








# Artikelempfehlungen

27.06.2026

Avenue ID: 329  
Artikel: 7  
Folgeseiten: 8

---

## Lenkerhof

- |   |            |  |    |
|---|------------|--|----|
|    | 10.09.2019 | Anzeiger von Saanen<br><b>Wie gefährlich ist der Faverges-See auf der Plaine Morte?</b>                            | 01 |
|    | 11.09.2019 | Plaisirs / Gastronomie & Voyages<br><b>Le «Cuisinier d'hôtel de l'année» opère au Lenkerhof Gourmet Spa Resort</b> | 03 |
|    | 11.09.2019 | Berner Oberländer<br><b>Schweden- -Delegation auf Alpkäse-Exkursion</b>  | 04 |
|    | 12.09.2019 | Simmental Zeitung<br><b>Schwedische Delegation von Alpkäse-Exkursion begeistert</b>                                | 05 |
|  | 19.09.2019 | Handelszeitung<br><b>Auszeit mit gutem Gewissen</b>  | 07 |
|  | 23.09.2019 | htr.ch/de / htr hotelrevue<br><b>Relais &amp; Châteaux schliesst sich Slow-Food-Bewegung an</b>                    | 12 |
|  | 25.09.2019 | abouttravel.ch/de / about Travel - DE<br><b>Relais &amp; Châteaux und «Slow Food» spannen zusammen</b>             | 14 |

## DER MONAT AUGUST 2019 IM SIMMENTAL

# Wie gefährlich ist der Faverges-See auf der Plaine Morte?

### Simmental

Die 1.-August-Feiern finden in allen Gemeinden bei gutem Wetter und mit teils prominenten Festrednern statt. – Pilotprojekt der Maternité Alpine: Der erste geplante Kaiserschnitt wird im Spital Zweisimmen erfolgreich durchgeführt. – Donnerschläge, Blitzgewitter und peitschende Winde, so präsentierte die Natur ihre gewaltige Kraft im Obersimmental. Dabei wurden mehrere Tannen entwurzelt und gefällt, das Grill-Häuschen auf dem Mannenberg zerstört, die Bahnstrecke Spiez-Zweisimmen unterbrochen sowie mehrere Rinder durch gefällene Bäume eingeschlossen. – FIT2020 rollt den Gästen den grünen Teppich aus. Ganz nach dem Motto «Es sind die kleinen Dinge, die den Gästen in den Köpfen hängen bleiben». Die Gäste werden an den Bahnhöfen in Boltigen und an der Lenk mit einem kleinen Empfang überrascht. – Swisscom will bis Ende 2021 in allen 2212 Schweizer Gemeinden die Glasfasertechnologie ausbauen. Dies gilt ebenfalls für Erlenbach und Diemtigen. Die ersten sichtbaren Bauarbeiten beginnen im Herbst 2019. Die Bauzeit beträgt zirka sechs bis zwölf Monate. – Am letzten Augustwochenende veranstalten viele Schweizer Feuerwehren einen Tag der offenen Tür. Auch die Simmentaler Feuerwehren sind mit von der Partie und laden die Bevölkerung ein, ihre Magazine zu besichtigen, Fragen zu stellen und Übungen zu beobachten. So zeigten unter anderem die Feuerwehren der Gemeinden Boltigen, Zweisimmen und Lenk ihr Können.

### Lenk

Vor vollem Haus in der Mehrzweckhal-

le: Die brillante Gabriela Montero glänzt mit einem Recital von Sergei Rachmaninow und interpretiert musikalisch den Film «The Immigrant» von Charlie Chaplin. – Der Kiwanis-Club Lenk-Simmental verwirklicht zu seinem 20-jährigen Jubiläum ein erstmaliges Experiment: gemeinsam den 2950 Meter hohen Rohrbachstein erklimmen, in der Wildstrubelhütte übernachten sowie durch Hans-Ueli Hählen viel Wissenswertes über den Plaine-Morte-Gletscher vernehmen. – Vor fünf Jahren startete die kleine Brauerei im alten «Edelweiss» mit dem Brauen des Simmentaler Bieres. Jetzt wird der Umzug an die Gutenbrunnenstrasse und die Eröffnung des neuen Betriebes mit einem Bierfest gefeiert. – Bereits seit fünf Jahren bietet das Lenkerhof gourmet spa resort ein Konzert-BBQ im familiären Terrassenambiente an. Die vier Tenöre von «I Quattro» bieten eine eindrückliche und exklusive Vorpremiere ihrer kommenden Jubiläumstour «Glanzlichter». – Die Vinotake feiert rock'n'rollende Boogiefete. Wenn Nico Brina auftritt, geht es heiss zu! Sein Pianospiele ist laut Guinnessbuch der Rekorde das schnellste weltweit. – Wie gefährlich ist der Faverges-See auf der Plaine Morte? Die getroffenen Massnahmen haben ihre Wirkung gezeigt. Dieses Jahr konnten die aufgestauten 1,5 Millionen Kubikmeter Wasser aus dem See geregelt über den Trübbach ablaufen. Die Flutwelle am 3. Juli hat ein Gewitter im Einzugsgebiet der oberen Simme verursacht, nicht der Faverges-See! – Die Firma Elektro E. Schneider AG kann ihr 40-Jahr-Jubiläum feiern und übergibt den Betrieb in neue Hände. – Lenk Sport & Events AG

macht bei schönstem Wetter einen Teamausflug mit Action auf dem Hornbergsee.

### St. Stephan

Simmenklänge, HKB talauf: Meisterkurs Dirigieren. Das Blasorchester Jugendmusik Kreuzlingen als Schweizermeister und die Brass Band Berner Oberland geben sich in der Lenker Mehrzweckhalle die Ehre. Mit den Dirigenten der Masterclass wird ein wunderbarer Konzertabend ganz der Blasmusik gewidmet.

