Artikelempfehlungen

26.10.2026

Avenue ID:	329
Artikel:	5
Folgeseiten:	17

Lenkerhof

28.08.2021 gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE
Zu gewinnen: Family-Weekend im «Lenkerhof»! 01

29.08.2021 schweizer-illustrierte.ch / Schweizer Illustrierte Online
Wellness-Weekends für jeden Geschmack 04

30.08.2021 thechicadvocate.com / The Chic Advocate
Wohlfühlwochenende im Lenkerhof Spa & Gourmet Resort 09

31.08.2021 hogapage.ch / Hogapage Online
Warum ist die Schweiz für Arbeitnehmer so attraktiv? 18

15.09.2021 gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE
La Cuisine des Jeunes: die 4 Finalisten 21

Datum: 28.08.2021

Gault&Millau CHANNEL

Gault & Millau Channel
8005 Zürich

https://www.gaultmillau.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 5'080

Web Ansicht

primcom PR EXPERTISE IN TOURISM

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

Referenz: 81651038
Ausschnitt Seite: 1/3

Lenkerhof

Zu gewinnen: Family-Weekend im «Lenkerhof»!

Essen, trinken, «bädele»! Testen Sie die neuen (Familien-)Zimmer im Relais & Châteaux-Trendhotel an der Lenk.

2021-08-28, Text: GaultMillau Schweiz

Ecksuiten und «Family-Zimmer». Der «Lenkerhof»? Eine Erfolgsgeschichte, auch im Sommer. Auf den Lorbeeren ausruhen, ist keine Option. «Jeder Franken, den wir verdienen, wird sofort wieder ins Resort investiert», sagt Gastgeber Jan Stiller, der an der Lenk aufgewachsen ist. Diesmal wurde in die Renovierung von 28 Zimmern investiert. Highlights: Vier grosse Ecksuiten 90 Quadratmeter gross, Regendusche und ein echtes Holzcheminée! Genauso gefragt: Die beiden neuen Family-Juniorsuiten mit einem separaten kleinen Zimmer für die Kids, mit allem, was die Kleinen brauchen: Zwei Stockbetten und eine Ladestation fürs iPhone. 20 Juniorsuiten wurden entkernt und renoviert. Zwei Zimmer (und deren Balkone) sind barrierefrei.

Zehn Jahre im «Lenkerhof». Jan Stiller und Heike Schmidt führen das Resort an der Lenk gemeinsam. Seit zehn Jahren schon, und nach bewährtem Konzept: «Bei uns gibt es kein Blingbling und kein Schaulaufen. Wir wollen das jugendlichste Fünfsterne-Hotel im Land sein», sagt Jan Stiller, im Nebenamt auch Präsident von «Relais & Châteaux » Schweiz. Das Angebot: «Essen, Trinken, Bädele», lacht der Hoteldirektor. «Bädele» kann man im «7sources & spa», mit grosszügiger Sauna-Landschaft. Highlight: Der Schwefel-Aussenpool mit beeindruckender Sicht in die Berge. Essen & Trinken? Stefan Lünse ist einer der besten Hotel-Küchenchefs: Neu 17 GaultMillau-Punkte für sein spektakuläres Restaurant «Spettacolo»! Auch im «Oh de Vie» werden die Gäste verwöhnt.

Zu gewinnen: 2 x 2 Nächte im «Lenkerhof»! Die neuen Zimmer und die beeindruckende Küche im Resort kann man testen, mit etwas Glück zum Nulltarif. GaultMillau-Channel und «Lenkerhof» verlosen zwei Superpreise: Einmal geht's in eine der beiden «Familien-Junior»-Suiten. Die Eltern haben eine gute Zeit, und die Kids in den Kajütenbetten ebenfalls! Einmal kann man einen Aufenthalt in einer der 20 neuen, modernen Juniorsuiten gewinnen. Sehr grosszügig: Die Gewinner checken jeweils für zwei Nächte ein, kriegen auch noch ein attraktives « Gourmet-Package». Und klar: «Bädele» kann man auch! Einfach das untenstehende Formular ausfüllen und angeben, ob Sie im Falle eines Gewinns mit Kids anreisen oder lieber in der Junior Suite nächtigen. >> Fotos: Gernot Brendle, Digitale Massarbeit, HO.

www.lenkerhof.ch

TEILNAHMEBEDINGUNGEN. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Personen unter 18 Jahren, Mitarbeiter der Ringier Axel Springer Schweiz AG und deren Tochtergesellschaften. Der Preis kann weder umgetauscht noch in bar ausbezahlt werden. Ringier Axel Springer Schweiz AG behält sich das Recht vor, die Teilnehmeradressen für eigene Marketingzwecke einzusetzen. Mit der Teilnahme an der Verlosung erklärt sich der Teilnehmer ausdrücklich mit den vorliegenden Teilnahmeberechtigungen einverstanden.

