















Artikelempfehlungen

27.06.2026

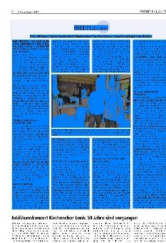
Avenue ID: 329
Artikel: 16
Folgeseiten: 63

Lenkerhof

	02.08.2019	Simmental Zeitung Die «Bilanz» kürte Lenkerhof-Küchenchef Stefan Lünse zum Hotelkoch des Jahres	01
	07.08.2019	Moment Magazin Lenk Kurhaus	03
	14.08.2019	simmentalzeitung.ch / Simmental Zeitung Online Vorpremiere der Jubiläums-Tour «Glanzlichter» von I Quattro im Lenkerhof	04
	14.08.2019	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Food Festival über drei Täler	09
	15.08.2019	Simmental Zeitung Fünf Sterne für vier der schönsten Schweizer Stimmen	10
	19.08.2019	coopzeitung.ch / Coopzeitung Mehr als nur Zuckerwasser	12
	20.08.2019	htr.ch/de / htr hotelrevue Branchenleute bieten Einblick in die Karrieremöglichkeiten	16
	20.08.2019	Coop-Zeitung Gesamt Das Sirüpli wird erwachsen	39
	22.08.2019	htr Hotel Revue Branchenleute bieten Einblick in die Karrieremöglichkeiten	45
	27.08.2019	Berner Oberland / DAS MAGAZIN LENKERHOF RÜSTET SICH FÜR DIE ZUKUNFT	48
	28.08.2019	hotelier.ch / Hotelière Online «Relais & Châteaux ist mehr als eine Verkaufsplattform»	49
	29.08.2019	Hotelier «Relais & Châteaux ist mehr als eine Verkaufsplattform»	58
	29.08.2019	Hotelier Renovation	71
	29.08.2019	Hotelier Hotelier-Talk	72

Lenkerhof

	29.08.2019	Hotelier Jan Stiller	73
	31.08.2019	Marketing & Kommunikation Attraktive Eventideen und versteckte Perlen im Kanton Bern	74



MITTEL PUNKT

Die «Bilanz» kürte Lenkerhof-Küchenchef Stefan Lünse zum Hotelkoch des Jahres

Beim jährlichen Hotel-Ranking des Wirtschaftsmagazins «Bilanz» ging die Auszeichnung «Hotelkoch des Jahres 2019» an Stefan Lünse vom Hotel Lenkerhof.

Jedes Jahr kürt das Wirtschaftsmagazin Bilanz die 300 besten Hotels in der Schweiz und auf der Welt. Das Hotel-Ranking basiert auf 600 Expertentests in den letzten 18 Monaten, auf einer schriftlichen Umfrage bei 114 Schweizer Top-Hoteliern, auf den aktuellen Wertungen relevanter Reisepublikationen und Testportale sowie auf den Erfahrungen von 78 befragten Hotelkennern und Reiseprofis.

Dabei wird zwischen der Kategorie Ferienhotels und Stadthotels unterschieden. Bei den besten Schweizer Ferienhotels eroberte das «Gstaad Palace» den ersten Rang zurück. Es verdrängte das «Castello del Sole» in Ascona auf den zweiten Rang. Das Lenker Fünf-Sterne-Haus «Lenkerhof» hat sich gegenüber dem letzten Jahr um zwei Plätze verbessert und belegt in der Kategorie Ferienhotels unter den 50 nominierten Hotels den 23. Rang.

«Hotelkoch des Jahres» wirkt an der Lenk

Zu den Auszeichnungen der Häuser im In- und Ausland wurden zudem zehn Hotelmitarbeiter des Jahres schweizweit geehrt: So ging die Auszeichnung «Hotelkoch des Jahres 2019» an den Lenkerhof-Küchenchef Stefan Lünse.

Den Traum, in der Schweiz zu arbeiten, trug der im Schwarzwald aufgewachsene Lünse schon lange in sich. So arbeitete er in diversen Luxushäusern, so auch in St. Moritz und Ascona. Seit fünfeinhalb Jahren wirkt und lebt der 38-Jährige nun bereits an der Lenk und fühlt sich im Simmental heimisch. Er geniesst die spärliche Freizeit im Sommer auf dem Mountain Bike und geht im Winter zusammen mit seiner Partne-

rin gerne mal auf die Langlauf- oder Tourenskis, wobei er die Natur bewusst geniessen kann.