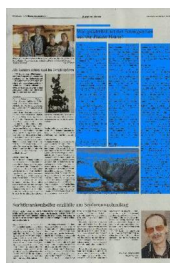
### Zweisimmen

Gstaad-Menuhin-Festivalkonzert in der Kirche: «Venedig in Zweisimmen»: Beim berausenden Konzert des Basler Kammerorchesters und des Weltklasse-Künstlerduos Nuria Rial und Avi Avital fühlt man sich tatsächlich in eine andere Welt versetzt. – Unter dem Motto «Feel the Fang» organisiert Gastwirt Johann Graf zusammen mit Simon Haldi ein musikalisches Feuerwerk beim Restaurant Fang am Rinderberg. Während am Freitag die Band «Schocco-Rocco» und Florian Ast das Festzelt rocken, wird am Samstag ein stimmiger Folkloreabend durchgeführt. – Grosse Namen am Mannried Open Air, welches familiär, übersichtlich, in einer tollen Kulisse eingebettet ist und an dem super Künstler auftreten. Mit 20 Helfern stemmen vier OK-Mitglieder das Mannried Open Air, was wohl einmalig ist. – Die beiden Partner «Bergquelle – Wohnen und Werken» sowie die Alterswohnen STS AG können das Baugesuch des geplanten Wohnheims auf der Spitalmatte einreichen und das Projekt wird publiziert. – Ein altes Handwerk wieder

# Anzeiger von Saanen

Anzeiger von Saanen  
3780 Gstaad  
033/ 748 88 74  
www.anzeigervonsaanen.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'677  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 12  
Fläche: 52'698 mm²

PR  
EXPERTISE  
IN TOURISM

primcom

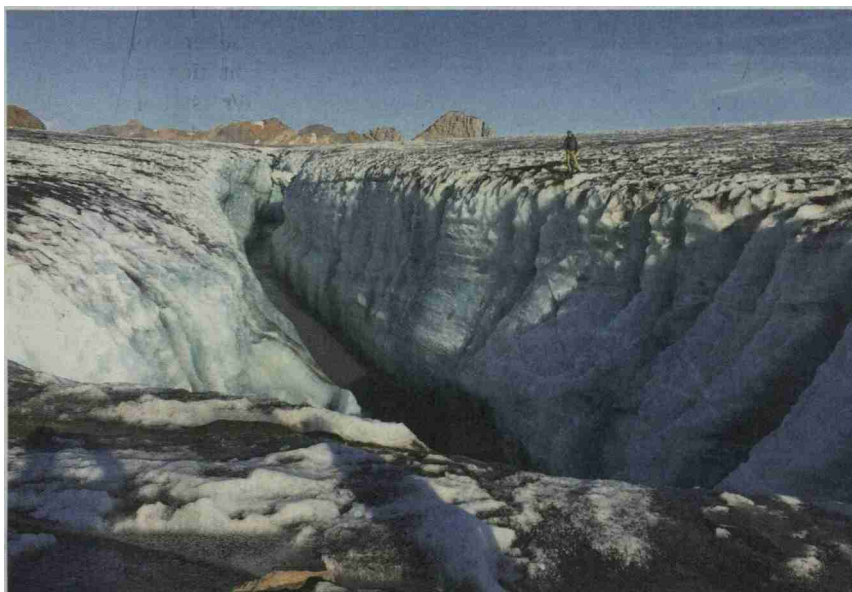
Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 1.5

Referenz: 74716523  
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

entdeckt: der Ringzaun, ein dekoratives und echtes Naturprodukt. An der Montreuxstrasse bleiben die Passanten immer wieder stehen und fragen sich erstaunt, was es mit dieser ganz speziellen Umzäunung auf sich hat. – Drei Jahre nach der Eröffnung der Selbstbedienungs-Waschanlage kann die Firma Auto Gobeli & Co ihr Angebot rund um ein gepflegtes Auto abrunden. In der neuen Carrosseriewerkstatt werden zwei neue Mitarbeiter beschäftigt. – Ein Jahr nach dem Tag des offenen Gartens können die Besucher auf dem Ökohof Laubegg zum zweiten Mal Garteninspi-

rationen erleben. – Die Bäume rund um den Forellensee bilden nicht nur eine stimmungsvolle Kulisse für den See, sie stellen leider auch eine Gefahr für Strasse und Eisenbahn dar. Ein Grossteil davon soll gerodet werden. – Die Herbstsonne scheint prächtig und warm, als der bestbekannte Gantrufener an der Seebergviehversteigerung die Käufer begrüsst. – Am traditionellen 85. Mannenberg-Schiessen erzielen die jüngsten Oberwiler Schützinnen und Schützen mit 214 Punkten ein Glanzresultat. Zweisimmens «Ehemalige» ist das Siegerteam aller 60 Gruppen.

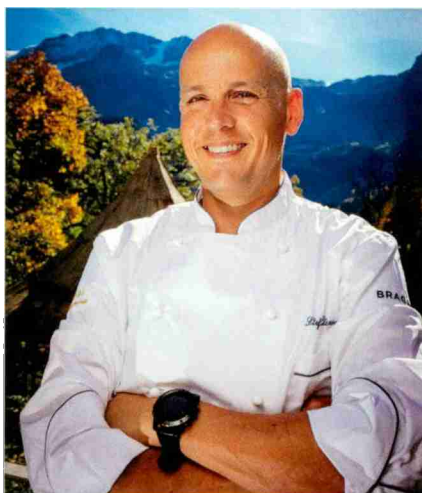


Der Entlastungskanal, über den sich der See langsam, aber stetig entleeren konnte.

FOTO: ZVG

## Le « Cuisinier d'hôtel de l'année » opère au Lenkerhof Gourmet Spa Resort

Stefan Lünse a fait l'objet d'une importante distinction: le chef de cuisine de l'Hôtel cinq étoiles Superior Lenkerhof Gourmet Spa Resort dans le Simmental, région de l'Oberland bernois, vient d'être élu « Cuisinier d'hôtel de l'année » dans le classement annuel des hôtels du magazine économique suisse « Bilanz ». Cet Allemand de 38 ans est depuis cinq ans et demi au service du Lenkerhof Gourmet Spa Resort où il est responsable de la cuisine des restaurants « Spettacolo » et « Oh de vie ». Le fait que « Bilanz » l'ait élu « Cuisinier d'hôtel de l'année » est une marque de reconnaissance supplémentaire de son talent.



Stefan Lünse commença à réaliser son rêve d'enfant alors qu'il avait 15 ans: un apprentissage de cuisinier. Aujourd'hui, il qualifie son style culinaire de « freestyle cooking »; il invente sans cesse de nouvelles

combinaisons d'ingrédients, d'herbes et d'épices. Dans sa cuisine, il se réfère pourtant aux méthodes classiques qu'il a acquises.