Teilnahmeschluss: Dienstag, 7. September 2021, 23.59 Uhr

Seit zehn Jahren auf Erfolgskurs: Die Lenkerhof-Chefs Heike Schmidt und Jan Stiller.

Zu gewinnen: Zwei Nächte in einer neuen Junior-Suite und ein Gourmet-Paket dazu.

Zu gewinnen: Zwei Nächte im Family-Zimmer. Die Kids schlafen nebenan im Kajütenbett.

Datum: 29.08.2021

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

Online-Ausgabe

Schweizer Illustrierte
8048 Zürich
058 269 26 26
https://www.schweizer-illustrierte.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 1'765'000
Page Visits: 2'774'800

Web Ansicht

primcom PR EXPERTISE IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 5.3

Referenz: 81651036
Ausschnitt Seite: 1/5

Lenkerhof

Wellness-Weekends für jeden Geschmack

Ferien im Spa-Hotel sind die ideale Möglichkeit, für einen Moment den stressigen Alltag zu vergessen und abzutauchen – und das in den unterschiedlichsten Variationen. Hier sprudelt es vor Wellness-Ideen!

27. August 2021

Nach dem wettertechnisch zähen Sommer haben viele ein Bedürfnis nach Erholung, Ruhe und Entspannung. Warum nicht zu einem schönen Relax-Aufenthalt aufbrechen? In der Schweiz und im grenznahen Ausland gibt es zahlreiche Möglichkeiten, um den Alltagsstress für einmal zu vergessen. Sämtliche Wellness-Destinationen sind zudem in wenigen Stunden bequem per Eigenanreise erreichbar.

Nahreisen im eigenen Auto: Bei diesem Thema hat sich ALDI SUISSE TOURS einen besonderen Namen gemacht und gilt seit exakt 15 Jahren – natürlich auch bei allen anderen Reisearten – als erfahrener Ferienspezialist. Die Eigenanreise verfügt über besonders viele Vorteile, und das nicht nur in Zeiten der Pandemie: Man hat mehr Platz, keine Wartezeiten wie am Flughafen und muss sich an keine Fahrpläne halten. Dank ALDI SUISSE TOURS kommen Reisende entspannt, zuverlässig und sicher ans Ziel – und können sich auch dann jederzeit auf den Veranstalter verlassen, sollte die Reise für einmal nicht angetreten werden können. Mit dem praktischen Sorglos-Paket bleibt man bis kurz vor Abreise flexibel (siehe Box).

Nun heisst es abtauchen in eine der vielfältigen Wellness-Welten in Deutschland, Österreich, Italien oder in der Schweiz – ob mit der Familie, mit dem Partner oder mit ganz viel Zeit für sich selbst!

Sorglos-Paket mit Aldi Suisse Tours

Damit der Ferienplanung trotz der aktuellen Lage nichts im Weg steht, bietet ALDI SUISSE TOURS ein Sorglos-Paket an, mit dem man sich entspannt zurücklehnen kann. Dieses beinhaltet: Stornierung bis 10 Tage vor Anreise und ohne Angabe von Gründen, volle Rückerstattung des Reisepreises – einfach und schnell, gültig für alle neu gebuchten Eigenanreisen, für Neubuchungen bis 31.12.21. unabhängig vom gewählten Reisezeitraum. Auf der Website stellt ALDI SUISSE TOURS zudem die wichtigsten Informationen zum Thema Corona und Reisen zur Verfügung.

Mehr Infos

Wellness für die ganze Familie gibt es in Bayern. Die Therme Erding bei München etwa gilt als grösste Therme der Welt und vereint unter einem Dach 27 Wasserrutschen, ein riesiges Wellenbad, den Crazy River sowie einen grossen Spa-Bereich mit Gesundheitsbecken und Saunen. Das Ambiente mutet dank 300 Palmen tropisch an – und auch das einer Hochsee-Yacht nachempfundene Hotel Victory sorgt für Ferien-Feeling. Exotische Kurzferien sind aber auch im Center Parcs Park Allgäu in Leutkirch möglich. Dort erwarten Sie ein unvergessliches Rutschvergnügen, Wellenbad und Spa. Geschlafen wird in schmucken Ferienhäuschen.

