





Artikelempfehlungen

27.06.2026

Avenue ID: 329
Artikel: 12
Folgeseiten: 48

Lenkerhof

	01.02.2020	MICE tip Preisverleihung Swiss MICE Awards	01
	03.02.2020	bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ Gewinnen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen im Lenkerhof Gourmet Spa Reso ...	04
	05.02.2020	abouttravel.ch/de / about Travel - DE Wer gewinnt den Swiss MICE Award 2020?	07
	12.02.2020	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Mit Blues von Gumbo bis Swiss made	09
	14.02.2020	anzeigervonsaanen.ch / Anzeiger von Saanen Online Wechsel im Präsidium der Jazz Tage	14
	14.02.2020	Anzeiger von Saanen Wechsel im Präsidium der Jazz Tage	15
	20.02.2020	htr Hotel Revue Nächtliche Robo-Reinigung im Lenkerhof	16
	26.02.2020	solothurnerzeitung.ch / Solothurner Zeitung Online Ehepaar wirtet neu im «Ochsen»: «Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu mac ...	17
	27.02.2020	limmattalerzeitung.ch / Limmattaler Zeitung Online Ehepaar wirtet neu im «Ochsen»: «Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu mac ...	34
	28.02.2020	Schweizer Illustrierte «Ermitage des Ravet»	51
	28.02.2020	htr.ch/de / htr hotelrevue Nächtliche Robo-Reinigung im Lenkerhof	56
	29.02.2020	Neue Zürcher Zeitung «Das Gastgeber-Gen kann man nicht kaufen»	58



Preisverleihung Swiss MICE Awards

Die diesjährigen Swiss MICE Awards werden im Rahmen der ConferenceArena im Stage One Oerlikon verliehen.

Melden Sie sich jetzt an! Im Anschluss an die Award-Verleihung findet ein Networking-Apéro statt. Fachbesucher haben zudem die Möglichkeit, die Messe zu besuchen.

Wann: 6. Februar 2020

Wo: Stage One, Zürich Oerlikon

Programm: Swiss MICE Award ab 18.00 Uhr
Im Anschluss findet die JaZZFire Night statt

Tickets erhalten Sie unter www.conferencearena.ch

Die ConferenceArena mit Messe und Workshops ist von 11.00 Uhr bis 18.30 Uhr geöffnet. Details zu den Eintrittskategorien und Preisen finden Sie unter www.conferencearena.ch/tickets
Infos zum Programm: www.conferencearena.ch/programm





Die Nominierten

5 Nominierte in 5 Kategorien.
Erfahren Sie live vor Ort wer
den begehrten Preis gewinnt!

Spezial Locations

- Bierhübeli, Bern
- Chaplin's World, Vevey
- Isole di Brissago, Brissago
- Presswerk, Arbon
- Tropenhaus, Frutigen

Tagungshotels

- Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
- Kloster Ittingen, Warth TG
- Lenkerhof Gourmet
Spa Resort, Lenk
- Musikinsel Rheinau, Rheinau
- Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

Destinationen

- Basel
- Lausanne
- St. Gallen, Bodensee
- Tessin (Lugano/Locarno)
- Zermatt



MICE tip
8032 Zürich
044/ 387 57 57
<https://abouttravel.ch/geschäftsreise...>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 34
Fläche: 125'551 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 15.9

Referenz: 76157446
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof

Kongresszentren

- 2m2c Montreux Music & Convention Centre, Montreux
- Kongresszentrum Davos
- Kursaal Interlaken
- Palazzo dei Congressi, Lugano
- Zentrum Paul Klee, Bern

Eventmoderator

- Patricia Boser
- Sven Epiney
- Röbi Koller
- Christa Rigozzi
- Judith Wernli

Die Jury

Die Jury setzt sich aus Persönlichkeiten aus der Schweizer MICE Branche zusammen. Ihre Stimmen machen 50 Prozent des Votings aus.



Barbra Albrecht

Leiterin SCIB, Switzerland
Convention & Incentive Bureau

Sie ist die oberste MICE-Expertin im Team von Schweiz Tourismus und hat den besten Überblick über alle MICE-Locations und MICE-Destinationen im ganzen Land.



Andreas Feurer

Präsident EMC,
Event Management Circle

Als Kopf des Verbands der Schweizer Event Manager/innen kennt er die neusten Trends und die Bedürfnisse der Mitglieder.



Dominik Leonhardt

Head of MICExperts,
DER Touristik Suisse

Für seine Kunden muss er sich immer wieder etwas Neues und Besonderes ausdenken. Darum kennt er die Schweizer und die internationale MICE-Landschaft bestens.



Daniela Oegerli

Chefredaktion MICE-tip

Auf ihren Recherchen besucht sie eine Vielzahl von Locations und Events. Durch ihre Interviews kennt sie sowohl die Anbieter- als auch die Kundenseite.



Barbara Santucci

Präsidentin Money Penny
Society

Für ihre Kolleginnen im Assistentinnen-Beruf hat sie ständig neue Anregungen – auch was coole Events und lässige Locations angeht.



(Bild: PD)

Verlosung

Gewinnen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen im Lenkerhof Gourmet Spa Resort

Redaktion NZZ Bellevue Wettbewerb
3.2.2020

Wir verlosen eine Nacht im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Abendessen für zwei Personen im Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Simmental.

Das Hotel Lenkerhof kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: Dort, wo das moderne Fünf-Sterne-Superior-Hotel Lenkerhof gourmet spa resort heute steht – unterhalb der Balmenquelle am Fuss des Betelbergs im Obersimmental – befand sich bereits vor über 350 Jahren ein kleines Badehäuschen mit eigener Quelle. Nur selten verirrte sich aber ein Kurgast in den abgelegenen Ort.

Mit dem Beginn der wirtschaftlichen Nutzung der Quellen im 17. Jahrhundert wurden aber die baulichen Strukturen des Badehauses verbessert. Mit wissenschaftlichen Wasseranalysen, die die Heilung verschiedener Krankheiten durch das Quellwasser beweist haben sollen, begann eine Blütezeit für das Kurbad.



Die Lobby ist in einem gemütlichen, aber modernen Stil eingerichtet. (Alle Bilder: PD)

Ein breites Wellnessangebot

Im Jahr 1903 konnten bereits 250 Badegäste beherbergt werden, das Badewesen florierte. Ab 2001 wurde das Hotel beinahe komplett erneuert, das Kurzentrum wurde zu einem Spa ausgebaut, ein Jahr später wurde der Lenkerhof als Fünfsternehotel mit über 80 Zimmern und Suiten wiedereröffnet.



Die Geschichte des Lenkerhofs begann mit einem Badehaus und der eigenen Balmenquelle vor über 350 Jahren.

In der heutigen Innenarchitektur des 2000 Quadratmeter grossen Wellnessbereichs bietet eine Saunawelt mit Schwefelgrotte, Finnischer Sauna, Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad, ein Innenpool und ein Schwefel-Aussenpool mit Wasser aus der hoteleigenen Balmenquelle genügend Platz, um sich zu entspannen. Im «7sources beauty & spa» werden den Besuchern eine grosse Auswahl an zahlreichen Behandlungen geboten.



In der Saunalandschaft kann man auswählen zwischen Schwefelgrotte, Finnischer Sauna (mit Blick auf die Lenk), Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna und Dampfbad.

Drei Restaurants zur Auswahl

Küchenchef Stefan Lünse richtet im hoteleigenen Restaurant « Spettacolo » zusammen mit seinem Team Abend für Abend sechzehn Gänge an – frisch zubereitet, überwiegend mit lokalen und Schweizerischen Produkten und täglich wechselnd. Zum Abschluss des Menus wird ein Käsebuffet mit über 30 Käsespezialitäten angeboten. Gault Millau, einer der wichtigsten Restaurantführer der Schweiz, hat diesem Restaurantkonzept 16 Punkte vergeben.



Im Preis inkludiert ist das Goutmet-Package, wofür man beispielsweise im Restaurant Spettacolo 16 Gerichte zur freien Wahl hat.



Ebenso zum Hotel gehört das Restaurant « Oh de Vie », das italienisch-französische Küche im Angebot führt. Auch der Nachwuchs kommt nicht zu kurz: Im Kinderrestaurant « Der Kleine Prinz » werden Menus mit Schnitzel, Burger, Salat oder frischem Gemüse serviert, damit auch die Jüngsten auf ihre Kosten kommen. Durch eine Betreuung der Mitarbeiter können die Eltern auch mal einen Abend für sich geniessen.



