

Artikelempfehlungen

29.03.2025

Avenue ID: 329
Artikel: 15
Folgeseiten: 158

Lenkerhof

	05.11.2019	BOSG / Chef-Sache Magazin VEGAN-BOOM: MISSION ODER MARKTNISCHE?	01
	10.11.2019	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Starker Logiernächtezuwachs an der Lenk	07
	13.11.2019	htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue Impressionen von der grossen «Milestone»-Gala	09
	14.11.2019	Simmental Zeitung Erfolgreiches Sommergeschäft und starker Logiernächtezuwachs	112
	14.11.2019	htr Hotel Revue Zukunft ist plastikfrei	113
	14.11.2019	htr Hotel Revue Hotels wollen weg vom Einwegplastik	114
	14.11.2019	Glückspost Wenn Sauna zum Risiko wird	116
	20.11.2019	Mis Magazin UNTER DAMPF	118
	23.11.2019	tagesanzeiger.ch / Tages-Anzeiger Online Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz	119
	23.11.2019	derbund.ch / Der Bund Online Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz	127
	23.11.2019	bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz	136
	23.11.2019	bazonline.ch / Basler Zeitung Online Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz	145
	23.11.2019	annabelle.ch / Annabelle Online Hier können Sie die Seele baumeln lassen	153
	24.11.2019	Sonntagszeitung Die 75 besten Winterhotels der Schweiz	159



27.11.2019

daspaulimagazin.ch / Das Pauli Magazin

Relais&Châteaux sensibilisiert die Öffentlichkeit für eine ethische Küche an der ...



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 1/6

Lenkerhof

VEGAN-BOOM: MISSION ODER MARKTNISCHE?

Immer mehr Menschen kochen und essen vegan – zu Hause wie auswärts. Entsprechend gut frequentiert sind Restaurants, die auf tierische Produkte verzichten. Echter Idealismus oder bloss smarter Kommerz? Das lässt sich bei den grossen Anbietern objektiv kaum beurteilen.

TEXT ROBERT WILDI
FOTOS ZVG

Im Tibits trifft man sich. Tagtäglich scharen sich Tausende Gäste um die fleischlosen Buffets an bester Lage. Mittlerweile europaweit. Dreimal in Zürich, je zweimal in Basel, Bern und London, dazu in Winterthur, St. Gallen, Luzern, Lausanne und neuerdings sogar in Darmstadt. Das vor 20 Jahren als Vegetarier-Restaurant im Zürcher Seefeld lancierte Konzept ist zu über 80 Prozent auch vegan. Damit ist Tibits auch Trendsetter für einen Boom, der seit Jahren immer stärker geworden und infolge der intensivierten Klimadebatte so richtig durchgestartet ist.

Den jüngsten Beleg für sich ändernde Ernährungsgewohnheiten lieferte 2017 eine repräsentative Umfrage des Marktforschungsunternehmens Demoscope. Demnach bezeichneten sich drei Prozent der Bevölkerung als Veganer bzw. Veganerin, in der Altersgruppe der 15- bis 35-Jährigen sogar sechs Prozent. Auffällig: 56 Prozent der befragten Veganer hatten den kompletten Verzicht auf tierische Produkte erst zwei oder weniger Jahre vor der Be-

fragung vollzogen. Abzuwarten bleibt, wie nachhaltig dieser Trend ist.

BEWUSSTER GENUSS STATT DOKTRIN

Ein gefundenes Fressen im wahrsten Sinne ist eine derart wachsende Zielgruppe natürlich für vegan orientierte Gastronomiebetriebe. Obschon nach wie vor eine Nische, haben sie zahlenmässig zuletzt kräftig zugelegt. Wer auf swissveg.ch ein Restaurant «für Veganer geeignet» in der Stadt Zürich sucht, bekommt immerhin 22 Betriebe aufgelistet. In Basel sind es deren 13, in Bern 10 und Luzern immerhin 7. In Tat und Wahrheit sind es noch viel mehr Betriebe, die zumindest auf Wunsch vegane Gerichte zubereiten.

Erfolgreich auf vegan setzt seit sechs Jahren die Zürcher Restaurantkette Roots mit heute vier gut laufenden Betrieben in der Stadt. Die Nummern fünf und sechs, ebenfalls in Zürich, sollen bis Frühling 2020 folgen. «Ich bin überzeugt, dass vegane Ernährung das Weltklima verbessert und Menschen mit einem minima-

len Fleischkonsum gesünder leben», fasst Mitgründer und Geschäftsführer Frédéric Brunner in einem Satz die Hauptmotivation zusammen, welche ihn 2012 zum Umstieg von der Maschinenbau- in die Gastronomiebranche bewegt hat.

Täglich werden in den vier Roots-Betrieben 800 vegane Mahlzeiten verkauft. «Damit tragen wir etwas zum Klimaschutz und zur Volksgesundheit bei», so die Überzeugung von Brunner, der selbst kein Veganer ist. Als Missionar sieht er sich daher keinesfalls – und wird von Puritanern der Szene deshalb auch immer wieder mal kritisiert. Das macht ihm nichts aus, weil er den Veganismus nicht als Doktrin, sondern als «nachhaltige und gesunde Ernährungsform» betrachtet, die aus freien Stücken gewählt werden kann. In den Roots-Betrieben, die sich bewusst als Konzept für Nicht- oder Gelegenheitsvegane rinnen und -veganer verstehen, stehe der Genuss an erster Stelle. «Veganer sind bei uns willkommen, alle anderen indes genauso», bringt es Brunner auf den Punkt.

VEGAN NACHHALTIG - ABER NICHT IMMER

Eine spannende Zielgruppe für vegane Restaurants sind natürlich auch alle Vegetarierinnen sowie Flexitarier (seltener Fleischkonsum), die laut Demoscope-Erhebung immerhin 11 Prozent respektive 17 Prozent der Bevölkerung ausmachen. Das Segment der selten bis gar kein Fleisch essenden Gäste macht also total über 30 Prozent aus und ist für innovative, von tierischen Zutaten befreite Kreationen höchst empfänglich.

Den spürbaren Trend nehmen deshalb auch immer mehr traditionelle Restaurants und Köche auf. Sie ergänzen ihre Karte konti-



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²

primcom



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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 2/6

Lenkerhof

nuierlich mit veganen Alternativen. Das gilt auch für Stefan Lünse, Chefkoch im Luxushotel Lenkerhof im Berner Oberland, der seinen Gästen schon seit vielen Jahren auch vegane Gerichte anbietet. «In den letzten drei Jahren hat die Nachfrage nochmals sehr stark zugenommen.» So hat man im Lenkerhof entschieden, standardmässig in jedes Menü vegane Gerichte aufzunehmen. «Mittlerweile können wir relativ kurzfristig sogar ein mehrgängiges Menü für Veganer anbieten.» Im Lenkerhof speisen inzwischen täglich diverse vegane Gäste, darunter auch Einheimische aus der Umgebung. Die Ausweitung des Angebots hat sich für das Hotelrestaurant eindeutig als verkaufsfördernd erwiesen. Auch den Punkt Nachhaltigkeit erwähnt der Chefkoch. Speziell für die Zubereitung der veganen Gerichte werden oft Zutaten und Erzeugnisse aus der heimischen Region verwendet.

Gleichwohl stellt Stefan Lünse unmissverständlich klar, dass Veganismus und Nachhaltigkeit für ihn nicht zwingend in Verbindung stehen müssen. «Vegane Produkte, die um die halbe Welt transportiert werden, sind genauso schädlich oder eventuell sogar schädlicher für die Umwelt als nichtvegane Produkte.» Besonders nachhaltig ist beispielsweise ihr Bienenhonig, «den wir vor der eigenen Haustüre produzieren».

AUCH TIERISCHE PRODUKTE GEHÖREN AUF DEN ÖKO-SPEISEPLAN

Der Lenkerhof-Koch spricht einen wunden Punkt der veganen Bewegung an. Wer etwa im Dezember Erdbeeren aus Spanien oder Spargel aus Afrika konsumiert, handelt zwar vegan, aber sicher nicht ökologisch. So haben internationale Forschende unlängst sogar nachgewiesen, dass die gesündeste und zeitgleich klimafreundlichste Ernährung neben hauptsächlich Gemüse und Getreide auch Eier, Milchprodukte und einen kleinen Anteil Fleisch aufweisen sollte (siehe Box). Begründung: Auch die Tiere erfüllen im ökologischen Gefüge der Landwirtschaft ihren Sinn. Frei weidende Kühe sorgen etwa dafür, dass der Boden besser klimaschädliche Gase binden kann. Auch die Nutzpflanzen auf einem Bio-Bauernhof könnten ohne Gülle und Mist kaum gedeihen.

Zur Auffassung von Roots-Inhaber Frédéric Brunner passen solche Erkenntnisse ganz gut. «Wir haben vereinzelt auch tierische Produkte im Sortiment, etwa echte Kuhmilch für in den Kaffee.» Drum sei man halt unter dem Strich nur zu 98 Prozent vegan.

HANDY RAUS, KAMERA DRAUF
UND ONLINE LESEN.





BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²



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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 3/6

Lenkerhof

Ein veganer Burger.
Wie er wohl schmeckt?





BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²



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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 4/6

Lenkerhof



Diese köstliche
vegane Bowl
kommt im Roots
in Zürich auf den
Tisch.



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²



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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 5/6

Lenkerhof

ÜBER DIE STUDIE

Mit 43 Gramm Fleisch pro Tag die Welt retten

Ein internationales Forscherteam, besetzt mit 37 Ernährungs-, Nachhaltigkeits- und Wirtschaftsexperten aus 16 Ländern, hat sich über drei Jahre hinweg der Frage gewidmet, mit welcher optimalen Ernährung die Weltbevölkerung den grössten Effekt für die eigene Gesundheit sowie für die Umwelt erzielen kann. Die Anfang 2019 im britischen Gesundheitsmagazin «The Lancet» präsentierten Ergebnisse senden eine zentrale Botschaft aus: Die weltweite Landwirtschaft und Ernährung müssen sich radikal ändern, damit sich die Gesundheit der Menschen verbessert und katastrophale Schäden für die Erde vermieden werden können. Die gute Nachricht der Forschenden: Es sei durchaus möglich, die bis zum Jahr 2050 voraussichtlich zehn Milliarden Menschen gesund zu ernähren, ohne die Natur zu zerstören.

Der perfekte Tagesspeiseplan zur maximalen Schonung von Gesundheit und Umwelt sieht aus Sicht des Forscherteams so aus:

- › 550 Gramm Obst und Gemüse, davon aber nur 50 Gramm stärkehaltige Sorten (z. B. Kartoffeln)
- › 250 Gramm Milchprodukte (entspricht einem grossen Glas Milch)
- › 230 Gramm Vollkornprodukte wie Reis, Weizen oder Mais und 125 Gramm Linsen, Nüsse, Erbsen
- › 50 Gramm Öle und Fette
- › 30 Gramm zusätzlichen Zucker (sechs Teelöffel)
- › 29 Gramm Geflügel (rund ein Zehntel einer Pouletbrust)
- › 28 Gramm Fisch (Gewicht eines Fischstäbchens)
- › 13 Gramm Eier (entspricht 1,5 Eiern pro Woche)
- › 7 Gramm Schweinefleisch und 7 Gramm Rind- oder Lammfleisch (entspricht je einem halben Hackbällchen)



BOSG / Chef-Sache Magazin
8047 Zürich
044/ 400 50 29
<https://chef-sache.ch/de/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 34
Fläche: 182'752 mm²



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

Referenz: 75401429
Ausschnitt Seite: 6/6

Lenkerhof



Zwei Konzepte
im Hotel Lenkerhof
im Simmental: oben
das Restaurant
Spettacolo, rechts
das Oh de Vie.



Lenk
10. November 2019

Starker Logiernächtezuwachs an der Lenk

Die Hotels verzeichneten zwischen Mai und Oktober 2019 eine Zunahme von 11,5 Prozent gegenüber dem Vorjahressommer. Diese Steigerung führte zu einem Rekordwert von 56'000 Logiernächten für das Sommerhalbjahr.



Der Tourismus in der Region entwickelt sich stabil. Fotos: Lenk Tourismus

Die Lenk blickt auf ein äusserst erfreuliches Sommergeschäft zurück, wie es in einer Mitteilung heisst. Von Mai bis Oktober 2019 verzeichneten die Hotels eine Zunahme der Logiernächte von 11,5 Prozent gegenüber dem Sommer 2018. Daraus resultierte in den Sommermonaten ein Rekord von über 56'000 Logiernächten – in den vergangenen fünf Jahren verzeichneten die Hotels im selben Zeitraum durchschnittlich 45'600 Übernachtungen. «Diese Zahlen sollen jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass die durchschnittliche Auslastung im Sommer noch verbessert werden muss», so Albert Kruker, Direktor von Lenk-Simmental Tourismus.

Hoher Stammgästeanteil

Beigetragen zu dieser Zunahme haben Vertriebskooperationen und das Gruppengeschäft einzelner Hotels, wird in der Mitteilung erklärt. Jan Stiller, Direktor des Lenkerhof gourmet spa resort, sagt dazu: «Hotels, die regelmässig investiert haben, aktiv verkaufen und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen, verzeichnen gute Zahlen.» Trotz des Anstiegs von Gästen aus dem asiatischen Raum tragen diese Quellmärkte im Simmental lediglich sechs Prozent der jährlichen Hotelnächte bei. Weitere Auslandsmärkte sind Deutschland, Frankreich und Benelux mit total sechs Prozent. Damit ist die Schweiz mit einem beachtlichen Anteil von 80 Prozent der mit Abstand wichtigsten



Web Ansicht

primcom



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

Referenz: 75382828
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

Quellmarkt für die Region. Dieser grosse Inländeranteil sei auf den hohen Stammgästeanteil zurückzuführen.



Die Gäste schätzen die Region aufgrund ihrer Natürlichkeit, schreibt Lenk Tourismus.

Externe Analyse läuft

Rund zwei Drittel aller Nächtigungen an der Lenk – jährlich insgesamt rund 650'000 - finden in Ferienwohnungen statt. «Der hohe Anteil inländischer Ferienhausgäste sticht heraus und stellt für unsere Region die Grundaustauslastung sicher. Dieses Gästesegment, welches die Regionalität, die Natürlichkeit und die familiäre Gastfreundschaft sehr schätzt, wollen wir weiterhin gemäss unserer Strategie gezielt pflegen», so Kruker.

Die Hotelbetriebe im Simmental sind bestrebt, ihre Auslastung weiter zu verbessern und die Entwicklung nachhaltig zu stärken. Dazu analysiert ein externes Büro die Vertriebs- und Kommunikationskanäle der Betriebe. Die Analyse wird durch das von Bund und Kanton unterstützte Projekt FIT2020 mitfinanziert und durch Lenk-Simmental Tourismus begleitet.

Impressionen von der grossen «Milestone»-Gala

So feierte die Schweizer Tourismusbranche die Milestone-Gewinner 2019. Hier die Bilder des Gala-Abends.