Endlich wieder Zeit, sich voll und ganz auf die Partnerin oder den Partner zu konzentrieren, fein zu essen und ungestört im Wellnessbereich zu relaxen. Die «Adults Only»-Herbergen machens möglich. Einige besonders schöne gibts in Tirol. Das Hotel Alpenlove Adult Spa in Seefeld hat sich ganz auf Romantik eingestellt, die Zimmer heissen « Diamond Chalet» oder «Herzilein», es gibt aphrodisierendes Fingerfood, Romantik-Deko und einen grossen Wellnessbereich. In Bad Häring im Kufsteinerland hat sich das Gesundheits-Resort, Hotel & Spa – Das Sieben dem Entspannen verschrieben – hier sollen sich Paare wie auf Wolke sieben fühlen.

Wer sich ein bisschen Luxus gönnen möchte, muss dafür nicht zwingend tief in die Tasche greifen – und braucht nicht einmal die Schweiz zu verlassen! In mehreren 4- bis 5-Sterne-Hotels in allen Landesteilen gibt es viel Entspannung für wenig Geld. In der Romandie nächtigt man im Grand Hotel des Bains in Yverdon-les-Bains VD mit Thermalbädern, Saunen und Hamam für gerade mal 89 Franken pro Person. Designer-Fans kommen im 4-Sterne-Haus The Hide Hotel in Flims GR auf ihre Kosten und geniessen für 99 Franken den hauseigenen Wellnessbereich

mit Finnischer Sauna, Biosauna, Sanarium und Dampfbad. Für 144 Franken ist Relaxen im Walliserhof Grand-Hotel und Spa in Saas-Fee möglich: Das 5-Sterne-Haus verfügt über einen grossen Wellnessbereich (ca. 2100 m2) mit Hallenbad, mehreren Saunen, Whirlpool, Heubad und Sanarium. Ebenfalls fünf Sterne superior erwarten die Gäste im Lenkerhof gourmet spa resort in Lenk BE für günstige 159 Franken pro Person und Nacht – Wellnesswelt (ca. 2000 m2) mit Hallenbad, Thermalpool, Biosauna und Salzgrotte inklusive.

Wer sich selbst etwas Gutes tun möchte, fährt in den Schwarzwald. Dichte Tannenwälder umfangen einen mit ihrer Ruhe und lassen jeden zu sich selbst finden. Zudem blickt die Region in Sachen Badekultur auf eine lange Tradition zurück. Stars wie die Beckhams schwärmen vom «friedlichen Schwarzwald» mit seinen Spas und Ferien für Geist und Körper. Die Begeisterung kommt nicht von ungefähr: Im Ranking der schönsten Wellness-Ziele Deutschlands punktet der Schwarzwald mit seinem hohen Ruhefaktor (9 von 10 möglichen Punkten). Dieser lässt sich auch im oberen Renchtal, wo Bäche durch schmale Täler rauschen, erleben – im Wellnessbereich des Häfner's Flair Hotel Adlerbad in Bad Peterstal-Griesbach mit wohltuenden Massagen, einer Saunalandschaf und der Gemütlichkeit des Hauses.

Schlemmen und Sprudeln im Doppelpack – dafür steht Südtirol mit seinen Spezialitäten wie Äpfeln, Speck, Mehlspeisen und Wein. Im Paradies Pure Mountain Resort in Sulden gibts lokale Käsesorten und Südtiroler Joghurt zum Frühstück, abends werden saisonale Speisen von heimischen Bauern serviert, und dazwischen wartet der 2000 m2 grosse Wellnessbereich. Im Hotel Taubers Unterwirt in Feldthurns steht die Kastanie im Mittelpunkt: Das Vitalhotel lässt die Frucht in seine Suiten (Kastanienholz), Gerichte und auch in viele Spa-Angebote einfliessen.