Dans l'Oberland bernois où il arriva en 2014, Stefan Lünse se sent comme à la maison. D'une part, il est séduit par les produits, viandes et fromages locaux ainsi que par tout ce que nous donne la nature. « Je cueille volontiers des champignons », confesse-t-il. Par ailleurs, il recherche le contact personnel avec les producteurs. Il apprécie en outre les montagnes: « Je pratique le VTT dès que j'ai la moindre minute de congé. »



## Schweden- Delegation auf Alpkäse-Exkursion

**Lenk** Eldrimner heisst die Schwedische Organisation, die lokale handwerkliche Produkte fördert. Für drei Tage kam eine Delegation von 18 Nordländerinnen und einem Nordländer auf Alpkäse-exkursion ins Obersimmental. Die Premier Grand Cru Alpen Chäli, Siebenbrunnen, Bummen und Site-Alp «zeigten sich wie die Lenk Milch von der besten Seite», wie der Medienbeauftragte Matthias Kurt schreibt: «Der Lenkerhof schenkte den Schweden Kraft für die happige Exkursion. Das Potenzial vom Obersimmental ist für Landwirtschaftsexkursionen gross.» Für die Organisatoren ergaben die Begegnungen mit der Vertretung aus Schweden spannende Erkenntnisse. (pd/sp)



## Schwedische Delegation von Alpkäse-Exkursion begeistert



Die Eldrimner Alpkäse-Exkursion im Bergrestaurant Siebenbrunnen mit stehend, v.l.: Übersetzerin Susanne Jäggi, Schweizer Alpkäse Geschäftsführer Martin Rüeeggsegger sowie Doris und Silvan Allemann.

**Eldrimner heisst die schwedische Organisation, die lokale handwerkliche Produkte fördert. Für drei Tage kam eine Delegation auf Alpkäse-Exkursion ins Obersimmental. Die Premier Grand Cru Alpen Chäli, Siebenbrunnen, Bummeren und Site-Alp zeigten sich wie die Lenk Milch von der besten Seite. Der Lenkerhof schenkte den Schweden Kraft für die happige Exkursion. Das Potenzial vom Obersimmental ist für Landwirtschaftsexkursionen gross. Für die Organisatoren ergeben internationale Begegnungen spannende Erkenntnisse.**

Die Berner Alpkäseorganisation Casalp hatte den Besuch im Frühjahr eingefädelt. Eine schwedische Delegation hatte den Wunsch, das Berner Oberland und das Allgäu in fünf Tagen für eine Alpkäse-Exkursion zu besuchen. Zwischen Schweden und dem Obersimmental wechselten viele Mails, bis das Programm festgelegt worden war und man wusste, welche Zielgruppe alles um den Alpkäse erfahren wollte. In Schweden fördert die Organisation Eldrimner lokale, handwerklich fabrizierte Produkte. Eldrimner lebt den Spirit von Slow Food, konzentriert sich jedoch stärker auf die Produktion.

### Kraft tanken im Lenkerhof

Ein Blick auf die Eldrimner Webseite überzeugte Lenkerhof Direktor Jan Stiller, ein faires Angebot im Marketingbudget für die Exkursion zu machen. Der Lenker gourmet spa resort ist nicht nur das dynamischste Fünfsterne-Hotel der Schweiz, sondern bietet vermutlich auch das vielfältigste Fünfsterne-Käsebuffet. Der Lenkerhof war die halbe Miete für eine erfolgreiche Exkursion. Es war an Jan Stiller und dem Lenker Vizegemeindepräsidenten Hans Jörg Schneider, die Delegation charmant zu begrüßen. Und es machte den beiden sichtlich Spass, denn vor ihnen waren 18 Schwedinnen und ein Schwede. Die meisten davon sind Bäuerinnen mit grossem Käsefachwissen.

Am Montag wurden ihnen das schweizerische Fördersystem für Alpwirtschaft und Fakten zur Alpmilchproduktion präsentiert. Es erstaunt, dass in der Schweiz mit 10'300 km² landwirtschaftlicher Nutzfläche und 5'400 km² Sömmerungsfläche in der Alpwirtschaft mit knapp 100'000 Tonnen Milch nur gerade 2,7 Prozent der gesamten Schweizer Milchmenge von 3,4 Millionen Tonnen auf den Schwei-

zer Alpen gemolken werden.

### Chäli, Siebenbrunnen, Bummeren, Lenk Milch

Die zweite halbe Miete zum Erfolg war dann das strahlende Obersimmentaler Wetter am Dienstag und Mittwoch. Für Hanspeter Dubi war es eine grosse Ehre, die Schwedinnen auf dem Anhänger mit Strohballen zu den Lenker Premier Grand Cru Alpen Chäli, Siebenbrunnen und Bummeren zu führen. Der Perfektionismus von Ueli und Hedy Tritten stiess bei den Schwedinnen auf grosse Achtung. Ihre Detailbesessenheit machte klar, wieso Langermatten/Chäli in der Schweiz so viele Auszeichnungen geholt hat. Dazu überzeugte es die Schweden, wie funktional und praktisch vor sieben Jahren die Chäli-Hütte gebaut worden

war. Der nächste Halt war beim amtierenden Schweizermeister Hobelkäse bei Silvan und Doris Allemann im Kraftort Siebenbrunnen. Auf sympathische Art zeigte Silvan Allemann, wie auch in einer alten Alphütte auf clevere Art Spitzenalpkäse produziert werden kann.

Bei der köstlichen Verpflegung im Bergrestaurant Siebenbrunnen bei Yvonne Allemann wurde das Win-Win von Alpwirtschaft und Tourismus und die Stärke des Allemann Familienmodells erlebt. Während dem Essen präsentierte Martin Rüeeggsegger, Geschäftsführer der Dachorganisation Schweizer Alpkäse, spannende Fakten zur Alpmilch und ein applaudiertes Lob der Alprohmilch.

Unvergesslich wird für die Schwedinnen die Kulisse auf Bummeren sein, wo sie von Niklaus und Käthi Bühler und den Käsern Martin und Selin Bergmann herzlich empfangen worden sind. Auf Bummeren, wo das Vieh schon abgezügelt war, interessierte natürlich die Innovation Gletscherbach. Es war die zündende Idee von Niklaus Bühler, mit einem innovativen Alp-Hartkäse den gesättigten Berner Alpkäsemarkt zu entlasten. Die Lenk Milch AG hat mit dem Gletscherbach,



der als Fondue und als Schnittkäse vorzüglich ist, eine Erfolgsgeschichte geschrieben.