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Kevin Kunz und Lukas Meier (r.), beide Kursaal Bern. Kevin Kunz und Lukas Meier (r.), beide Kursaal Bern. Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Daniel Siegenthaler, Hotel Bern; Heinz Zimmermann, Top Line Group; Bernhard Rhyn, Bern Welcome (v.l.). Daniel Siegenthaler, Hotel Bern; Heinz Zimmermann, Top Line Group; Bernhard Rhyn, Bern Welcome (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse. Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse. Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Harry John, Andermatt Swiss Alps; Gery Nievergelt, Milestone-Gastgeber und Chefredaktor htr hotel revue (r.). Harry John, Andermatt Swiss Alps; Gery Nievergelt, Milestone-Gastgeber und Chefredaktor htr hotel revue (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Barbara König, Schweizer Agrarmedien; Manuel Küng, Schwob AG; Sabrina Jörg, Bern Welcome (v.l.). Barbara König, Schweizer Agrarmedien; Manuel Küng, Schwob AG; Sabrina Jörg, Bern Welcome (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 7/103

Lenkerhof



Monika Bandi Tanner, Forschungsstelle Tourismus Uni Bern und Milestone-Jury-Mitglied; Claude Meier; Direktor HotellerieSuisse; Marcus Roller, Forschungsstelle Tourismus; Jürg Schmid, Schmid Pelli und Partner (v.l.). Monika Bandi Tanner, Forschungsstelle Tourismus Uni Bern und Milestone-Jury-Mitglied; Claude Meier; Direktor HotellerieSuisse; Marcus Roller, Forschungsstelle Tourismus; Jürg Schmid, Schmid Pelli und Partner (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 8/103

Lenkerhof



Erich Balmer, Balmers Herberge; Peter Kühler, Milestone-Initiant, mit Ehefrau Marianne Kühler; Otto Steiner, Steiner Sarnen Schweiz (v.l.). Erich Balmer, Balmers Herberge; Peter Kühler, Milestone-Initiant, mit Ehefrau Marianne Kühler; Otto Steiner, Steiner Sarnen Schweiz (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Raphael Schlup, Chocolat Ammann; Richard Bratschi, Intuit Consultin; Kevin Kunz, Kursaal Bern (v.l.). Raphael Schlup, Chocolat Ammann; Richard Bratschi, Intuit Consultin; Kevin Kunz, Kursaal Bern (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 10/103

Lenkerhof



Marion Hostettler Allemann, Kommunikationsberatung; Sara Moser, HotellerieSuisse; Catherine Leonhardt, Hotel Nomad Basel; Franz-Xaver Leonhardt, Krafft Gruppe (v.l.). Marion Hostettler Allemann, Kommunikationsberatung; Sara Moser, HotellerieSuisse; Catherine Leonhardt, Hotel Nomad Basel; Franz-Xaver Leonhardt, Krafft Gruppe (v.l.).
Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Martin Bachofner, Haze; Eric von Graffenried, Chocolat Ammann (r.). Martin Bachofner, Haze; Eric von Graffenried, Chocolat Ammann (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Pierre-André Michoud, Verbandsleitung HotellerieSuisse, mit Alain Kropf, Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (r.).
Pierre-André Michoud, Verbandsleitung HotellerieSuisse, mit Alain Kropf, Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (r.).
Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Manuela Nicoletti, Ticino Turismo; Jan Steiner, Engadin St. Moritz; Sabina Vögeli, Schmid Pelli & Partner (v.l.).
Manuela Nicoletti, Ticino Turismo; Jan Steiner, Engadin St. Moritz; Sabina Vögeli, Schmid Pelli & Partner (v.l.). Bild:
Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 14/103

Lenkerhof



Janine Imesch, Zermatt Tourismus; Maria Coli, Arosa Kulm; Bardhyl Coli, Arosa Kulm (v.l.). Janine Imesch, Zermatt Tourismus; Maria Coli, Arosa Kulm; Bardhyl Coli, Arosa Kulm (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Jacques Biner, HotellerieSuisse Lena-Maria Weber, Von Graffenried AG Liegenschaften; Fritz Haldimann, Metzgerei Spahni AG; Ursula Imhasly und Ursina Wittwer, beide HotellerieSuisse (v.l.). Jacques Biner, HotellerieSuisse Lena-Maria Weber, Von Graffenried AG Liegenschaften; Fritz Haldimann, Metzgerei Spahni AG; Ursula Imhasly und Ursina Wittwer, beide HotellerieSuisse (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 16/103

Lenkerhof



Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Andreas Wandfluh, Gstaad Marketing GmbH; Hannes Marmet, Verein Wake Up Gstaad; Sandra Heim, HotellerieSuisse; Laura Annen, Gstaad Marketing GmbH (v.l.). Andreas Wandfluh, Gstaad Marketing GmbH; Hannes Marmet, Verein Wake Up Gstaad; Sandra Heim, HotellerieSuisse; Laura Annen, Gstaad Marketing GmbH (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Sara Bertagno und Christina Renevey, beide Travel Job Market, mit Eva Ammann und Nadja Meier, beide STC (v.l.).
Sara Bertagno und Christina Renevey, beide Travel Job Market, mit Eva Ammann und Nadja Meier, beide STC (v.l.).
Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 19/103

Lenkerhof



Nicola von Greyerz, Universität Bern; Jürg Stettler, Hochschule Luzern; Sandra Heim, HotellerieSuisse; Tina Müller, Netzwerk Schweizer Pärke (v.l.). Nicola von Greyerz, Universität Bern; Jürg Stettler, Hochschule Luzern; Sandra Heim, HotellerieSuisse; Tina Müller, Netzwerk Schweizer Pärke (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Anja Peverelli, htr hotel revue und Geschäftsführerin Milestone; Miroslaw Halaba, MH Communication. Anja Peverelli, htr hotel revue und Geschäftsführerin Milestone; Miroslaw Halaba, MH Communication. Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 21/103

Lenkerhof



Christoph Boll, Konen & Lorenzen Recruitment Consultants; Fredi Daumueller, Bucher Travel Switzerland; Sven Lehmann, City-Resort aja Zürich (v.l.). Christoph Boll, Konen & Lorenzen Recruitment Consultants; Fredi Daumueller, Bucher Travel Switzerland; Sven Lehmann, City-Resort aja Zürich (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Martin Hoch, nuvu; Jan Steiner, Engadin St. Moritz; Jon Bollmann, Transhelvetica Magazin (v.l.). Martin Hoch, nuvu; Jan Steiner, Engadin St. Moritz; Jon Bollmann, Transhelvetica Magazin (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 23/103

Lenkerhof



Peter Eyer, Mirus Software AG; Oliver Meyer, Hotelpartner Management; Daniel Siegenthaler, Hotel Bern; Stefan Grossniklaus, HotellerieSuisse Berner Oberland (v.l.). Peter Eyer, Mirus Software AG; Oliver Meyer, Hotelpartner Management; Daniel Siegenthaler, Hotel Bern; Stefan Grossniklaus, HotellerieSuisse Berner Oberland (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Barbara Thomann, Thomann Hospitality Management AG; Damien Rottet und Desirée Rottet, beide D&D Hospitality Projects GmbH (v.l.). Barbara Thomann, Thomann Hospitality Management AG; Damien Rottet und Desirée Rottet, beide D&D Hospitality Projects GmbH (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Franz-Xaver Leonhardt und Catherine Leonhardt, beide Krafft Gruppe, mit Ueli Schneider, HotellerieSuisse (v.l.).
Franz-Xaver Leonhardt und Catherine Leonhardt, beide Krafft Gruppe, mit Ueli Schneider, HotellerieSuisse (v.l.).
Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 26/103

Lenkerhof



Bundesrat Guy Parmelin, Vorsteher Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) mit Christophe Hans, HotellerieSuisse (r.). Bundesrat Guy Parmelin, Vorsteher Eidg. Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) mit Christophe Hans, HotellerieSuisse (r.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Daniel Verri, Ueli Schneider und Patric Schönberg, alle HotellerieSuisse (v.l.). Daniel Verri, Ueli Schneider und Patric Schönberg, alle HotellerieSuisse (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 28/103

Lenkerhof



Christian Laesser, Universität St. Gallen; Klaus Künzli, Ex-Präsident GastroSuisse; Stephan Frech, Magazin Gourmet (v.l.). Christian Laesser, Universität St. Gallen; Klaus Künzli, Ex-Präsident GastroSuisse; Stephan Frech, Magazin Gourmet (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Nicole Christmann und Hans Bühlmann, beide ZFV Unternehmungen; Sepp Odermatt, Seilbahnen Schweiz SBS; Conrad Wagner, Mobility Systems; Reto Canale, Canale Technik AG. Nicole Christmann und Hans Bühlmann, beide ZFV Unternehmungen; Sepp Odermatt, Seilbahnen Schweiz SBS; Conrad Wagner, Mobility Systems; Reto Canale, Canale Technik AG. Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Werner Nef, Katrin Bünter, Gerhard Orasch, alle Hotela. Werner Nef, Katrin Bünter, Gerhard Orasch, alle Hotela.
Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Mario Würsch, Bucher Travel; Thomas Kleber, Sorell Hotels Switzerland (r.). Mario Würsch, Bucher Travel; Thomas Kleber, Sorell Hotels Switzerland (r.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Peter Rügger und Lucie Heim, Heim Hotelmarketing. Peter Rügger und Lucie Heim, Heim Hotelmarketing. Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 33/103

Lenkerhof



Vater und Sohn: Hans Ulrich Gerber, HotellerieSuisse (r.), Martin Gerber, E-GUMA Gutschein- und Ticketsystem.
Vater und Sohn: Hans Ulrich Gerber, HotellerieSuisse (r.), Martin Gerber, E-GUMA Gutschein- und Ticketsystem. Bild:
Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 34/103

Lenkerhof



Albert Kruker und Hansjörg Schneider von Lenk-Simmmental Tourismus; Christian Billau, Erlebnisplan AG; Jan-Andreas Stiller, Lenkerhof Gourmet Spa Resort (v.l.). Albert Kruker und Hansjörg Schneider von Lenk-Simmmental Tourismus; Christian Billau, Erlebnisplan AG; Jan-Andreas Stiller, Lenkerhof Gourmet Spa Resort (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Yves Staudt und Thorsten Merkle, Fachhochschule Graubünden (r.). Yves Staudt und Thorsten Merkle, Fachhochschule Graubünden (r.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Harry John, Andermatt Swiss Alps; Noëlle Flury, SOS Kinderdorf; Julie Cyr und André Gribi, Hotel & Gastro Consulting GmbH; Cornelia Pedranzini, Baur au Lac Vins; Frank Reutlinger, Kohl & Partner Schweiz AG (v.l.). Harry John, Andermatt Swiss Alps; Noëlle Flury, SOS Kinderdorf; Julie Cyr und André Gribi, Hotel & Gastro Consulting GmbH; Cornelia Pedranzini, Baur au Lac Vins; Frank Reutlinger, Kohl & Partner Schweiz AG (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 37/103

Lenkerhof



Matthias Beyeler, Novotel, ibis & ibis budget Bern Expo; Markus Koller, AccorInvest Switzerland SA; Sven Lehmann, aja Zürich City-Resort (v.l.). Matthias Beyeler, Novotel, ibis & ibis budget Bern Expo; Markus Koller, AccorInvest Switzerland SA; Sven Lehmann, aja Zürich City-Resort (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 38/103

Lenkerhof



Patrick Hauser, Verbandsleitung HotellerieSuisse; Jörg Arnold, Hotel Storchen Zürich; René Marc Singeisen, SingeisenPartner GmbH Hospitality Consulting; Martin Emch, Turicum LHM (v.l.). Patrick Hauser, Verbandsleitung HotellerieSuisse; Jörg Arnold, Hotel Storchen Zürich; René Marc Singeisen, SingeisenPartner GmbH Hospitality Consulting; Martin Emch, Turicum LHM (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Cathrine Leonhardt, Jonas Gass, Franz-Xaver Leonhardt, alle Krafft Gruppe (v.l.). Cathrine Leonhardt, Jonas Gass, Franz-Xaver Leonhardt, alle Krafft Gruppe (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 40/103

Lenkerhof



Philippe Probst, Motel One Switzerland GmbH; Reto Zuberbühler, Zentrum Schlossmatt, Burgdorf; Olivier Jaggy, Hotel Fafleralp; Andreas Peyer, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG (v.l.). Philippe Probst, Motel One Switzerland GmbH; Reto Zuberbühler, Zentrum Schlossmatt, Burgdorf; Olivier Jaggy, Hotel Fafleralp; Andreas Peyer, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG (v.l.). Bild: Oliver Oettli

Bild: Oliver Oettli



Simon Bärtschi, BZ Berner Zeitung; Oliver Tamas, STC (r.). Simon Bärtschi, BZ Berner Zeitung; Oliver Tamas, STC (r.).
Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Barbara Friedrich und Bernt Maulaz, beide HotellerieSuisse; Stéphanie Portmann, Fred Tschanz Gastgewerbe (v.l.).
Barbara Friedrich und Bernt Maulaz, beide HotellerieSuisse; Stéphanie Portmann, Fred Tschanz Gastgewerbe (v.l.).
Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Annette Köchli-Stoffel, HotellerieSuisse Berner Oberland; Patrik Scherrer, Swiss Design Hotels; Nora Fehr, Hotellerie Bern Mittelland (v.l.). Annette Köchli-Stoffel, HotellerieSuisse Berner Oberland; Patrik Scherrer, Swiss Design Hotels; Nora Fehr, Hotellerie Bern Mittelland (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 44/103

Lenkerhof



Josef Zenhäusern, Internationaler Ski Verband; Noëlle Flury, SOS Kinderdorf; Marcel Perren, Direktor Luzern Tourismus (v.l.). Josef Zenhäusern, Internationaler Ski Verband; Noëlle Flury, SOS Kinderdorf; Marcel Perren, Direktor Luzern Tourismus (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Ursula Imhasly, HotellerieSuisse; Fritz Haldemann, Metzgerei Spahni AG; Lena Maria Weber; Patric Schönberg, HotellerieSuisse (v.l.). Ursula Imhasly, HotellerieSuisse; Fritz Haldemann, Metzgerei Spahni AG; Lena Maria Weber; Patric Schönberg, HotellerieSuisse (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Maximilian von Reden, Hotel Schweizerhof Bern & The Spa; Christiane Lanz, Swiss Deluxe Hotels. Maximilian von Reden, Hotel Schweizerhof Bern & The Spa; Christiane Lanz, Swiss Deluxe Hotels. Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Philipp Albrecht und Corina Müller, beide Park Hotel Winterthur AG, mit Nicole Bandi und Reto Konrad, beide Hotel Eden Spiez (v.l.). Philipp Albrecht und Corina Müller, beide Park Hotel Winterthur AG, mit Nicole Bandi und Reto Konrad, beide Hotel Eden Spiez (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Manfred Ritschard, Manfred Ritschard & Partner LLC; Tanja Frieden, Schneesportinitiative Schweiz – GoSnow.ch; Hansruedi Müller, Universität Bern (v.l.). Manfred Ritschard, Manfred Ritschard & Partner LLC; Tanja Frieden, Schneesportinitiative Schweiz – GoSnow.ch; Hansruedi Müller, Universität Bern (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Martin Küttel, Katag & Partner AG; Franz-Xaver Leonhardt, Krafft Gruppe (r.). Martin Küttel, Katag & Partner AG; Franz-Xaver Leonhardt, Krafft Gruppe (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Martin Barth, World Tourism Forum Lucerne; Richard Kämpf, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO (r.). Martin Barth, World Tourism Forum Lucerne; Richard Kämpf, Staatssekretariat für Wirtschaft SECO (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Daniel Twerenbold, Radisson Blu Hotel Zürich Airport; Thomas Allemann, HotellerieSuisse (r.). Daniel Twerenbold, Radisson Blu Hotel Zürich Airport; Thomas Allemann, HotellerieSuisse (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Christoph Juen, Juen Consulting GmbH; Monika Frei und Brigitta Schaffner, beide Frauen im Tourismus; Reto Zuberbühler, Zentrum Schlossmatt (v.l.). Christoph Juen, Juen Consulting GmbH; Monika Frei und Brigitta Schaffner, beide Frauen im Tourismus; Reto Zuberbühler, Zentrum Schlossmatt (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Hans Schmid, Stiftung Arosa Bären, Arosa Bärenland; Roberto Di Valentino, Erlebnisplan AG (r.). Hans Schmid, Stiftung Arosa Bären, Arosa Bärenland; Roberto Di Valentino, Erlebnisplan AG (r.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Daniel Stampfli, Ex-htr; Laetitia Grandjean, htr hotel revue; Michel Meliopoulos, Swiss Brand Experts AG (v.l.). Daniel Stampfli, Ex-htr; Laetitia Grandjean, htr hotel revue; Michel Meliopoulos, Swiss Brand Experts AG (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Gerhard Walter, Departement für Volkswirtschaft und Bildung des Kantons Wallis; Dorette Provoost, Ceo/Owner BnB Switzerland; Fredi Gmür, Berater Fredi Gmür Consulting; Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus (v.l.).
Gerhard Walter, Departement für Volkswirtschaft und Bildung des Kantons Wallis; Dorette Provoost, Ceo/Owner BnB Switzerland; Fredi Gmür, Berater Fredi Gmür Consulting; Martin Nydegger, Direktor Schweiz Tourismus (v.l.).
Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 56/103

Lenkerhof



Hans Schmid, Stiftung Arosa Bären, Arosa Bärenland; Roberto Di Valentino, Erlebnisplan AG (v.l.). Hans Schmid, Stiftung Arosa Bären, Arosa Bärenland; Roberto Di Valentino, Erlebnisplan AG (v.l.). Bild: Remo Neuhaus

Bild: Remo Neuhaus



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 57/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 58/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 60/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 63/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 64/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 65/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 66/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 68/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 69/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 74/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 77/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 78/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 80/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 81/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 86/103

Lenkerhof

«Arosa Bärenland»

Stiftung Arosa Bären
Pascal Jenny, Präsident



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 87/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 88/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 90/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 91/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 95/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 96/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 97/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 98/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



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: 75421496
Ausschnitt Seite: 101/103

Lenkerhof



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz



Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Bild: htr/Oliver Oettli/Remo Neuhaus/Miriam Schwarz

Rund 650 geladene Gäste feierten am vergangenen Dienstag im Kursaal Bern zum einen das 20 Jahre-Jubiläum des Milestone Tourismuspreises und zum andern die Gewinner aber auch die Branche an sich.

Bilder vom Welcome-Apéro und Cocktail-Dinner

[IMG 2-56]

[DOSSIER]

Zum Dossier



Milestone 2019: 20 Jahre Höhenflüge der Innovation

Publiziert am Mittwoch, 13. November 2019



LENK

Tourismus an der Lenk Erfolgreiches Sommergeschäft und starker Logiernächtezuwachs



Züglete am Äplerfest an der Lenk.

Die Lenk blickt auf ein äusserst erfreuliches Sommergeschäft zurück. Von Mai bis Oktober 2019 verzeichneten die Hotels eine Zunahme der Logiernächte von 11,5 Prozent gegenüber dem Sommer 2018. Diese Steigerung führte zu einem Rekordwert von 56 000 Logiernächten für das Sommerhalbjahr.