Beruf als Berufung

Die kreative Herausforderung und das entsprechende Feedback ist dasjenige, was den Kochberuf in Lünse Augen so spannend und vielseitig macht. Tipps für junge Menschen, die eine Kochkarriere anstreben wollen, hat er zuhauf: «Am besten beginnt man seine Kochkarriere in einem gutbürgerlichen Betrieb, wo alles frisch, aber nicht zu aufwendig zubereitet wird. So kriegt man eine gute Grundlage. Ideal ist ein Betrieb, der verschiedene Konzepte kocht und der Lehrling über Frühstück, zur Fondue-Stube bis hin zum Fine Dining den Beruf von der Pike auf erlernt.» Obwohl ihm durchaus bewusst ist, dass es Koch-Leidenschaft bedingt, um beispielsweise die unregelmässigen Arbeitszeiten und die Herausforderungen in Partnerschaft und Familie auf sich zu nehmen: «Diejenigen, die lei-

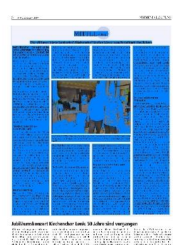
denschaftlich am Werk sind, wissen das und vereinbaren sich damit; wie auch ich immer wieder versuche, alles unter einen Hut zu bringen. Der Beruf bringt einige Nachteile, aber vor allem auch ganz viele Vorteile», schwärmt der Lenkerhof Küchenchef von seinem Traumberuf.

Ein Titel für das ganze Küchenteam

Nach diversen Preisen hat Stefan Lünse nun also den Titel des Hotelkochs des Jahres erhalten. «Der Titel hat mich natürlich gefreut! Es ist eine schöne Bestätigung und gibt eine gewisse Resonanz. Natürlich gehört der Titel dem ganzen Lenkerhof-Küchenteam, das seine Leistung gemeinsam abrufen. Allein kann ich nichts ausrichten! Wichtig ist jedoch, dass ich meine Philosophie umsetzen kann.» So legt Lünse Wert darauf, dass sowohl im Team, als auch mit den Produzenten und den Gästen eine gute Stimmung herrscht. «Wir kochen nicht für uns, sondern für unsere Gäste und kochen das, was diese mit Freude erwarten.» So hat beispielsweise die Molekular-



Lenkerhof-Küchenchef Stefan Lünse freut sich zusammen mit dem Sous-Chef und langjährigen Wegbegleiter Karl Burmann über den Titel «Hotelkoch des Jahres 2019».



küche im Lenkerhof bis heute nicht Einzug gehalten. «Klar, kann man es nicht immer allen recht machen, aber gemeinsam auf einen Nenner zu kommen und trotzdem auch noch den Spass daran zu haben», lautet die Devise des bescheidenen Lenkerhof-Küchenchefs. So hat er den Titelgewinn gar nicht gross feiern wollen, wurde aber durch Lenkerhof-Direktor Jan Stilller zu Hause mit einer guten Flasche Champagner überrascht und freute sich sichtlich über das spontane gemeinsame Anstossen auf den Erfolg. «Es gibt nur wenige Unternehmer, die einem freie Hand lassen und erlauben, so zu kochen und kreativ tätig zu sein, wie wir es können und dürfen», windet der Preisträger der Lenkerhof-Leitung ein grosses Kränzli.

Regionalität der Produkte wird gross geschrieben

Stefan Lünse schätzt an seiner Arbeit neben dem Kochen auch die ganze Organisation, die eine bis zu 28 Personen grosse Küchenbrigade mit sich bringt, sowie der Einkauf und der Kontakt mit den verschiedenen Lieferanten und Lenker Detaillisten. Da hat er sich in den letzten Jahren ein Vertrauensverhältnis aufbauen können und so kommt es durchaus auch mal vor, dass ein einheimischer Jäger vorbeikommt und ihm ein Reh anbietet. Es ist Stefan Lünse ein grosses Anliegen, die Region zu unterstützen und dabei auch die kleinen Lieferanten nicht zu vergessen. «Wir schätzen die Zusammenarbeit mit den hiesigen Bauern sehr. Ohne all diese Betriebe, wäre es schlichtweg nicht möglich, so zu kochen.»