Nachdem Hanspeter Dubi die kostbare Fracht sicher zu den Simmenfällen geführt hatte, gab es durch David von Känel und Walter Treuthardt die Besichtigung der Lenk Milch AG und insbesondere dem Gletscherbach Keller. Lenk Milch-Präsident David von Känel schmunzelte, dass der Norwegische Fernsehdokumentationsfilm über Alpwirtschaft mit ihm in der Hauptrolle sogar in Schweden bestens bekannt ist.

### Site-Alp vor der Fahrt ins Allgäu

Vor der langen Fahrt ins Allgäu gab es am Mittwoch noch den Abstecher hinauf auf die Site Alp zu Simon und Nadja Santschi, dem besten Aussichtspunkt, um zu sehen, dass das Simmental – das grünste Tal der Alpen – ideal für Alpwirtschaft ist. Nadja Santschi freute sich sichtlich über das Fachwissen der Schwedinnen und lieferte alle Details zu magischen Produkten aus Alpmilch. Nach der Stärkung im Site Alp Beizli war klar, dass die Eldrimner Delegation vom Obersimmental aufs Informativste überzeugt worden ist.

### Wieso nicht AOPexit

Höchst interessant waren auch die Erkenntnisse der Organisatoren. Für die Berg- und Alpprodukte ist die eidgenössische Berg- und Alpverordnung von 2011 eine ganze wichtige Sache. Dank dieser Verordnung können in der Schweiz Alpprodukte nicht billig kopiert werden. Doch den Schritt vom Berner Alpkäse zum Gütesiegel AOP gilt es kritisch zu hinterfragen. Da scheinen zu viele Transaktionskosten für eine recht teure Verwaltung zu versickern und für die Casalp lohnt es sich, die AOPexit-Frage zu stellen.

Für den Tourismus im Simmental können Landwirtschaftsexkursionen eine attraktive Nische sein. Der internationale Austausch tut gut. Ein grosser Dank geht an den Lenkerhof, die Alpen Chäli, Siebenbrunnen, Bummen und Site Alp, die Lenk Milch AG und den coolen Fahrer Hanspeter Du-

bi.

MATTHIAS KURT



# Auszeit mit gutem Gewissen

**Grüne Hotels** Luxus, der nicht auf Kosten der Natur geht: Die hier vorgestellten 50 Hotels kombinieren gelebte Nachhaltigkeit und zeitgemässen Komfort so gekonnt, dass ihre Gäste nicht das kleinste Opfer bringen müssen. Im Gegenteil!

CLAUS SCHWEITZER

**P**rinz Harry ist meist ein recht massvoller Royal, wenn es ums Reisen geht. Nach eigenen Angaben fliegt er zu 99 Prozent mit Linienflugzeugen und wie es scheint, steigt er unterwegs am liebsten in eher unpräzisen Hotels mit authentischem Luxus ab. Nun hat Ignacio Figueras, ein argentinischer Polospieler und regelmässiger Reisegefährte des Prinzen, in einem Interview mit CBS News ein Dauerärgernis seines Sportfreundes offenbart: Einwegplastik im Hotel. «Als ich Harry kürzlich am Vorabend eines Spiels traf, wies er den Hotelmanager darauf hin, dass er den Morgenkaffee mit einem Plastikteil auf dem Becher serviert bekommen habe und dann im Zimmer sein frisch gereinigtes Hemd in einem grossen Plastikbeutel vorfand.» Harry soll den Manager darauf freundlich, aber bestimmt gebeten haben: «Can we please not use the plastic?»

So wie dem Prinzen geht es heute vielen Reisenden in der westlichen Welt. Zum neuen Wertverständnis im Tourismus gehören das Versprechen auf gelebte Nachhaltigkeit und eine mustergültige Ökobilanz. Gefragt sind Hotelbetriebe, die einzigartig sind, aber nicht auf Kosten der Natur gehen und im Idealfall sogar Nutzen stiften.

## Pioniere des tropischen Eco Luxury

Zu den Wegbereitern des nachhaltigen Luxus zählt das Hotelunternehmerpaar Sonu und Eva Shivdasani. Mit ihrem maldivischen Inselresort **Soneva Fushi** schufen sie 1995 nicht nur den Prototyp einer damals neuen Generation von Strandhotels, sondern brachten seitdem das Kunststück fertig, gleichzeitig Umweltschutzpioniere, Klimaaktivisten und Hotelvisionäre zu sein, unermüdlich neue Standards zu setzen sowie die ebenfalls nachhaltig agierende Hotelgruppe Six Senses zu begründen und später wieder zu verkaufen.

Mit der Eröffnung des **Soneva Jani** im letzten Jahr übertrafen die beiden sich selbst und rauben mit ihrem neuen Malediven-Eiland selbst schwer zu beeindruckenden Vielgereisten den Atem. Egal, ob man wegen der traumschönen Wasservillen (mit Rutschbahn ins Meer und elektrisch zu öffnendem Dach über dem Bett), den Taucherlebnissen oder einfach zum Gar-nichts-Tun anreist: Nach zehn Minuten vergisst man hier die Zeit und nach zwanzig Minuten die Welt. Dies mit bestem Gewissen: Die Massnahmen zur Minimierung des ökologischen Fussabdrucks sind vielschichtig und enden nicht bei der Nutzung von Sonnenenergie oder der Verwendung natürlicher Baumaterialien und heimischer Rohprodukte. So wird das Trinkwasser zu 100 Prozent intern produziert und in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt. 90 Prozent des Abfalls werden recycelt – teilweise echt innovativ: In der Glasbauhütte auf Soneva Fushi verarbeiten eigens angestellte Glasbläser die ausgetrunkenen Weinflaschen zu Vasen, Skulpturen oder dem im ganzen Hotel verwendeten Glasgeschirr.

Ausserdem erfassen die längst CO<sub>2</sub>-neutralen Soneva-Betriebe als erstes Tourismusunternehmen weltweit ihre Umweltbilanz komplett: So werden sowohl die unmittelbaren Auswirkungen des Hotelbetriebs als auch die indirekten, über die Beschaffungskette und die Flugzeuganreisen der Gäste hervorgerufenen Emissionen errechnet und daraufhin mit ökologisch und sozial wertvollen Projekten kompensiert. Mittels einer Umwelttaxe von 2 Prozent der Gesamtrechnung trägt jeder Gast zur Finanzierung des Ganzen bei.