Der Fünfjahresschnitt der Vorjahre liegt bei 45 600 Übernachtungen. Für das kumulierte Jahr 2019 von Januar bis Oktober registrierte die Lenk eine Steigerung von rund 9 Prozent. «Diese Zahlen sollen jedoch nicht darüber

hinwegtäuschen, dass die durchschnittliche Auslastung im Sommer noch verbessert werden muss», so Albert Kruker, Direktor von Lenk-Simmental Tourismus.

Beigetragen zu dieser Zunahme haben Vertriebskooperationen und das Gruppengeschäft einzelner Hotels. Jan Stiller, Direktor des Lenkerhof Gourmet Spa Resort zu seinem Erfolgsgeheimnis: «Hotels, die regelmässig investiert haben, aktiv verkaufen und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen, verzeichnen gute Zahlen.»

Trotz des Anstiegs von Gästen aus

dem asiatischen Raum tragen diese Quellmärkte im Simmental lediglich 6 Prozent der jährlichen Hotelnächte bei. Weitere Auslandsmärkte sind Deutschland, Frankreich und Benelux mit total 6 Prozent. Damit ist die Schweiz mit einem beachtlichen Anteil von 80 Prozent der mit Abstand wichtigste Quellmarkt für die Region. Dieser grosse Inländeranteil ist auf den sehr hohen Stammgästeanteil zurückzuführen und bestätigt die Qualität der touristischen Angebote vor Ort.

Hoher Anteil inländischer Gäste

Rund zwei Drittel aller Nächtigungen an der Lenk – jährlich insgesamt rund 650 000 – finden in Ferienwohnungen statt. «Der hohe Anteil inländischer Ferienhausgäste sticht heraus und stellt für unsere Region die Grundauslastung sicher. Dieses Gäste-segment, welches die Regionalität, die Natürlichkeit und die familiäre Gastfreundschaft sehr schätzt, wollen wir weiterhin gemäss unserer Strategie gezielt pflegen», so Kruker.

Die Hotelbetriebe im Simmental sind bestrebt, ihre Auslastung weiter zu verbessern und die Entwicklung nachhaltig zu stärken. Dazu analysiert ein externes Büro die Vertriebs- und Kommunikationskanäle der Betriebe. Die Analyse wird durch das von Bund und Kanton unterstützte Projekt FIT2020 mitfinanziert und durch Lenk-Simmental Tourismus begleitet.

LENK-SIMMENTAL TOURISMUS



Zukunft ist plastikfrei

Einwegplastik. Die Luxus-Hotelkette Mandarin Oriental streicht bis 2021 alle Einwegplastikprodukte. Aber auch Schweizer Hotels fangen sukzessive an, sich nach Alternativen umzuschauen. Der Lenkerhof verzichtet beispielsweise auf die Plastikfolie auf dem Gastronormbehälter. Dass Einwegplastik in der Schweiz verboten wird, ist wohl nur eine Frage der Zeit: In der EU gilt ein teilweises Verbot ab 2021. gsg



Hotels wollen weg vom Einwegplastik

Nachhaltigkeit

Mandarin Oriental streicht 23 Einwegplastikprodukte aus dem Sortiment. Aber auch Schweizer Hotels sagen dem Wegwerfplastik den Kampf an. Was geht und was nicht.

ANDREAS LORENZ-MEYER

Plastikabfall bedroht unsere Meere. Die EU führt ein Plastikverbot ein, und auch die Hotellerie reagiert verstärkt auf das gewaltige Problem. «Plastikmüll ist aktuell eine der grössten Bedrohungen für den Planeten», sagt James Riley, CEO der Mandarin Oriental Hotel Group. Daher soll Einwegplastik bis März 2021 komplett aus allen Häusern, auch dem neu übernommenen Palace Luzern, verbannt werden. Eine grosse Herausforderung, so Riley, «aber um Veränderungen in der ganzen Branche anzutreiben, müssen wir uns ambitionierte Ziele setzen». Der Plastikstopp gilt für alle Bereiche: Zimmer, Spa, Transport, Restaurant, Bar. Vincent Marot, Technischer Direktor und Nachhaltigkeitschef der Hotelgruppe: «Wir haben 23 der gebräuchlichsten Gegenstände aus Einwegplastik identifiziert: Cocktailsticks, Mülltüten, Zahnbürsten, Käämme, Bürsten und anderes. Bis jetzt wurden 86 Prozent davon bereits entfernt oder ihre Nutzung läuft aus.»

Einige Hotels seien sogar über die 23 Gegenstände hinausgegangen. In New York benutzt man nur noch kompostierbare Mülltüten, während London, Guangzhou, Santiago and Taipeh schon ganz ohne Mülltüten auskommen. In Kuala Lumpur sind kompostierbare Zahnbürsten und Käämme im Einsatz. Jedes Hotel

veröffentlicht Fortschrittsberichte. «Da werden dann auch die Schwierigkeiten dokumentiert», so Marot.

Lenkerhof: Deckel ersetzen die Wegwerfplastikfolie

Erste Schritte weg vom Einwegplastik machen auch Schweizer Hotels. Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort werden «Bettmümpfeli» und «Willkommenshäppli» nicht mehr eingepackt, sondern unter einer Glasglocke serviert. Butter, Konfitüre, Joghurt, Quark gibt es abfalllos als Grossportionen auf Porzellan. Gehe man das Thema Plastik ernsthaft an, brauche es eine gewisse Struktur, «sonst artet es in einer unkoordinierten Aktionitis aus», meint Direktor Jan Stiller. Fünf bis sechs Personen unter der Leitung des Umweltmanagementbeauftragten kümmern sich darum. Das Team hat ein kleines Budget. Über die Mitarbeiter-App können alle Vorschläge machen. Die besten Ideen werden monatlich mit einem «Alpkultur»-Gutschein im Wert von 100 Franken belohnt. In der 5-Sterne-Hotellerie sei es immer schwierig, wenn Gäste das Gefühl hätten, ihnen werde etwas weggenommen, so Stiller. Daher gibt es in Dusche und Bad sowohl Seifen aus nachfüllbaren Glasei-

fenspendern als auch Einweg-Miniduschgels. Jeder entscheidet selbst, was er nimmt. Bei Seifen sei es eine Gratwanderung zwischen Hygiene und Nachhaltigkeit, ergänzt Stiller.

Er beobachtet, dass ökologisches Verhalten oft ökonomische Verbesserungen bringt. Beispiel: In der Lenkerhof-Küche nimmt man zum Abdecken der Gastrom-Behälter passende Deckel, die abwasch- und wiederverwendbar sind. In der Vergangenheit wurden dafür Plastikfolien benutzt. Die mussten für mehrere Tausend Franken jährlich gekauft und später kostenpflichtig entsorgt werden. In diesem Fall: weniger Plastik, weniger Kosten. Umgekehrt können einwegplastikfreie Produkte auch Mehrkosten verursachen.

Im Hotel Hauser in St. Moritz wurden 2018 Plastikstrohhalm durch Biostrohalm aus Papier ersetzt. Innerhalb von 5 Monaten wurden 20'000 Plastikstrohhalm gespart. «Kostenmässig legen wir dabei aber drauf, da die plastikfreien Strohhalm doppelt so

«Plastikmüll ist aktuell eine der grössten Bedrohungen für den Planeten.»

James Riley
CEO Mandarin Oriental Hotels

teuer sind wie Plastikstrohhalm», so Nina Mark Hauser. Besser gleich eine Idee ausprobieren und schauen, was die Gäste dazu sagen. Bei diesen kommt Plastik-



vermeidung gut an. «Sie entscheiden sich bewusst für uns, weil wir für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.»

Gästewäsche ohne Plastikhülle

Gute Resonanz erhält auch der «Schweizerhof» in Bern, wo es seit 2016 ein internes Nachhaltigkeits-team gibt, die Green Busters. «Plastik ist bei uns schon längere Zeit ein Thema», so Seraina Zahner, Quality- und CSR-Managerin. Die Plastikhüllen an der Gästewäsche wurden aus dem Verkehr gezogen. Das Wäscheblatt heftet man nun mit an die Kleider, vorher klebte es an der Plastikhülle. «Es war wichtig, dass wir die 5-Sterne-Standards einhalten.» Laut Leading Hotels of the World muss die Wäsche gekennzeichnet sein, «deswegen können wir nicht auf das Wäscheblatt verzichten». Auch bei den Mitarbeitern vermeidet man Plastik: Alle haben eine eigene, an Wasserspendern nachfüllbare Trinkflasche bekommen. So soll der Einkauf von PET-Flaschen für den Personalbedarf – bisher jährlich 6000 Stück – auf null reduziert werden. Zahner empfiehlt beim Einholen von Offerten vorherige Absprachen mit den betroffenen Abteilungen.



Für diese Plastikprodukte gibt es eine Alternative. 123RF/iStock/Montage



GESUNDHEIT

Wenn Sauna zum Risiko wird

Von Robert Wildi

Sie regt Kreislauf und Stoffwechsel an, stärkt das Immunsystem und entspannt Körper und Seele. Saunieren ist nachweislich gesund, ausser man macht dabei Fehler.

Was gibt es Schöneres? Sich nach einem stressigen Arbeitstag, einem kühlen Herbstspaziergang oder Bad im See in einer nach frischen Kräutern duftenden Sauna bei 90 Grad so richtig aufwärmen. Einfach herrlich entspannend – und erst noch nachweislich gesund. Regelmässige Saunabesuche können die Infektionsanfälligkeit der Atemwege langfristig senken.

Ausserdem trainiert der Wechsel von kalt zu heiss die Thermoregulation der Haut. Das grösste menschliche Organ kann sich dadurch viel schneller Temperaturveränderungen anpassen, was Unterkühlung oder Überhitzung entgegenwirkt. Zudem unterstützt Saunieren das Ausscheiden von Stoffwechselprodukten über die Haut, was sie jünger und frischer macht. Die Sauna ist also ein richtiges Anti-Aging-Programm.

Kopflös saunieren

ist kontraproduktiv

Doch Vorsicht. Beim Saunieren ohne gewisse Vorkenntnisse oder Einhalten von Verhaltensregeln kann der Schuss ganz leicht nach hinten losgehen. Dann können die beschriebenen Gesundheitseffekte rasch verpuffen. Ganz im Gegenteil: Sorglose Sauna-Besucher können ihrer Gesundheit sogar Schaden zufügen.

Yvon Teshmar, ausgewiesener Sauna-Spezialist und Spa Manager im Hotel Lenkerhof (www.lenkerhof.ch), hat täglich mit sehr vielen Saunabesuchern Kontakt und legt entsprechen Wert darauf, diese zu beraten. «Besonders Gäste aus Ländern ohne Saunakultur sind froh um die wichtigsten Tipps, wie der Saunagang am optimalsten zu gestalten ist.»

Immer wieder kann der Profi dadurch typische Sauna-Fehler verhindern. Nachfolgend zählt er die häufigsten auf:

► **Krank in die Sauna gehen:** Kranke, fiebrige Körper brauchen Ruhe und keine Sauna, denn diese kann eine zusätzliche Belastung sein. Wer unter einer Erkrankung des Herz-Kreislauf-Systems, der Blutgefässe oder der Haut leidet, sollte vor einem Saunabesuch zwingend eine ärztliche Abklärung in Anspruch nehmen.

► **Voller Magen:** Wer zwischen dem Saunabesuch und einer grossen Mahlzeit nicht mindestens drei bis vier Stunden Zeit verstreichen lässt, riskiert Verdauungsprobleme.

► **Alkoholisiert in die Sauna:** Alkohol kann kurzfristig gut für die Laune sein, verstärkt aber die Wirkung der Sauna erheblich, was

auch mal zu Übelkeit oder sogar zum Kreislaufkollaps führen kann.

► **Sich keine Zeit lassen:** Durch die Sauna hetzen widerspricht dem ursprünglichen Sinn. Man sollte sich für ein Saunabad und die Pausen dazwischen mindestens zwei Stunden Zeit nehmen.



Yvon Teshmar, Spa Manager:
«Anfänger starten besser mit niedrigen Temperaturen.»

► **Körperliche Belastung nach Sauna:** Sich körperlich anstrengen oder Sport treiben unmittelbar nach der Sauna ist nicht empfehlenswert. Eine solche Zusatzbelastung des Kreislaufs kann sich negativ auswirken.

► **Nass in die Sauna gehen:** Wer nass in die Sauna geht, reduziert den Schwitzeffekt und damit die positiven Wirkungen. Deshalb nach dem Duschen erst abtrocknen, und erst dann in die Sauna gehen.

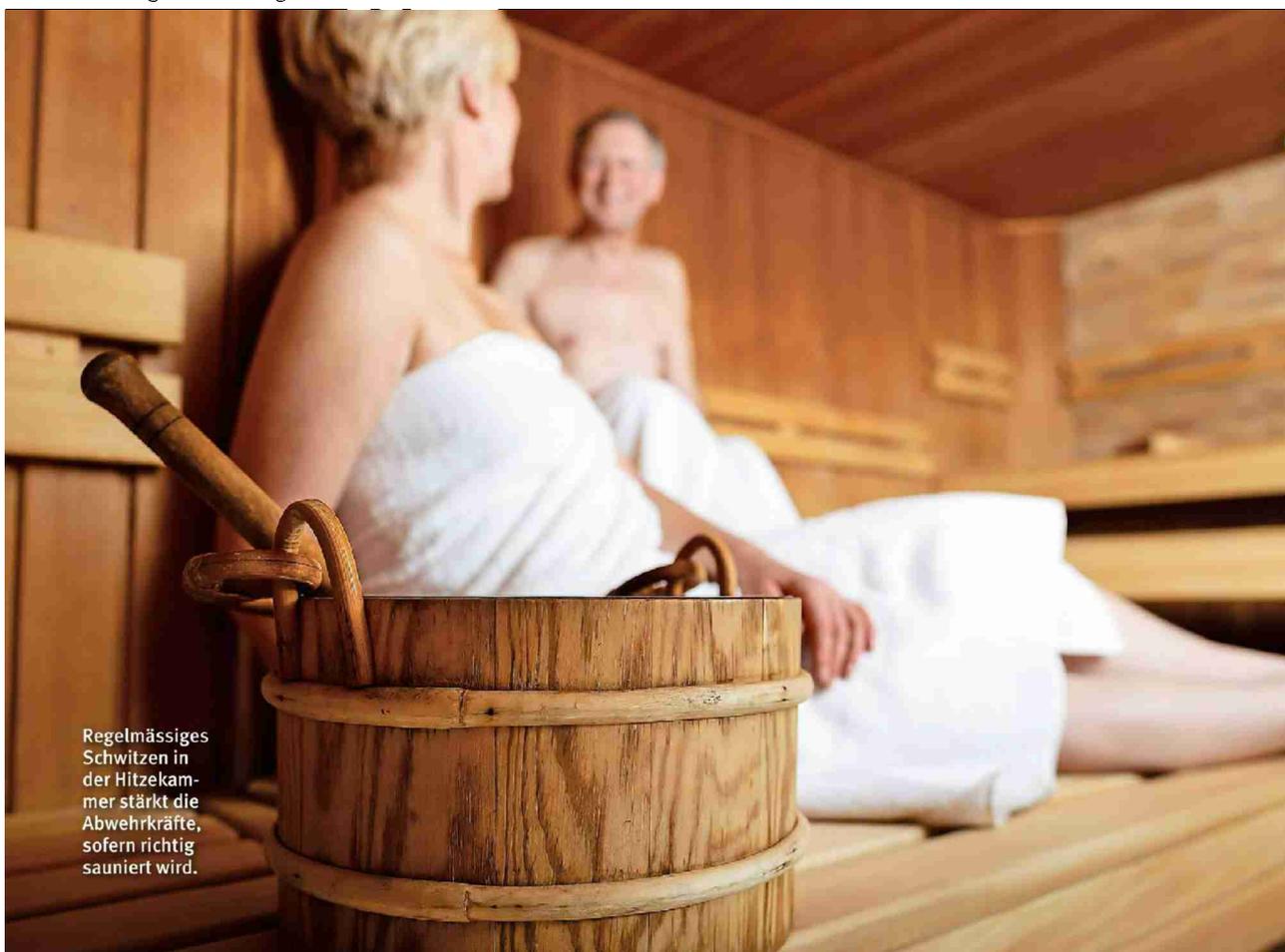
► **Zu langes Schwitzen:** Saunieren hat nichts mit einer Rekordjagd zu tun. Nach jeweils spätestens 15 Minuten sollte man aus der Saunakabine. Empfehlenswert sind maximal drei Runden mit jeweils 20 Minuten Pause dazwischen.

► **Nicht trinken:** Oft wird vergessen, zwischen den einzelnen Saunagängen ausreichend Wasser zu trinken. Es steigt damit die Gefahr einer Dehydration.