Die Menus sind frisch und vorwiegend regional.

Falls der hungrige Magen nach einer klassisch schweizerischen Speise wie Ragout vom Lenker Bio-Kalb oder Äplermakkronen verlangt, wird der Gast im Bergrestaurant Bühlberg fündig. Dieses gehört ebenfalls zum Hotel Lenkerhof, befindet sich aber auf dem 15 Minuten Autofahrt entfernte Bühlberg.

Wettbewerb

Gewinnen Sie eine Übernachtung für zwei Personen inklusive Gourmet-Package (Frühstück und Gourmet-Dinner) im Wert von 1900 Franken. Teilnahmechluss ist der 9. Februar 2020.

Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen .

Der Gutschein ist nur einzulösen jeweils von Montag bis Freitag. An Weihnachten, Silvester und im Monat Februar ist ein Aufenthalt nicht möglich.



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: 76235287
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof

Reisebranche Branchen-Treff Geschäftsreisen & Tagungen MICE-Markt Schweiz Events organisieren

Wer gewinnt den Swiss MICE Award 2020?

Von MICE-tip - 05.02.2020

Die Verleihung findet im Rahmen der ConferenceArena statt.



Die Preisverleihung der Swiss MICE Awards findet diesen Donnerstag um 18 Uhr im Stage One in Zürich-Oerlikon im Rahmen der ConferenceArena 2020 statt. Nach der Preisverleihung stossen die Gewinnerinnen und Gewinner mit Branchenkolleginnen und -Kollegen an der JaZZFire Night miteinander an. Tickets sind auf der Internetseite der ConferenceArena erhältlich.

Es präsentieren sich folgende Nominierte in fünf Kategorien.

Tagungshotels

Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

Kartause Ittingen, Warth TG

Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk

Musikinsel Rheinau, Rheinau

Grand Resort, Bad Ragaz

Kongresszentren



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: 76235287
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

2m2c Montreux Music & Convention Centre, Montreux

Kongresszentrum Davos

Kursaal Interlaken

Palazzo dei Congressi, Lugano

Zentrum Paul Klee, Bern

Spezial Locations

Bierhübeli, Bern

Chaplin's World, Vevey

Isole di Brissago, Brissago

Presswerk, Arbon

Tropenhaus, Frutigen

Destinationen

Basel

Lausanne

St. Gallen-Bodensee

Tessin

Zermatt

Eventmoderator

Patricia Boser

Röbi Koller

Christa Rigozzi

Judith Wernli

(MICETip)



Lenk |
12. Februar 2020

Mit Blues von Gumbo bis Swiss made

Bei den Jazztagen Lenk gibt es diesen Sommer unter anderem vielbesungene Blueslegenden zu hören – nebst Philipp Fankhauser spielt der Altmeister Taj Mahal in Begleitung von Jon Cleary seine von der Weltmusik inspirierten Hits.

von Patrick Schmed



Gönner-Präsidentin Michelle Bühler und Booking-Verantwortlicher Andreas Beer sind zwei der wichtigsten Stützen für das Programm des sommerlichen Jazzevents. Fotos: Patrick Schmed

«Wir versuchen schon seit vielen Jahren, Taj Mahal für die Jazztage Lenk zu verpflichten», weiss Gönner-Präsidentin Michelle Bühler aus Gesprächen mit dem abtretenden Präsidenten Georg Nellen. «Umso mehr freuen wir uns, dass wir diesen Sommer am ersten Samstag auf dem Kronenplatz seine grössten Hits auf dem Lenker Kronenplatz live erleben können.» Die Blueslegende Taj Mahal gehört zu den ganz Grossen in der Welt des Blues, er spielt in der Liga, zu der auch B.B. King, John Lee Hooker oder Stevie Ray Vaughan gehörten. Im Alter von 78 Jahren ist Henry St. Clair Fredericks, wie Taj Mahal mit bürgerlichem Namen heisst, immer noch auf Tournee. Bei der aktuellen Tournee «The Hoodoo Blues Tour» wird er vom Multiinstrumentalisten und Grammy-Gewinner Jon Cleary begleitet. «Wir haben das Glück, dass die zwei im Sommer in Deutschland unterwegs sind und ihre Tour sich mit unserem Festival verbinden lässt», erklärt Andreas Beer, der das Booking für die Jazztage macht. «So reiht sich Lenk zusammen mit Berlin, Montreux und London in die Liste der 'Weltstädte' auf ihrer Tournee. Darauf sind wir sehr stolz.»



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76314449
Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof

Lebendes Vorbild

Für Andreas Beer erfüllt sich mit dem Abstecher der zwei Weltstars des Blues und R'b'B auch ein persönlicher Traum. «Im Alter von 16 Jahren spielte ich in der Band ein Cover eines Taj Mahal-Songs, seither weiss ich, dass ich diesen Musiker gerne einmal persönlich kennenlernen würde», sagt der Trompetist. Das Besondere an Taj Mahal ist seine Offenheit für andere Musikrichtungen und Instrumente – Andreas Beer erinnert sich an ein Album, auf dem indische Sitarklänge sich mit dem Deltablues zu einem «Blues Gumbo» vermischte. Auch Michelle Bühler freut sich auf unvergessliche Momente im Bluestakt, den auch der einheimische Superstar Philipp Fankhauser vorgeben wird. «Für viele Gönnerinnen und Gönner ist er einer der grossen Höhepunkte», weiss die Gönner-Präsidentin.



Mit Evergreens aus Jazz, Blues, Swing, Blues oder Soul untermalte die Hausband des «Lenkerhof Gourmet Spa Resort – Relais & Châteaux» den Anlass vielseitig musikalisch.

Vielseitigkeit als Trumpf

Für Michelle Bühler ist die Vielseitigkeit der Musikrichtungen ein grosser Trumpf der Jazztage Lenk. Hier hört man nebst New Orleans und Dixieland Jazz auch viel Swing, Blues oder Soul und erlebt auch Abstecher in die Welt des Funk. «Ich persönlich freue mich vor allem auf Joe Wulf & the Gentlemen of Swing», merkt Michelle Bühler an. «Der Posaunist und seine Band faszinieren mit ihrer vielstimmigen Energie und ihrer Musik aus den Zwanzigern und Dreissigern.» Auch wenn die Harmonien und Rhythmen aus der Zeit vor bald 100 Jahren stammen, bewegen sie immer noch. An der Lenk sogar ein ganzes Festzelt voller passionierter Zuhörerinnen und Zuhörer.

Programm 32ste Ausgabe der Jazztage Lenk

auf der Hauptbühne auf dem Kronenplatz

Freitag, 10. Juli: Riverstreet Jazzband (CH)



Samstag, 11. Juli: Taj Mahal & Jon Cleary – The Hoodoo Blues Tour 2020

Sonntag, 12. Juli: Boogie Matinée mit dem Frank Muschalle Trio (D)

Montag, 13. Juli: Swing mit Huk's Eleven (CH)

Dienstag, 14. Juli: Festival Teachers All Stars (Int)

Mittwoch, 15. Juli: Dixieland mit Wolverines Jazz Band (CH)

Donnerstag, 16. Juli: Philipp Fankhauser Quintett (CH)

Freitag, 17. Juli: Joe Wulf & the Gentlemen of Swing (D)

Samstag, 18. Juli: Jazz Selection feat. Brigitte Wulliman (CH) / Alex Mendham and his Orchestra (UK)

Sonntag, 19. Juli: Old Man River Jazzband (CH)



KULTURHORIZONTE LENK AG

Postfach 216

3775 Lenk im Simmental

28z0000xozhh2902kg020000sivu2902nzrogl26rmul32qzaagztvovmp14xs0200gzitvg290244yozmp0230rmul32-qzaagztvovmp14xs2815z30

www.jazztagelenk.ch

Weitere Impressionen



Web Ansicht



Der Anlass verbindet die Organisatoren mit den Gönnerinnen und Gönnern, welche für die Durchführung enorm wichtig sind.





Michelle Bühler präsentiert auch dieses Jahr ein Programm mit Höhepunkten aller Musiksparten.