Auch dem deutschen Unternehmer Otto Happel ist ein Kränzchen zu winden. Als er vor gut 30 Jahren die ehemalige Pirateninsel **Fregate Island Private** auf den Seychellen übernahm, war sie eine gnadenlos ausgebeutete Palmenplantage. Inzwischen sind beinahe 80 Prozent der Insel renaturiert. Der Schutz und die Erhaltung der Flora und Fauna mit angeblich 80 000 Pflanzen- und Tierarten sind höchstes Ziel. Neben zahlreichen Aldabra-Riesenschildkröten leben tausend unterschiedliche Spezies von Vögeln hier, darunter der vom Aus-

Special

Handelszeitung / Top 500  
8021 Zürich  
058 269 22 80  
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 36'940  
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 10  
Fläche: 190'084 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 1078634 Referenz: 74802000  
AEV (in Tsd. CHF): 20.1 Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof

sterben bedrohte **Maggie Robin**. Das mehrköpfige **Conservation-Team** führt die Gäste durch die **Mangrovenwälder** und informiert über die **Korallenschutzprogramme**. Die 17 Villen, keine kleiner als 450 Quadratmeter, verfügen alle über einen **Infinity-Pool** und einen eigenen **Elektrobuggy** für Entdeckungsfahrten zu den sieben makellosen Stränden.

Von den neuen tropischen Tophotels gibt es kaum eines, das sich nicht mit dem Begriff intelligenter Luxus auseinandersetzen würde, angefangen beim Stromverbrauch bis hin zum ganzen Plastikmüll und Food Waste. Doch ragen einzelne Resorts heraus, wenn es darum geht, möglichst respektvoll mit unserem Planeten umzugehen und zugleich selbst verwöhnten Gästen kaum Qualitäts- und Komforteinbussen zuzumuten.

Das jüngst eröffnete burmesische Eco-Resort **Wa Ale** in der **Andamanensee** zählt dazu und zieht kultivierte Traveller an, die eine noch unentdeckte Region Südostasiens ungestört erleben wollen – ein Bali oder Borocay, bevor die Massen kamen. Mit 1000 bis 1400 Franken für die doppelte Übernachtung in einer der elf schmucken Zeltvillen oder einem der drei Baumhäuser zur Hochsaison liegen die Preise, verglichen mit anderen Inselresorts, im Rahmen.

Neu auf der Landkarte der umweltbewussten Weltentbummler ist zudem das **Shinta Mani Wild** im kambodschanischen **Cardamom Nationalpark**. Im geschmackvoll exzentrisch arrangierten Zelt-Camp fühlt man sich wie auf einer Dschungel-Safari mit **Jacqueline Kennedy Onassis** in den späten 1960er Jahren.

Dass sich mit dem Argument des nachhaltigen Tourismus und der sozialen Verantwortlichkeit heute im grossen Stil Traumferien verkaufen lassen, beweisen zahlreiche Safari-Lodges. Bei einem Aufenthalt in der **andBeyond Sandibe Okavango Lodge** in Botswana oder in der **Shipwreck Lodge** an der namibischen **Skeleton Coast** beispielsweise locken nicht nur Begegnungen mit den Big Five oder die Schönheit surrealer Dünenlandschaften, sondern immer auch das gute Gefühl, mit seiner Reise und der damit erfolgenden Unterstützung hoteleigener Naturschutzprojekte einen gewissen Nutzen zu stiften. Oft genug wird ja geklagt, dass Tourismus Regionen verändere und dabei gerade das Ursprüngliche zerstöre. In Botswana ist es genau umgekehrt – anspruchsvolle Besucher, die konsequent einen hohen Preis für den Eintritt in die Tierreservate zahlen müssen, sowie strenge Auflagen für Safari-Betreiber tragen wesentlich dazu bei, dass hier auch in kommenden Generationen grandiose Expeditionen ins Tierreich möglich sind.

## Leuchttürme des amerikanischen Green Chic

Der weltweiten Naturzerstörung Einhalt zu gebieten und einzigartige Ökosysteme zu bewahren, ist auch fortschrittlichen Amerikanern ein Anliegen. Manche Leitbetriebe in der nord- und südamerikanischen Hotellerie setzen entsprechend starke Zeichen.

Mit einem Höchstmass an Umweltverträglichkeit und Stilbewusstsein macht das organisch in die Natur hinein kompo-

nierte **Post Ranch Inn** im kalifornischen Big Sur seit 1992 vor, wie man das Leben in 40 rustikal-luxuriösen Zimmern und Baumhäusern lustvoll in die grüne Richtung lenken kann. Allein die Solaranlage ist beispielgebend und produziert so viel Strom wie 39 kalifornische Haushalte benötigen.

Weitere fabelhafte Natur-Hideaways mit konsequent ökologischer Ausrichtung auf dem amerikanischen Doppelkontinent sind das **Tierra Patagonia** im chilenischen Nationalpark Torres del Paine, das **andBeyond Vira Vira** im chilenischen Lake District oder das **Clayoquot Wilderness Resort** im kanadischen British Columbia. Natürlich ist auch bei ernsthaft nachhaltig betriebenen Hotels viel Greenwashing dabei. Aber Hotels, die mit nachhaltigen Konzepten überzeugende Alternativen zum traditionellen Tourismus bieten, haben eine direkte positive Auswirkung auf die (Um-)Welt.

Selbst in New York wissen einzelne Hoteliers, dass es sich mit einem guten Gewissen besser schläft. Schrittmacher ist das **1 Hotel Central Park**. Die Minibar im Zimmer ist mit Bio-Getränken gefüllt, die Matratzen sind aus organischen Materialien gefertigt, das Mobiliar ist aus wiederverwertetem Holz und vermittelt eine Natur-trifft-Stadt-Optik. In der Dusche ist eine Fünf-Minuten-Sanduhr angebracht, es gibt Wollsocken statt Plastik-Slipper, auf dem Nachttisch liegt eine Kreidetafel statt eines Notizblocks und bei der Ankunft erwartet den Gast ein Brown Bag mit frischen Früchten und gesunden Goodies anstelle des üblichen Willkommensdrinks. Obwohl das Hotel – ähnlich wie die Schwesterbetriebe **1 Hotel Brooklyn Bridge** in New York und **1 Hotel South Beach** in Miami – auf umweltbewusste Reisende ausgerichtet ist, übt es eine breite Anziehungskraft auch auf die kreative Community aus.