ALDI SUISSE TOURS

ZVG

Shutterstock

Shutterstock

Datum: 29.08.2021

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

Online-Ausgabe

Schweizer Illustrierte
8048 Zürich
058 269 26 26
https://www.schweizer-illustrierte.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 1'765'000
Page Visits: 2'774'800

Web Ansicht

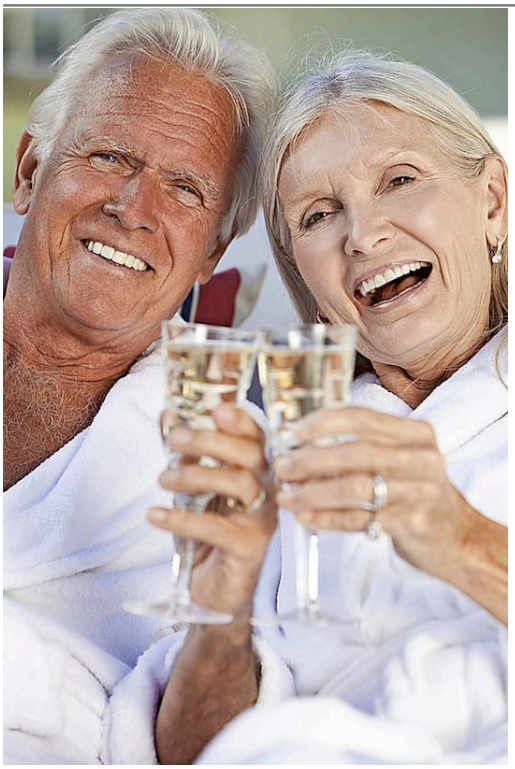
primcom PR EXPERTISE IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 5.3

Referenz: 81651036
Ausschnitt Seite: 4/5

Shutterstock

Shutterstock



Shutterstock

Shutterstock

Travel

Wohlfühlwochenende im Lenkerhof Spa & Gourmet Resort

Pressereise

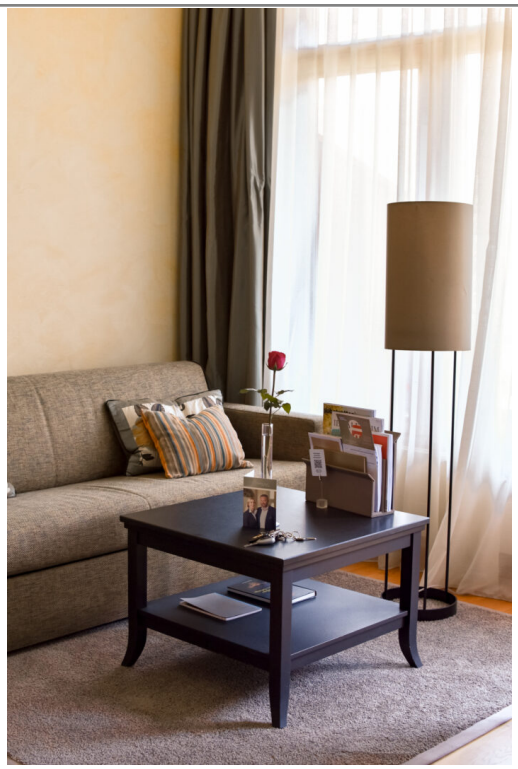
Vor kurzem waren wir zu Gast im fünf Sterne Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Berner Oberland. Eines kann ich euch vorab verraten, alle Gourmets und Wellnessliebhaber unter euch, werden bei einem Aufenthalt im Lenkerhof ganz bestimmt begeistert sein. Denn geboten wird das perfekte Zusammenspiel von Erholung und Genuss. Gerne erzähle ich euch mehr von unserem Aufenthalt.

Das Lenkerhof Gourmet Spa Resort

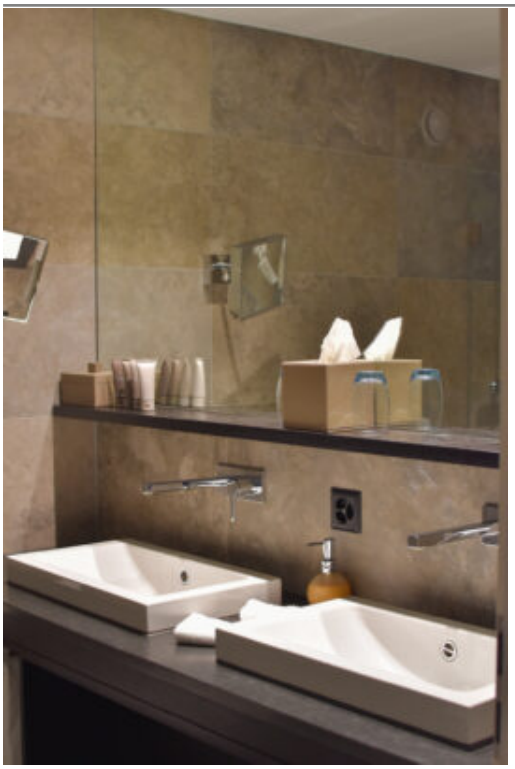
Das Hotel Lenkerhof blickt auf eine einzigartige Geschichte von 350 Jahren zurück, damals begann die Tradition mit der hoteleigenen Balmenquelle. Lenkerquellwasser stand schon anno dazumal für Entspannung und Wohltat. Heute bietet der Lenkerhof 83 individuell ausgestatteten Zimmer. Der herzliche Empfang und ein hauseigener Willkommensdrink sorgen dabei ab der ersten Minute für Ferienfeeling.

