Mit einer gekonnten Leichtigkeit absolvierte Remo auf der rund zweistündigen Wanderung den Interview-Marathon inklusive Selfies und Erinnerungsfotos. Manch ein Teilnehmer kam sich neben dem 189 Zentimeter grossen Schwinger ein bisschen klein vor, wie die Lenk-Bergbahnen mitteilen.

Steinstoss-Station

Auf dem Rückweg Richtung Leiterli machte die Wandergruppe einen Abstecher zur Alp Steinstoss und genoss vor der Alphütte ein feines Apéro mit selbstgemachtem Käse und Zopf von

den beiden Sennerinnen Chantal und Manuela. Grosser Spass kam auch auf der Steinstoss-Station hinter der Alphütte auf, so die Mitteilung: Dabei kämpften die Teilnehmenden in den zwei Kategorien Frauen/Männer um Wintertageskarten und schnupperten an den Bestweiten von Remo Käser aus dem Sommer 2017.

Knapp vor dem Gewitter erreichte die Wandergruppe die Bergstation Leiterli und machte sich mit der Gondelbahn auf den Rückweg ins Tal. Mit Regenschirm wurden die Teilnehmenden vom Lenkerhof-Direktor, Jan Stiller, bei der Talstation in Empfang genommen. Bei einem köstlichen Zvieri in der Hotelbar vom Lenkerhof gourmet spa & resort wurde der abwechslungsreiche Tag Revue passiert. «Es war ein super Tag an der Lenk. Es hat einfach alles gepasst. Und als Sportler ist es natürlich immer auch schön, so eine Unterstützung im Rücken zu wissen. So macht es Spass. Ich habe Kraft für die anstehenden Wochen getankt», sagt Remo Käser. Sicher ist, dass Remo seit letztem Samstag auf eine erweiterte Fangemeinschaft zählen darf. Fazit von Werren: «Die gute und lockere Stimmung unter den Gewinnern war auffallend und wird noch lange in guter Erinnerung bleiben.»

Pressedienst/Isabelle Thommen

Nr. 175086, online seit: 14. Juli – 07:57 Uhr

Jungfrau Zeitung



Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'930
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 22
Fläche: 29'064 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.6

Referenz: 74179523

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Jungfrau Zeitung	Hauptausgabe	1'930
Der Brienzer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'065
Echo von Grindelwald	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'361
Der Oberhasler	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'561
	Gesamtauflage	5'917



Jazz Tage Lenk
17. Juli 2019

«Ein Event, der nicht mehr wegzudenken ist»

Die 31. Jazz Tage sind in vollem Gange. Der Kronenplatz ist jeden Tag voll. Diese Zeitung war bei einem Konzert dabei und Programmleiter Andreas Beer spricht im Interview über die Wichtigkeit dieses musikalischen Events.

von Madeline Zilch



Die Band Pocket Jukebox begeisterte am Wochenende das Publikum im Lenkerhof. Programmdirektor Andreas Beer spielt die Trompete. Foto: zvg

Nicht auf dem Kronenplatz, aber im Lenkerhof sind wir mit dabei. Grillen, den Sonnenuntergang geniessen und der Jazz-Musik lauschen, das ist das Ziel der Veranstaltung. Das Wetter spielt leider nicht wie gewünscht mit. Der Regen ändert aber gar nichts an der Stimmung. Die Terrasse des Hotels ist komplett voll. Während die Gäste das Barbecue geniessen, sorgt die Band Pocket Jukebox nebenbei für Unterhaltung.



Während des Barbecues hat die Band auf der Terasse gespielt. Fotos: Madeline Zilch

Zum 31. Mal findet das zehntägige Festival statt. Bis zum 21. Juli bekommen Besucher an der Lenk nicht nur traditionellen Jazz geboten, sondern auch New Orleans Blues oder heissen Boogie Woogie. «Diese Veranstaltung hat eine über dreissigjährige Tradition. Die Leute sind es gewohnt, im Sommer her zu kommen. Sie reservieren ihre Ferien danach», erklärt der Programmleiter Andreas Beer. Einige Bands reisen sogar aus Amerika an, aber auch deutsche Jazzkünstler treten an dem Festival auf. «Mein persönliches Highlight findet am Donnerstag statt. Blues Night mit Daddy Wilson», so Beer. Seit 1989 findet der Event bereits in Lenk statt. Eine wichtige Veranstaltung laut dem 44-Jährigen. «Das sind die zehn stärksten Tage, die wir im Sommer haben. Pro Tag sind zwischen 600 und 800 Leute auf dem Kronenplatz. Die nehmen sich hier ein Hotelzimmer oder fahren mit den Bergbahnen. Kulturell gesehen ist das der grösste Anlass hier.» Eins der grössten Highlights war das Event am Samstagabend. «Das Konzert ist als gesamtheitliche Show konzipiert, mit Stepptanz und Burlesque-Show. Da haben wir uns vorher viele Gedanken gemacht, ob so etwas hier Platz hat. Aber die Leute fanden es gut und haben das Konzert mit langanhaltendem Applaus gewürdigt», beschreibt der Programmdirektor. Beer hat am Jazz-Abend im Lenkerhof übrigens auch gespielt. Seit 36 Jahren schon spielt er leidenschaftlich gerne Trompete und ist seit einem Jahr Mitglied in der Band Pocket Jukebox. «Wir spielen Jazz gemischt mit Popmusik.» Heisst, die Gäste konnten an dem Abend unter anderem eine Jazz-Version von Britney Spears Song «Ooops I did it again» oder den Hit «Seven nation army» von The White Stripes hören.



Web Ansicht



Das Publikum ist begeistert. Diana Zedler und ihre Tochter kommen seit 13 Jahren in den Lenkerhof.

Das Publikum ist begeistert. «Wir kommen seit 13 Jahren hier her. Ich geniesse mit meiner Tochter ein Frauenwochenende. Es ist wirklich der Hammer», erzählt Diana Zedler, die aus Zürich angereist ist. Auch Peter Studer aus Bern schwärmt: «Ich bin zum dritten Mal da. Die Stimmung ist super.» Im kommenden Jahr finden die Jazz Tage dann vom 10. bis 19. Juli statt.

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'930
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 13
Fläche: 35'081 mm²

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

primcom

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.7

Referenz: 74214858
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

«Ein Event, der nicht mehr wegzudenken ist»

Die 31. Jazz Tage sind in vollem Gange. Der Kronenplatz ist jeden Tag voll. Diese Zeitung war bei einem Konzert dabei. Programmleiter Andreas Beer spricht im Interview über die Wichtigkeit dieses musikalischen Events.

von **Madeline Zilch**

JAZZ TAGE LENK Nicht auf dem Kronenplatz, aber im Lenkerhof sind wir mit dabei. Grillen, den Sonnenuntergang geniessen und der Jazz-Musik lauschen, das ist das Ziel der Veranstaltung. Das Wetter spielt leider nicht wie gewünscht mit. Der Regen ändert aber gar nichts an der Stimmung. Die Terrasse des Hotels ist komplett voll. Während die Gäste das Barbecue geniessen, sorgt die Band Pocket Jukebox nebenbei für Unterhaltung.