Wer bewusst darauf achtet, diese Sauna-Fehler zu vermeiden, kann aus dem Saunabesuch neben



viel Wohlgefühl auch den maximalen Gesundheitseffekt ziehen. Einen wichtigen Tipp hat Yvon Teshmar noch auf Lager: «Ich empfehle, am Anfang Saunen mit eher niedrigen Temperaturen von 58 bis 65 Grad Celsius zu wählen und dann langsam zu steigern.» ❁



Regelmässiges Schwitzen in der Hitzekammer stärkt die Abwehrkräfte, sofern richtig sauniert wird.

FOTOS: 193/RF, ZVG



SCHWEFELBAD UNTER DAMPF



Während einem im Alltag Lehrer, Vorgesetzte oder gar der eigene Partner Dampf machen, sind es hier der Schwefel-Aussenpool und die Saunas. Verglichen mit jenem des Alltags ist es Dampf de luxe, denn das 34°C warme, natürliche Schwefelwasser wirkt wohltuend auf Gelenke, Haut und Stoffwechsel. Es entspringt der hoteleigenen Balmenquelle, mit der die Geschichte des Hotels Lenkerhof vor über 350 Jahren begann. Die «7sources»-Spa-Landschaft – benannt nach den sieben Quellen der Simme – lehrt einen das Schwitzen von klassisch bis kräuterherb. Es ist fast wie in diesem Lied: Über sieben Wellnessbrücken muss man gehen, um die dunkle Jahreszeit zu überstehen ...

Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk im Simmental. lenkerhof.ch

Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz

Showeinlagen, Kastanien- und Heudüfte oder atemberaubende Aussichten: Hier lässt sich hervorragend saunieren.



Sofort denkt man an den hohen Norden, wenn man das Wort Sauna hört. Auch hier im Bild wird in Finnland geschwitzt – doch auch die Schweiz hat einiges zu bieten. Foto: Julia Kivelä

Silvia Mettler

Travelcontent Aktualisiert vor 56 Minuten

Schon vor Jahrhunderten räkelteten sich Griechen und Römer in ihren heissen Thermen und Dampfkammern. Unsere Saunakultur stammt aber aus Finnland. Als «Sauna» bezeichnete man ursprünglich eine einfache Schneegrube, in der ein offenes Feuer entfacht wurde.

Regelmässige Saunabesuche sind geradezu ideal, um Erkältungen vorzubeugen. Sie festigen das Immunsystem, trainieren Herz und Kreislauf und tun der Haut gut. Besonders jetzt, wo es beginnt kälter zu werden, lohnen sich Besuche einer Sauna.

Wir stellen acht spezielle Schweizer Saunalandschaften vor, in denen es sich besonders schön schwitzen lässt.

Splash & SPA Die Kastanie zählt zu den wohl typischsten Produkten des Tessins. So erstaunt es kaum, dass sich im Splash & SPA in Tamaro die erste Kastaniensauna befindet. Die Kabine ist mit Kastanienholz ausgekleidet. Die Wände aus Steinmauerwerk erinnern an die typischen Tessiner Steinhäuser. Und die Decke, aus Kastanien-Altholz, ist den bizarr gedrehten Dachkonstruktionen der traditionellen Häuser der Region nachempfunden.

Splash und SPA, Rivera (TI)



www.splashspa.ch

Foto: PD

Tamina-Therme Ein historisches Schwitzparadies ist Bad Ragaz. Nach dem Bau des neuen Saunadorfes 2019 ist die Tamina-Therme heute die Königin der heimischen Saunatempel. Die Show-Aufgüsse sind ebenso extravagant wie exklusiv. Bei diesen Zeremonien ordnet der Saunameister alles einer gewählten Thematik unter. Mit einer perfekt inszenierten Choreografie von Musik, Lichteffekten, Düften, Show-Wedeltechniken und dem passenden Outfit wird die Sauna zur Theaterbühne des internationalen Aufgussexperten.

Tamina-Therme, Bad Ragaz (SG)

www.taminatherme.ch/sauna



Foto: PD

Bohrturm-Sauna

Das Saunaerlebnis in der Höhe. Eine Aussicht ohne Grenzen. Die Saunalandschaft im Bohrturm bietet ein Dampfbad, eine Sauna mit Salzpeeling-Raum sowie eine Panorama- und Dachsauna. Nach viel Hitze braucht der Körper immer wieder Abkühlung. Im Aussenbereich oder auf dem Liegedeck Frischluft einatmen und mit Kaltwasser abkühlen. Geübte Saunagänger wagen den Sprung ins Naturschwimmbecken.

Thermalbad Zurzach (AG)

www.thermalbad.ch



Foto: PD

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Der Duft von Heu weckt Erinnerungen an herrliche Bergwiesen und ungetrübt fröhliche Tage – ein wohliges Gefühl. Die Heukammer ist ein edel-natürliches Schmuckstück der Sauna im Waldhotel Doldenhorn. Schon dem Duft wird eine wohltuende und vitalisierende Wirkung zugesprochen. Hier lässt es sich beim gesunden Saunieren von bunten, duftenden Bergwiesen träumen.

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg (BE)

www.doldenhorn-ruedihus.ch/doldenhorn/



Foto: PD

Lenkerhof Wenn Sie das Wort «Sauna» bisher nur in Verbindung mit heissem Dampf und Holzbänken kannten, dann sind Sie im Lenkerhof genau richtig. Hier erleben Sie die Vielfalt und Varianten rund ums Schwitzen hautnah. Richtig ins Schwitzen kommen Sie vor allem, wenn Sie all die Möglichkeiten ausprobieren möchten. Wählen Sie Ihren Favoriten: Schwefelgrotte, Finnische Sauna (mit Blick auf die Berge), Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad.

Hotel Lenkerhof, Lenk (BE)

www.lenkerhof.ch



Foto: PD

Bürgenstock

Der Spa auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, geniesst mit seiner Grösse und Vielfalt weit über die Schweizer Grenze hinaus Anerkennung. Auf einer Fläche von über 10'000 Quadratmetern ist gleich neben dem 5*-Hotel Bürgenstock ein exklusiver Innen- und Aussenspa mit Blick auf See und Berge entstanden. Die teilweise geschlechtergetrennten Saunas lassen keinen Wunsch offen. Besonders die Grösse der Räume fällt angenehm auf.

Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen (NW)

www.buergenstock.ch



Foto: PD

Riffelhaus-Sauna Die Aussicht von der Riffelhaus-Sauna aus ist atemberaubend – das Matterhorn zum Greifen nahe. In der Riffelhaus-Sauna steht der weltbekannte Berg ganz alleine für die Gäste da. Das ausgebaute Wellnessangebot ist im Winter wie im Sommer die perfekte Ergänzung zu all den faszinierenden Outdoor-Aktivitäten rund ums Riffelhaus auf 2500 Metern über Meer.

Hotel Riffelhaus, Zermatt (VS)

www.riffelhaus.ch



Foto: PD

Aqua Allalin

Die Jugendherberge Saas-Fee hat sich als weltweit erstes Hostel mit Wellnessangebot einen Namen gemacht. Zum Angebot gehören verschiedene Saunen und Bäder, Erlebnisduschen, Ruheräume, ein Hallenbad mit 25-Meter-Pool, Kinderbecken und «Adventure Slides». Die Bio-Soft-Sauna eignet sich besonders für Einsteiger, ältere Menschen und Personen mit Kreislaufproblemen. Aufgrund ihrer tieferen Temperatur (zwischen 55 und 60 Grad) bietet sie gesundheitsschonendes Saunavergnügen.

Aqua Allalin, Saas-Fee (VS)

www.youthhostel.ch



Foto: Ruedi Walti
Erstellt: 23.11.2019, 14:10 Uhr

Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz

Showeinlagen, Kastanien- und Heudüfte oder atemberaubende Aussichten: Hier lässt sich hervorragend saunieren.
2:10:00 PM

von Silvia Mettler , Travelcontent



Sofort denkt man an den hohen Norden, wenn man das Wort Sauna hört. Auch hier im Bild wird in Finnland geschwitzt – doch auch die Schweiz hat einiges zu bieten. Foto: Julia Kivelä

Schon vor Jahrhunderten räkelteten sich Griechen und Römer in ihren heissen Thermen und Dampfkammern. Unsere Saunakultur stammt aber aus Finnland. Als «Sauna» bezeichnete man ursprünglich eine einfache Schneegrube, in der ein offenes Feuer entfacht wurde.

Regelmässige Saunabesuche sind geradezu ideal, um Erkältungen vorzubeugen. Sie festigen das Immunsystem, trainieren Herz und Kreislauf und tun der Haut gut. Besonders jetzt, wo es beginnt kälter zu werden, lohnen sich Besuche einer Sauna.

Wir stellen acht spezielle Schweizer Saunalandschaften vor, in denen es sich besonders schön schwitzen lässt.

Kastaniensauna im Tessin

Splash & SPA Die Kastanie zählt zu den wohl typischsten Produkten des Tessins. So erstaunt es kaum, dass sich im Splash & SPA in Tamaro die erste Kastaniensauna befindet. Die Kabine ist mit Kastanienholz ausgekleidet. Die Wände aus Steinmauerwerk erinnern an die typischen Tessiner Steinhäuser. Und die Decke, aus Kastanien-Altholz, ist den bizarr gedrehten Dachkonstruktionen der traditionellen Häuser der Region nachempfunden.

(TI)



www.splashspa.ch



Foto: PD

Perfekt inszeniert

Tamina-Therme Ein historisches Schwitzparadies ist Bad Ragaz. Nach dem Bau des neuen Saunadorfes 2019 ist die Tamina-Therme heute die Königin der heimischen Saunatempel. Die Show-Aufgüsse sind ebenso extravagant wie exklusiv. Bei diesen Zeremonien ordnet der Saunameister alles einer gewählten Thematik unter. Mit einer perfekt inszenierten Choreografie von Musik, Lichteffekten, Düften, Show-Wedeltechniken und dem passenden Outfit wird die Sauna zur Theaterbühne des internationalen Aufgussexperten.

www.taminatherme.ch/sauna



Foto: PD

Salzerlebnis auf drei Etagen

Bohrturm-Sauna

Das Saunaerlebnis in der Höhe. Eine Aussicht ohne Grenzen. Die Saunalandschaft im Bohrturm bietet ein Dampfbad, eine Sauna mit Salzpeeling-Raum sowie eine Panorama- und Dachsauna. Nach viel Hitze braucht der Körper immer wieder Abkühlung. Im Aussenbereich oder auf dem Liegedeck Frischluft einatmen und mit Kaltwasser abkühlen. Geübte Saunagänger wagen den Sprung ins Naturschwimmbecken.

www.thermalbad.ch



Foto: PD

Im Heu saunieren

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Der Duft von Heu weckt Erinnerungen an herrliche Bergwiesen und ungetrübt fröhliche Tage – ein wohliges Gefühl. Die Heukammer ist ein edel-natürliches Schmuckstück der Sauna im Waldhotel Doldenhorn. Schon dem Duft wird eine wohltuende und vitalisierende Wirkung zugesprochen. Hier lässt es sich beim gesunden Saunieren von bunten, duftenden Bergwiesen träumen.

www.doldenhorn-ruedihus.ch/doldenhorn/



Foto: PD

Vielfalt im Berner Oberland

Lenkerhof Wenn Sie das Wort «Sauna» bisher nur in Verbindung mit heissem Dampf und Holzbänken kannten, dann sind Sie im Lenkerhof genau richtig. Hier erleben Sie die Vielfalt und Varianten rund ums Schwitzen hautnah. Richtig ins Schwitzen kommen Sie vor allem, wenn Sie all die Möglichkeiten ausprobieren möchten. Wählen Sie Ihren Favoriten: Schwefelgrotte, Finnische Sauna (mit Blick auf die Berge), Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad.

www.lenkerhof.ch



Foto: PD

Aufregendste Neueröffnung Europas

Bürgenstock

Der Spa auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, geniesst mit seiner Grösse und Vielfalt weit über die Schweizer Grenze hinaus Anerkennung. Auf einer Fläche von über 10'000 Quadratmetern ist gleich neben dem 5*-Hotel Bürgenstock ein exklusiver Innen- und Aussenspa mit Blick auf See und Berge entstanden. Die teilweise geschlechtergetrennten Saunas lassen keinen Wunsch offen. Besonders die Grösse der Räume fällt angenehm auf.

www.buergenstock.ch



Foto: PD

Dem Matterhorn so nahe

Riffelhaus-Sauna Die Aussicht von der Riffelhaus-Sauna aus ist atemberaubend – das Matterhorn zum Greifen nahe. In der Riffelhaus-Sauna steht der weltbekannte Berg ganz alleine für die Gäste da. Das ausgebaute Wellnessangebot ist im Winter wie im Sommer die perfekte Ergänzung zu all den faszinierenden Outdoor-Aktivitäten rund ums Riffelhaus auf 2500 Metern über Meer.

www.riffelhaus.ch



Foto: PD

Ein Hostel mit Wellnessbereich

Aqua Allalin

Die Jugendherberge Saas-Fee hat sich als weltweit erstes Hostel mit Wellnessangebot einen Namen gemacht. Zum Angebot gehören verschiedene Saunen und Bäder, Erlebnisduschen, Ruheräume, ein Hallenbad mit 25-Meter-Pool, Kinderbecken und «Adventure Slides». Die Bio-Soft-Sauna eignet sich besonders für Einsteiger, ältere Menschen und Personen mit Kreislaufproblemen. Aufgrund ihrer tieferen Temperatur (zwischen 55 und 60 Grad) bietet sie gesundheitsschonendes Saunavergnügen.

www.youthhostel.ch



Foto: Ruedi Walti

Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz

Showeinlagen, Kastanien- und Heudüfte oder atemberaubende Aussichten: Hier lässt sich hervorragend saunieren. 14:10:00

von Silvia Mettler , Travelcontent



Sofort denkt man an den hohen Norden, wenn man das Wort Sauna hört. Auch hier im Bild wird in Finnland geschwitzt – doch auch die Schweiz hat einiges zu bieten. Foto: Julia Kivelä

Schon vor Jahrhunderten räkelt sich Griechen und Römer in ihren heissen Thermen und Dampfkammern. Unsere Saunakultur stammt aber aus Finnland. Als «Sauna» bezeichnete man ursprünglich eine einfache Schneegrube, in der ein offenes Feuer entfacht wurde.

Regelmässige Saunabesuche sind geradezu ideal, um Erkältungen vorzubeugen. Sie festigen das Immunsystem, trainieren Herz und Kreislauf und tun der Haut gut. Besonders jetzt, wo es beginnt kälter zu werden, lohnen sich Besuche einer Sauna.

Wir stellen acht spezielle Schweizer Saunalandschaften vor, in denen es sich besonders schön schwitzen lässt.

Kastaniensauna im Tessin

Splash & SPA Die Kastanie zählt zu den wohl typischsten Produkten des Tessins. So erstaunt es kaum, dass sich im Splash & SPA in Tamaro die erste Kastaniensauna befindet. Die Kabine ist mit Kastanienholz ausgekleidet. Die Wände aus Steinmauerwerk erinnern an die typischen Tessiner Steinhäuser. Und die Decke, aus Kastanien-Altholz, ist den bizarr gedrehten Dachkonstruktionen der traditionellen Häuser der Region nachempfunden.

Splash und SPA. Rivera (TI)



www.splashspa.ch



Foto: PD

Perfekt inszeniert

Tamina-Therme Ein historisches Schwitzparadies ist Bad Ragaz. Nach dem Bau des neuen Saunadorfes 2019 ist die Tamina-Therme heute die Königin der heimischen Saunatempel. Die Show-Aufgüsse sind ebenso extravagant wie exklusiv. Bei diesen Zeremonien ordnet der Saunameister alles einer gewählten Thematik unter. Mit einer perfekt inszenierten Choreografie von Musik, Lichteffekten, Düften, Show-Wedeltechniken und dem passenden Outfit wird die Sauna zur Theaterbühne des internationalen Aufgussexperten.

Tamina-Therme, Bad Ragaz (SG)

www.taminatherme.ch/sauna



Foto: PD

Salzerlebnis auf drei Etagen

Bohrturm-Sauna

Das Saunaerlebnis in der Höhe. Eine Aussicht ohne Grenzen. Die Saunalandschaft im Bohrturm bietet ein Dampfbad, eine Sauna mit Salzpeeling-Raum sowie eine Panorama- und Dachsauna. Nach viel Hitze braucht der Körper immer wieder Abkühlung. Im Aussenbereich oder auf dem Liegedeck Frischluft einatmen und mit Kaltwasser abkühlen. Geübte Saunagänger wagen den Sprung ins Naturschwimmbecken.

Thermalbad Zurzach (AG)

www.thermalbad.ch



Foto: PD

Im Heu saunieren

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Der Duft von Heu weckt Erinnerungen an herrliche Bergwiesen und ungetrübt fröhliche Tage – ein wohliges Gefühl. Die Heukammer ist ein edel-natürliches Schmuckstück der Sauna im Waldhotel Doldenhorn. Schon dem Duft wird eine wohltuende und vitalisierende Wirkung zugesprochen. Hier lässt es sich beim gesunden Saunieren von bunten, duftenden Bergwiesen träumen.