Die Gönner treffen sich im «Lenkerhof Gourmet Spa Resort – Relais & Châteaux» zum jährlichen Come Together.



Wechsel im Präsidium der Jazz Tage

Fr, 14. Feb. 2020

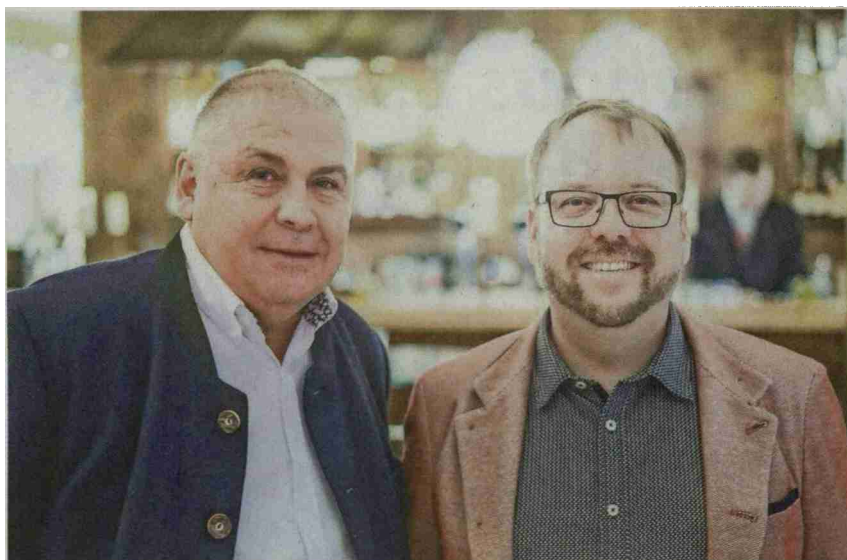


Am Freitag, 7. Februar fand im Hotel Lenkerhof der alljährliche Gönneranlass der Jazz Tage Lenk statt. Rund 150 Gönner trafen sich bei einem stimmungsvollen Apéro. Michelle Bühler, Präsidentin des Gönnerclubs, präsentierte das Programm der 32. Ausgabe und gab den Wechsel im Präsidium bekannt.

Nach 28 Jahren aktiver Mithilfe im Jazz, davon während acht Jahren als Präsident der Jazz Tage Lenk und als Verwaltungsratspräsident der Kulturhorizonte Lenk AG, welche die Dachorganisation des Festivals bildet, übergibt Georg Nellen das Zepter an den Lenker André Brunner, welcher das Festival in gewohntem Rahmen weiterführen wird. Georg Nellen hat es während seiner Amtszeit verstanden, mit viel Umsicht das Festival auf einen stabilen Kurs zu bringen. Mittlerweile gehören die Jazz Tage Lenk zusammen...

Ganzer Artikel ist nur für Abonnenten verfügbar.

Category: Nachbarschaft



Der scheidende Präsident Georg Nellen (links) übergibt das Zepter an den Lenker André Brunner.

FOTO: PATRICK SCHMED

Wechsel im Präsidium der Jazz Tage

NACHBARSCHAFT Am Freitag, 7. Februar fand im Hotel Lenkerhof der alljährliche Gönneranlass der Jazz Tage Lenk statt. Rund 150 Gönner trafen sich bei einem stimmungsvollen Apéro. Michelle Bühler, Präsidentin des Gönnerclubs, präsentierte das Programm der 32. Ausgabe und gab den Wechsel im Präsidium bekannt.

Nach 28 Jahren aktiver Mithilfe im Jazz, davon während acht Jahren als Präsident der Jazz Tage Lenk und als Verwaltungsratspräsident der Kulturhorizonte Lenk AG, welche die Dachorganisation des Festivals bildet, übergibt Georg Nellen das Zepter an den Lenker André Brunner, welcher das Festival in gewohntem Rahmen weiterführen wird. Georg Nellen hat es während seiner Amtszeit verstanden, mit viel Um-

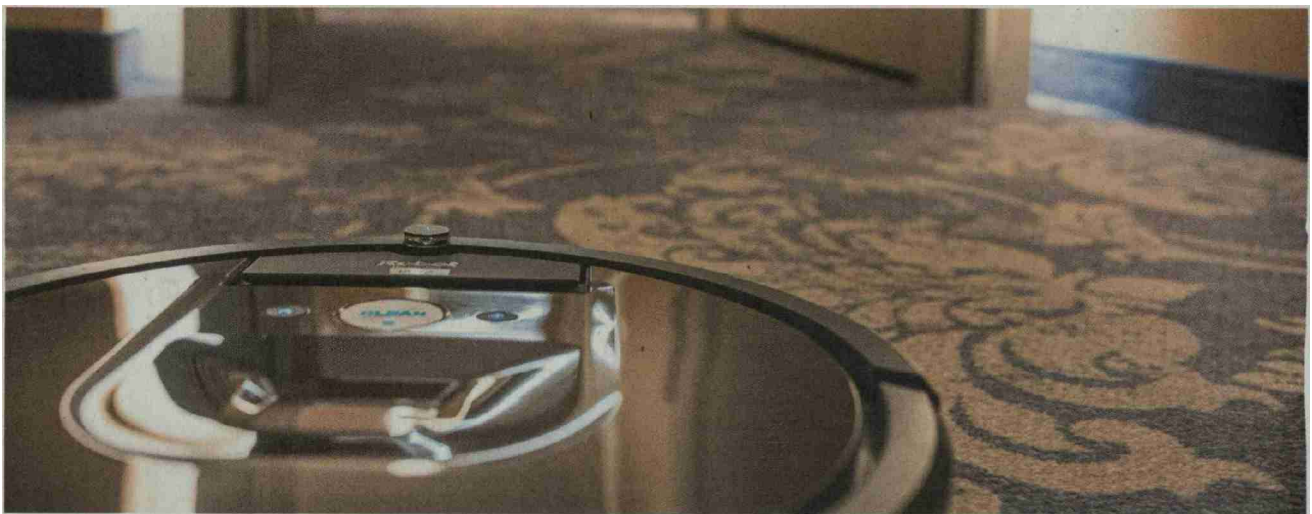
sicht das Festival auf einen stabilen Kurs zu bringen. Mittlerweile gehören die Jazz Tage Lenk zusammen mit dem Menuhin Festival Gstaad und den Sommets Musicaux de Gstaad zu den Institutionen von regionaler Bedeutung im Kanton Bern.

Blues-Legende Taj Mahal an der Lenk

Den Verantwortlichen für das Programm, Andreas Beer und Dominique Müller, ist für 2020 ein wahrhaftiger Coup gelungen, konnten sie doch die Amerikanische Blues-Legende Taj Mahal verpflichten. Weiteres Highlight aus der Ecke des Blues ist der Schweizer Philipp Fankhauser welcher im Quintett an der Lenk auftreten wird.

PD

www.jazztagelenk.ch



Nächtliche Robo-Reinigung im Lenkerhof

The Future is Now: Sieben iRobot-Saugroboter des Typs Roomba 980 reinigen momentan nachts auf vier Etagen bestimmte Räume mit viel Freifläche. Jedes Gerät absolviert im über 300-jährigen Luxus Resort einen Parcours von rund 210 Quadratmetern: «Wir haben diverse Hersteller geprüft. Aber alle sahen Probleme bei der grossen Fläche und dem komplexen Gebäudegrundriss. Erst bei iRobot wurden wir fündig», sagt Jan

Stiller, Direktor des Lenkerhof Gourmet Spa Resorts. Mittlerweile sind im Markt auch leistungsstärkere iRobot-Modelle wie der Roomba i7+ oder Roomba s9+ erhältlich: «Gerade der Roomba s9+ verfügt über ein modernes, für Ecken optimiertes Design und ist der bisher intelligenteste, leistungsstärkste und gründlichste Roomba überhaupt.» sagt Roger Thalman, COO des Schweizer iRobot-Generalimporteurs iRobotics AG.