Zum 31. Mal findet das zehntägige Festival statt. Bis zum 21. Juli bekommen Besucher an der Lenk nicht nur traditionellen Jazz geboten, sondern auch New Orleans Blues oder heissen Boogie Woogie. «Diese Veranstaltung hat eine über dreissigjährige Tradition. Die Leute sind es gewohnt, im Sommer herzukommen. Sie reservieren ihre Ferien danach», erklärt der Programmleiter Andreas Beer. Einige Bands reisen sogar aus Amerika an, aber auch deutsche Jazzkünstler treten an dem Festival auf. «Mein persönliches Highlight findet am Donnerstag statt: Blues Night mit Daddy Wilson», so Beer. Seit 1989 findet der Event bereits in Lenk statt. Eine wichtige Veranstaltung, laut dem 44-Jährigen. «Das sind die zehn stärksten Tage, die wir im Sommer haben. Pro Tag sind zwischen 600 und 800 Leute auf dem Kronenplatz. Die nehmen sich hier ein Hotelzimmer oder fahren mit den Bergbahnen. Kulturell gesehen ist das

der grösste Anlass hier.» Eins der grössten Highlights war der Event am Samstagabend. «Das Konzert ist als gesamtheitliche Show konzipiert, mit Steptanz und Burlesque-Show. Da haben wir uns vorher viele Gedanken gemacht, ob so etwas hier Platz hat. Aber die Leute fanden es gut und haben das Konzert mit lang anhaltendem Applaus gewürdigt», beschreibt der Programmdirektor. Beer hat am Jazz-Abend im Lenkerhof übrigens auch gespielt. Seit 36 Jahren schon spielt er leidenschaftlich gerne Trompete und ist seit einem Jahr Mitglied in der Band Pocket Jukebox. «Wir spielen Jazz gemischt mit Popmusik.» Heisst, die Gäste konnten an dem Abend unter anderem eine Jazz-Version von Brit-

ney Spears Song «Ooops! ... I Did It Again» oder den Hit «Seven Nation Army» von The White Stripes hören. Das Publikum ist begeistert. «Wir kommen seit 13 Jahren hierher. Ich geniesse mit meiner Tochter ein Frauenwochenende. Es ist wirklich der Hammer», erzählt Diana Zedler, die aus Zürich angereist ist. Auch Peter Studer aus Bern schwärmt: «Ich bin zum dritten Mal da. Die Stimmung ist super.» Im kommenden Jahr finden die Jazz Tage dann vom 10. bis 19. Juli statt.

Nr. 175159, online seit: 17. Juli – 13.03 Uhr

Video Sehen Sie online das Interview zu den Jazztagen.



Die Band Pocket Jukebox begeisterte am Wochenende das Publikum im Lenkerhof. Programmdirektor Andreas Beer spielt die Trompete.

Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'930
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 13
Fläche: 35'081 mm²



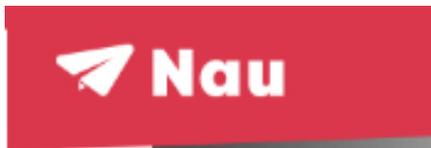
Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.7

Referenz: 74214858

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Jungfrau Zeitung	Hauptausgabe	1'930
Der Brienzer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'065
Echo von Grindelwald	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'361
Der Oberhasler	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'561
	Gesamtauflage	5'917



Hunde als willkommene Hotelgäste

Hiesige Hotels bieten einiges auf, um Gäste mit Hunden glücklich(er) zu machen.

Das Wichtigste in Kürze

Immer mehr Schweizer Hotels sprechen mit speziellen Angeboten Hundebesitzer an. Hotels wie der Lenkerhof beschäftigen sogar einen sogenannten Pet Manager.

20. Juli 2019, Travelcontent

Wer mit Vierbeinern seinen Alltag teilt, möchte sie oft auch in den Ferien nicht missen. Nur kann es manchmal zur Herausforderung werden, das passende Hotel dafür zu finden.

Eine Hilfestellung bietet hier zum Beispiel die Plattform «Hundehotel». Das Suchportal bündelt die Adressen von über 500 hundefreundlichen Hotels in ganz Europa. Hundebesitzer sollen mit wenigen Klicks einen Überblick erhalten über die Infrastruktur und spezielle Angebote für Gäste mit Hunden.

Je nach Leistungen vergeben sich die Hotels selbst so genannte «Doggys». Ein «Doggy» bedeutet, dass Hunde erlaubt sind, aber kein spezieller Service angeboten wird. Am anderen Ende der Skala sind die Betriebe mit sechs «Doggys» ausschliesslich auf Gäste mit Hunden ausgerichtet.

Packages für den Hund

Eines der Schweizer Häuser, das auf dem Portal gelistet ist, ist das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos GR. Für das Fünf-Sterne-Hotel ist es selbstverständlich, sich hundefreundlich zu positionieren.

«Der Hund ist ein treuer Begleiter und vollwertiges Familienmitglied. Wieso sollten wir also den Hund als Gast ausschliessen?», erklärt General-Manager Tina Heide, die selbst zwei Hunde hat.

Heide stellt fest: «Die Reservierungsnachfragen für Hunde haben in letzter Zeit merklich zugenommen, und so haben wir uns gerne auf unsere vierbeinige Klientel eingestellt».

«Dog's All In»

Mit dem «Dog's All In» hat das Hotel deshalb ein Package spezifisch für Hundehalter aufgelegt. Dazu gehören die Gratis-Übernachtung für den Hund im Zimmer der Halter, eine Leckerli-Box bei Anreise, Näfte im Zimmer und eine Hundedecke.

Die Gäste erhalten auch Tipps für Gassi-Routen in der Umgebung. Auf Wunsch wird für Wuffi gekocht oder ein Spaziergänger organisiert.

Tina Heide setzt voraus, dass Hund und Halter sich an die Spielregeln halten, die es selbstverständlich geben müsse. «Vom Chihuahua bis zur Dogge dürfen alle kommen, solange sie stubenrein, verträglich und gut erzogen sind.»

Zu den Regeln des Hotels gehört auch, dass die Hunde nicht in alle Restaurants dürfen, damit sich andere Gäste nicht benachteiligt fühlen. Auch der Wellness- und Fitnessbereich sind tabu.