Die Lenkerhof-Küche basiert auf frischen und primär regionalen Produkten. So liefern etwa einheimische Familien Forellen, Lämmer, Rinder, verschiedenste Käse und Honig. «Wir planen im nächsten Jahr einen eigenen Bienenstock mit Lenkerhof-Honig», freut er sich über ein bevorstehendes Projekt. Aber auch Steiners vom Obersteg liefern kulinarische Genüsse wie Wachteleier,

Schafsrahm und -Joghurt sowie Kräutertee. Was er persönlich etwas bedauert, ist, dass kein Gemüsebauer in unmittelbarer Nähe ist, der ihn mit frischem Gemüse ab Hof beliefern kann.

Ehrliche und charmante Philosophie

Die Philosophie des Lenkerhofs gefällt dem Küchenchef, der sich selbst als einfach und locker beschreibt: «Wir haben fast nur Schweizer Gäste. Die sind in der Regel sehr dankbar und ihre Wertschätzung gegenüber den Produkten und unserer Dienstleistung ist gross.» Lünse schätzt die ehrliche und charmante Philosophie des Hauses, die ihm ein gutes Gefühl gibt. Auf die Frage, was die Magie seines Berufs ausmacht, meint er bescheiden: «Den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und ihre Begeisterung zu spüren.»

Aber auch ein fertiges Gericht auf dem Teller zu präsentieren und dieses zu probieren, gehört zu seiner Leidenschaft. Wie denn Stefan Lünse zu verwöhnen wäre, wenn ihm die Lenkerhof-Küchencrew ein Wunsch-Menu servieren würde, liess er sich abschliessend entlocken: «Beginnen würde ich mit einem Kalbstarter mit Wachtelei. Anschliessend gäbe es eine geräucherte Randencremesuppe mit Himbeeressig, die bei unseren Gästen sehr gut ankommt. Als Zwischengang folgte ein feiner Fisch wie beispielsweise ein Zanderfilet mit Flusskrebbsen. Dann vielleicht Steinbutt mit Safranrisotto und schönem Gemüse. Zum Hauptgang gäbe es ein gutes Stück Rind von hier mit Bergkartoffeln. Und bevor aus der Patisserie- und Dessertecke von meinem Sous-Chef und langjährigen Wegbegleiter Karl Burmann eine leckere Schokoladeariation mit Mango und Passionsfrucht das Essen beenden würde, käme das Käsebuffet mit über 40 Käsen zum Tragen. Nun denn, wohl bekomm's und rächt e Guete, Stefan Lünse! LUZIA WYSSSEN



Moment Magazin
3714 Frutigen
033/ 533 04 77
<https://www.adelboden.ch/de/w/home>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 56
Fläche: 23'026 mm²

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

Referenz: 74365187
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof





Vorpremieren der Jubiläums-Tour «Glanzlichter» von I Quattro im Lenkerhof

Bereits seit fünf Jahren bietet das Lenkerhof gourmet spa resort ein Konzert-BBQ im familiären Terrassen-Ambiente an. Vergangenen Samstagabend war es wieder soweit und die vier Tenöre von I Quattro boten eine eindrückliche und exklusive Vorpremieren ihrer kommenden Jubiläums-Tour «Glanzlichter».

Vorpremieren der Jubiläums-Tour «Glanzlichter» von I Quattro im Lenkerhof



© Luzia Wyssen Gemeinsam mit Hoteldirektor und Gastgeber Jan Stiller (Zweiter von links) gab I Quattro den « Lenkersee» zum Besten.



© Luzia Wyssen Zur Freude des Publikums gab Gastgeber Jan Stiller (Zweiter von links) gemeinsam mit I Quattro den «Lenkersee» zum Besten.



Online-Ausgabe

Simmental Zeitung
3770 Zweisimmen
033/ 729 82 82
simmentalzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Referenz: 74424552
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof



© Luzia Wyssen Vier Tenöre und zwei Musiker reichen aus, um eine grossartige Stimmung aufkommen zu lassen.



© Luzia Wyssen Das Publikum hörte den vier Tenören von I Quattro aufmerksam zu.



© Luzia Wyssen Dem Publikum wurden Welthits, aber auch schweizer Lieder präsentiert.

Die vier Schweizer Tenöre begeisterten mit ihren grossartigen Stimmen und Ausstrahlung das Publikum, das auf der Lenkerhof-Terrasse einen einzigartigen Abend verbrachte. Mit einem Champagner-Apéro und den entsprechenden Häppchen aus Stefan Lünses Küche wurden die rund 100 Gäste willkommen geheissen. Und schon bald stellten sich die vier Tenöre auf die Bühne und gaben eine erste Kostprobe ihres Könnens.