Gespeicherte Grundrisse

Für Hotels wie etwa den Lenkerhof ist insbesondere die Imprint Smart Mapping-Technologie spannend. So lernt der neue Roomba den Grundriss kennen und unterscheidet zwischen einzelnen Räumen. Der Saugroboter kann bis zu zehn Grundrisse speichern und so etwa das Obergeschoss vom Untergeschoss unterscheiden. Die Intelligente Kartierung ermöglicht es dem Nutzer zudem, Räume in der

Smart Map zu benennen und über die iRobot Home-App gezielt einzelne Räume für die Reinigung einzuplanen. Im Lenkerhof sollen wenig attraktive Arbeiten an Maschinen und zu Zeiten ausgelagert werden, zu denen es niemanden stört. Im Gegenteil: Vielen Hotelgästen macht es mittlerweile Spass, die Roboter bei ihrem nächtlichen Arbeitseinsatz live zu beobachten.

www.factum.ch



Ehepaar wirtet neu im «Ochsen»: «Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu machen»

Patricia und Danilo Senn empfangen im Restaurant zum Ochsen in Schöffland ab März ihre Gäste.

26.2.2020, Flurina Dünki

Das Gasthaus zum Ochsen in Schöffland übt Anziehung aus. Nicht nur auf die Gäste, sondern auch auf Gastronomen. Um als Nachfolger von Daniel Rall im «Ochsen» zu wirten, hat Danilo Senn das Bindella-Restaurant Waisenhaus in Thun verlassen, wo er zwei Jahre lang Geschäftsleiter war (davor zwei Jahre im «Lorenzini», auch in der Bindella-Gruppe). Patricia Senn liess das Parkhotel Gunten am Thunersee hinter sich, dort war sie etwas mehr als vier Jahre Leiterin Hauswirtschaft. Vor ein paar Monaten wurden sie von den «Ochsen»-Eigentümern Daniel Frey und Sandra Roth zu den neuen Wirten erkoren.

«Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu machen und sahen uns nach einem geeigneten Restaurant um», sagt Patricia Senn (33). Als die beiden dann im vergangenen Herbst zum ersten Mal den «Ochsen» betraten, fing das Kopfkino an zu laufen: «Mir sind ein Haufen Gedanken durch den Kopf geschossen», sagt Danilo Senn (27). «Was ich mit dem Weinkeller machen würde, mit den Sälen, der Gaststube – das Haus hat Potenzial.»

Wurst-Käse-Salat oder Rösti mit Leberli

Diese Gedanken werden seit der Übergabe Ende Januar in die Tat umgesetzt. Rund 40 verschiedene Weinsorten lagern bereits im alten Keller, der noch von der Taverne aus dem 16. Jahrhundert stammt. Im grossen Saal über der Gaststube wurde der Holzboden geschliffen und am Buffet ein Bierzapfhahn angebracht. Dort kommt künftig «Rynecher» und «Erusbacher» Bier raus. Langsam geht das «Ochsen»-Styling in die Endphase: Bis zum Eröffnungsapéro am 6. März, 18 Uhr muss alles picobello aussehen – darüber wacht das scharfe Auge von Patricia Senn. Sie wird in erster Linie Administration und Buchhaltung betreuen – im Home-Office in Zofingen.

In der Küche wird Michael Walter als Küchenchef mit seinem Team walten. Danilo Senn, der gelernter Bereichsleiter Restauration und Sommelier ist und dem die Bindella-Gruppe schon im zarten Alter von 25 Jahren die Geschäftsleitung ihres «Waisenhaus» in Thun anvertraute, ist selber leidenschaftlicher Hobbykoch. Beim Gespräch sprudelt bereits auswendig das Menuangebot aus seinem Mund: Da wird die Lachsforelle mit Risotto drauf sein, Rösti mit Leberli, Weissweinsrisotto mit Alpkäse und der obligate Wurst-Käse-Salat. Alles von Produzenten der Region, wie er betont. Auch eine Kinderkarte haben die Senns kreiert. Eine, auf der die kleinen Gäste neben Schnitzel und Pommes frites auch Poulet mit Rösti oder Hobelkäse mit Rohschinken finden. Dies nicht von ungefähr. Der bald einjährige Sohn Marius lässt die beiden immer auch an Kinderbedürfnisse denken.

«Eigentlich ist der Ausstieg aus gesicherten Arbeitsverhältnissen ja das Dummste, was man machen kann», sagt der Wirt. «Doch den Schritt in die Selbstständigkeit haben wir mit Konzept und Budgetplan getan.» Und: Nebst sorgfältiger Planung sei da die positive Einstellung, die er in seiner Kindheit in Brasilien mitbekommen habe.

Seine ersten sieben Lebensjahre hat Danilo Senn, damals noch Danilo Da Cunha, in Cruz das Almas in Brasiliens Tropen, zwei Fahrstunden von der Küste, verbracht. «Meine Mutter und ich lebten in bescheidenen Verhältnissen, die mich sehr geprägt haben», sagt Danilo Senn, der bei der Hochzeit 2017 den Nachnamen seiner Frau angenommen hat. Sie mochte «Senn» einfach zu sehr, um ihn abzugeben. Als Danilo Senn sieben Jahre alt war, bekam er einen Stiefvater. Dieser hatte eigentlich um die Welt reisen wollen, als er sich in Brasilien verliebte. Er war Lehrer und kam aus der Schweiz.

Die ganze Familie wirkt beim Restaurant mit

So kam der brasilianische Junge nach Köniz und spricht heute im breitesten Berner Dialekt. Er machte seine Lehre als Restaurationsfachmann im Hotel Lenkerhof im Berner Oberland, wo auch eine sympathische junge Frau aus Zofingen arbeitete. Nach Zofingen ist die junge Familie kürzlich von Thun gezogen, weil es nahe beim Suhrental



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457991
Ausschnitt Seite: 2/17

Lenkerhof

liegt. Und es gibt dort Unterstützung von Grosseltern, wenn Marius gehütet werden muss. Patricia Senns Vater Arthur Senn war 23 Jahre lang Stadtschreiber in Zofingen und übernimmt Administrationsaufgaben. Mutter Louise hilft bei der Buchhaltung. Auch Danilo Senns Eltern, Alexander und Elizabete Schatzmann, unterstützen die Neu-Wirte tatkräftig. Restaurantbetreiber, die von der ganzen Familie unterstützt werden – hier hat sich seit des « Ochsen» Taverne-Zeiten nichts verändert – ist ein zeitloses Phänomen sämtlicher Epochen.

Aargauer Gastro-News 2020:



Patricia und Danilo Senn sind die neuen Wirte im «Ochsen». © Chris Iseli



Schöffland, 25. Februar: Patricia und Danilo Senn empfangen im Restaurant zum Ochsen in Schöffland ab März ihre Gäste. © Chris Isel facebook twitter mail print whatsapp share



Rheinfelden, 25. Februar: Der «Schützen» wird derzeit umgebaut. Im April eröffnet das Restaurant wieder,



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457991
Ausschnitt Seite: 4/17

Lenkerhof

nächstes Jahr auch das Hotel.© Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Münchwilen, 19. Februar: Fabio Clausi hört als «Post»-Wirt Ende Juli auf – im März 2017 hatte er das Restaurant übernommen. Der Umsatz war nicht hoch genug. Als Wirt will er vorerst nicht mehr arbeiten.© Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

Baden, 17. Februar: Der Badener Barista Gap Thangsubutr ist ein vielfach preisgekrönter Künstler seines Fachs. Jetzt hat er am Gstühlplatz ein eigenes Café eröffnet.© Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Laufenburg, 17. Februar: Die «Probstei» ist noch an der Fasnacht offen, danach verlässt das Wirtepaar Pinar und Cemil Dindar das Altstadt-Restaurant.© nbfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Web Ansicht

Lenkerhof



Untereentfelden, 13. Februar: Das neue Team der Safari-Bar kämpft, um das Image der ehemaligen Kontaktbar zu verbessern. «Wir haben eine Chance verdient», sagen Brigitte Musa und Farzandeh Mokkarram. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare





Windisch, 12. Februar: Ende November 2019 sollte eigentlich das Restaurant zur Waage wieder eröffnen. Doch noch immer sind die Türen geschlossen. Die Pächtersuche gestaltet sich schwierig. © zvgfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Bottenwil, 11. Februar: Martha Graber freut sich, ab dem kommenden Sommer wieder Gastgeberin in der Badi-Beiz zu sein. Zur Verfügung gestellt facebooktwittermailprintwhatsappshare



Veltheim, 5. Februar: Ivonne und Stephan Haarbach servieren im «Bären» seit der Neueröffnung im Oktober 2019 italienische Gerichte mit Pizzen zum Mitnehmen am Abend.© Linus Signerfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457991
Ausschnitt Seite: 9/17