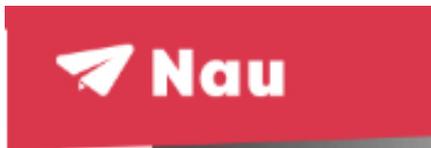
Mit dem Hund auf die Langlauf-Loipe

Auch andere Schweizer Hotels sind längst auf den Hund gekommen. Die Nähe zur Natur ist dabei ein wichtiger Faktor – so wie beim Hotel Krone in La Punt. Das Gastgeberpaar Sonja und Andreas Martin ist selbst Hundebesitzer und als Hundetrainer tätig.

So ist das Ticket, das jeder Gast für die freie Benützung von Bergbahnen und ÖV im ganzen Oberengadin erhält, auch für den Hund gültig.

Im Winter steht Langläufern mit Hunden eine lange Hundeloipe unweit des Drei-Sterne-Superior-Hauses zur Verfügung. Aus der Sicht des Hundetrainers gibt Andreas Martin auch zu bedenken: «Die Gehorsam der Hunde ist ein wichtiger Punkt. Gerade bei kleinen Hunden wird das leider oft vernachlässigt. «Dinnen ruhig – draussen Tollen» ist unsere Devise.»

«Pet Manager» für tierische Gäste



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 3'223'514



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.6

Referenz: 74230748
Ausschnitt Seite: 2/4

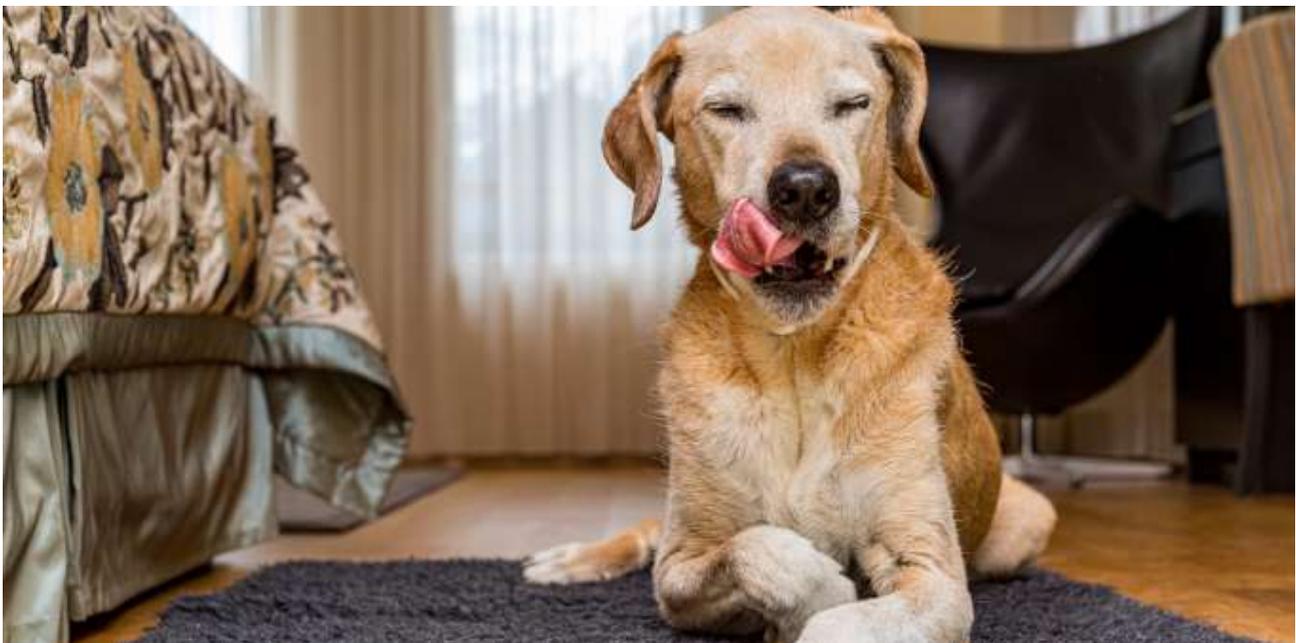
Lenkerhof

Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk ist eigens ein «Pet Manager» um das Wohl der tierischen Gäste besorgt. Mit Gernot Brendle, Leiter Finanzen/IT des Fünf-Sterne-Superior-Hauses, hat diese Funktion ein Kenner inne. Auch er ist nebenbei als Hundetrainer tätig.

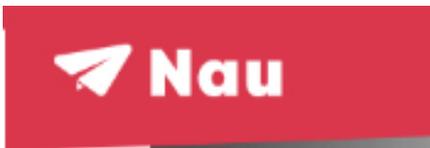
Seine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass die definierten Standards für einen Aufenthalt mit Hund oder auch Katze eingehalten werden. Er steht den Gästen und auch Mitarbeitenden für Informationen zu Wanderungen, Ausflugszielen, Tierärzten oder -coiffeuren zur Verfügung und entwickelt Angebote.

Alle Zimmerkategorien auf der ersten Etage sind mit Hunden erlaubt, und in der Tiefgarage steht sogar eine Hundedusche mit Shampoo und Tüchern zur Verfügung. In zwei der drei Restaurants sind Hunde ebenfalls willkommen.

Hotelière Tina Heide vom Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos fasst die Chancen von hundefreundlichen Hotels folgendermassen zusammen: «Wenn es dem Vierbeiner gut geht, ist auch unser menschliche Gast entspannt und zufrieden. Das ist die bestmögliche Zielerreichung, die sich jeder Hotelier setzt.»



Im Hotel Lenkerhof sind Hunde willkommen. - zVg



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 3'223'514

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.6

Referenz: 74230748
Ausschnitt Seite: 3/4

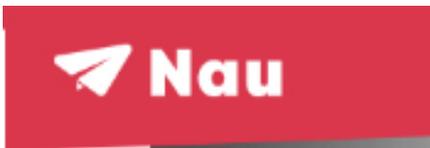
Lenkerhof



Das Steigenberger Davos hat eigens ein Package für Hundebesitzer geschnürt. - zVg



In der Krone La Punkt sind Hundebesitzer gern gesehen. - zVg



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 3'223'514

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.6

Referenz: 74230748
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof



Im Lenkerhof dürfen Hunde mit aufs Zimmer. - zVg



REGION: Remo Käser

Remo Käser tankt mit Fans Kraft an der Lenk

49 Tage vor dem Saison-Highlight hat Spitzenschwinger Remo Käser zum gemütlichen «Remo's Wanderplausch» eingeladen

Gemeinsam mit Remo Käser organisierten die Lenk Bergbahnen die erste Ausgabe von «Remo's Wanderplausch» an der Lenk. Tickets für den Wanderplausch konnten ausschliesslich auf Remos Instagram-Account sowie bei seinen Partnern gewonnen werden. «Für mich war es eine tolle Gelegenheit, einen Teil meiner Social-Media-Gemeinschaft mal persönlich zu treffen und ihnen die herrliche Berglandschaft an der Lenk näherzubringen», freute sich der Schwinger.