Australische und neuseeländische Lodges setzen von jeher entschlossen auf Nachhaltigkeitspraktiken. Wer in der **Southern Ocean Lodge** auf Kangaroo Island bei Adelaide, in der **Capella Lodge** auf der weltentrückten Insel Lord Howe oder im **Longitude 131°** beim Uluru absteigt, darf damit rechnen, etwas ganz Spezielles zu erfahren, das in der Erinnerung noch lange weiterleuchtet. Auch das Luxusresort **Laucala Island** auf einer der kleinen Fidschi-Inseln bringt die Umwelt und Artenvielfalt nicht in Bedrängnis.

Energieeffizienz und Klimaschutz haben auch im Wellnessbereich Einzug gehalten, obwohl es nicht einfach ist, eine Spa-Anlage nach grünen Vorstellungen zu betreiben.

## Aktives Umweltmanagement auch im Spa

Dem **Lefay Resort Lago di Garda** an spektakulärer Aussichtslage hoch über dem Gardasee gelingt dies recht gut, ebenso dem **Adler Thermae** im toskanischen Bagno Vignoni. In Letzterem wird aktives Umweltmanagement schlicht als selbstverständlich erachtet, weshalb auch in der **Adler Lodge Alpe** auf der Seiser Alm und in der soeben eröffneten, ebenfalls in Südtirol gelegenen **Adler Lodge Ritten** im selben Besitz kein Aufheben um das ökologische Engagement gemacht, sondern tagtäglich von allen Mitarbeitenden gelebt wird.

Im Alpenraum nahm das Bio- und Wellnesshotel **Stangl-**

Special

Handelszeitung / Top 500  
8021 Zürich  
058 269 22 80  
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 36'940  
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 10  
Fläche: 190'084 mm<sup>2</sup>

PR  
EXPERTISE  
IN TOURISM

primcom

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 20.1

Referenz: 74802000  
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof

**wirt** bei Kitzbühel schon in den 1980er Jahren, als Begriffe wie Bio und Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility noch nicht im Trend lagen, die Vorreiterrolle in Sachen grüner Luxus ein. Das Biomasse-Heizkraftwerk war das erste hoteleigene der Welt und versorgt die Anlage mit klimaneutraler Wärme aus nachwachsenden Rohstoffen. Der Einsatz für einen umweltverträglichen Betrieb ist auch der jungen Gastgebergeneration Häuser eine Herzensangelegenheit.

## Auf dem Weg zur CO<sub>2</sub>-Neutralität

«Nachhaltiges Commitment ist mehr als nur Trend», sagt Corinne Denzler, CEO der Tschuggen Hotel Group. Ihr ist es ein Anliegen, den ökologischen Fussabdruck in allen Häusern der Gruppe (unter anderem Tschuggen Grand Hotel in Arosa und Eden Roc in Ascona) weiter zu verringern und in umweltproblematischen Bereichen wie Lebensmittelverschwendung, Müllvermeidung oder Stromsparen höheren Ansprüchen gerecht zu werden. Neben einer Vielzahl kleiner Optimierungsaktivitäten hat das Team um Denzler diverse bauliche Massnahmen hinter den Kulissen aufgegleist und sogleich weitere Schritte angekündigt: «Wir werden die Kompensationsmöglichkeit für den einzelnen Gast bezüglich dessen Anreise sowie die Kompensation unseres CO<sub>2</sub>-Ausstosses durch die Gruppe bald umsetzen. Dabei soll die Reduktion im Vordergrund stehen und erst dann die Kompensation.»

Einschlägige Erfahrungen in puncto Energie-, Wasser- und Abfallmanagement sammelte Denzler bei der Konzeption des 2017 eröffneten und modellhaft grün betriebenen Lifestyle-Hotels **Valsana** in Arosa, das ebenfalls zur Tschuggen-Gruppe gehört. Im Zentrum des regenerativen Energiekonzepts steht ein Eisspeicher, der das Hotel CO<sub>2</sub>-schonend mit Wärme versorgt und komplett ohne fossile Brennstoffe auskommt. Zu weiteren Handlungsweisen im Valsana zählen die vorwiegend papierlose interne und externe Kommunikation, der Verzicht auf PET-Flaschen und Plastikstrohhalm, die Verwendung von Bleistiften statt Kugelschreibern sowie die Wahl von Naturmatten, organischen Reinigungsmitteln und Fairtrade-Körperpflegeprodukten in nachfüllbaren Dispensern. «Die nachhaltige Profilierung bewirkt nebenbei ein positives Lebensgefühl bei Gästen und Mitarbeitenden, ohne dass jemand in seiner Freiheit eingeschränkt würde», ergänzt das Gastgeberpaar Michael und Stephanie Lehnort.

## Die coolsten 50 Green Hotels

Statt Verschwendung und Protz sind heute Nachhaltigkeit und intelligenter Luxus sexy. Diese 50 Hotels zeigen so engagiert wie lustvoll auf, was «grün» bedeuten kann.

**Green Award: Soneva Jani**, Malediven

Ebenfalls top:

**Bawah Reserve**, Anambas Islands/Indonesien

**Fregate Island Private**, Seychellen



Valsana in Arosa: Nachhaltig mit regenerativem Energiekonzept

**North Island**, Seychellen

**Shinta Mani Wild**, Kambodscha

**Six Senses Yao Noi**, Phang Nga Bay/Thailand

**Soneva Fushi**, Malediven

**Wa Ale**, Andamanensee/Myanmar

**Green Award: andBeyond Sandibe Okavango Lodge**,

Botswana

Ebenfalls top:

**Babylonstoren**, Cape Winelands/Südafrika

**andBeyond Nxabega Okavango Tented Camp**, Botswana

**Chem Chem Lodge**, Tansania

**Sanctuary Chief's Camp**, Moremi Game Reserve/Botswana

**Shipwreck Lodge**, Skeleton Coast/Namibia

**Singita Faru Faru Lodge & Sabora Tented Camp**, Grumeti/Tansania

**Green Award: Post Ranch Inn**, Big Sur/Kalifornien

Ebenfalls top:

**1 Hotel Central Park**, New York

**Awasi Atacama**, Atacama/Chile

**andBeyond Vira Vira**, Pucón/Chile

**Blackberry Mountain**, Walland/Tennessee

**Clayoquot Wilderness Resort**, British Columbia/Kanada

**Nimmo Bay Wilderness Resort**, British Columbia/Kanada

**Tierra Patagonia**, Torres del Paine/Chile

**Green Award: Southern Ocean Lodge**, Kangaroo Island/

Australien

Ebenfalls top:

**Capella Lodge**, Lord Howe Island/Australien

**Laucala Island**, Fidschi/Südsee

**Longitude 131°**, Uluru/Australien

**Saffire Freycinet**, Tasmanien



Special

Handelszeitung / Top 500  
8021 Zürich  
058 269 22 80  
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 36'940  
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 10  
Fläche: 190'084 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 20.1

Referenz: 74802000  
Ausschnitt Seite: 4/5

Lenkerhof

**Green Award: Lefay Resort Lago di Garda**, Gargnano/Gardasee

Ebenfalls top:

**Adler Thermae**, Bagno Vignoni/Toskana

**Caça Mãe**, Lagos/Algarve

**Finca La Donaira**, Montecorto/Andalusien

**Misincu**, Cagnano/Korsika

**São Lourenço do Barrocal**, Alentejo/Portugal

**Green Award: Deplar Farm**, Island

Ebenfalls top:

**Hofgut Hafnerleiten**, Bad Birnbach/Bayern

**Post Bezaú by Susanne Kaufmann**, Bezaú im Bregenzerwald

**QO Amsterdam**, Amsterdam

**The Retreat at Blue Lagoon**, Island

**Green Award: Whitepod Eco-Luxury Hotel**, Les Giettes

Monthey

Ebenfalls top:

**Adler Lodge Alpe**, Seiser Alm/Südtirol

**Adler Lodge Ritten**, Ritten bei Bozen/Südtirol

**Holzhotel Forsthofalm**, Leogang/Salzburgerland

**Lefay Resort Dolomiti**, Val Rendena/Trentino

**Lenkerhof**, Lenk im Simmental

**Naturhotel Waldklause**, Ötztal/Tirol

**Rocksresort**, Laax

**Stanglwirt**, Going am Wilden Kaiser/Tirol

**Valsana**, Arosa

**Vigilius Mountain Resort**, Lana/Südtirol

**Zur Auswahl:** Der Autor hat mehr als 50 Reportagen und vergleichende Berichte international relevanter Reisepublikationen zum Themengebiet «Green Hotels» und «Sustainable Luxury» ausgewertet sowie zahlreiche eigene Hotelbefahrungen auf allen Kontinenten in die Erhebung einfließen lassen. Das besonders herausragend e grüne Hotel jeder Region wird jeweils zuerst genannt und mit einem Green Award ausgezeichnet, gefolgt von alphabetisch gelisteten Zweitplatzierten ohne Rangfolge.



Fregate Island Private auf den Seychellen: 80 Prozent der ehemaligen Palmenplantage wurden renaturiert. Heute ist die Insel ein grünes Luxusresort.

Special

Handelszeitung / Top 500  
8021 Zürich  
058 269 22 80  
www.handelszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 36'940  
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 10  
Fläche: 190'084 mm<sup>2</sup>

PR  
EXPERTISE  
IN TOURISM

primcom

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 20.1

Referenz: 74802000  
Ausschnitt Seite: 5/5

Lenkerhof

## Schweiz Musterbeispiele für Nachhaltigkeit

In der Schweiz sind neben dem **Valsana** in Arosa das **Rocksresort** in Laax und der **Lenkerhof** im Simmental herausragende Hotels mit grünem Gewissen.

Dem **Whitepod Eco-Luxury Hotel** oberhalb von Monthey im Rhonetal gelingt eine gänzlich eigene Interpretation von naturnahem Glamping (Luxus-Camping): Über einen Hang am Fuss der Dents du Midi verteilen sich 15 «Pods», die im Winter wie Iglus aussehen und aus einem Stahlgerippe gefertigt sind, überzogen mit wasser- und feuerfestem Spezialstoff. Im Sommer wechseln die Halbkugelzelte von Weiss zu Grün, um das Walliser Landschaftsbild nicht zu stören. Innen bieten sie mit 40 Quadratmetern Fläche überraschend viel Platz, sie sind mit Retromöbeln und alpinen Accessoires eingerichtet. Geheizt wird mit einem Pelletofen, im Bad fliesst Quellwasser, durch die grosse Fensterfront oder von



Whitepod Eco-Luxury Hotel: Luxus-Camping. der privaten Terrasse aus blickt man auf die Bergriesen und den Genfersee. Zwischen den Pods und dem Pod-House mit Rezeption, Restaurant und Sauna liegen einige Minuten Fussmarsch – ideal für einen Verdauungsspaziergang, bei dem man die frische Bergluft geniessen und sich darüber freuen kann, dass verantwortungsbewusstes Reisen noch nie so verlockend war wie heute. Ganz ohne Plastik.



## Relais & Châteaux schliesst sich Slow-Food-Bewegung an

Unter dem Label «Food for Change» beteiligen sich weltweit Relais & Châteaux-Köche an Slow-Food-Events, darunter auch drei aus der Schweiz.



Stéphane Décotterd vom Waadtländer Restaurant Le Pont de Brent. Stéphane Décotterd vom Waadtländer Restaurant Le Pont de Brent. Bild: zvg

Bild: zvg

Die Hotelvereinigung Relais & Châteaux spannt mit der Organisation Slow Food zusammen. Laut eigener Aussage wollen sie so Menschen weltweit inspirieren, mehr über das Nahrungsmittelwesen zu erfahren.

### Slow Food

Slow Food wurde in den 1980er Jahren von Carlo Petrini und einer Gruppe von Aktivisten in Italien mit dem Ziel gegründet, für regionale Traditionen, gutes Essen, kulinarischen Genuss und einen gemächlichen Lebensstil einzustehen. In einer mehr als zwei Jahrzehnte dauernden Entwicklungsgeschichte ist die Bewegung zu einem ganzheitlichen Ansatz für Lebensmittel geworden, der die starken Verbindungen zwischen Teller, Planet, Menschen, Politik und Kultur anerkennt. In den Jahrzehnten seit ihrer Gründung hat sich Slow Food in über 160 Ländern zu einer globalen Bewegung entwickelt, der Millionen von Menschen angehören.

In der Schweiz beteiligen sich Stéphane Décotterd vom Waadtländer Restaurant Le Pont de Brent, Stefan Lünse vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Berner Oberland sowie Gilles Vincent vom Hotel Victoria in Glion. Sie servieren ihren Gästen vom 3. bis 6. Oktober 2019 ausgewählte Menüs.