Lenkerhof

Wallbach, 3. Februar: Die «Fabriggli»-Wirtin Evelien Reukers und Simon Hauri ziehen nach einem Jahr eine positive Bilanz. © Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Frick, 31. Januar: Die Familie Melina eröffnet mit dem «Fiori» ein neues Bistro in Frick – samt Olivenbäumen im Gastraum. © mffacebooktwittermailprintwhatsappshare



Stein, 29. Januar: Serge Güntert und Corinne Siegfried, die Pächter des «Felsen» schliessen das Restaurant, weil die Gäste fehlen.© Thomas Wehrfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Muhen, 29. Januar: Auf dem Böhler hat Abdulrahman Mohammad eine Mini-Pizzeria eröffnet.© Flurina



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457991
Ausschnitt Seite: 11/17

Lenkerhof

Dünkifacebooktwittermailprintwhatsappshare



Mandach, 28. Januar: Der «Hirschen» hat ab Anfang März zwei neue Pächterinnen. Monika Weber und Andrea Wenk wollen ihn zum Treffpunkt für die ganze Bevölkerung machen. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Web Ansicht

Lenkerhof



Gipf-Oberfrick, 28. Januar: Daniela Belser hat die «Hirschen»-Liegenschaft in Gipf-Oberfrick gekauft. 2021 will sie das Restaurant neu eröffnen. © mfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Stetten, 24. Januar: Die Wirtfamilie Rahmani übernimmt die Pacht in der «Krone» in Stetten. Sie werden damit



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457991
Ausschnitt Seite: 13/17

Lenkerhof

Nachfolger von Schnapsbrenner Lorenz Humbel. © Chris Iselfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Oftringen, 23. Januar: Sternekoch Daniel Pittet hat den Oftringer Landgasthof Lauterbach als Küchenchef und Geschäftsführer übernommen. © Raphael Nadlerfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Freienwil, 22. Januar: Nach zwei Jahren schliesst Wirt Stefan Frankenstein den «Weissen Wind». Er konnte die Beiz nicht rentabel betreiben. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Eiken, 11. Januar: Gründer René Jegge zieht sich von seinem Pub «Fukeneh» zurück. Das Lokal will er verpachten. © Marc Fischerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Web Ansicht

Lenkerhof



Rheinfelden, 4. Januar: Die bisherige Pächterin im «Rössli» geht nach 18 Jahren in Pension. Die neue Eigentümerin, die Rheinfelder AG, sucht einen neuen Wirt. © Erna Lang-Jonsdottirfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

Brugg, 3. Januar: Im «Bigjoe» bietet Wirt Joe Klossner den Trump Burger an. Dieser besteht aus einem Brioche-Bun und Ketchup – ansonsten ist er inhaltslos.© Michael Hunzikerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Bad Zurzach, 2. Januar: Das Tierpark-Café hat ein neues Pächterpaar. (...).© Hans Christof Wagnerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



(...) Es sind dies Susanne und Patrick Wernli.© Hans Christoffacebooktwittermailprintwhatsappshare



Klingnau, 19. Dezember: Das Gasthaus Rebstock im Städtchen Klingnau feiert Wiedereröffnung. Im Bild Wirt Ali Onurlu (2. v. r.), und seine Verlobte Saia Selim sowie ihr Team: Aziz Bestun (v. l.), Simone Eraldo und Daniele Verardi.© CH Mediafacebooktwittermailprintwhatsappshare



Ehepaar wirtet neu im «Ochsen»: «Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu machen»

Patricia und Danilo Senn empfangen im Restaurant zum Ochsen in Schöffland ab März ihre Gäste.

26.2.2020, Flurina Dünki

Das Gasthaus zum Ochsen in Schöffland übt Anziehung aus. Nicht nur auf die Gäste, sondern auch auf Gastronomen. Um als Nachfolger von Daniel Rall im «Ochsen» zu wirten, hat Danilo Senn das Bindella-Restaurant Waisenhaus in Thun verlassen, wo er zwei Jahre lang Geschäftsleiter war (davor zwei Jahre im «Lorenzini», auch in der Bindella-Gruppe). Patricia Senn liess das Parkhotel Gunten am Thunersee hinter sich, dort war sie etwas mehr als vier Jahre Leiterin Hauswirtschaft. Vor ein paar Monaten wurden sie von den «Ochsen»-Eigentümern Daniel Frey und Sandra Roth zu den neuen Wirten erkoren.

«Wir hatten den Wunsch, uns selbstständig zu machen und sahen uns nach einem geeigneten Restaurant um», sagt Patricia Senn (33). Als die beiden dann im vergangenen Herbst zum ersten Mal den «Ochsen» betraten, fing das Kopfkino an zu laufen: «Mir sind ein Haufen Gedanken durch den Kopf geschossen», sagt Danilo Senn (27). «Was ich mit dem Weinkeller machen würde, mit den Sälen, der Gaststube – das Haus hat Potenzial.»

Wurst-Käse-Salat oder Rösti mit Leberli

Diese Gedanken werden seit der Übergabe Ende Januar in die Tat umgesetzt. Rund 40 verschiedene Weinsorten lagern bereits im alten Keller, der noch von der Taverne aus dem 16. Jahrhundert stammt. Im grossen Saal über der Gaststube wurde der Holzboden geschliffen und am Buffet ein Bierzapfhahn angebracht. Dort kommt künftig «Rynecher» und «Erusbacher» Bier raus. Langsam geht das «Ochsen»-Styling in die Endphase: Bis zum Eröffnungsapéro am 6. März, 18 Uhr muss alles picobello aussehen – darüber wacht das scharfe Auge von Patricia Senn. Sie wird in erster Linie Administration und Buchhaltung betreuen – im Home-Office in Zofingen.

In der Küche wird Michael Walter als Küchenchef mit seinem Team walten. Danilo Senn, der gelernter Bereichsleiter Restauration und Sommelier ist und dem die Bindella-Gruppe schon im zarten Alter von 25 Jahren die Geschäftsleitung ihres «Waisenhaus» in Thun anvertraute, ist selber leidenschaftlicher Hobbykoch. Beim Gespräch sprudelt bereits auswendig das Menuangebot aus seinem Mund: Da wird die Lachsforelle mit Risotto drauf sein, Rösti mit Leberli, Weissweinsrisotto mit Alpkäse und der obligate Wurst-Käse-Salat. Alles von Produzenten der Region, wie er betont. Auch eine Kinderkarte haben die Senns kreiert. Eine, auf der die kleinen Gäste neben Schnitzel und Pommes frites auch Poulet mit Rösti oder Hobelkäse mit Rohschinken finden. Dies nicht von ungefähr. Der bald einjährige Sohn Marius lässt die beiden immer auch an Kinderbedürfnisse denken.

«Eigentlich ist der Ausstieg aus gesicherten Arbeitsverhältnissen ja das Dummste, was man machen kann», sagt der Wirt. «Doch den Schritt in die Selbstständigkeit haben wir mit Konzept und Budgetplan getan.» Und: Nebst sorgfältiger Planung sei da die positive Einstellung, die er in seiner Kindheit in Brasilien mitbekommen habe.

Seine ersten sieben Lebensjahre hat Danilo Senn, damals noch Danilo Da Cunha, in Cruz das Almas in Brasiliens Tropen, zwei Fahrstunden von der Küste, verbracht. «Meine Mutter und ich lebten in bescheidenen Verhältnissen, die mich sehr geprägt haben», sagt Danilo Senn, der bei der Hochzeit 2017 den Nachnamen seiner Frau angenommen hat. Sie mochte «Senn» einfach zu sehr, um ihn abzugeben. Als Danilo Senn sieben Jahre alt war, bekam er einen Stiefvater. Dieser hatte eigentlich um die Welt reisen wollen, als er sich in Brasilien verliebte. Er war Lehrer und kam aus der Schweiz.