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg (BE)

www.doldenhorn-ruedihus.ch/doldenhorn/



Online-Ausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 639'000
Page Visits: 3'210'208

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.8

Referenz: 75529150
Ausschnitt Seite: 5/9

Lenkerhof



Foto: PD

Vielfalt im Berner Oberland

Lenkerhof Wenn Sie das Wort «Sauna» bisher nur in Verbindung mit heissem Dampf und Holzbänken kannten, dann sind Sie im Lenkerhof genau richtig. Hier erleben Sie die Vielfalt und Varianten rund ums Schwitzen hautnah. Richtig ins Schwitzen kommen Sie vor allem, wenn Sie all die Möglichkeiten ausprobieren möchten. Wählen Sie Ihren Favoriten: Schwefelgrotte, Finnische Sauna (mit Blick auf die Berge), Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad.

Hotel Lenkerhof, Lenk (BE)

www.lenkerhof.ch



Online-Ausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 639'000
Page Visits: 3'210'208

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.8

Referenz: 75529150
Ausschnitt Seite: 6/9

Lenkerhof



Foto: PD

Aufregendste Neueröffnung Europas

Bürgenstock

Der Spa auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, geniesst mit seiner Grösse und Vielfalt weit über die Schweizer Grenze hinaus Anerkennung. Auf einer Fläche von über 10'000 Quadratmetern ist gleich neben dem 5*-Hotel Bürgenstock ein exklusiver Innen- und Aussenspa mit Blick auf See und Berge entstanden. Die teilweise geschlechtergetrennten Saunas lassen keinen Wunsch offen. Besonders die Grösse der Räume fällt angenehm auf.

Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen (NW)

www.buergenstock.ch



Foto: PD

Dem Matterhorn so nahe

Riffelhaus-Sauna Die Aussicht von der Riffelhaus-Sauna aus ist atemberaubend – das Matterhorn zum Greifen nahe. In der Riffelhaus-Sauna steht der weltbekannte Berg ganz alleine für die Gäste da. Das ausgebaute Wellnessangebot ist im Winter wie im Sommer die perfekte Ergänzung zu all den faszinierenden Outdoor-Aktivitäten rund ums Riffelhaus auf 2500 Metern über Meer.

Hotel Riffelhaus, Zermatt (VS)

www.riffelhaus.ch



Web Ansicht



Foto: PD

Ein Hostel mit Wellnessbereich

Aqua Allalin

Die Jugendherberge Saas-Fee hat sich als weltweit erstes Hostel mit Wellnessangebot einen Namen gemacht. Zum Angebot gehören verschiedene Saunen und Bäder, Erlebnisduschen, Ruheräume, ein Hallenbad mit 25-Meter-Pool, Kinderbecken und «Adventure Slides». Die Bio-Soft-Sauna eignet sich besonders für Einsteiger, ältere Menschen und Personen mit Kreislaufproblemen. Aufgrund ihrer tieferen Temperatur (zwischen 55 und 60 Grad) bietet sie gesundheitsschonendes Saunavergnügen.

Aqua Allalin, Saas-Fee (VS)

www.youthhostel.ch



Foto: Ruedi Walti

Acht spezielle Saunaerlebnisse in der Schweiz

Showeinlagen, Kastanien- und Heudüfte oder atemberaubende Aussichten: Hier lässt sich hervorragend saunieren.
2019-11-23 14:10

Silvia Mettler , Travelcontent



Sofort denkt man an den hohen Norden, wenn man das Wort Sauna hört. Auch hier im Bild wird in Finnland geschwitzt – doch auch die Schweiz hat einiges zu bieten. Foto: Julia Kivelä

Schon vor Jahrhunderten räkelteten sich Griechen und Römer in ihren heissen Thermen und Dampfkammern. Unsere Saunakultur stammt aber aus Finnland. Als «Sauna» bezeichnete man ursprünglich eine einfache Schneegrube, in der ein offenes Feuer entfacht wurde.

Regelmässige Saunabesuche sind geradezu ideal, um Erkältungen vorzubeugen. Sie festigen das Immunsystem, trainieren Herz und Kreislauf und tun der Haut gut. Besonders jetzt, wo es beginnt kälter zu werden, lohnen sich Besuche einer Sauna.

Wir stellen acht spezielle Schweizer Saunalandschaften vor, in denen es sich besonders schön schwitzen lässt.

Splash & SPA Die Kastanie zählt zu den wohl typischsten Produkten des Tessins. So erstaunt es kaum, dass sich im Splash & SPA in Tamaro die erste Kastaniensauna befindet. Die Kabine ist mit Kastanienholz ausgekleidet. Die Wände aus Steinmauerwerk erinnern an die typischen Tessiner Steinhäuser. Und die Decke, aus Kastanien-Altholz, ist den bizarr gedrehten Dachkonstruktionen der traditionellen Häuser der Region nachempfunden.

Splash und SPA, Rivera (TI)

www.splashspa.ch

Foto: PD

Tamina-Therme Ein historisches Schwitzparadies ist Bad Ragaz. Nach dem Bau des neuen Saunadorfes 2019 ist die Tamina-Therme heute die Königin der heimischen Saunatempel. Die Show-Aufgüsse sind ebenso extravagant wie exklusiv. Bei diesen Zeremonien ordnet der Saunameister alles einer gewählten Thematik unter. Mit einer perfekt inszenierten Choreografie von Musik, Lichteffekten, Düften, Show-Wedeltechniken und dem passenden Outfit wird die Sauna zur Theaterbühne des internationalen Aufgussexperten.

Tamina-Therme, Bad Ragaz (SG)

www.taminatherme.ch/sauna



Foto: PD

Bohrturm-Sauna

Das Saunaerlebnis in der Höhe. Eine Aussicht ohne Grenzen. Die Saunalandschaft im Bohrturm bietet ein Dampfbad, eine Sauna mit Salzpeeling-Raum sowie eine Panorama- und Dachsauna. Nach viel Hitze braucht der Körper immer wieder Abkühlung. Im Aussenbereich oder auf dem Liegedeck Frischluft einatmen und mit Kaltwasser abkühlen. Geübte Saunagänger wagen den Sprung ins Naturschwimmbecken.

Thermalbad Zurzach (AG)

www.thermalbad.ch



Foto: PD

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Der Duft von Heu weckt Erinnerungen an herrliche Bergwiesen und ungetrübte fröhliche Tage – ein wohliges Gefühl. Die Heukammer ist ein edel-natürliches Schmuckstück der Sauna im Waldhotel Doldenhorn. Schon dem Duft wird eine wohltuende und vitalisierende Wirkung zugesprochen. Hier lässt es sich beim gesunden Saunieren von bunten, duftenden Bergwiesen träumen.

Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg (BE)

www.doldenhorn-ruedihus.ch/doldenhorn/



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 568'000
Page Visits: 3'586'128

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.1

Referenz: 75529148
Ausschnitt Seite: 4/8

Lenkerhof



Foto: PD

Lenkerhof Wenn Sie das Wort «Sauna» bisher nur in Verbindung mit heissem Dampf und Holzbänken kannten, dann sind Sie im Lenkerhof genau richtig. Hier erleben Sie die Vielfalt und Varianten rund ums Schwitzen hautnah. Richtig ins Schwitzen kommen Sie vor allem, wenn Sie all die Möglichkeiten ausprobieren möchten. Wählen Sie Ihren Favoriten: Schwefelgrotte, Finnische Sauna (mit Blick auf die Berge), Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad.

Hotel Lenkerhof, Lenk (BE)

www.lenkerhof.ch



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 568'000
Page Visits: 3'586'128

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.1

Referenz: 75529148
Ausschnitt Seite: 5/8

Lenkerhof



Foto: PD

Bürgenstock

Der Spa auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, geniesst mit seiner Grösse und Vielfalt weit über die Schweizer Grenze hinaus Anerkennung. Auf einer Fläche von über 10'000 Quadratmetern ist gleich neben dem 5*-Hotel Bürgenstock ein exklusiver Innen- und Aussenspa mit Blick auf See und Berge entstanden. Die teilweise geschlechtergetrennten Saunas lassen keinen Wunsch offen. Besonders die Grösse der Räume fällt angenehm auf.

Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen (NW)

www.buergenstock.ch



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 568'000
Page Visits: 3'586'128

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.1

Referenz: 75529148
Ausschnitt Seite: 6/8

Lenkerhof



Foto: PD

Riffelhaus-Sauna Die Aussicht von der Riffelhaus-Sauna aus ist atemberaubend – das Matterhorn zum Greifen nahe. In der Riffelhaus-Sauna steht der weltbekannte Berg ganz alleine für die Gäste da. Das ausgebaute Wellnessangebot ist im Winter wie im Sommer die perfekte Ergänzung zu all den faszinierenden Outdoor-Aktivitäten rund ums Riffelhaus auf 2500 Metern über Meer.

Hotel Riffelhaus, Zermatt (VS)

www.riffelhaus.ch



Foto: PD

Aqua Allalin

Die Jugendherberge Saas-Fee hat sich als weltweit erstes Hostel mit Wellnessangebot einen Namen gemacht. Zum Angebot gehören verschiedene Saunen und Bäder, Erlebnisduschen, Ruheräume, ein Hallenbad mit 25-Meter-Pool, Kinderbecken und «Adventure Slides». Die Bio-Soft-Sauna eignet sich besonders für Einsteiger, ältere Menschen und Personen mit Kreislaufproblemen. Aufgrund ihrer tieferen Temperatur (zwischen 55 und 60 Grad) bietet sie gesundheitsschonendes Saunavergnügen.

Aqua Allalin, Saas-Fee (VS)

www.youthhostel.ch



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 568'000
Page Visits: 3'586'128

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 2.1

Referenz: 75529148
Ausschnitt Seite: 8/8

Lenkerhof



Foto: Ruedi Waliti

Diese Inhalte sind für unsere Abonnenten. Sie haben noch keinen Zugang?

Erhalten Sie unlimitierten Zugriff auf alle Inhalte:

Wellnesstipps

Hier können Sie die Seele baumeln lassen



Im Wellness-Hotel Hohenwart in Schenna (I) lässt es sich herrlich entspannen

In der Sauna schwitzen oder auf der Massageliege entspannen – besonders vor den Ferien steigt das Bedürfnis nach Wellness und Erholung. Wir stellen Ihnen die schönsten Orte zum Relaxen vor.

Ländliche Idylle, ein Spabereich mit persönlichem Butler oder romantische Spaziergänge: Unsere Redaktion testet für Sie regelmässig Hotels mit Wohlfühlcharakter. Über die Erfahrungen und Highlights berichten wir in den Wellnesstipps im Heft. Nun haben wir für Sie fünf Hotels herausgesucht, die genau richtig sind, um sich fernab vom Trubel einmal richtig zu entspannen.

Bergluft und Schnapsidee

annabelle-Chefredaktorin Silvia Binggeli war im Sporthotel Silvretta im österreichischen Montafon zum Ausspannen. Und tatsächlich: Schon bald verlor die Zeit ihre Stunden.



Mein erster Eindruck: Selbst für mich als gebürtiges Landei ist es hier wunderbar ländlich still (wir sind allerdings auch ausserhalb der Saison hier).

So sieht das Hotel aus: Die Bar (immer ein wichtiger Punkt) überzeugt mit Coolness, aber auch mit unaufdringlichem alpinem Chic. Die Zimmer machen dank hellem Holz einen freundlichen Eindruck.

Das ist herrlich: Das Frühstücksbuffet! Schön üppig, mit vielen regionalen Produkten verfeinert. Und ich kann prima zwischen gesund-leicht und nahrhaft-üppig wählen. Auch bei den übrigen Mahlzeiten wird lecker auf Saison und Region gesetzt.

Mein Lieblingsort im Hotel: Das 2000 Quadratmeter grosse Spa mit fünf Saunas, Hallenbad und Fitnessraum. In der Liegeschaukel im Ruheraum verliert die Zeit für mich sofort ihre Stunden.

Das habe ich ausserhalb des Hotels erlebt: Ein Besuch bei Joe Egle, einem Dorforiginal, ist ein Muss. Der katholische Pfarrer macht Schnaps – zu Heilungszwecken, versteht sich. Um die richtigen Kräuter zu finden, kraxelt er auf Bäume und in Bergwinkel. Seinen Erzählungen lauscht man gern. Und der Schnaps ist ein schönes Souvenir.

Deshalb würde ich wieder hinfahren: Der Authentizität, der Gastfreundschaft und der vielen Möglichkeiten wegen. Man wird umschwärmt – trotzdem gibt sich die Gegend nicht angeberisch.

– Sporthotel Silvretta Montafon, Dorfstrasse 11b, Gaschurn, Tel. 0043 55 58 888, sport-hotelsilvretta-montafon.at, DZ ab ca. 120 Fr. Ausserdem bietet das Montafon Abenteuer von Lamasafari bis hin zum Skisprung; montafon.at/winter-aktivitaeten

Hallo, Freunde

Im Wellness-Hotel Hohenwart in Schenna in Südtirol liessen sich annabelle-Bloggerin Florina Schwander und ihre Familie von Glückseligkeit ummanteln.



Mein erster Eindruck: Der Slogan des Hauses verspricht, dass man sich ganz und gar zuhause bei Freunden fühlt. Dieses Daheimgefühl stellt sich ein, sobald man sein gemütliches Zimmer inklusive Bettmümpfeli-Madeleines, Badelatschen für Gross und Klein und Stofftierli auf dem Kinderbett betritt. Spätestens bei der persönlichen Begrüssung aller Gäste durch die Hotelfamilie wird klar, dass das «Hohenwart» seinem Slogan absolut gerecht wird.

Dresscode: Sehr sympathisch, es gibt keinen Dresscode. So fühlt man sich weder under- noch overdressed.

Das haben wir ausserhalb des Hotels erlebt: Zusätzlich zum Spielraum im Hotel gibt es draussen einen grossen Spielplatz. Empfehlenswert ist ein Ausflug auf die nahe Taser-Alm mit einem Minizoo oder in die wunderschönen Gärten von Schloss Trauttmansdorff bei Meran.

Das hat mich überrascht: Das Wellness-Hotel Hohenwart ist auch ein Familienhotel und schafft es, unterschiedliche Arten von Gästen zufriedenzustellen. Neben dem Spa mit Saunabereich gibt es beispielsweise auch einen Familiensaunabereich, sodass sich Gäste mit verschiedenen Lärmvorstellungen nicht in die Quere kommen.

Ich würde sofort wieder hinfahren, weil mich hier die Glückseligkeit ummantelte: So zufrieden, wie ich mich nach meiner Silberquarzit-Urstein-Massage und der anschliessenden Badesession im Panoramabecken mit Aussicht übers ganze Tal in meinen Bademantel gekuschelt habe, das ist schwer zu toppen.

- Wellness-Hotel Hohenwart, Verdinerstrasse 5, Schenna (I), Tel. 0039 0473 94 44 00, hohenwart.com, DZ ab ca. 160 Fr.

Meet me at the «Dolder»

Junior Editor Kerstin Hasse und ihre annabelle-Kolleginnen Jacqueline Krause-Blouin und Viviane Stadelmann würden gern öfter die Nacht für ein Spa-Treatment im The Dolder Grand in Zürich nutzen.



Entspannen mitten in der Nacht? Im «Dolder Grand» in Zürich ist das möglich. Mit dem Paket «Meet Me at Midnight» darf man das komplette 4000 Quadratmeter grosse Spa für zwei Stunden ungestört nutzen. «Wir haben schon mehrere Heiratsanträge erlebt», sagt Spa-Managerin Nadine Aubry. Wir lachen. Wirklich? Ein Heiratsantrag im Spa? Wohl kaum.

Bevor wir um halb zwölf in der Nacht baden gehen, geniessen wir ein Glas Champagner – dazu Erdbeeren und Kerzenschein. Danach erkunden wir die drei Aussen-Whirlpools. Über uns die Sterne, unter uns die Lichter von Zürich. Das Wasser sprudelt, wir seufzen zufrieden.

Danach gehts auf einen Kurzbesuch in den Schneeraum, der Schnee kitzelt an den Füßen, aufwärmen können wir sie sogleich im Kotasu-Fussbad im Ladies' Spa. Wir tauchen in die Aromapools, fläzen uns mit einer Algenmaske in der Sauna und erfrischen uns immer wieder mit einem Glas Champagner – ein persönlicher Butler sorgt dafür, dass unsere Gläser nie leer sind.

Im Spiegelkuppelsaal lassen wir uns wohligh in die Kissen sinken. Plötzlich sind die zwei Stunden um, die Zeit scheint wie im Flug zu vergehen, wenn man im Himmel ist. Wir schlüpfen aus unseren Bademänteln. Ein Heiratsantrag im Spa? Wir würden Ja sagen – egal zu wem. Hauptsache, wir treffen uns um Mitternacht. Im «Dolder».