## Lokal und saisonal

Die Verarbeitung lokaler und saisonaler Produkte, der Verzicht auf die Verwendung von industriell erzeugtem Fleisch oder die Verringerung des Fleischgehalts in Gerichten tragen dazu bei, den ökologischen Fussabdruck erheblich zu verkleinern. Denn Nahrungsmittel sind weltweit für 30 Prozent der CO2-Emissionen verantwortlich.

Der Gründer von Slow Food, Carlo Petrini, sagt: «Der Klimawandel ist eine Realität und eine Herausforderung, der wir uns in unserem Alltag stellen müssen. Was wir auf unseren Teller legen, trägt mehr zum Klimawandel bei als das Auto, das wir fahren. Wir freuen uns, Relais & Châteaux an unserer Seite zu haben, das grösste Netzwerk von Köchen der Welt. Ihr Ansehen gibt ihren Stimmen das Gewicht, um echte Veränderungen herbeizuführen.»

Relais & Châteaux-Präsident Philippe Gombert ergänzt: «Relais & Châteaux ist mehr als eine simple Vereinigung, sondern vielmehr eine Bewegung zum Schutz der biologischen Vielfalt und der Umwelt. Das Essen steht heute im Schnittpunkt politischer, wirtschaftlicher und sozialer Themen. Wir sind uns bewusst, dass wir eine Rolle in Sachen Gesundheit und Kultur zu spielen haben.» (htr)

Für «Food for Change» präsentieren die Küchenchefs von Relais & Châteaux nachhaltige Menüs, um die Öffentlichkeit für die Qualität und Herkunft der einzelnen Zutaten zu sensibilisieren. Dabei gelten die folgenden Richtlinien:

Es werden nur saisonale Zutaten, nach Möglichkeit Bio-Produkte, aus der Region verwendet (weniger als 50 km des Betriebs entfernt). Bevorzugt werden Produkte aus der «Arche des Geschmacks» («Ark of Taste») Es werden vegetarische Gerichte oder Menüs kreiert. Tropische Früchte werden vermieden, wenn sich das Mitgliedshaus in einer gemässigten Klimazone befindet. Die Menge der Fleischprodukte in den Menüs wird reduziert. Fleisch aus industrieller Tierproduktion wird vermieden und versucht, Fleisch von Tieren aus Freilandhaltung (z.B. in Bergen, Wäldern usw.) zu verwenden. Es werden lokale Tierarten statt konventionelle verwendet. Rindfleisch wird vermieden und nach Möglichkeit z. B. durch Schaf, Ziege, Truthahn etc. ersetzt. Es werden keine Jungtiere ausser Lämmern und Zicklein verwendet. Nachhaltige, ethisch produzierte Meeresfrüchte gemäss dem Ethic Ocean-Leitfaden werden verwendet. Bei importierten Produkten (Zucker, Kaffee, Kakao etc.) wird auf Fairtrade oder Bio geachtet. Natürliche Weine (wenig Sulfite, natürliche Gärung, geringe Eingriffe, organisch, biodynamisch, etc.) werden berücksichtigt. Es wird möglichst der Grundsatz «null Abfall» eingehalten.

## Relais & Châteaux

Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet und ist ein Zusammenschluss von 580 Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 24 in der Schweiz und Liechtenstein. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von der Unesco in einem Manifest festgehalten und vorgetragen.

Publiziert am Montag, 23. September 2019 Relais & Châteaux | Slow Food | Kooperation

Geschäftsreisen & Tagungen Locations

## Relais & Châteaux und «Slow Food» spannen zusammen

Von MICE-tip - 25.09.2019

Die Nahrungsmittelproduktion ist für 30% der CO2-Emissionen verantwortlich.



Bei Relais & Châteaux sind die Liebe zum guten Essen, die Erhaltung der biologischen Vielfalt und der Schutz der Umwelt gelebte Maximen. Deshalb setzt die Vereinigung von Hotels und Restaurants ihre Partnerschaft mit der Nichtregierungsorganisation Slow Food fort. Unter dem Label «Food for Change» beteiligen sich weltweit Relais & Châteaux-Köche an Events, darunter auch drei aus der Schweiz.

Dazu gehören Stéphane Décotterd (Foto) vom Restaurant Le Pont de Brent, Stefan Lünse vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort sowie Gilles Vincent vom Hotel Victoria in Glion und servieren ihren Gästen vom 3. bis 6. Oktober 2019 ausgewählte Food for Change-Menüs. Die Verarbeitung lokaler und saisonaler Produkte, der Verzicht auf die Verwendung von industriell erzeugtem Fleisch oder die Verringerung des Fleischgehalts in Gerichten tragen dazu bei, den ökologischen Fussabdruck erheblich zu verkleinern. Die Nahrungsmittelproduktion ist für 30% der CO2-Emissionen verantwortlich.

Nachhaltigkeit beim Essen

Für «Food for Change» präsentieren die Küchenchefs von Relais & Châteaux nachhaltige Menüs, um die Öffentlichkeit für die Qualität und Herkunft der einzelnen Zutaten zu sensibilisieren. Dabei gelten unter anderen die folgenden Richtlinien:

Es werden nur saisonale Zutaten, nach Möglichkeit Bio-Produkte, aus der Region verwendet (weniger als 50 km des Betriebs entfernt). Es werden vegetarische Gerichte oder Menüs kreiert. Tropische Früchte werden vermieden, wenn



DE

about Travel  
8032 Zürich  
044 387 57 57  
abouttravel.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse  
Page Visits: 122'000

Auftrag: 1078634  
AEV (in Tsd. CHF): 0.3

Referenz: 74878867  
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

sich das Mitgliedshaus in einer gemässigten Klimazone befindet. Die Menge der Fleischprodukte in den Menüs wird reduziert. Es werden lokale Tierarten statt konventionellerer verwendet. Rindfleisch wird vermieden und nach Möglichkeit z. B. durch Schaf, Ziege, Truthahn etc. ersetzt. Es werden keine Jungtiere ausser Lämmern und Zicklein verwendet. Nachhaltige, ethisch produzierte Meeresfrüchte gemäss dem Ethic Ocean-Leitfaden werden verwendet. Es wird möglichst der Grundsatz «null Abfall» eingehalten. (MICE-tip)