Begeisternde Wanderung

Rund 30 glückliche Gewinner, von Jung und Alt bis zur Familie und einem Hund, aus den verschiedensten Regionen der Schweiz versammelten sich bei herrlichem Wetter am Samstagmorgen bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg und warteten gespannt auf den erlebnisreichen Wandertag. Matthias Werren, Leiter Marketing und Verkauf der Lenk Bergbahnen: «Es freute uns ausserordentlich, dass Remo trotz seiner aktuellen Verletzung den Wanderplausch am Betelberg an der Lenk durchführte.» Weiter war er über den Besuch der Medien erfreut: «Ein weiteres Mal gab uns Remo als «Freund der Lenk» die Möglichkeit, die Lenk im besten Licht zu präsen-

tieren. Denn nebst den glücklichen Gewinnern wurde die Wanderung von namhaften Medien wie SRF Glanz und Gloria, Blick sowie Tele Bärn begleitet.» Das erste Highlight für die Teilnehmenden wartete bereits bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg: Remo half tatkräftig mit, allen den von Aldi Suisse und Tissot gesponserten Picknick-Rucksack mit regionalen Simmentaler-Produkten zu füllen.

Nach der rund 20-minütigen Bergfahrt und einer Begrüssung auf dem Leiterli nahm die Wandergruppe den Höhenrundweg Gryden unter die Füsse. Die Teilnehmenden waren vom Bergfrühling und der einzigartigen Bergwelt begeistert. Das Staunen über die Kraterlandschaft mit den eindrücklichen Gryden-Löchern war gross. Mit einer gekonnten Leichtigkeit absolvierte Remo auf der rund zweistündigen Wanderung den Interview-Marathon inklusive Selfies und Erinnerungsfotos. Manch ein Teilnehmer kam sich neben dem 189 cm grossen Schwinger ein bisschen klein vor.

Steinstossen auf der Alp Steinstoss

Auf dem Rückweg Richtung Leiterli machte die Wandergruppe einen Abstecher zur Alp Steinstoss und genoss vor der Alphütte einen feinen Apéro mit selbst gemachtem Käse und Zopf von den beiden Sennerinnen Chan-

tal und Manuela. Grosser Spass kam auch auf der Steinstoss-Station hinter der Alphütte auf. Dabei kämpften die Teilnehmenden in den zwei Kategorien Frauen/Männer um Wintertageskarten und schnupperten an den Bestweiten von Remo Käser aus dem Sommer 2017.

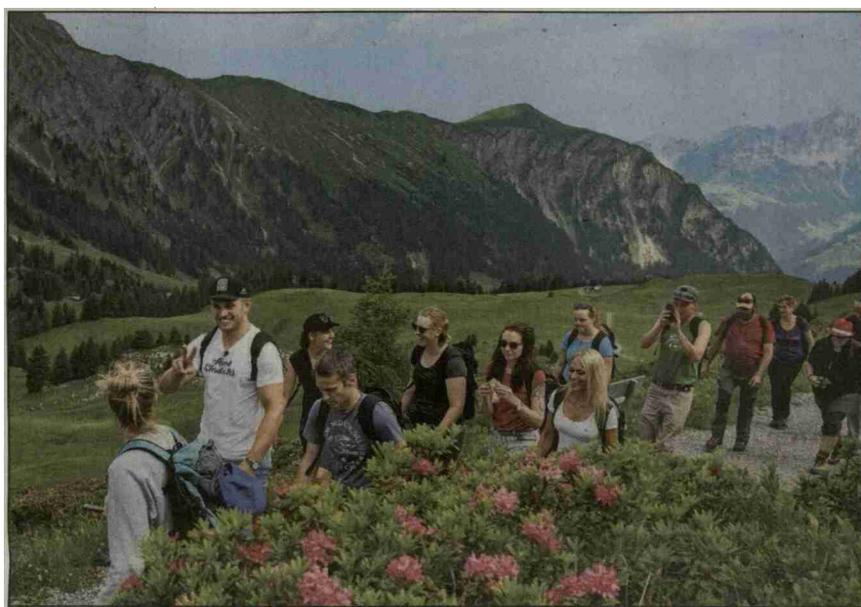
Knapp vor dem Gewitter erreichte die Wandergruppe die Bergstation Leiterli und machte sich mit der Gondelbahn auf den Rückweg ins Tal. Mit Regenschirmen wurden die Teilnehmenden vom Lenkerhof-Direktor, Jan Stillèr, bei der Talstation in Empfang genommen. Bei einem köstlichen Zvieri in der Hotelbar vom Lenkerhof gourmet spa resort liess man den abwechslungsreichen Tag Revue passieren. «Es war ein super Tag an der Lenk. Es hat einfach alles gepasst. Und als Sportler ist es natürlich immer auch schön, so eine Unterstützung im Rücken zu wissen. So macht es Spass. Ich habe Kraft für die anstehenden Wochen getankt», sagte Remo Käser. Sicher ist, dass Remo seit letztem Samstag auf eine erweiterte Fangemeinschaft zählen darf. Fazit von Werren: «Die gute und lockere Stimmung unter den Gewinnern war auffallend und wird noch lange in guter Erinnerung bleiben.»

zvg



Die glücklichen Gewinner mit Remo Käser auf der Alp Steinstoss.

Bilder: zvg



Remo Käser und die Teilnehmer unterwegs zu den Gryden am Betelberg.



Remo Käser tankt mit Fans Kraft an der Lenk

Region | Mi, 24. Jul. 2019



REGION: 49 Tage vor dem Saison-Highlight hat Spitzenschwinger Remo Käser zum gemütlichen «Remo's Wanderplausch» eingeladen. zvg

Gemeinsam mit Remo Käser organisierten die Lenk Bergbahnen die erste Ausgabe von «Remo's Wanderplausch» an der Lenk. Tickets für den Wanderplausch konnten ausschliesslich auf Remos Instagram-Account sowie bei seinen Partnern gewonnen werden. «Für mich war es eine tolle Gelegenheit, ein Teil meiner Social-Media-Gemeinschaft mal persönlich zu treffen und ihnen die herrliche Berglandschaft an der Lenk näherzubringen», freute sich der Schwinger.

Begeisternde Wanderung

Rund 30 glückliche Gewinner, von Jung und Alt bis zur Familie und einem Hund, aus den verschiedensten Regionen der Schweiz versammelten sich bei herrlichem Wetter am Samstagmorgen bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg und warteten gespannt auf den erlebnisreichen Wandertag. Matthias Werren, Leiter Marketing und Verkauf der Lenk Bergbahnen: «Es freute uns ausserordentlich, dass Remo trotz seiner aktuellen Verletzung den Wanderplausch am Betelberg an der Lenk durchführte.» Weiter war er über den Besuch der Medien erfreut: «Ein weiteres Mal gab uns Remo als «Freund der Lenk» die Möglichkeit, die Lenk im besten Licht zu präsentieren. Denn nebst den glücklichen Gewinnern wurde die Wanderung von namhaften Medien wie SRF Glanz und Gloria, Blick sowie Tele Bärn begleitet.»