– The Dolder Grand, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich, Tel. 044 456 60 00, thedoldergrand.com, Paket «Meet Me at Midnight», 22.30–0.30 Uhr, 2000 Franken für 2 Stunden, jede weitere Stunde 1000 Franken

Der Hof in Lenk, denk!

annabelle-Redaktorin Barbara Loop genoss im « Lenkerhof » in Lenk BE vor allem das Essen. Alles andere war aber auch wunderbar.



Das Hotel kurz und knapp: Topklasse mit Herz.

Die Gäste: Kennen sich aus mit Luxus, stehen aber mit beiden Beinen auf dem Boden. Und wenn sie mal kurz abheben, im Spa oder bei einer Aroma-Massage etwa, holen sie danach die Kinder wieder zurück in die Realität. Die sind hier nämlich willkommen.

Das sind die Gastgeber: Jan Stiller hatte den «Lenkerhof» schon als kleiner Bub im Blick. Denn das Hotel liegt auf der anderen Talseite, gegenüber dem elterlichen Restaurant, wo er das schmutzige Geschirr von den Tischen räumte. Heute führt er den «Lenkerhof» mit seiner Partnerin Heike Schmidt.

Mein liebster Ort im Hotel: Die Küche, ganz klar! Chefkoch Stefan Lünse und sein Team kochen hier für das Hotelrestaurant Oh de Vie mediterrane Gerichte und für die Gäste im «Spettacolo» unglaubliche Menüs auf Gault-Millau-Niveau (15 Punkte 2016). Uns liess er hinter die Kulissen schauen und bewies, dass man selbst über eine einzelne Kartoffel ganze Bücher schreiben könnte.

Die Umgebung: Das Simmental im Winter ist wunderbar. Perfekt für romantische Spaziergänge im Schnee, Skitage und zum Sonnetanken – etwa auf der Terrasse des hoteleigenen Bergrestaurants.

– Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Badstrasse 20, Lenk im Simmental, Tel. 033 736 36 36, lenkerhof.ch, pro Person im DZ ab 260 Fr. (Sommer) und 345 Fr. (Winter) inkl. Halbpension und Bergbahnticket

Holdes Horn!

annabelle-Redaktorin Stephanie Hess entspannt sich im Hotel Mirabeau in Zermatt VS in der Kaminbar und auf knirschenden Hirsematten – und lässt sich von einem Berg und Bienen betören.



Das Hotel in drei Worten: Warmherzig. Natürlich. International.

Wer sind die Gastgeber? Sepp und Rose Julen führen das Hotel mit Tochter Marie Reichenbach-Julen und ihrem Mann. Alle vier sind sehr zuvorkommend, man fühlt sich sofort wohl.

Mein Lieblingsort im Hotel: Die weich gepolsterten Liegestühle auf der Terrasse (auch wenn ich mir dort – die Hinweise der Gastgeberfamilie ignorierend – das Décolleté verbrannt habe) und die Kaminbar inklusive Prosecco.

Das sollten Sie ausprobieren: Das Spa, wo man in der Biosauna auf knirschenden Hirsematten schwitzt und später auf kühlen Wasserbetten ruht. Zur Ruhe kommt man auch bei den Beautybehandlungen von Daniela Ritler.

Davon träume ich immer noch: Von der Ganzkörpermassage mit den Bienenprodukten von Apinatura, die weit von Zermatt von Imker Jonas Zenhäusern hergestellt werden.

Mein Highlight: Beim Aufwachen blickte ich durch die extra nur halb gezogenen Vorhänge auf das weiss gepuderte Matterhorn. Und am Abend, wenn ich noch auf dem Balkon meiner Suite sass, wurde der kantige Berg von der untergehenden Sonne in weiches oranges Licht getaucht.

– Hotel Mirabeau, 4 Sterne Superior, Untere Mattenstrasse 12–14, Zermatt, Tel. 027 966 26 60, hotel-mirabeau.ch, DZ ab 195 Franken (Sommer) und 290 Franken (Winter)

23. Jan 2017



Weltberühmter Alpenpalast: Das Kulm Hotel in St. Moritz ist das beste Winterhotel der Schweiz mit fünf Sternen

Foto: Franziska Scheidegger

Die 75 besten Winterhotels der Schweiz

Zum neunten Mal präsentiert die SonntagsZeitung das grosse Rating vom Hotelexperten Karl Wild. Die Aufsteiger, die Absteiger und die Neuen

Das majestätisch am höchsten Punkt von St. Moritz gelegene Kulm Hotel ist das beste Schweizer Winterhotel mit fünf Sternen. Der weltberühmte Alpenpalast setzte sich nach einem Jahr Unterbruch wieder vor The Chedi, das Herzstück von Samih Sawiris Milliardenprojekt in Andermatt. Nicht, dass The Chedi nachgelassen hätte. Ganz im Gegenteil. Das spektakuläre Alpen-Hideaway schreibt in allen Bereichen Rekordzahlen und arbeitet mit Gewinn. Aber das Kulm hat schier unschlag-



bare Trümpfe.

Die neuen Zimmer sind prächtig. Die Angebote im riesigen Hotelpark mit dem grandiosen Eispavillon werden ständig (noch) attraktiver. Sieben unterschiedliche Restaurants erfüllen alle kulinarischen Wünsche. Im legendären Dracula Club vibriert es wie in den legendären Siebzignern. Und Heinz und Jenny Hunkeler, die Schweizer Hoteliers des Jahres 2016, haben ein famoses Team zusammengestellt. Gegen 300 Millionen Franken investierten Philip und Spyros Niarchos in den vergangenen zwanzig Jahren in die fantastische Infrastruktur des Kulm. Dass die Familie auch Bergbahnen besitzt (genauer: vor dem Untergang gerettet hat), kommt den Kulm-Gästen in Form von VIP-Vorteilen ebenfalls zugute.

Der vergangene Sommer war für viele der beste überhaupt

Auch bei den besten Häusern mit vier Sternen gibt es eine neue Nummer eins. Die Walliser Perle Pirmin Zurbriggen leuchtet so schön wie nie zuvor, das Hotel setzt in seiner Kategorie gar neue Massstäbe. Doch vielleicht ist schon bald wieder alles anders. Im von der Spitze verdrängten Guarda Val in Lenzerheide tut sich nämlich Groses: Mit einem neuen Konzept soll das Maiensässhotel demnächst nicht bloss für verblüffende neue Ferienerlebnisse sorgen, sondern gar die Alpenhotellerie neu aufmischen. Die Umsetzung der Pläne kostet Besitzer Alfred Gantner zwar eine Stange Geld, doch daran mangelt es dem Selfmade-milliardär (Partners Group) ja nicht. In der Kategorie mit den besten Dreisternhäusern konnte das Spitzhorn in Saanen-Gstaad Platz eins so souverän verteidigen wie schon in den Jahren zuvor.

Konkurrenz erwächst dem Berner Oberländer Hotel zunehmend aus dem Engadin. Die Chesa Randolina in Sils Baselgia wurde mit Millioneninvestitionen zu einem wahren Schmuckstück herausgeputzt und verbesserte sich um fünf Ränge auf Platz zwei. Von den zwölf Neuen, die erstmals oder wieder den Sprung ins Rating schafften, zählt das vor einem Jahr eröffnete Radisson Blu in Andermatt zu den interessantesten. Das zweite Hotel in Sawiris Reich ist die ideale Ergänzung zum luxuriösen Chedi. Fortgeschritten sind auch die Pläne für das dritte neue Haus – ein Familienhotel der Superlative.

Der vergangene Sommer war erneut ein Sommer der Rekorde, für rund ein Drittel der Häuser sogar der beste überhaupt. Manche verzeichneten zweistellige Zuwachsraten, darunter Luxusherbergen wie The Chedi, Le Grand Bellevue in Gstaad oder der Zermatterhof und The Omnia in Zermatt. Aber auch Häuser wie Chasa Montana in Samnaun, Backstage in Zermatt, Pirmin Zurbriggen, Spitzhorn und Chesa Randolina legten weit überdurchschnittlich zu.

So wurde bewertet

Karl Wild ist Verfasser des Ratings mit den besten Winterhotels. Er arbeitet als Publizist, Hotel- und Restauranttester in Langnau am Albis ZH. Er und sein Team, mehr als ein Dutzend Spezialisten aus Hotellerie und Tourismus sowie Vielreisende, haben alle Hotels besucht. Um die Chancengleichheit zu wahren, wurden nur Hotels mit mindestens zwölf Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt. Die Kriterien:

- Wertung der wichtigen Hotel- und Restaurantführer
- Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen
- Investitionstätigkeit
- Gastfreundschaft
- Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers
- Charakter und Originalität des Hauses
- Lage und Umgebung
- Wintersport- und Freizeitangebot
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Gästebewertungen
- Subjektiver Gesamteindruck



Der Starkoch mischt die Hotellerie auf

Andreas Caminada, einer der besten Köche der Welt, ist auch ein begnadeter Unternehmer

Karl Wild

«Ein gehöriger Lausbub» sei er gewesen, sagt Reto Gurtner über Andreas Caminada. Gurtner, Herr über die Weisse Arena in Laax, besitzt unter anderem das Hotel Signina. Dort lernte Caminada Mitte der 90er-Jahre Koch. Sein Lehrmeister war Alex Albin. Ihm viel auf, dass der junge Andreas Talent hatte. Dass er auf verblüffende Weise Produkte miteinander kombinierte und immer Neues versuchte. «Der wird seinen Weg machen», dachte er sich. Dass sein Lehrling zu einem Weltstar der Branche würde, hätte er sich freilich nicht träumen lassen.

Anfänglich deutete auch wenig darauf hin. Caminada schaute sich nach der Lehre bei berühmten Köchen im In- und Ausland um, ehe er während eines Sprachaufenthaltes in Vancouver sein Schlüssel-Erlebnis hatte. Schon länger hatte er sich gefragt, wie seine Zukunft aussehen sollte, und nach den Besuchen der tollsten Restaurants von Vancouver wusste er es: Er musste es selbst versuchen. Zurück in der Schweiz hörte er, dass die Stiftung, der das Schloss Schauenstein in Fürstenua gehört, einen Pächter suchte. Er bewarb sich – und startete mit 26 Jahren zu einer beispiellosen Karriere.

Der «Guide Michelin» zeichnete Schloss Schauenstein schon nach

einem Jahr mit einem Stern aus. 2007 folgte der zweite und 2010, mit 33 Jahren, war Caminada der jüngste Dreisternkoch der Welt. Sein Restaurant zählt regelmässig zu den «World's 50 Best Restaurants», im Jahresranking der 200 besten Restaurants Europas belegt es meist Rang eins oder zwei. Und das im verträumten 350-Seelen-Nest Fürstenua in der malerischen Region Viamala.

Caminadas kleines Reich hat den Charakter eines Dörfchens

Schloss Schauenstein ist auf Monate ausgebucht. Was hier in prächtigen historischen Räumen von einer aufgestellten jungen Servicecrew auf die Tische gezaubert wird, ist atemberaubend. Ein Gedicht. Doch mittlerweile kommen die Leute nicht allein der weltberühmten Küche wegen. Im Burgstädtchen hat Caminada nämlich eine faszinierende kleine Erlebniswelt geschaffen. Neben dem Schloss mit neun Zimmern und Suiten steht seit einem Jahr die Casa Caminada. Das charmante Landhotel mit zehn gemütlichen Lärchenholz-Doppelzimmern entstand aus zwei alten Ställen und ist eine begeisternde Ode an die Einfachheit. Im Restaurant mit bodenständiger, aber hochklassiger Bündner Küche sind die Preise bewusst tiefer gehalten.

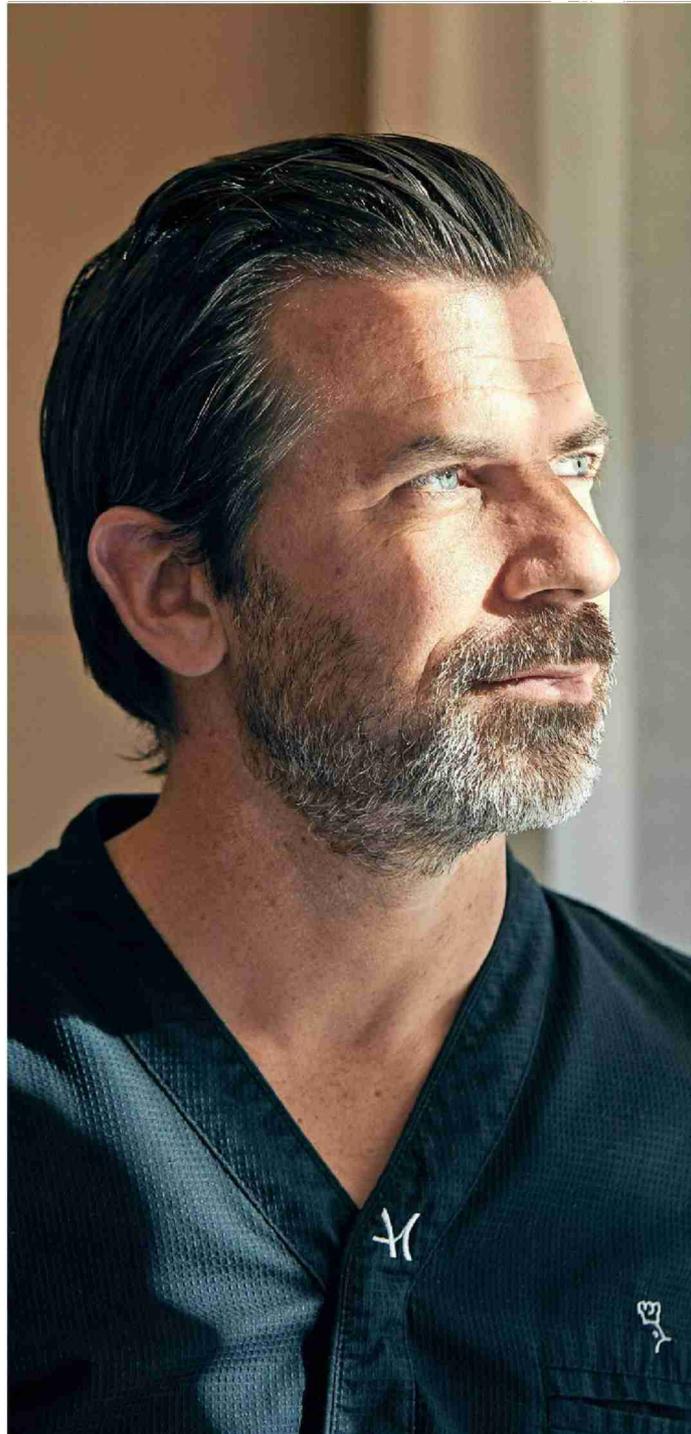
Herzstück des Hauses ist die eigene Bäckerei, die Leute aus der ganzen Region anzieht. «Ich wollte eine Backstube, weil Brot die Menschen zusammenbringt», sagt Caminada. Dann gibt es noch einen Laden mit feinen Produkten, eine Rösterei und einen Käsekeller. Mittlerweile gehören zwei weitere Häuser zu Caminadas kleinem Reich, das mit den Rückzugsoasen und lauschigen Winkeln den Charakter eines Dörfchens hat. Doch Caminada ist nicht bloss Hotelier geworden, er mischt auch die Gastronomie in der gehobenen Hotellerie auf. Das vor bald vier Jahren eröffnete erste Restaurant Igniv by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz schlug ein wie eine Bombe. Die Philosophie des Teilens von raffinierten Gerichten in lockerer Atmosphäre traf den Zeitgeist voll. Caminadas Mann in der Ragazer Schauenstein-Filiale ist sein Musterschüler Silvio Germann. Der 29-Jährige erhielt schon nach einem Jahr den ersten «Michelin»-Stern und wurde heuer als «Schweizer Koch des Jahres» ausgezeichnet. Sein zweites Igniv (rätomanisch für Nest) eröffnete Caminada im St. Moritzer Hoteldenkmal Badrutt's Palace. Marcel Skibba, auch er stammt aus der Schauenstein-Talentschmiede, schmückt sich dort ebenfalls mit einem Stern.



Im kommenden Frühling wird auch Zürich sein Igniv erhalten. Und der Standort ist geradezu einzigartig: Das wunderschöne Marktgasse Hotel von Unternehmer Beat Curti, einem Freund Caminadas, liegt mitten im Niederdorf, im Herzen der Altstadt. Gleichzeitig wird das Sharing-Konzept auch in die Welt hinausgetragen. Im April wird ein Igniv im Fünfsternhaus The St. Regis in Bangkok eröffnet. «Ein halbes Dutzend Igniv werden es am Ende sein», sagt Caminada. «Vielleicht aber auch nicht.» Er lässt sich nicht unter Druck setzen. Kommt dazu, dass seine Frau Sarah, mit der er zwei Buben hat und die sich um die Finanzen kümmert, bisweilen auf die Bremse steht. Erfolg hat sie damit eher selten.

Wie hat er das alles geschafft – ohne einen Sponsor im Rücken wie so viele andere Spitzenköche? «Wille, Ausdauer, Kreativität, Optimismus und den Mut, eigene Wege zu gehen», nennt Caminada spontan als Erfolgsrezepte. «Als wir Schloss Schauenstein übernahmen, hatten wir nichts. Wir schufteten jahrelang zu viert wie die Verrückten und wunderten uns am meisten, dass alles so gut lief.»