Die ganze Familie wirkt beim Restaurant mit

So kam der brasilianische Junge nach Köniz und spricht heute im breitesten Berner Dialekt. Er machte seine Lehre als Restaurationsfachmann im Hotel Lenkerhof im Berner Oberland, wo auch eine sympathische junge Frau aus Zofingen arbeitete. Nach Zofingen ist die junge Familie kürzlich von Thun gezogen, weil es nahe beim Suhrental



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457989
Ausschnitt Seite: 2/17

Lenkerhof

liegt. Und es gibt dort Unterstützung von Grosseltern, wenn Marius gehütet werden muss. Patricia Senns Vater Arthur Senn war 23 Jahre lang Stadtschreiber in Zofingen und übernimmt Administrationsaufgaben. Mutter Louise hilft bei der Buchhaltung. Auch Danilo Senns Eltern, Alexander und Elizabete Schatzmann, unterstützen die Neu-Wirte tatkräftig. Restaurantbetreiber, die von der ganzen Familie unterstützt werden – hier hat sich seit des « Ochsen» Taverne-Zeiten nichts verändert – ist ein zeitloses Phänomen sämtlicher Epochen.

Aargauer Gastro-News 2020:



Patricia und Danilo Senn sind die neuen Wirte im «Ochsen».© Chris Iseli



Schöffland, 25. Februar: Patricia und Danilo Senn empfangen im Restaurant zum Ochsen in Schöffland ab März ihre Gäste. © Chris Isel facebook twitter mail print whatsapp share



Rheinfelden, 25. Februar: Der «Schützen» wird derzeit umgebaut. Im April eröffnet das Restaurant wieder,



Web Ansicht

nächstes Jahr auch das Hotel.© Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Münchwilen, 19. Februar: Fabio Clausi hört als «Post»-Wirt Ende Juli auf – im März 2017 hatte er das Restaurant übernommen. Der Umsatz war nicht hoch genug. Als Wirt will er vorerst nicht mehr arbeiten.© Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

Baden, 17. Februar: Der Badener Barista Gap Thangsubutr ist ein vielfach preisgekrönter Künstler seines Fachs. Jetzt hat er am Gstühlplatz ein eigenes Café eröffnet.© Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Laufenburg, 17. Februar: Die «Probstei» ist noch an der Fasnacht offen, danach verlässt das Wirtepaar Pinar und Cemil Dindar das Altstadt-Restaurant.© nbfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Web Ansicht

Lenkerhof



Unterentfelden, 13. Februar: Das neue Team der Safari-Bar kämpft, um das Image der ehemaligen Kontaktbar zu verbessern. «Wir haben eine Chance verdient», sagen Brigitte Musa und Farzandeh Mokkarram. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare





Windisch, 12. Februar: Ende November 2019 sollte eigentlich das Restaurant zur Waage wieder eröffnen. Doch noch immer sind die Türen geschlossen. Die Pächtersuche gestaltet sich schwierig. © zvgfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Bottenwil, 11. Februar: Martha Graber freut sich, ab dem kommenden Sommer wieder Gastgeberin in der Badi-Beiz zu sein. Zur Verfügung gestellt facebooktwittermailprintwhatsappshare



Veltheim, 5. Februar: Ivonne und Stephan Haarbach servieren im «Bären» seit der Neueröffnung im Oktober 2019 italienische Gerichte mit Pizzen zum Mitnehmen am Abend.© Linus Signerfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457989
Ausschnitt Seite: 9/17

Lenkerhof

Wallbach, 3. Februar: Die «Fabriggli»-Wirtin Evelien Reukers und Simon Hauri ziehen nach einem Jahr eine positive Bilanz. © Dennis Kaltfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Frick, 31. Januar: Die Familie Melina eröffnet mit dem «Fiori» ein neues Bistro in Frick – samt Olivenbäumen im Gasträum. © mffacebooktwittermailprintwhatsappshare



Stein, 29. Januar: Serge Güntert und Corinne Siegfried, die Pächter des «Felsen» schliessen das Restaurant, weil die Gäste fehlen.© Thomas Wehrfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Muhen, 29. Januar: Auf dem Böhler hat Abdulrahman Mohammad eine Mini-Pizzeria eröffnet.© Flurina



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 76457989
Ausschnitt Seite: 11/17

Lenkerhof

Dünkifacebooktwittermailprintwhatsappshare



Mandach, 28. Januar: Der «Hirschen» hat ab Anfang März zwei neue Pächterinnen. Monika Weber und Andrea Wenk wollen ihn zum Treffpunkt für die ganze Bevölkerung machen. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Gipf-Oberfrick, 28. Januar: Daniela Belser hat die «Hirschen»-Liegenschaft in Gipf-Oberfrick gekauft. 2021 will sie das Restaurant neu eröffnen. © mfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Stetten, 24. Januar: Die Wirtfamilie Rahmani übernimmt die Pacht in der «Krone» in Stetten. Sie werden damit



Nachfolger von Schnapsbrenner Lorenz Humbel. © Chris Isel facebook twitter mail print whatsapp share



Oftringen, 23. Januar: Sternekoch Daniel Pittet hat den Oftringer Landgasthof Lauterbach als Küchenchef und Geschäftsführer übernommen. © Raphael Nadler facebook twitter mail print whatsapp share





Freienwil, 22. Januar: Nach zwei Jahren schliesst Wirt Stefan Frankenstein den «Weissen Wind». Er konnte die Beiz nicht rentabel betreiben. © Sandra Ardizzonefacebooktwittermailprintwhatsappshare



Eiken, 11. Januar: Gründer René Jegge zieht sich von seinem Pub «Fukeneh» zurück. Das Lokal will er verpachten. © Marc Fischerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Web Ansicht

Lenkerhof



Rheinfelden, 4. Januar: Die bisherige Pächterin im «Rössli» geht nach 18 Jahren in Pension. Die neue Eigentümerin, die Rheinfelder AG, sucht einen neuen Wirt. © Erna Lang-Jonsdottirfacebooktwittermailprintwhatsappshare





Web Ansicht

Brugg, 3. Januar: Im «Bigjoe» bietet Wirt Joe Klossner den Trump Burger an. Dieser besteht aus einem Brioche-Bun und Ketchup – ansonsten ist er inhaltslos.© Michael Hunzikerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



Bad Zurzach, 2. Januar: Das Tierpark-Café hat ein neues Pächterpaar. (...).© Hans Christof Wagnerfacebooktwittermailprintwhatsappshare



(...) Es sind dies Susanne und Patrick Wernli.© Hans Christoffacebooktwittermailprintwhatsappshare



Klingnau, 19. Dezember: Das Gasthaus Rebstock im Städtchen Klingnau feiert Wiedereröffnung. Im Bild Wirt Ali Onurlu (2. v. r.), und seine Verlobte Saia Selim sowie ihr Team: Aziz Bestun (v. l.), Simone Eraldo und Daniele Verardi.© CH Mediafacebooktwittermailprintwhatsappshare



Gault&Millau

gaultmillau.ch

«Ermitage des Ravet»

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU VD

Die Frühstückssensation! Bernard Ravet höchstpersönlich schiebt nach Mitternacht die Brote fürs Zmorge in den alten Ofen. Joghurts, Konfis (Aprikose!) und Tees sind hausgemacht. Der «Hamme» ist der Hammer: Beinschinken aus Bière.

«Ermitage des Ravet», 19 Punkte,
Route du Village 26, 1134 Vufflens-le-Château



«Badrutt's Palace»

ST. MORITZ GR

Patricia Urquiola designt auch Frühstücksbuffets! Pata Negra, dünn aufgeschnitten. Mango, Açaí- und Goji-Beeren. Veganes Maggiabrot! Omeletten von Chef Valmiro persönlich! Martha Katzup spielt Harfe.

«Badrutt's Palace», «Igniv», 17 Punkte,
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz



«Lenkerhof»

LENK BE

Chef Stefan Lünse und Maître Christian Müller teilen eine Leidenschaft: Käse! Bis zu 35 Sorten liegen auf dem Buffet: «Aberot», «Schönriederli», «Kräuter-Bergtummeli». Dazu tolle Brotauswahl und wunderbare Würste.

«Lenkerhof», Restaurant Spettacolo,
16 Punkte, Badstrasse 20, 3775 Lenk



«Zermatterhof»

ZERMATT VS

Frühstück de luxe unter der Glaskuppel: täglich ein neuer Saft («Crazy Carrot»), Ei Benedict & French Toast, Müesli vom Chef («Rufibachs Birchermüesli»), Zermatter Produkte, Champagner à discrétion, Sushi.