Das erste Highlight für die Teilnehmenden wartete bereits bei der Talstation der Gondelbahn Betelberg: Remo half tatkräftig mit, allen den mit regionalen Simmentaler-Produkten sowie von Aldi Suisse und Tissot gesponserten



Picknick-Rucksack zu füllen.

Nach der rund 20-minütigen Bergfahrt und einer Begrüssung auf dem Leiterli nahm die Wandergruppe den Höhenrundweg Gryden unter die Füsse. Die Teilnehmenden waren vom Bergfrühling und der einzigartigen Bergwelt begeistert. Das Staunen über die Kraterlandschaft mit den eindrücklichen Gryden-Löchern war gross. Mit einer gekonnten Leichtigkeit absolvierte Remo auf der rund zweistündigen Wanderung den Interview-Marathon inklusive Selfies und Erinnerungsfotos. Manch ein Teilnehmer kam sich neben dem 189 cm grossen Schwinger ein bisschen klein vor.

Steinstossen auf der Alp Steinstoss

Auf dem Rückweg Richtung Leiterli machte die Wandergruppe einen Abstecher zur Alp Steinstoss und genoss vor der Alphütte einen feinen Apéro mit selbst gemachtem Käse und Zopf von den beiden Sennerinnen Chantal und Manuela. Grosser Spass kam auch auf der Steinstoss-Station hinter der Alphütte auf. Dabei kämpften die Teilnehmenden in den zwei Kategorien Frauen/Männer um Wintertageskarten und schnupperten an den Bestweiten von Remo Käser aus dem Sommer 2017.

Knapp vor dem Gewitter erreichte die Wandergruppe die Bergstation Leiterli und machte sich mit der Gondelbahn auf den Rückweg ins Tal. Mit Regenschirm wurden die Teilnehmenden vom Lenkerhof-Direktor, Jan Stiller, bei der Talstation in Empfang genommen. Bei einem köstlichen Zvieri in der Hotelbar vom Lenkerhof gourmet spa resort wurde der abwechslungsreiche Tag Revue passiert. «Es war ein super Tag an der Lenk. Es hat einfach alles gepasst. Und als Sportler ist es natürlich immer auch schön, so eine Unterstützung im Rücken zu wissen. So macht es Spass. Ich habe Kraft für die anstehenden Wochen getankt», sagt Remo Käser. Sicher ist, dass Remo seit letztem Samstag auf eine erweiterte Fangemeinschaft zählen darf. Fazit von Werren: «Die gute und lockere Stimmung unter den Gewinnern war auffallend und wird noch lange in guter Erinnerung bleiben.» zvg



«Bilanz» kürt 300 beste Hotels schweiz- und weltweit

Beim jährlichen Hotel-Ranking des Wirtschaftsmagazins «Bilanz» besetzen das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne und das «Gstaad Palace» im Berner Oberland die Schweizer Spitze. Die Auszeichnung «Hotelière des Jahres» geht an Meike Bambach.



Das «Gstaad Palace» schaffte es in der Kategorie «Beste Ferienhotels der Schweiz» zurück an die Spitze. Das «Gstaad Palace» schaffte es in der Kategorie «Beste Ferienhotels der Schweiz» zurück an die Spitze. Bild: swisshoteldata.ch / HotellerieSuisse

Bild: swisshoteldata.ch / HotellerieSuisse



Online-Ausgabe DE

 htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

 Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

Web Ansicht

 Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0

 Referenz: 74293442
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof



In der Kategorie «Beste Stadthotels der Schweiz» bleibt das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne an der Spitze. In der Kategorie «Beste Stadthotels der Schweiz» bleibt das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne an der Spitze. Bild: swisshoteldata.ch / HotellerieSuisse

Bild: swisshoteldata.ch / HotellerieSuisse

Jedes Jahr kürt das Wirtschaftsmagazin Bilanz die 300 besten Hotels in der Schweiz und auf der Welt. Dabei wird zwischen der Kategorie Ferienhotels und Stadthotels unterschieden. Bei den besten Schweizer Ferienhotels erobert das «Gstaad Palace» den ersten Rang zurück, letztes Jahr musste sich das Luxushotel im Berner Oberland mit dem zweiten Platz begnügen. Es verdrängt somit das «Castello del Sole» in Ascona, das letztes Jahr den Spitzenplatz belegte und nun auf den zweiten Rang platziert wurde. Bei den Stadthotels bleibt das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne die unangefochtene Nummer Eins. Ränge gutmachen konnte das zweitplatzierte Four Seasons Hotel des Bergues in Genf, es war letztes Jahr noch auf dem 6. Rang platziert.

Im weltweiten Ranking der Ferienhotels preschte das «Soneva Jani» auf den Malediven vor: Letztes Jahr noch auf Platz Zwölf, führt es dieses Jahr die Spitze des Rankings an. «La Réserve» in Paris bleibt in der Kategorie Stadthotels weltweit die Nummer Eins.

Das Hotel-Ranking des Wirtschaftsmagazins Bilanz basiert auf 600 Expertentests in den letzten 18 Monaten, auf einer schriftlichen Umfrage bei 114 Schweizer Top-Hoteliers, auf den aktuellen Wertungen relevanter Reisepublikationen und Testportale sowie auf den Erfahrungen von 78 befragten Hotelkennern und Reiseprofis. «Bilanz» rechnete die Einstufungen dieser vier Bewertungssäulen in ein einheitliches 100-Punkte-Schema um. Hotels mit 70–79 Punkten sind guter Durchschnitt, mit 80–89 Punkten «überdurchschnittlich» bis «sehr gut», mit 90–95 Punkten «hervorragend» und mit 96–100 Punkten «Weltklasse».

Hotelière des Jahres kommt aus Ftan



Zu den Auszeichnungen der Häuser im In- und Ausland werden zudem die zehn Hotelmitarbeiter des Jahres schweizweit geehrt: Die Auszeichnung «Hotelière des Jahres» geht an Meike Bambach vom Hotel Paradies in Ftan (GR).

«Hotelkoch des Jahres» wurde Stefan Lünse vom «Lenkerhof». Die weiteren Auszeichnungen sehen Sie in der Tabelle unten. (htr)

Hotelmitarbeitende des Jahres 2019

Auszeichnung Name Hotel

Hotelière des Jahres Meike Bambach Hotel Paradies, Ftan

Empfangschef des Jahres Mara Horta The Hotel, Luzern

Concierge des Jahres Mina Bayat Four Seasons Hotel des Bergues, Genf

Hotelkoch des Jahres Stefan Lünse Lenkerhof, Lenk

Restaurantleiter des Jahres Sergio Bassi Castello del Sole, Ascona

Sommelière des Jahres Daniela Wüthrich Victoria-Jungfrau, Interlaken

Barmanagerin des Jahres Stefanie Baier Art Deco Hotel Montana, Luzern

Housekeeper des Jahres Karin Gilgen Hotel Krafft, Basel

Spa-Director des Jahres Therese Martirena Dolder Grand, Zürich

Hotelunternehmer des Jahres Michel Reybier La Réserve Group

Das gesamte Hotelranking der «Bilanz» gibt es hier .