Für andere, auch direkte Konkurrenten, ist er schlicht ein Genie. «Ein ungewöhnlich bescheidener, humorvoller Mensch ohne jegliche Allüren», weiss der Churer Investor Giacomo Rusconi. «Und der talentierteste Unternehmer, den ich kenne.» Die beiden spielen öfters zusammen Golf, und Rusconi beisst sich am nervenstarken Freund seit Jahren die Zähne aus. Mit dem fabelhaften Handicap 6 ist Caminada wohl der beste Golfspieler unter den besten Köchen der Welt.



«Wille, Ausdauer, Kreativität, Optimismus und den Mut, eigene Wege zu gehen»: Das Erfolgsrezept von Andreas Caminada Foto: Sébastien Agnietti / 13 Photo



Die 25 besten Winterhotels mit 5 Sternen

1. (Vorjahr: 2) **Kulm Hotel, St. Moritz**
Tel 081 836 80 00, kulm.com
DZ/F ab 735 Fr.
Das Kulm St. Moritz gehört zu jenen Weltklassehotels, denen es gelingt, selbst auf höchstem Niveau stets noch einen Zacken zuzulegen. Das einzigartige Resort mit grosser Geschichte, den wunderschönen neuen Zimmern und der topmodernen Infrastruktur begeistert mehr denn je.
2. (1) **The Chedi, Andermatt**
Tel 041 888 74 88, thechediandermatt.com
DZ/F ab 500 Fr.
Eines der besten und faszinierendsten Hotels der Welt. Edle neue Smokers Lounge.
3. (5) **Gstaad Palace, Gstaad**
Tel 033 748 50 00, palace.ch
DZ/HP ab Fr. 640 Fr.
Majestätisches Wahrzeichen von Gstaad. Die neuen Suiten sind ganz grosse Klasse.
4. (4) **Suvretta House, St. Moritz**
Tel 081 836 36 36, suvrettahouse.ch
DZ/HP ab 560 Fr.
Alpenpalast mit grossartiger Infrastruktur. Die neue Hotelhalle ist ein Meisterwerk.
5. (3) **Tschuggen, Arosa**
Tel 081 378 99 99, tschuggen.ch
DZ/F ab 635 Fr.
Begeisterndes Luxushaus mit eigener Bergbahn. Unverschuldet leicht zurückgefallen.
6. (6) **Badrutt's Palace, St. Moritz**
Tel 081 837 10 00, badruttspalace.com
DZ/F ab 530 Fr.
Glamouröse, einzigartige Operationsbasis der gesellschaftlichen Halbgötter.
7. (7) **Le Grand Bellevue, Gstaad**
Tel 033 748 00 00, bellevue-gstaad.ch
DZ/F ab 650 Fr.
Cooles, freches Lifestylehotel mit genialer Küche. War noch nie so gut.
8. (8) **Riffelalp Resort, Zermatt**
Tel 027 966 05 55, riffelalp.com
DZ/F ab 620 Fr.
Unvergleichlicher Luxus am Fuss des Matterhorns. Nach Totalrenovation in Hochform.
9. (12) **Carlton Hotel, St. Moritz**
Tel 081 836 70 00, carlton-stmoritz.ch
Suite/F ab 880 Fr.
Suitenhotel der Superlative. Der Höhenflug ist nicht aufzuhalten.
10. (11) **The Alpina, Gstaad**
Tel 081 830 30 30, kronenhof.com
DZ/F ab 495 Fr.
Luxuriöses Erlebnishotel mit grossartigem Spa – und viel Luft nach oben.
11. (13) **Kronenhof, Pontresina**
Tel 081 830 30 30, kronenhof.com
DZ/F ab 495 Fr.
12. (15) **Park Gstaad, Gstaad**
Tel 033 748 98 00, parkgstaad.ch
DZ/F ab 621 Fr.
13. (10) **Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk**
Tel 033 736 36 36, lenkerhof.ch
DZ/F ab 350 Fr.
14. (14) **In Lain Hotel Cadonau, Brail**
Tel 081 851 20 00, inlain.ch
Suiten/F ab 510 Fr.
15. (16) **Waldhaus, Sils-Maria**
Tel 081 838 51 00, waldhaus-sils.ch
DZ/HP ab 375 Fr.
16. (18) **Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt**
Tel 027 966 66 00, zermatterhof.ch
DZ/F ab 390 Fr.
17. (17) **Cervo, Zermatt**
Tel 027 968 12 12, cervo.ch
DZ/ ab 420 Fr.
18. (20) **Guarda Golf, Crans-Montana**
Tel 027 486 20 00, hotelguardagolf.com
DZ/F ab 680 Fr.
19. (21) **Kempinski Grand Hotel, St. Moritz**
Tel 081 838 38 38, kempinski.com/stmoritz
DZ/F ab 490 Fr.
20. (19) **The Omnia Mountain Lodge, Zermatt**
Tel 027 966 71 71, the-omnia.com
DZ/F ab 640 Fr.
21. (neu) **Chalet Royalp Hôtel & Spa, Villars-sur-Ollon**
Tel 024 495 90 90, royalp.ch
DZ/F ab 442 Fr.
22. (25) **Ermitage, Schönried-Gstaad**
Tel 033 748 04 30, ermitage.ch
DZ/F ab 318 Fr.
23. (22) **Mont Cervin Palace, Zermatt**
Tel 027 966 88 88, seilerhotels.ch
DZ/F ab 430 Fr.
24. (23) **Giardino Mountain, St. Moritz-Champfèr**
Tel 081 836 63 00, giardino-mountain.ch
DZ ab 500 Fr.
25. (neu) **Waldhaus, Flims**
Tel. 081 928 48 48
DZ/F ab 310 Fr.
Preise: Winter-Mittelsaison



«Der Kontakt zu den Gästen bleibt wichtig»: Hoteldirektorin Franziska Richard

Im Dienste der Familie

Franziska Richard führt das Parkhotel Bellevue & Spa in Adelboden bereits in dritter Generation

Christoph Ammann (Text) und Jacqueline Vinzelberg (Foto)

Als sich Franziska Richard vor einem Jahr die Möglichkeit bot, zurück in den Familienbetrieb zu wechseln und das Bellevue Parkhotel & Spa zu leiten, entschied sich die gebürtige Adelbodnerin rasch. «Obwohl ich meine Komfortzone verlassen musste», betont sie, «nämlich ein ruhiges Leben im Unterland, am Schreibtisch und am Bielersee.» Bereut hat Franziska Richard den Schritt nicht. «Die neue Aufgabe als Hotelchefin ist viel komplexer und spannender, als im stillen Kämmerlein Texte zu schreiben», sagt die 51-Jährige, die

heute vierzig Mitarbeitende führt. Franziska ist eines der fünf Richard-Geschwister, die alle je zwanzig Prozent des Hotels besitzen. Gemeinsam mit Andreas und Bernhard bildet die Zweitälteste den Verwaltungsrat. Acht Jahre hatten externe Führungskräfte den Betrieb gemanagt, nun wollte man das Zepher im 4-Stern-plus-Haus operativ wieder übernehmen. Natürlich betrat sie nicht Neuland: «Ich war stets mit dem Haus verbunden und arbeitete bereits zwei Jahre mit. Zuletzt oblag mir das Marketing des Hotels.»

Die Richard-Kinder wuchsen im Hotel auf, das von Mutter Julia

und Vater Hans Rudolf während Jahrzehnten geprägt wurde. Ausserdem hatte Franziska als Absolventin der Hotelfachschule Thun ihre Spuren in diversen Hotel- und Gastronomiebetrieben verdient. Lange bestritt sie ihren Lebensunterhalt vor allem als freie Journalistin und Gastrotesterin. «Tourismus, Essen und Trinken sowie Design waren schon damals meine Themen», sagt die Hotelière, die sich mit ihrer zurückhaltenden Art vom Auftreten der in dieser Branche weitverbreiteten (meist männlichen) Ich-AGs wohltuend abhebt. Die Bilanz nach einjähri-



gem Wirken fällt positiv aus: «Wir konnten Belegung und Wertschöpfung steigern», so Richard. «Aber es bleibt ein anspruchsvolles Geschäft. Wir sind ein unabhängiges Haus und haben keinen Mäzen im Hintergrund. Alles, was wir investieren, müssen wir vorher selber erwirtschaften.» Und investiert wurde einiges. In den letzten zwölf Jahren renovierten die renommierten Basler Architekten Buchner Bründler das Hotel in vier Etappen.

Outdoor-Solebad mit Blick in die Bergwelt

Mit fünfzig Zimmern und Suiten ist das Bellevue überschaubar. «Der Kontakt zu den Gästen bleibt wichtig», sagt Franziska Richard. Sie unterstützt die Crew im Restaurant beim Abendservice und verabschiedet nach Möglichkeit jeden Gast persönlich. Doch die Bedürfnisse der Kundschaft sind im Wandel. «Wir wollen uns den Verhältnissen im 21. Jahrhundert anpassen und dabei ein Haus bleiben, das eine Hotelkultur lebt und Begegnungen möglich macht.» Franziska Richard fördert den Austausch und kreiert unter anderem ein neues, verbindendes Veranstaltungsformat, das in der Wintersaison sechsmal stattfindet: Unter dem Titel «Worte & Klänge» treten Spitzenkräfte aus der klassischen Musikszene in Talks auf und unterhalten die Bellevue-Kundschaft musikalisch beim Dinner.

Franziska führt das Hotel in der dritten Richard-Generation. Grossmutter Elisabeth, eine gebürtige Grindelwalderin und Hoteliers-tochter, und Grossvater Hans, der als Oberkellner im Oberland angeheuert hatte, steuerten das 1901 gebaute Haus ab 1926 durch stürmische Zeiten. 1931 brannte das Hotel ab und wurde im Stil der klas-

sischen Moderne wieder aufgebaut. Franziskas Eltern erweiterten das Bellevue zu einem allseits geschätzten Refugium und setzten früh auf Wellness. Mit 1700 Quadratmetern Spa gehört das Haus am Dorfrand zwar nicht zu den Branchengiganten, das Angebot ist aber hochwertig und innovativ. Das Outdoor-Solebad mit Blick in die Bergwelt dient als beliebtes Fotosujet.

«Ich freue mich sehr an der Kundschaft, die nachhaltig reist und unsere Werte schätzt», so die Bellevue-Direktorin. Es gebe gar Gäste, die vom nur wenige Kilometer entfernten Thun oder Spiez herkämen, weil sie in eine andere Welt eintauchen und keine umweltbelastenden Flugreisen machen wollten. «Wer bei uns bucht, kennt die Welt entweder kaum oder hat schon fast alles gesehen», glaubt Franziska Richard. «Gäste, die flüchtig im Netz einen atemberaubenden Infinity-Pool entdecken, bringen uns kaum weiter.»

Nicht zu einem alpinen Disneyland, sondern dem Bergbauern Fritz Dänzer gehören die Simmentaler Kühe, die im Herbst auf der Matte neben dem Hotel grasen und mit ihren Glocken für einen urchigen Soundteppich sorgen. Wenn nicht gerade der Skiweltcup-Zirkus am Chuenisbärgli gastiert, bleibt das Dorf eine erholsame Oase – in der sich allerhand anbahnt: 2020 eröffnet eine bereits in Lenzerheide tätige Investorengruppe das «Revier», eine Herberge für eine junge, sportliche Kundschaft, und zwei traditionsreiche Hotels sollen bald in neuem Glanz erstrahlen.

Franziska Richard versucht in ihrem Betrieb, den Bezug zu den Adelbodner Wurzeln zu schaffen. Auf der Menükarte erwartet die Gäste jeweils ein Sinnspruch im Berner Dialekt. Beispiel? «Gross

Härdöpfel werde no lind, me muss nu gnue lang drunder füüre.» Passt ganz gut zur Beharrlichkeit, mit der Franziska Richard an der Spitze des Familienverbandes das Bellevue in die Zukunft führt.



Die 25 besten Winterhotels mit 4 Sternen

1. (Vorjahr: 2) **Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell**

Tel 027 957 23 01, zurbriggen.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Natürliche Herzlichkeit, Servicequalität und Professionalität auf allen Hierarchiestufen sind vom Feinsten. Absolute Highlights sind die famosen Loft-Wellness-Suiten (mit offiziell fünf Sternen), die ungemein attraktiven Angebote und ein schier unübertreffliches Preis-Leistungs-Verhältnis.

2. (1) **Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide-Sporz**

Tel 081 385 85 85, guardaval.ch
DZ/F ab 289 Fr.
Einzigartiges Bijou mit phänomenaler Auslastung und revolutionären Plänen.

3. (3) **Schweizerhof, Lenzerheide**

Tel 081 385 25 25, schweizerhof-lenzerheide.ch
DZ/F ab 240 Fr.
30-jährige Erfolgsstory. Tolle Überraschungen im kommenden Jubiläumsjahr.

4. (neu) **Radisson Blu Hotel Reussen, Andermatt**

Tel 041 888 11 11, radissonblu.com/de/hotel-andermatt
DZ/F ab 250 Fr.
Ein grosser Wurf: Andermatt hat nach The Chedi ein zweites Klassehotel.

5. (5) **Wellnesshotel Chasa**

Montana, Samnaun

Tel 081 861 90 00, hotelchasamontana.ch
DZ/HP ab 470 Fr.
Die Topadresse in Samnaun setzt mit Riesenerfolg auf Genuss und Wellness.

6. (7) **Belvédère, Scuol**

Tel 081 861 06 06, belvedere-scuol.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Dauerbrenner unter den Tophotels im Engadin. Innovativ und hervorragend geführt.

7. (6) **Valsana Hotel & Appartements, Arosa**

Tel 081 378 63 63, www.valsana.ch
Preise erfragen (flexibel)
Startprobleme überwunden: Das neue Valsana hat Fahrt aufgenommen.

8. (8) **Ameron Swiss Mountain Hotel, Davos**

Tel 081 544 19 19, ameronhotels.com/de/hotel-davos
DZ/F ab 160 Fr.
Trendig-cooles Design und eine wachsende Stammkundschaft.

9. (11) **Backstage Hotel Vernissage, Zermatt**

Tel 027 966 69 70, backstagehotel.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Neuer Private Spa und tolle Überraschungen. Stararchitekt Heinz Julen in Hochform.

10. (13) **Unique Hotel Post, Zermatt**

Tel 027 967 19 31, hotelpost.ch

DZ/F ab 220 Fr.
Trendiges, lebensfrohes Boutique- und Lifestylehotel im Herzen von Zermatt.

11. (4) **Hornberg,**

Saanenmöser-Gstaad
Tel 033 748 66 88, hotel-hornberg.ch
DZ/F ab 310 Fr.

12. (12) **Huus Gstaad, Saanen**

Tel 033 748 04 04, huusgstaad.com
DZ/F ab 330 Fr.

13. (15) **Alex, Zermatt**

Tel 027 966 70 70, hotelaalexzermatt.com
DZ/F ab 350 Fr.

14. (16) **Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg**

Tel 033 675 81 81, doldenhorn-ruedihus.ch
DZ/F ab 270 Fr.

15. (17) **Walther, Pontresina**

Tel 081 839 36 36, hotelwalther.ch
DZ/F ab 320 Fr.

16. (19) **Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden**

Tel 033 673 80 00, parkhotel-bellevue.ch
DZ/F ab 300 Fr.

17. (14) **Nira Alpina, Silvaplana**

Tel 081 838 69 69, niraalpina.com
DZ/F ab 300 Fr.

18. (neu) **Beausite Park Hotel, Wengen**

Tel 033 856 51 61, parkwengen.ch

DZ/F ab 358 Fr.

19. (neu) **The Hide Hotel, Flims**

Tel 081 911 15 11, thehidehotelflims.ch
DZ/F ab 185 Fr.

20. (20) **Schweizerhof, Saas-Fee**

Tel 027 958 75 75, schweizerhof-saasfee.ch
DZ/F ab 240 Fr.

21. (18) **Fruitt Lodge, Melchsee-Fruitt**

Tel 041 669 79 79, fruittlodge.ch
DZ/F ab 260 Fr.

22. (22) **Valbella Resort, Valbella-Lenzerheide**

Tel 081 385 08 08, valbellaresort.ch
DZ/F ab 290 Fr.

23. (neu) **Romantik Hotel Julen, Zermatt**

Tel 027 966 76 00, julen.ch
DZ/F ab 260 Fr.

24. (21) **Schweizerhof, Flims**

Tel 081 928 10 10, schweizerhof-flims.ch
DZ/F ab 230 Fr.

25. (25) **The Alpina Mountain Resort, Tschierschen**

Tel 081 868 80 88, the-alpina.com
DZ/F ab 180 Fr.



«Wir werden auch in ein paar Jahrzehnten noch Ski fahren»

Martin Nydegger, Direktor von Schweiz Tourismus, über den Klimawandel und die Zukunft des Wintertourismus

Karl Wild

Den Berggebieten wird eine historische Wende vorausgesagt, es wird gar eine Zukunft ohne Ski prophezeit.