«Zermatterhof», «Alpine Gourmet Prato Borni»,
16 Punkte, Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt





«The Alpina»

GSTAAD BE

Das Brot bäckt man hier selber.
Mehl, Käse und Butter kommen aus
der Region. Die Hotelbienen (!) liefern
den Honig. Nutella ist gestrichen
(wegen Palmfett). Eierspeisen, Crêpes
und Waffeln à la minute aus der Küche.

«The Alpina», Restaurant Sommet, 18 Punkte,
Alpinastrasse 23, 3780 Gstaad



«Suvretta House»

ST. MORITZ GR

Kids haben ihr eigenes Buffet, Veganer
die Qual der Wahl: Açai Granola
Bowl, Dragon Bowl, Vegan Porridge.
Königsgang für Geniesser: Rührei
mit geräuchertem Lachs und zehn
Gramm Oscietra-Kaviar (+ CHF 98.-).

«Suvretta House», Grand Restaurant, 16 Punkte,
Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz





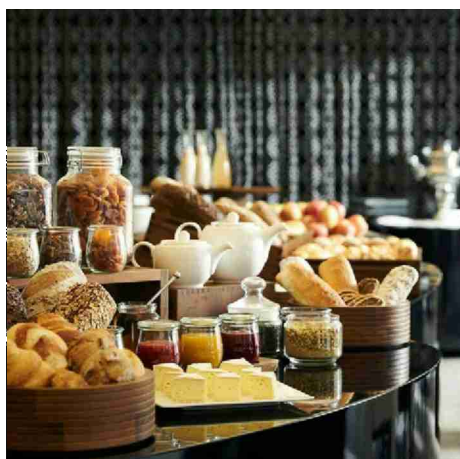
HOT 10 Die schönsten Frühstücksbuffets der Schweiz

Ans Buffet zieht es GaultMillau-Chef Urs Heller nur, wenn es aufregend gut ist. Seine zehn Lieblingsadressen.

**«Kempinski Grand»
ST. MORITZ GR**

Kempi-Buffets sind Kult! 75 Prozent der Produkte stammen aus der Region (Brot, Bündnerfleisch, Käse, Schinken). Die Müesli stellt sich der Gast selber zusammen. Im «Asia-Corner» Dim-Sum und Frühlingsrollen.

«Kempinski Grand», Restaurant Cà d'Oro, 17 Punkte, Via Mezdi 27, 7500 St. Moritz



**«7132»
VALS GR**

Zwei Bäcker im Haus, 23 Cerealien auf dem Buffet, Käse und Fleisch aus der Region. Chef Blatt ist stolz auf seine Konfi (9 Teile Frucht, nur 1 Teil Zucker). 40 Prozent Piemonteser Nüsse im eigenen Schoko-Aufstrich.

«7132», Restaurant 7132 Silver, 18 Punkte, Poststrasse 560, 7132 Vals



«Casa Caminada»

FÜRSTENAU GR

Der herrliche Duft verrät es:
Der Schlossbäcker ist seit vier Uhr an
der Arbeit. Macht das Frühstücksbuffet
besser! Zu Sauerteigbrot und Zopf
gibts Bündner Salsiz, Bauchspeck,
Käse aus Andeer.

«Casa Caminada», Obergass,
7414 Fürstenuau



«Bernerhof»

GSTAAD BE

Vollgas auch im Viersternehotel!
Im «Bernerhof» gibt es Käse von den
umliegenden Fromageries, Fleisch
aus der Buure Metzg, Eier von Bauer
Kobi Zeller. Und täglich ein «Extra»:
Crêpes, Waffeln, Lachs-Omeletten.

«Bernerhof», 13 Punkte, Bahnhofstrasse 2,
3780 Gstaad



Nächtliche Robo-Reinigung im Lenkerhof

The Future is Now: Sieben iRobot-Saugroboter des Typs Roomba 980 reinigen im 5-Sterne-Superior Lenkerhof Gourmet Spa Resort momentan nachts auf vier Etagen bestimmte Räume mit viel Freifläche.



Bild: Gernot Brendle

Bild: Gernot Brendle

Jedes Gerät absolviert im über 300-jährigen Luxus Resort einen Parcours von rund 210 Quadratmetern: «Wir haben diverse Hersteller geprüft. Aber alle sahen Probleme bei der grossen Fläche und dem komplexen Gebäudegrundriss. Erst bei iRobot wurden wir fündig», sagt Jan Stiller, Direktor des Lenkerhof Gourmet Spa Resorts. Mittlerweile sind im Markt auch leistungsstärkere iRobot-Modelle wie der Roomba i7+ oder Roomba s9+ erhältlich: «Gerade der Roomba s9+ verfügt über ein modernes, für Ecken optimiertes Design und ist der bisher intelligenteste, leistungsstärkste und gründlichste Roomba überhaupt.» sagt Roger Thalman, COO des Schweizer iRobot-Generalimporteurs iRobotics AG.

Gespeicherte Grundrisse

Für Hotels wie etwa den Lenkerhof ist insbesondere die Imprint Smart Mapping-Technologie spannend. So lernt der neue Roomba den Grundriss kennen und unterscheidet zwischen einzelnen Räumen. Der Saugroboter kann bis zu zehn Grundrisse speichern und so etwa das Obergeschoss vom Untergeschoss unterscheiden. Die Intelligente Kartierung ermöglicht es dem Nutzer zudem, Räume in der Smart Map zu benennen und über die iRobot Home-App gezielt einzelne Räume für die Reinigung einzuplanen. Im Lenkerhof sollen wenig attraktive Arbeiten an Maschinen und zu Zeiten ausgelagert werden, zu denen es niemanden stört. Im Gegenteil: Vielen Hotelgästen macht es mittlerweile Spass, die Roboter bei ihrem nächtlichen Arbeitseinsatz live zu beobachten.



www.irobot.ch

Publiziert am Donnerstag, 27. Februar 2020 IRobot | Lenkerhof | Roboter



Jan Stiller ärgert negativ eingestellte Menschen, die das Glas immer halb leer statt halb voll sehen.

GERNOT BRENDLE

«Das Gastgeber-Gen kann man nicht kaufen»

33 Fragen an Jan Stiller, Direktor «Lenkerhof Gourmet Spa Resort»



Haben Sie Ihre Karriere von Anfang an genau vor sich gesehen?

Nein, das habe ich definitiv nicht. Dass ich ins Gastgewerbe gehen möchte, war mir schon klar – meine Eltern haben mir das quasi in die Wiege gelegt. Dass ich zusammen mit meiner Partnerin bereits im Alter von 31 Jahren die Leitung eines sehr bekannten Fünfsternehauses übernehmen darf, war so nicht gedacht und hätte man auch nicht planen können.

Wie lauten Ihre Führungsgrundsätze?

Offen, direkt und viel Spass bei der Arbeit. Guten Mitarbeitern muss man Vertrauen schenken, sie fördern und fordern. Dabei ist auf die jeweilige Persönlichkeit zu achten.

Ist Unternehmensführung erlernbar?

Ich denke, dass man sich sehr vieles aneignen kann, einem das gewisse Etwas hingegen gegeben sein muss. Man ist wohl kaum von Anfang an gleich geschickt und routiniert, Entwicklung ist wichtig.

Wie spüren Sie die Wirtschaftslage?

Da verhält sich der «Lenkerhof» etwas anders als andere Hotels. Da 90% unserer Gäste in der Schweiz wohnhaft sind, können wir in der globalen Hochkonjunktur nicht gleich gut von internationalen Kunden profitieren wie andere Betriebe. Ist die Konjunktur dann weniger stark, leiden wir hingegen eher weniger. Dies dank 60% Stammgästen und Wiederholungsgästen.

Hat die globale Arbeitsteilung positive Effekte gebracht?

In der Hotellerie stellen wir den Grossteil unserer Leistungen selbst und vor Ort her. Outsourcing ist nur begrenzt möglich. Unser Qualitätsbedürfnis verlangt nach selbst hergestellten Produkten. Daher profitieren wir wenig von der globalen Arbeitsteilung.

Was geht Ihnen auf die Nerven?

Nörgler und negative Menschen – überall und immer muss etwas

Interview: Walter Hagenbüchle

gemeckert werden. Meist ist das Glas halb leer anstatt halb voll.

Worüber können Sie herzlich lachen?

Über eine gute Comedy-Show – ich finde, dass wir hier in der Schweiz mit einem wirklich tollen, vielfältigen Programm unterhalten werden.