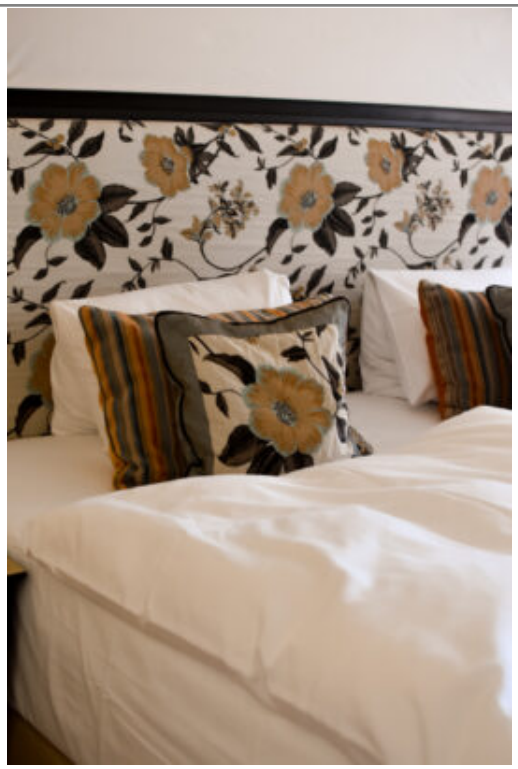
Ob ihr nun im Sommer durch das Berner Oberland wandern, mit dem Bike die Simmenfälle in Lenk besucht oder eine gemütliche Zeit am Pool verbringen wollt, der Lenkerhof bietet die perfekte Ausgangspositionen. Im Winter bieten sich die zahlreichen Schneesportangebote an, quasi direkt neben dem Hotel befindet sich zudem der Skilift Lenk-Stoss.

Das Zimmer



Die individuellen Zimmer sorgen für Gemütlichkeit und der Balkon überzeugt mit einem wunderbaren Ausblick auf das Wildstrubelmassiv. Wir durften im Premium Doppelzimmer nächtigen. Das helle und grosszügige Doppelzimmer bot etwa eine Regendusche, bequeme Box-Spring Betten, eine gemütliche Sitzecke mit Sofa und TV sowie Nespresso Kaffeemaschine.



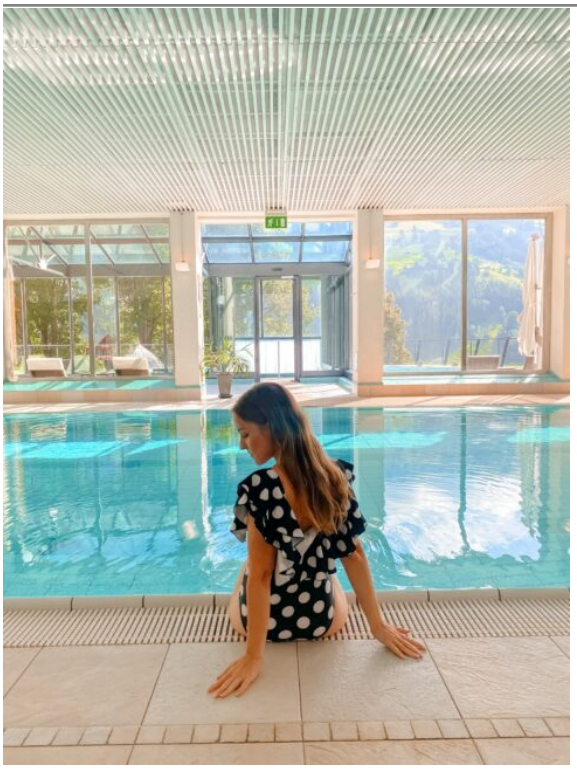


Die warmen Farbtöne des Zimmers sowie die sorgfältig ausgewählten Materialien und Details gefielen mir ausserordentlich. Im bequemen Boxspringbett war zudem eine erholsame Nacht vorprogrammiert. Gar ein kleiner

Gaumenschmaus zur Begrüssung wartete bereits auf uns.