Publiziert am Freitag, 26. Juli 2019 Hotel-Ranking | Ranking | Auszeichnung



Stefan Lünse vom «Lenkerhof» ist «Hotelkoch des Jahres»

Der Küchenchef des 5-Sterne-Superior-Hotels Lenkerhof gourmet spa resort im Berner Oberland ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschaftsmagazins «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden.



Stefan Lünse. Stefan Lünse. Bild: zvg

Bild: zvg



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 40'000

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0

Referenz: 74293443
Ausschnitt Seite: 2/6

Lenkerhof



Stefan Lünse. Stefan Lünse. Bild: zvg

Bild: zvg



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 40'000

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0

Referenz: 74293443
Ausschnitt Seite: 3/6

Lenkerhof



Das Restaurant Spettacolo im «Lenkerhof». Das Restaurant Spettacolo im «Lenkerhof». Bild: zvg

Bild: zvg



Gericht im Restaurant Spettacolo an der Lenk. Gericht im Restaurant Spettacolo an der Lenk. Bild: zvg

Bild: zvg



Gericht im Restaurant Spettacolo an der Lenk. Gericht im Restaurant Spettacolo an der Lenk. Bild: zvg

Bild: zvg

Der 38-jährige Deutsche Stefan Lünse ist seit fünfeinhalb Jahren im Lenkerhof gourmet spa resort engagiert und dort für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich, die vom Gourmetführer «Gault Millau» mit 16 respektive 13 von 20 Punkten bewertet werden. Nun wurde er vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gewählt.

Der «Lenkerhof»

Das 5-Sterne-Superior Lenkerhof gourmet spa resort liegt an der Lenk im Simmental (BE). Seine Geschichte begann vor 350 Jahren mit einem Badehaus und der hoteleigenen Balmenquelle. Das Haus ist Mitglied von Relais & Châteaux, der Vereinigung von Hotels und Restaurants, deren Delegationsvorsitz für die Schweiz und Liechtenstein Jan Stiller innehat. Das Lenkerhof gourmet spa resort umfasst neben 80 Zimmern und Suiten eine Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants – darunter das Gourmetlokal Spettacolo –, eine Terrasse, Bar und Lobby, eine Cigar Lounge sowie einen Weinkeller.

Stefan Lünse begann mit 15 Jahren seinen Bubentraum zu verwirklichen: eine Kochlehre. Und zwar an bester Adresse: im Hotel Restaurant Talmühle in Sasbachwalden im Schwarzwald, das mit einem Michelin-Stern und mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Seine Passion wurde schon früh geweckt, wie er erzählt: «Meine Mutter hat zu Hause immer gekocht, und mein Opa war Bäcker.» Beiden hat er gerne und viel geholfen. Heute nennt er seinen Kochstil «freestyle cooking»; er tüftelt immer wieder neue Kombinationen der Zutaten, Kräuter und Gewürze aus. In seiner Küche besinnt er sich jedoch auf die erlernten klassischen Methoden.

Nach Stationen als Sous Chef im Schlosshotel Bühlerhöhe, Brenner's Parkhotel Baden-Baden und im Restaurant Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca liess sich Lünse zum Küchenmeister an der Europäischen Hotelfachschule in



Baden-Baden ausbilden. Danach folgte ein Engagement als Sous Chef in zwei weiteren renommierten Häusern: in den Winterhalbjahren im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, im Sommer im Restaurant Aphrodite im Hotel Giardino, Ascona.

Im Berner Oberland, wo er 2014 ankam, fühlt sich Stefan Lünse wie zuhause. Einerseits überzeugen ihn die lokalen Produkte, Fleisch, Käse und alles, was die Natur hergibt. «Ich sammle gerne Pilze», sagt er. Zudem sucht er auch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Daneben liebt er die Berge: «Ich gehe in jeder freien Minute zum Mountainbiken.»

Dass die «Bilanz» das Schaffen seines Küchenchefs würdige, freue ihn sehr, meint Lenkerhof-Direktor Jan Stiller: «Die Auszeichnung, die Stefan Lünse unbedingt verdient hat, bestärkt uns in unserer Philosophie: Wir möchten nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Haus der Schweiz mit einer der schweizweit attraktivsten Wellnesszonen sein, sondern unsere Hotel- und Tagesgäste auch mit einer kreativen, saisonal und regional fokussierten Restauration verwöhnen.» (htr)

Publiziert am Freitag, 26. Juli 2019 Lenkerhof | Stefan Lünse | Lenk



Lünse ist Spitzenkoch

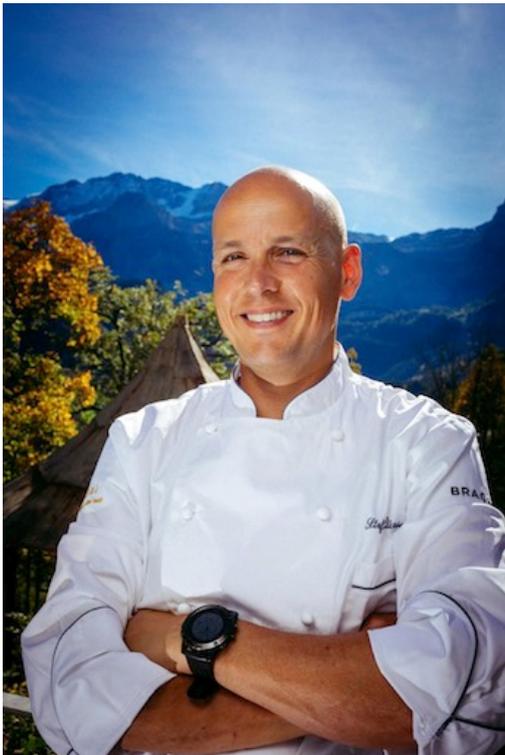
Lenk Der Küchenchef des Fünfsternehotels Lenkerhof, Stefan Lünse (38) aus Deutschland, ist vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden. (pd)



Lenk
28. Juli 2019

Stefan Lünse ist «Hotelkoch des Jahres»

Der Küchenchef des Fünf-Sterne-Superior-Hotels Lenkerhof ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschaftsmagazins «Bilanz» gekürt worden. Die Würdigung freut auch Hotel-Direktor Jan Stiller.