Was sagen Ihre Mitarbeiter über Sie?

Ich hoffe, dass sie mich als fair und hilfsbereit empfinden. Ich weiss aber auch, dass sie meine sonntäglichen Hotelrundgänge mit Schmunzeln betrachten. Meist fällt mir das eine oder andere auf, und ich sende dann den jeweiligen Departementen Fotos von den kleineren Abweichungen zu.

Was fasziniert Sie an Ihrer Arbeit?

Die extrem unterschiedlichen Arbeiten: Einmal bin ich mit Gästen auf einer Hotelbesichtigung, anschliessend in einer internen Sitzung, bei der es um Innovation geht, und am selben Tag erstelle ich einen Schulungsplan für meine Mitarbeiter. Jeder Tag hält seine Überraschungen bereit, Routine kann sich nie einstellen.

Wie reagieren Sie auf Kritik?

Wenn sie gerechtfertigt ist, dann nehme ich sie dankend entgegen. Das Ziel ist, besser zu werden, und da kann auch einmal etwas schiefgehen. Wir wollen Exzellenz, nicht Perfektion.

Könnten Sie ohne Handy leben?

Privat eventuell, im Geschäft wird es schwierig. Die ganze Hotellerie musste in den letzten Jahren sehr agil werden, und da gehören schnelle Reaktionszeiten dazu. Zeitung lese ich in der Zwischenzeit fast nur noch online – eine Papierzeitung in der Hand zu halten, ist Luxus und zeigt, dass etwas mehr Zeit vorhanden ist.

Wohin würden Sie auswandern?

Ich hatte das Glück, ein halbes Jahr in Kanada zu weilen. Dort lernte ich die Gegend rund um Vancouver ken-

nen, das hat mir sehr gut gefallen. Ich könnte mir ein Leben in Kanada auch sehr gut vorstellen.

Hat Sie Ihr Bauchgefühl schon getäuscht?

Ich glaube, niemand kann sagen, dass ihn das Bauchgefühl immer vollumfänglich richtig beraten hat. Ich bin aber ganz zufrieden mit meiner Rate, ich kann fast immer darauf vertrauen.

Stellen Sie auch ehemalige Arbeitskollegen und Freunde ein?

Sehr gerne sogar, da weiss man, was man hat. In der Zwischenzeit haben wir mehrere Lernende im «Lenkerhof», die Kinder meiner Schulfreunde sind. Auch arbeiten einige meiner Schulkollegen bei uns im Haus.

Sind Frauenquoten notwendig?

Frauen Ja, Quoten für mich nicht. Unser Führungsteam ist zu 60% weiblich, und das ist gut so. Ich finde, es braucht die besten Mitarbeiter in den richtigen Positionen. Ob das jetzt ein Mann oder eine Frau ist, spielt für mich keine Rolle. Ich halte nicht viel von klassischer Rollenverteilung.

Welchen Stellenwert haben für Sie soziale Netzwerke?

Na ja, ich schaue schon ab und zu drauf, aber mehr beruflich. Privat halte ich mich mit Posts zurück – aber die Posts anderer zu lesen, kann manchmal sehr amüsant sein.

Wann können Sie wirklich abschalten?

Da gibt es verschiedene Möglichkeiten. Ich kann Stunden auf dem Crosstrainer verbringen und dabei Nachrichten anschauen. Aber auch auf unserer Laube genüsslich ein Glas Rotwein trinken und eine Pfeife rauchen.

Welches ist Ihr bevorzugtes Ferienland?

Im Frühling ist unser Haus wegen Umbauten und Renovationen für einige Wochen geschlossen. Da zieht es uns gerne an die Wärme. Momentan bin ich aber von den Relais-et-Châteaux-Häusern an der amerikanischen



Ostküste begeistert: Ocean House auf Rhode Island und Castle Hill Inn – wirklich eine Reise wert.

Welches ist Ihre Leibspeise? Könnten Sie sie auch selber kochen?

Als Hotelier hat man viele Leibspeisen, die eine oder andere kann ich selber kochen, ein Küchenpraktikum gehörte zur Ausbildung an der Hotelfachschule. Wenn es richtig gut sein soll, lasse ich lieber unseren Küchenchef an den Herd. Momentan bin ich Fan eines Desserts namens «Jahrmarkt»: ein Mix aus verschiedenen Komponenten, die man auf dem Märkt findet – das weckt Kindheitsgefühle.

Sind Vorbilder noch aktuell?

Ich bevorzuge Werte und vorbildhaftes Verhalten. Personenkult ist etwas aus der Mode.

Was raten Sie dem Berufsnachwuchs?

Gerade in unserer Branche steht einem die Welt offen. Unsere Arbeitskräfte sind weltweit begehrt und für Qualität bekannt. Also empfehle ich, eine Ausbildung im Gastgewerbe zu machen: eine Schule fürs Leben.

Wie wurden Sie durch Ihre Lehrpersonen eingeschätzt?

Ich hoffe, dass man mich als engagierten und kompetenten Lernenden empfunden hat. Manchmal wohl etwas zu exakt und verbissen.

Hat Ihnen die Schule das wirklich Relevante vermittelt?

Auf jeden Fall, wir haben in der Schweiz ein tolles System, es berücksichtigt die Bedürfnisse der Wirtschaft.

Haben Sie ein Lieblingslied?

Mich faszinieren die Songs von I Quattro, den vier Tenören. Ganz besonders gefällt mir «Torneró».

Sind sportliche Grossereignisse für Sie

ein Magnet?

Eher weniger, in der Region besuche ich aber jedes Jahr das Chuenis-Rennen in Adelboden.

Kommen Sie manchmal zu spät?

In der Regel bin ich pünktlich. Bei internen Terminen im Hotel kann es aber schon vorkommen, dass ich auf dem Weg einen Hotelgast antreffe und dort hängen bleibe. Natürlich gebe ich dann meinem Kollegen kurz Bescheid. Privat bin ich fast immer pünktlich.

Glauben Sie an das Schicksal?

Ob das Schicksal ist oder nicht, weiss ich nicht. Ich hoffe auf ein ausgeglichenes Verhältnis von Glück und Unglück für alle Menschen.

Sind Sie zuversichtlich für die Schweiz?

Ja klar, die Schweiz ist ein Erfolgskonzept. Wir müssen nur agil genug sein, um mit dem Umfeld mitzuhalten. Unsere Werte sind absolut relevant.

Welche Probleme sollte die Politik unverzüglich anpacken?

Gerade im Gastgewerbe ist der Stellenmarkt ausgetrocknet, und verschärfte Regelungen in der Ausländerpolitik hätten fatale Folgen. Grundsätzlich sollten smarte Lösungen gefunden und keine Administrationsmonster geschaffen werden. Siehe Stellenmeldepflicht. Ebenfalls wünsche ich mir das Gelingen der Fair-Preis-Initiative oder allenfalls einen Gegenvorschlag des Bundesrates.

Eine Ihrer Lebensweisheiten?

Ich finde das Zitat «Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen» von Aristoteles (angeblich) sehr treffend.

Wie könnte der Titel dieses Interviews lauten?

Das Gastgeber-Gen kann man nicht kaufen.

ZUR PERSON

Jan-Andreas Stiller (41) ist in der Lenk aufgewachsen und führt den «Lenkerhof» mit seiner Partnerin Heike Schmidt im zehnten Jahr. Zum «Lenkerhof» gehören das Bergrestaurant Bühlberg und seit 2016 auch zwei Apartmenthäuser mit 56 Wohnungen. Das Unternehmen beschäftigt 110 Mitarbeiter und ist einer der wichtigsten Leistungsträger in der Region. Nach einer kaufmännischen Ausbildung an der Rezeption hat Stiller die Hotelfachschule Thun besucht. Es folgten verschiedene Kaderpositionen und der Wechsel in den «Storchen» in Zürich als Vizedirektor. 2008 wurde er zum Zürcher Junghotelier des Jahres gewählt. Gleichzeitig absolvierte er das Nachdiplomstudium «Hotelmanagement». Mit der besten Abschlussarbeit gewann er den Schellenberg-Preis. 2018 wurde er von den Mitgliedern der Schweizer Delegation von Relais et Châteaux zum Delegierten gewählt; er vertritt die Betriebe im Board of Directors.