Wellness im 7sources beauty & spa

Der Wellnessbereich des Lenkerhof umfasst 2‘000 Quadratmeter. Der Name “7sources“ kommt dabei von den 7 Quellen, des sog. “Siebenbrunnen”, welche den Ursprung der Simme bilden und oberhalb der Simmenfälle am Massiv des Wildstrubels entspringen.



Quelle: Hotel Lenkerhof AG

Der Wellnessbereich bietet sieben Saunen und Erlebnisse: Schwefelgrotte, Finnischer Sauna, Kräutersauna, Biosauna, Eisgrotte, Steinölsauna sowie Dampfbad. So geht Entspannung, ich persönlich fand die Kräutersauna wunderbar belebend. Für noch mehr Entspannung sorgen zudem ein Innen- sowie ein Aussenpool. Für die Kinder gibt es gar eine Wasserrutsche. Und wer sich sportlich auspowern mag, kann dies auch im hoteleigenen Gym tun.

Kulinarik

Der Name Lenkerhof Gourmet Spa Resort ist eindeutig Programm. Ich empfehle euch daher ein Gourmet Package gleich mitzubuchen, um von der kulinarischen Vielfalt im Lenkerhof zu profitieren. Bei diesem Package stehen den Hotelgästen, die hoteleigenen Restaurants zur Auswahl. Im Restaurant Spettacolo stehen jeden Abend fünf Gänge zur freien Wahl aus 15 Gerichten. Beim Restaurant Oh de Vie kann aus vier Gerichten aus der Abendkarte gewählt werden und im Bergrestaurant Bühlberg stehen vier Gerichte zur freien Wahl.

Wir genossen unsere Abendessen jeweils im Restaurant Spettacolo und waren absolut begeistert von den einzigartigen Speisen. Welche bei weitem nicht “nur” ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus waren. Jeden

Abend bot sich die Auswahl aus 15 Gerichten, darunter Kreationen mit Fisch, Fleisch sowie vegetarische Speisen.

Gut in den Tag gestartet bin ich übrigens ebenfalls im Restaurant Spettacolo bei einem reichhaltigen und vielseitigen Frühstücksbuffet mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten.

Gerne bedanke ich mich auf diesem Wege nochmals beim Lenkerhof Gourmet Spa Resort für die Gastfreundschaft.

Karriere

Warum ist die Schweiz für Arbeitnehmer so attraktiv?

Frank Kemmerzehl, Human Resources Manager des Lenkerhof Gourmet Spa Resort, spricht im Interview mit HOGAPAGE über das Arbeiten in der Schweiz. Er verrät, ob es sich lohnt und welche Unterschiede es im Vergleich zu Deutschland gibt.

Dienstag, 31.08.2021, 11:41 Uhr, Autor: Martina Kalus

Frank Kemmerzehl, Human Resources Manager des Lenkerhof Gourmet Spa Resort. (Foto: © privat)

Das Arbeiten in der Schweiz ist aus wirtschaftlicher Sicht für viele Menschen interessant. Die stabile Wirtschaft, der gute Arbeitsmarkt und die hohen Gehälter schaffen einen großen Anreiz, einen Job in der Schweiz aufzunehmen. Hierbei gibt es dennoch einige Dinge zu beachten. Frank Kemmerzehl, Human Resources Manager des Lenkerhof Gourmet Spa Resort, gibt einen Einblick.

Herr Kemmerzehl, was muss man beachten, wenn man als Deutsche/r in der Schweiz arbeiten will?

Grundsätzlich gilt es zu beachten, dass auch die Schweiz Ausland ist. Dies wird gerne vergessen und sollte nicht unterschätzt werden. Auch wenn in großen Teilen der Schweiz Deutsch gesprochen wird, gibt es in einigen Bereichen größere Unterschiede – da kann es schon mal sein, dass man als Deutscher aneckt, wenn man sich dessen nicht bewusst ist. Was mentalitätsbedingt in Deutschland normal ist, kann in der Schweiz schon einmal negativ aufgefasst werden.

Haben Sie hierzu ein Beispiel?

Es wird nicht so offen und direkt kritisiert wie in Deutschland und der Umgangston ist im allgemeinen deutlich

höflicher und respektvoller im täglichen Miteinander. Bei der Aufgabe einer Bestellung zum Beispiel – egal ob Bäcker oder Restaurant – heißt es hier nicht „ich bekomme“ sondern „ich hätte gerne“. Das „ich bekomme“ wird hier eher als „Kommandoton“ wahrgenommen und kommt gar nicht gut an.