Das ist Schwarzmalerei. Natürlich sind wir vom Klimawandel betroffen. Aber der Winter mit Schnee wird auch in Zukunft stattfinden. Er wird nur kürzer.

Beruh Ihre Zuversicht auf den beiden vergangenen Jahren, die dem Wintertourismus Rekordzahlen an Gästen und Übernachtungen brachten?

Nach zwei guten Wintern ist Optimismus durchaus angebracht. Das Vertrauen ist ganz offensichtlich wieder da. Die Freude am Wintersport ist ungebrochen oder flammt sogar wieder auf, wenn die Verhältnisse einigermaßen stimmen. Die Anzahl der Skifahrer ist übrigens auch wieder gestiegen. Sie machen bloss weniger lang Ferien.

Skigebiete in tieferen Lagen haben zunehmend Probleme. Eigentlich müsste es die Schweiz freuen, dass Österreich, Deutschland und Italien im Zug der Klimaerwärmung Verluste vorausgesagt werden.

Der Skisport ist gesamteuropäisch. Sich zu freuen, wenn es anderen schlecht geht, ist keine Strategie.

Trotzdem: Regionen wie Graubünden oder das Wallis müssten profitieren.

Es ist schon so, dass wir gegenüber den

direkten Konkurrenten einen topografischen Vorteil haben. 29 unserer Skigebiete übersteigen 2800 Meter über Meer. Das ist Europarekord. Aber wir haben nicht nur die höchsten Berge, wir haben sie auch sehr gut erschlossen. Über fünfzig Prozent der Pisten lassen sich bei Bedarf künstlich beschneien. Ich bin überzeugt, dass wir auch in ein paar Jahrzehnten noch Ski fahren werden.

In den Sechzigern und Siebzigern stand fast die ganze Schweiz auf den Brettern. Heute hören wir, der Skisport habe seine Seele verloren.

Ich wüsste nicht wie. Natürlich gab es Veränderungen, es ist nicht mehr alles so

gemütlich und beschaulich wie einst. Dafür ist das Wintersportangebot heute um Welten breiter und attraktiver. Ski alpin und nordisch, Snowboarden, Winterwandern, Schlittenfahren, Tourengehen, Schneeschuhlaufen, aber auch Bildung, Kultur und Erlebnisgastronomie: In der Schweiz kann man alles, die Vielzahl der Möglichkeiten ist einzigartig. Als Reaktion auf den brutalen Gästeschwund zwischen 2008 und 2016 hat die Branche grosse Arbeit geleistet. Hoteliers, Touristiker und Destinationen kooperierten, investierten und sorgten für Innovationen. Das gilt auch für die Bahnen, die allein auf diesen Winter hin erneut über 300 Millionen Franken investiert haben.

Derzeit liefern sich die Bahnen eine schon fast brutale Preisschlacht.



«Der Gesundheits- und Medizintourismus ist ein gewaltiger Wachstumsmarkt»

Wohin soll dieser nie da gewesene Aktionismus führen?

Dass man von fixen Preisen wegkommt und dynamische Preismodelle einführt, ist richtig. Aber eine Jahreskarte zum Preis von einem Wochenabo – das freut zwar den Gast, kann aber finanziell kaum aufgehen. Jetzt muss man schauen, welches Modell das ideale ist. Da sind Erfindungsreichtum und Innovationskraft gefragt.

Den Hoteliers und Destinationen in



den Bergen wird empfohlen, auf Gesundheitstourismus und Wellness zu setzen – ein Megatrend, der eigentlich schon gar keiner mehr ist?

Wellnessangebote bewerben wir seit 15 Jahren. Der Gesundheits- und Medizintourismus aber ist ein gewaltiger Wachstumsmarkt. In diesem Bereich ist die Schweiz dank Fachkompetenz, medizinischer Infrastruktur und intakter Natur äusserst attraktiv. Wir haben deshalb eine eigene Abteilung gegründet, die sich vorerst auf Gesundheitsgäste aus den vielversprechenden Märkten China, Russland und den Golfstaaten konzentriert. Ziel ist es, die Schweiz zu einem weltweit führenden Land im Bereich Gesundheitstourismus zu machen.

Kann man im Wintertourismus überhaupt noch mit Innovationen trumpfen?

Etwas noch nie Dagewesenes aus dem Boden zu stampfen, ist sehr schwierig. Aber der Remix, das neue Zusammensetzen von bestehenden Angeboten, ist durchaus möglich. Wir haben zum Beispiel immer wieder festgestellt, dass Gäste aus Asien und anderen Teilen der Welt gerne einmal das Skifahren erleben möchten. Ihnen bieten wir mit dem Projekt «First Ski Experience» ein Ticket, eine Ausrüstung und einen Betreuer an, der sie einen halben Tag lang auf der Piste begleitet. Das läuft super. Zum zweiten Mal verlosen wir in diesem Winter auch 12 000 Gratis-Wochenskipässe an Kinder bis zwölf Jahre. Eine Umfrage nach der ersten Durchführung hat ergeben, dass zwanzig Prozent der Gewinnerfamilien sonst keine Skiferien in der Schweiz geplant hätten.

Und was ist ganz neu im kommenden Winter?

Der kostenlose Tür-zu-Tür-Gepäckservice in Zusammenarbeit mit den SBB. Diese holen das Gepäck des Gastes vor dessen Haustür ab und bringen es gratis ins gebuchte Hotel. Das hat es noch nie gegeben.

Die 25 besten Winterhotels mit 3 Sternen und Lodges

- | | | |
|---|--|---|
| 1. (Vorjahr: 1) Spitzhorn, Saanen-Gstaad
Tel 033 748 41 41, spitzhorn.ch
DZ/F ab 190 Fr.
Viele der neugierigen Gäste, die vor sechs Jahren erstmals ins neu eröffnete Chalet kamen, sind begeisterte Stammgäste geworden und sorgen für eine phänomenale Auslastung. Fast müssig zu erwähnen, dass der letzte Sommer alle Rekorde sprengte. | Woche
Unübertreffliches Angebot. Wohnungen jetzt auch als Hotelzimmer buchbar. | bernerhof.ch
DZ/F ab 170 Fr.
Von der Familie geführtes schmuckes Chalethotel wie aus dem Bilderbuch. |
| 2. (7) Chesa Randolina, Sils Baselgia
Tel 081 838 54 54, randolina.ch
DZ/HP ab 340 Fr.
Drei Millionen Franken haben die Engadiner Perle noch liebenswerter gemacht. | 5. (5) Krone, La Punt
Tel 081 854 12 69, krone-la-punt.ch
DZ/F ab 210 Fr.
Eldorado für Geniesser: Die atemberaubende Perle am Inn funktelt wie nie zuvor. | 10. (10) Sporthotel, Pontresina
Tel 081 838 94 00, sporthotel.ch
DZ/F ab 190 Fr.
Sportliches Hotel an Toplage. Neu mit sehr schön umgebauten Erkersuiten. |
| 3. (2) Waldhaus am See, St. Moritz
Tel 081 836 60 00, waldhaus-am-see.ch
DZ/F ab 220 Fr.
Kulthotel der Superlative an Traumlage. Interessante Zukunftspläne. | 6. (3) Jungfrau Wengernalp, Wengen
Tel 033 855 16 22, wengernalp.ch
DZ/HP ab 450 Fr.
Spektakuläre Lage auf der Alp gegenüber von Eiger, Mönch und Jungfrau. | 11. (neu) Hotel Haus Homann, Samnaun
Tel 081 861 91 91, hotel-homann.ch
DZ/F ab 170 Fr. |
| 4. (4) rocksresort (Swiss Lodge), Laax
Tel 081 927 97 97, rocksresort.com
Appartements (4 Pers.) 1900 Fr./ | 7. (11) Romantik Hotel Schönegg, Wengen
Tel 033 855 34 22, hotel-schoenegg.ch
DZ/F ab 250 Fr.
Kommt langsam wieder in Schwung. Bestes Dreisternhotel in Wengen. | 12. (13) Bettmerhof, Bettmeralp
Tel 027 928 62 10, bettmerhof.ch
DZ/F ab 250 Fr. |
| | 8. (8) Hotel Kernen, Schönried-Gstaad
Tel 033 748 40 20, bruno-kernen.ch
DZ/F ab 160 Fr.
Das Kernen und das Schwesterhotel Des Alpes sind Bijoux im Berner Oberland. | 13. (14) Albris, Pontresina
Tel 081 838 80 40, albris.ch
DZ/F ab 210 Fr. |
| | 9. (9) Bernerhof, Kandersteg
Tel 033 675 88 75, | 14. (20) Adler, Adelboden
Tel 033 673 41 41, adleradelboden.ch
DZ/F ab 222 Fr. |
| | | 15. (15) Parkhotel Schönegg, Grindelwald
Tel 033 854 18 18, parkhotelschoenegg.ch
DZ/F ab 258 Fr. |
| | | 16. (16) Meisser, |

SonntagsZeitung

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.tagesanzeiger.ch/sonntagszeitung/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 146'126
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 63
Fläche: 421'783 mm²



Auftrag: 1078634 Referenz: 75515883
AEV (in Tsd. CHF): 97.4 Ausschnitt Seite: 11/11

Lenkerhof

Guarda
Tel 081 862 21 32,
hotel-meisser.ch
DZ/F ab 207 Fr.

17. (neu) **Waldhaus,
Leukerbad**
Tel 027 470 32 32,
hotel-waldhaus.ch
DZ/HP ab 218 Fr.

18. (18) **Eienwäldli,
Engelberg**
Tel 041 637 19 49,
eienwaeldli.ch
DZ/F ab 220 Fr.

19. (19) **La Couronne,
Zermatt**
Tel 027 966 23 00,
hotel-couronne.ch
DZ/F ab 206 Fr.

20. (neu) **Revier
Mountain Lodge
(Swiss Lodge),
Lenzerheide**
Tel 081 382 06 60,
meinrevier.com
DZ ab 99 Fr.

21. (neu) **Rovanada,
Vals**
Tel 081 935 13 03,
rovanada.ch
DZ/F ab 208 Fr.

22. (21) **Bodmi,
Grindelwald**
Tel 033 853 12 20,
bodmi.ch
DZ/F ab 290 Fr.

23. (22) **Bellerive,
Zermatt**
Tel 027 966 74 74,
bellerive-zermatt.ch
DZ/F ab 200 Fr.

24. (neu) **Bestzeit,
Parpan**

Tel 081 354 00 54,
bestzeit.ch
DZ/F ab 200 Fr.

25. (neu) **Edelweiss,
Davos Platz**
Tel 081 416 10 33,
hotel-edelweiss-
davos.ch
DZ/F ab 135 Fr.



Relais&Châteaux sensibilisiert die Öffentlichkeit für eine ethische Küche an der Food Expo in Bern: 29. November bis 1. Dezember

Die Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants Relais & Châteaux engagiert sich aktiv für nachhaltiges Essen. So auch an der Food Expo, den ersten «Schweizer Genussstagen» vom 29. November bis 1. Dezember 2019 in Bern. Drei namhafte Köche teilen ihr Wissen im Rahmen von Live-Koch-Ateliers mit dem interessierten Publikum. Am Stand von Relais & Châteaux werden regionale Produkte von ausgewählten Köchen erhältlich sein.

```
Array ( [0] => Photos Object ( [id] => 4693 [photo_title] => zVg / Relais & Châteaux [photo_filename] => 5dde5c5ac269f.png [photo_caption] => Küchenchef Matthias Rook, Hotel Castello del Sole, Ascona [photo_category] => 1 [photo_tag] => Photo [user_id] => 5 [uploaded_on] => 1574853722 [popularity] => [position] => ) [1] => Photos Object ( [id] => 4694 [photo_title] => zVg / Relais & Châteaux [photo_filename] => 5dde5cd172ef5.png [photo_caption] => Küchenchef Stefan Lünse, Lenkerhof Gourmet Spa, Lenk [photo_category] => 1 [photo_tag] => Photo [user_id] => 5 [uploaded_on] => 1574853841 [popularity] => [position] => ) [2] => Photos Object ( [id] => 4695 [photo_title] => zVg / Relais & Châteaux [photo_filename] => 5dde5d209a101.png [photo_caption] => Pâtissier Christophe Loeffel, Restaurant Pont de Brent, Brent [photo_category] => 1 [photo_tag] => Photo [user_id] => 5 [uploaded_on] => 1574853920 [popularity] => [position] => ) )
```



Quelle: zVg / Relais & Châteaux

Küchenchef Matthias Rook, Hotel Castello del Sole, Ascona



Quelle: zVg / Relais & Châteaux

Küchenchef Stefan Lünse, Lenkerhof Gourmet Spa, Lenk



Quelle: zVg / Relais & Châteaux

Pâtissier Christophe Loeffel, Restaurant Pont de Brent, Brent

Previous Next

Die weltweit 580 Mitglieder von Relais & Châteaux setzen sich dafür ein, die Öffentlichkeit zum Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren. So machen Relais & Châteaux-Betriebe ihre Gäste regelmäßig am Tag des Meeres der Vereinten Nationen im Juni mit speziellen Menüs auf die Überfischung der Meere und gefährdete Fischarten aufmerksam. Gemeinsam mit der Nichtregierungsorganisation Slow Food beteiligen sich ausserdem Relais & Châteaux-Köche im Oktober unter dem Label «Food for Change» an weltweiten Events zur Eindämmung des Klimawandels und servieren spezielle Menüs.

An der Food Expo, die vom 29. November bis 1. Dezember 2019 in Bern stattfindet, ist Relais & Châteaux mit drei Spitzenköchen präsent:

Freitag, 29. November, 13 bis 14 Uhr: Im Rahmen der Live-Koch-Ateliers in der Showküche zeigt Matthias Rook, Küchenchef des Hotel Castello del Sole in Ascona am, wie die Zubereitung von Tessiner Gerichten mit saisonalen Zutaten gelingt.

Samstag, 30. November 2019, 19 bis 20 Uhr: Stefan Lünse, Küchenchef vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk demonstriert zusammen mit Patrick Marxer vom ökologischen Delikatessengeschäft «DasPure» die Wirkung der antiken Würzsauce Garum.

Sonntag, 1. Dezember, 12.30 bis 14.30 Uhr: Für das Dessert sorgt Pâtissier Christophe Loeffel vom Restaurant Pont de Brent in Brent. Er zaubert vor Ort unterschiedliche Lebkuchen-Texturen und erklärt, worauf es beim Anrichten eines perfekten letzten Ganges ankommt.



Wa hrend aller drei Messtetage ko nnen Besucher zudem am Stand von Relais & Cha^teaux exklusive Produkte von Top-Ku chenchefs aus den Schweizer und Liechtensteiner Betrieben degustieren und sich u ber das Engagement von Relais & Cha^teaux im Bereich Nachhaltigkeit informieren.

Food Expo mit fair produzierten Lebensmitteln

Die Food Expo findet dieses Jahr zum ersten Mal statt. Unter dem Motto «Die Schweizer Genussstage» vereinen sich rund 150 nationale und internationale Produzenten in der Markthalle 1.2 des Bernexpo-Gela ndes. Es werden ausschliesslich Lebensmittel angeboten, die den Kriterien von sauber und fair entsprechen. Relais & Cha^ teaux- Pra sident Philippe Gombert: «Das Konzept der Food Expo deckt sich mit unserer Vision. Es freut uns sehr, Teil

dieses ersten Anlasses sein zu du rfen und das Bewusstsein der Bevo lkerung fu r Qualita t und Herkunft des Essens gemeinsam mit den Veranstaltern und Mitausstellern weiter voran zu treiben.»

Die Food Expo findet von Freitag, 29. November, bis Sonntag, 1. Dezember 2019, auf dem Bernexpo-Gela nde in Bern in der Halle 1.2 statt. Alle Informationen mit den Zeiten der Koch- Ateliers finden sich unter www.foodexpo.ch/besucher. Die Ero ffnungspressekonferenz findet am Freitag, 29. November 2019, um 11 Uhr in der Halle 1.2 statt. Anmeldung per Mail bis Donnerstag, 28. November 2019 an: info@foodexpo.ch

U ber Relais & Cha^teaux

Relais & Cha^teaux wurde 1954 gegru ndet und ist ein Zusammenschluss von 580 einzigartigen Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 24 in der Schweiz und Liechtenstein. Alle sind unabh ngige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien gefu hrt werden. Hoteliers und Ku chenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit.

Relais & Cha^teaux ist auf fu nf Kontinenten pra sent, von den Weinbergen des Napa Valley u ber die Provence bis zu den Stra nden des Indischen Ozeans. Relais & Cha^teaux la dt Menschen auf der ganzen Welt ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die unnachahmliche „Art de Vivre“ vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. Die Mitglieder von Relais & Cha^teaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Ku chen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fo rdern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schu tzen, wurde 2014 von der UNESCO in einem Manifest festgehalten und vorgetragen.

Weitere Informationen:

www.relaischateaux.com