Stefan Lünse ist Küchenchef im Hotel Lenkerhof. Der 38-Jährige wurde vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt. Foto: Primus Communications GmbH

Der 38-jährige Deutsche Stefan Lünse ist seit fünfeinhalb Jahren im Lenkerhof Gourmet Spa Resort engagiert und dort für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich. Vom Gourmetführer «Gault Millau» werden die Restaurants mit 16, respektive dreizehn von 20 Punkten bewertet. Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» hat Küchenchef Lünse zum «Hotelkoch des Jahres» gewählt. «Eine weitere Anerkennung seines Talents», wie in einer Mitteilung steht. Im Berner Oberland, wo er 2014 ankam, fühle sich Stefan Lünse wie zu Hause. Einerseits überzeugen ihn die lokalen Produkte, Fleisch, Käse und alles, was die Natur hergibt. «Ich sammle gerne Pilze», sagt er. Zudem sucht er auch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Daneben liebe er die Berge: «Ich gehe in jeder freien Minute zum Mountainbiken.»

Dass die «Bilanz» das Schaffen seines Küchenchefs würdige, freue ihn sehr, meint Lenkerhof-Direktor Jan Stiller: «Die Auszeichnung, die Stefan Lünse unbedingt verdient hat, bestärkt uns in unserer Philosophie. Wir möchten nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Haus der Schweiz mit einer der schweizweit attraktivsten Wellnesszonen sein, sondern unsere Hotel- und Tagesgäste auch mit einer kreativen, saisonal und regional fokussierten Restauration verwöhnen.»



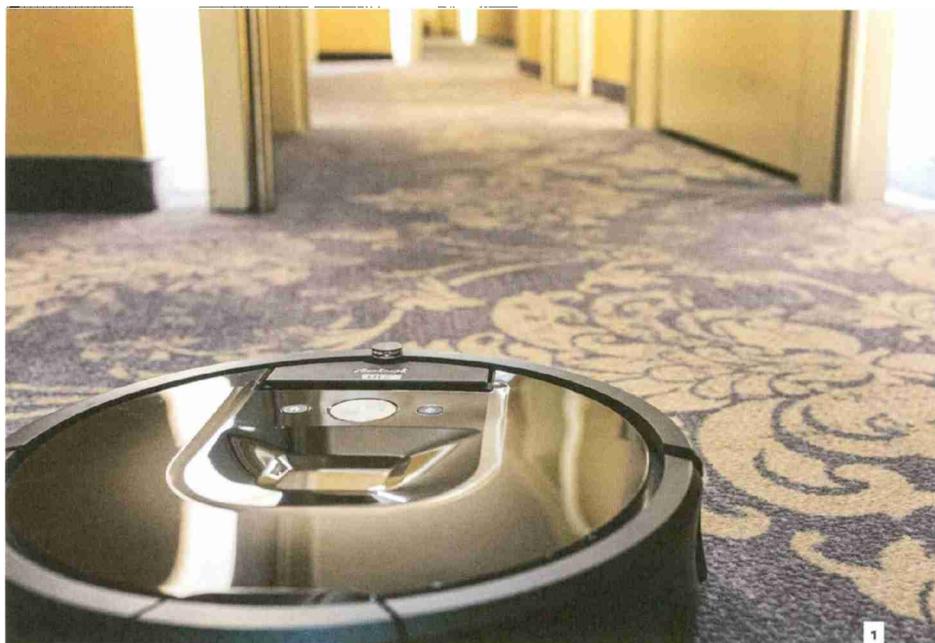
Stefan Lünse's Werdegang

Stefan Lünse begann mit 15 Jahren seinen Bubentraum zu verwirklichen. Er absolvierte eine Kochlehre. «Und zwar an bester Adresse: im Hotel Restaurant Talmühle in Sasbachwalden im Schwarzwald, das mit einem Michelin-Stern und mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist», so die Mitteilung weiter. Seine Passion wurde schon früh geweckt, wie er erzählt: «Meine Mutter hat zu Hause immer gekocht, und mein Opa war Bäcker.» Beiden hat er gerne und viel geholfen. Heute nennt er seinen Kochstil «Freestyle Cooking». «Lünse tüftelt immer wieder neue Kombinationen der Zutaten, Kräuter und Gewürze aus. In seiner Küche besinnt er sich jedoch auf die erlernten klassischen Methoden», so die Mitteilung.

Nach Stationen als Sous Chef im Schlosshotel Bühlerhöhe, Brenners Parkhotel Baden-Baden und im Restaurant Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca, liess sich Lünse zum Küchenmeister an der Europäischen Hotelfachschule in Baden-Baden ausbilden. Danach folgte ein Engagement als Sous Chef in zwei weiteren renommierten Häusern: in den Winterhalbjahren im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz, im Sommer im Restaurant Aphrodite im Hotel Giardino, Ascona.



Direkt aus der Praxis



1 Still und heimlich arbeitet der Roomba, während die Hotelgäste schlafen. 2 Jan Stiller, Hotel-director Lenkerhof gourmet spa resort, Lenk i. Simmental.

Der Betrieb

Das Fünf-Sterne-Superior Lenkerhof gourmet spa resort im Simmental umfasst 80 Zimmer und Suiten, Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants, Bar und Lobby, eine Cigar Lounge, einen Weinkeller sowie einen 2000 Quadratmeter grossen Spa- und Wellnessbereich.

Die Idee

Sieben iRobot-Roomba-Staubsaugerroboter sind im Lenkerhof im Einsatz. Heimlich, still und leise saugen sie nachts alle Hotelkorridore, die Seminarräume und die Lobby inklusive Eingangsbereich, Rezeption sowie die Gänge bis zum Restaurant am anderen Ende des Hotels.



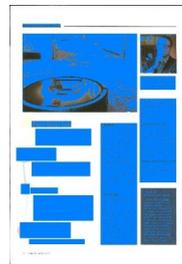
Das Ziel

Wenig attraktive Arbeiten sollen an Maschinen und zu Zeiten ausgelagert werden, zu denen es niemanden stört. Dies spart Arbeitszeit, die für interessantere und verantwortungsvollere Tätigkeiten eingesetzt werden kann. Gleichzeitig erhöht es die Mitarbeitermotivation, weil repetitive Abläufe wegfallen. Positiver Nebeneffekt: Die Unterhaltskosten sinken, da öfter gereinigt wird, und die Gästezufriedenheit steigt, da das Haus einen noch saubereren Eindruck macht.



Das Resultat

Jan Stiller, Direktor Lenkerhof gourmet spa resort, über...