Was braucht man, um in der Schweiz arbeiten zu dürfen?

Es gibt verschiedene Arten von Bewilligungen, je nach Konstellationen, wie z. B. der Länge des Arbeitsvertrages. Wichtig ist: solange man einen Pass eines EU-/EFTA-Staates hat, braucht es nichts weiter als einen gültigen, unterschriebenen Arbeitsvertrag. Viele Arbeitgeber in der Schweiz sind aber mit dem Thema bestens vertraut und die Abwicklung erfolgt in der Regel sehr unkompliziert.

Auf welche Sprachen wird Wert gelegt?

Das Land ist viersprachig. Je nachdem in welchem Kanton man sich bewirbt, kann der Schwerpunkt hier ein anderer sein. Im Kanton Tessin ist beispielsweise italienisch unverzichtbar. Von den 26 Schweizer Kantonen sind vier offiziell mehrsprachig: In den Kantonen Bern, Freiburg und Wallis wird Französisch und Deutsch gesprochen. Aber auch in den Städten Biel und Freiburg. Im Kanton Graubünden werden drei Sprachen gesprochen: Deutsch, Rätoromanisch und Italienisch. Gerade von Mitarbeitern mit Gäste-/Kundenkontakt werden oftmals zumindest Grundkenntnisse in Französisch, bzw. Italienisch erwartet, wenn sie in einem der genannten Kantone arbeiten möchten.

Wie sind die Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe? Welche Unterschiede gibt es?

Der wohl gravierendste Unterschied ist, dass es für fast alle Gastronomiebetriebe in der Schweiz einen sogenannten „allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsvertrag“ (vergleichbar mit einem Tarifvertrag in Deutschland) gibt, an den sich alle Arbeitsgeber zu halten haben und der auch fast alle Mitarbeiter betrifft. Hierzu finden auch regelmäßig Kontrollen in den Unternehmen statt, die die Einhaltung des Gesamtarbeitsvertrages überprüfen.

Was beinhaltet dieser?

Hier gibt es klare und verbindliche Vorgaben in Bezug auf die Arbeitszeiten, Mindestlöhne, Urlaubsanspruch, Überstunden, etc. Die Erfassung der Arbeitszeit erfolgt in der Regel elektronisch. Somit werden Überstunden und Guthaben aus nicht bezogenen Freitagen, Urlaubstagen, etc. erfasst und monatlich in Form einer Auswertung an die Mitarbeitenden ausgehändigt. Nur in Ausnahmefällen sind die Überstunden mit dem Lohn abgegolten – dies betrifft die meisten Mitarbeiter in dieser Branche aber nicht. Transparent und fair, wie ich finde. Als gelernter Koch, der selber über zehn Jahre in diesem Beruf gearbeitet hat, weiß ich, dass dies nicht immer selbstverständlich war und leider immer noch nicht ist.

Wo können sich Interessierte am besten informieren?

Plant man länger zu bleiben oder sogar seinen Lebensmittelpunkt in die Schweiz zu verlegen, gibt es ausreichend Lektüre, die einem gute Einblicke und Hilfestellung in den kulturellen und alltäglichen Besonderheiten bieten. In den Grenzregionen gibt es zudem ausreichend Anbieter, die Arbeitnehmer – z. B. auch in steuerrechtlichen Dingen – beraten, welche täglich wieder nach Deutschland zu ihrem Wohnsitz zurückkehren – die sogenannten Grenzgänger. Abraten würde ich von offenen Foren, in denen u. a. unrealistische Lohnsummen und sonstige mitunter falsche Informationen geteilt werden.

Hand aufs Herz: Lohnt sich das Arbeiten in der Schweiz?

Ich persönlich habe den Schritt nicht bereut. Beispielsweise sind die Löhne, die Kaufkraft und der Lebensstandard

höher – dies kommt wohl den meisten sofort in den Sinn, wenn es um das Thema Arbeit in der Schweiz geht. Der öffentliche Nahverkehr ist hervorragend ausgebaut, sauber und pünktlich. Mehrwert- und Einkommenssteuer sind niedrig. Aufgrund der zentralen Lage und überschaubaren Größe der Schweiz sind die Nachbarländer alle in wenigen Stunden erreichbar.

...aber?