... die Bilanz

Der Kauf der Staubsaugerroboter hat sich extrem bezahlt gemacht. Gute Mitarbeitende zu finden, ist nicht einfach. Wir wollten unser Team entlasten. Mit den Roomba ist uns dies gelungen. Die sieben Roboter erfüllen die Arbeiten einer 20-Prozent-Stelle und zwar nachts, wenn es niemanden stört. Zugegebenermassen hatten wir Respekt vor der Akzeptanz bei den Mitarbeitern und Gästen. Bis auf eine Kollegin, die Angst vor Stellenabbau hatte, war das Feedback durchwegs positiv. Heute hat jeder Staubsauger einen eigenen Kosenamen und der Mitarbeiter, der vorher den undankbaren Job des Saugens hatte, ist heilfroh um die neuen «Kollegen».

... die Learnings

Wir prüften diverse Hersteller, doch alle sahen Probleme bei der grossen Fläche und dem komplexen Grundriss. Erst bei iRobot wurden wir fündig, obwohl

auch der Roomba kein industrieller Staubsaugerroboter ist. Aber mit einer Fläche von bis zu 210 Quadratmeter vor der nächsten Aufladung sind wir sehr zufrieden. Ist er fertig, erstellt er einen grafischen Bericht, den wir kontrollieren. Bei Problemen schickt er eine Nachricht an eine hinterlegte Telefonnummer. Stand etwa ein Stuhl im Weg oder in verwinkelten Ecken, braucht es eine manuelle Nachreinigung. Einsatzzeit und Geschwindigkeit sind per App steuerbar, der Unterhalt ist wie bei herkömmlichen Staubsaugern. Verstaubt werden die Roombas nahezu unsichtbar unter Sesseln.

... die weiteren Schritte

Wir sind Fan dieser Lösung und werden sicher das neue Gerät testen, das iRobot ab August auf dem Markt hat. Es soll mehr Akkulaufzeit haben und für den Einsatz grosser Flächen geeigneter sein, zudem soll ein «Rundum-sorglos-Paket» dazu angeboten werden – wir sind gespannt.

Fantastisch wäre ein Gerät, das sogar Treppen saugen kann.

... Empfehlung an andere Betriebe

Vor der Anschaffung unbedingt Tests in den konkret zu bearbeitenden Räumen durchführen, um befriedigende Ergebnisse zu erzielen.

lenkerhof.ch

In der Rubrik

«Direkt aus der Praxis»

... stellen wir gute Ideen, innovative Projekte oder waghalsige Experimente aus der Branche vor. Und wir fragen nach, was dabei herausgekommen ist: Wie ist die Bilanz, was sind die Erfahrungen? Was hat gut funktioniert, was weniger? Wie konnten Inputs für die Zukunft gewonnen werden – und was lernen vielleicht andere Betriebe daraus? Ganz im Sinne von «aus der Praxis, für die Praxis».



Stefan Lünse ist «Hotelkoch des Jahres»



LENK Der 38-jährige Deutsche Stefan Lünse (Bild) ist seit fünfeinhalb Jahren im Lenkerhof Gourmet Spa Resort engagiert und dort für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich. Vom Gourmetführer «Gault Millau» werden die Restaurants mit 16, respektive dreizehn von 20 Punkten bewertet. Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» hat Küchenchef Lünse zum «Hotelkoch des Jahres» gewählt. «Eine weitere Anerkennung seines Talents», wie in einer Mitteilung steht. Im Berner Oberland, wo er 2014 ankam, fühle sich Stefan Lünse wie zu Hause. Einerseits überzeugen ihn die lokalen Produkte, Fleisch, Käse

und alles, was die Natur hergibt. «Ich sammle gerne Pilze», sagt er. Zudem sucht er auch den persönlichen Kontakt zu den Produzenten. Daneben liebe er die Berge: «Ich gehe in jeder freien Minute zum Mountainbiken.»

Dass die «Bilanz» das Schaffen seines Küchenchefs würdige, freue ihn sehr, meint Lenkerhof-Direktor Jan Stiller: «Die Auszeichnung, die Stefan Lünse unbedingt verdient hat, bestärkt uns in unserer Philosophie. Wir möchten nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Haus der Schweiz mit einer der schweizweit attraktivsten Wellnesszonen sein, sondern unsere Hotel- und Tagesgäste auch mit einer kreativen, saisonal und regional fokussierten Restauration verwöhnen.»

Pressekontakt/Lia Nöpflin

Nr. 175435, online seit: 28. Juli – 18.16 Uhr

Jungfrau Zeitung



Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'930
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Seite: 12
Fläche: 11'108 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.2

Referenz: 74304824

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Jungfrau Zeitung	Hauptausgabe	1'930
Der Brienzer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'065
Echo von Grindelwald	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'361
Der Oberhasler	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	1'561
	Gesamtauflage	5'917

30.07.19

Stefan Lünse ist Hotelkoch des Jahres



«Bilanz» wählte Stefan Lünse zum Hotelkoch des Jahres 2019. (Foto: ZVG)

Der Hotelkoch des Jahres ist laut «Bilanz» Stefan Lünse (38). Der gebürtige Deutsche ist Küchenchef im Fünf-Sterne-Hotel Lenkerhof im Simmental BE. Lünse ist seit fünfzehn Jahren für die Restaurants „Spettacolo“ und „Oh de vie“ des Lenkerhofs zuständig, welche 16 und 13 Gault-Millau-Punkte vorweisen.

Mit 15 Jahren trat er eine Lehre zum Koch an. Diese absolvierte er im Hotel Restaurant Talmühle in Sasbachwalden im Schwarzwald, das mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Lünse war bereits Sous-Chef im Schlosshotel Bühlerhöhe, im Brenner's Parkhotel Baden-Baden und im Restaurant Port Petit in Cala d'Or auf Mallorca. Darauf folgend liess er sich zum Küchenmeister an der Europäischen Hotelfachschule in Baden-Baden ausbilden. In den Winterhalbjahren folgte die Anstellung im Restaurant Cà d'Oro im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz. In den Sommermonaten war er im Restaurant Aphrodite im Hotel Giardino in Ascona tätig.

Lünse wechselte 2014 in die Küche des Lenkerhofs im Berner Oberland. Da er gerne neue Kombinationen der Zutaten ausprobiert, nennt Lünse seinen heutigen Kochstil «freestyle cooking». Dennoch hält er sich in der Küche oft an die erlernten klassischen Methoden.



Auszeichnung für Stefan Lünse

Der Küchenchef des Fünfsternehotels Lenkerhof Gourmet und Spa im Simmental im Berner Oberland ist beim jährlichen Hotel-Ranking des Schweizer Wirtschaftsmagazins «Bilanz» zum «Hotelkoch des Jahres» gekürt worden. Stefan Lünse ist seit fünf-einhalb Jahren im «Lenkerhof» für die Küchen der Restaurants «Spettacolo» und «Oh de vie» verantwortlich. Gault Millau bewertet die Leistung der beiden Restaurants mit 16 und 13 von 20 Punkten. Der Titel «Hotelkoch des Jahres» ist für den 38-jährigen Deutschen eine weitere Anerkennung seines Talents. (GAB)