Auf der anderen Seite wird einem nichts geschenkt und der hohe Lebensstandard wird hart erarbeitet. Die Wochenarbeitszeit ist höher als in Deutschland (zw. 42 – 45h/Woche) – es wird in der Regel mehr gearbeitet, man hat weniger Urlaub (20 – 25 Tage/Jahr) und zusätzlich weniger Feiertage. Der Kündigungsschutz für den Arbeitnehmer ist deutlich weniger stark ausgeprägt wie in Deutschland. Nebenberufliches, lebenslanges Lernen und Weiterbilden hat einen hohen Stellenwert, was einem zusätzlich viel Disziplin abverlangt, sich aber auch schlussendlich bezahlt macht.

Welche Benefits bieten Sie Ihren Mitarbeitern an?

Lenkerhof Mitarbeitende erhalten unter anderem im Sommer kostenfreie und im Winter ermäßigte Tickets für die Bergbahnen der Region Lenk-Adelboden. Außerdem profitieren nicht nur Mitarbeitende, sondern auch deren Freunde und Familie von Vergünstigungen auf die hoteleigenen Angebote. Zudem haben wir 2016 ein Mitarbeiterhaus eröffnet, das nur zehn Fußminuten vom Hotel entfernt liegt. Alle Benefits finden Sie auf unserer Website.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

Interessiert an einem Job im Lenkerhof Gourmet Spa Resort? Dann schauen Sie doch mal in unserer Jobbörse vorbei. Alle weiteren Stellenangebote in der Schweiz finden Sie hier .

Datum: 15.09.2021

Gault&Millau CHANNEL

Gault & Millau Channel
8005 Zürich

https://www.gaultmillau.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 5'080

Web Ansicht

primcom PR EXPERTISE IN TOURISM

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

Referenz: 81826123
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof

La Cuisine des Jeunes: die 4 Finalisten

Am 27. September treten vier Jungköche bei «La Cuisine des Jeunes» an. Wer geht am besten mit Lamm um?

2021-09-15

Alles vom Lamm. Mit dem Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch», will man die ganz jungen in der Branche erreichen. Köche, die eben erst die Lehre abgeschlossen haben, können zeigen, was sie drauf haben. Auch dieses Jahr findet der Wettbewerb in der Welle 7 in Bern statt. Das Thema 2021: Lamm. Vier junge Männer haben sich mit ihren eingereichten Gerichten einen Platz im Finale ergattert. Wir stellen die Finalisten vor.

Grosses Bild oben: Simone Devittori, Luca Remund, Ryan Oppliger, Michael Rossi (v.l.).

Michael ist das Nesthäckchen der diesjährigen Kandidaten. Doch mit seinen erst 19 Jahren ist er bereits Souschef im Restaurant Du Bourg in Biel. Rossi kommt aus «gutem Hause»: Die Lehre machte er bei Alain Bächler im «Des Trois Tours» in Bourguillon. Am Wettbewerb will er die Jury unter anderem mit einem Lammnierstück mit einer Salzzitronen-Farce überzeugen.

Der 22-jährige Tessiner arbeitet im Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Dass er Koch werden will, wusste er schon früh. In Mutters Küche half er gerne mit, auch wenn er ein Chaos verursachte. Eine Komponente seines Gerichts ist das mit Lamm gefüllte Randen-Canelloni.

Vom Fünfstern-Hotel in Interlaken (Victoria-Jungfrau) ins Fünfstern-Hotel Zürich (Baur au Lac). Luca Remund, 21, weiss was anspruchsvolle Gäste wünschen und weiss mit Stress umzugehen. Das wurde ihm in die Wiege gelegt, schon seine Eltern betrieben einst ein Hotel. Auf seinem Wettbewerbsteller wird er einen Knödel servieren, den er in griechischen Kadeifi-Teig packt.

Bei «La Cuisine des Jeunes» geht es um Fleisch. Ginge es auch um ein Dessert, hätte Ryan Oppliger, 21, gut Karten. Der Koch ist nämlich auch gelernter Konditor, was ihm half noch exakter zu arbeiten. Heute kocht er im «Magdalena » in Rickenbach SZ. Ryan fehlt es nicht an Selbstbewusstsein, sein Gericht habe das Zeug zum Sieg, sagt er im Video.

Jury aus «Jeunes Restaurateurs». Bewertet werden die vier Köche und ihre Gerichte von einer Jury aus Jeunes Restaurateurs-Mitgliedern. Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden ist der Jury-Präsident. Mit im Bewerter-Team sind auch Alexandra Müller, Hotel l'Étoile in Charmey, Patrick Germann, Restaurant Bären in Schwarzenburg und Thomas Dolp, Zunfthaus Löwen in Sargans.