Gesangliches Amuse Bouche

Das exklusive Set für die Barbecue-Gäste startete mit Songs, die zu Herzen gingen. Mit einem rätoromanischen Lied von Fourbaz, mit «La haut sur la montagne» und mit berndeutschen Liedern wie «Gilberte de Courgenay» oder der frechen Interpretation von «Sisch äbe e Mönch uf Ärde» machten die vier Tenöre schon beim Apéro eine gesangliche Tour de Suisse und liessen das Publikum an den schönsten Schweizer Liedern, aber auch an eigenen Kompositionen teilhaben.

«Wir nähern uns langsam aber sicher der Lenk und kommen hier an», meinte Matthias Aeberhard und bat Gastgeber Jan Stiller auf die Bühne. Und schon fast traditionell wurde gemeinsam der «Lauenensee» – pardon, natürlich der «Lenkersee» – voller Lebensfreude besungen und zum Besten gegeben.

Schweizer Welthits von Schweizer Tenören interpretiert

Um halb neun traten dann die vier Tenöre – diesmal in Smokings – erneut auf die Bühne, waren aus nächster Nähe zu geniessen und starteten ihr einzigartiges Repertoire, begleitet vom I-Quattro-erprobten Hannes Forster am Klavier und an der Gitarre erstmals durch David Leerbauer begleitet.

Zweifellos ein Highlight des Abends war die Interpretation des legendären Queen-Songs «Who wants to live forever» des unvergesslichen Freddie Mercury. Mit einem Abstecher ins Tessin zu Gotthards «Heaven» begann das Konzert



und mit «Anytime, Anywhere» derselben Band sowie einer Zugabe aus der Textfeder von Nella Martinetti «Su la terrazza antica» beendeten I Quattro ihr Konzert an der Lenk, nicht ohne vorher für die gelebte Gastfreundschaft herzlich gedankt zu haben.

Ein stimmiger Sommerabend auf der Lenkerhof-Terrasse mit einem ausgesprochen persönlichen Konzert – mit vielen «Glanzlichtern» inszeniert, die für jeden Geschmack etwas bereit hielten – erfreute das Publikum und liess einem den Heimweg beschwingt in Angriff nehmen.

Erstellt am: 14.08.2019



Food Festival über drei Täler

Vom 23. August bis 8. September wird Adelboden-Lenk-Kandersteg zur Superfood-Destination. Zum ersten Mal findet die Eventreihe «à la carte» in allen Orten der Destination statt. Beteiligt sind über 30 Partner, die ihre ganz eigene «Beereni»-Interpretation zeigen. Ein paar Beispiele: Bärig Bier Adelboden und Simmentalbier brauen ein Beerenbier, Spitzenkoch Björn Inniger vom «Alpenblick» in Adelboden führt in die Kunst des Einmachens ein und im Landgasthof Ruedihuus Kandersteg blubbert ein Beeren-Käsefondue im Caquelon. Besonders gespannt sein dürfen Gourmetliebhaber auf die Beeren-Kreation im Restaurant Spettacolo im Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Mit Hotelkoch des Jahres Stefan Lünse ist hier ein Gourmetfeuerwerk für Gäste garantiert. (GAB)

Vorpremiere der Jubiläums-Tour «Glanzlichter» von I Quattro im Lenkerhof Fünf Sterne für vier der schönsten Schweizer Stimmen



Gemeinsam mit Hoteldirektor und Gastgeber Jan Stiller (Zweiter von links) gab I Quattro den «Lenkersee» – angelehnt an das Lied «Lauenensee» – zum Besten.

Bereits seit fünf Jahren bietet das Lenkerhof gourmet spa resort ein Konzert-BBQ im familiären Terrassen-Ambiente an. Vergangenen Samstagabend war es wieder soweit und die vier Tenöre von I Quattro boten eine eindrückliche und exklusive Vorpremiere ihrer kommenden Jubiläums-Tour «Glanzlichter».

Die vier Schweizer Tenöre begeisterten mit ihren grossartigen Stimmen und Ausstrahlung das Publikum, das auf der Lenkerhof-Terrasse einen einzigartigen Abend verbrachte. Mit einem Champagner-Apéro und den entsprechenden Häppchen aus Stefan Lünse's Küche wurden die rund 100 Gäste willkommen geheissen. Und schon bald stellten sich die vier Tenöre auf die Bühne und gaben eine erste Kostprobe ihres Könnens: «Es freut uns sehr, bereits zum sechsten Mal im Lenkerhof sein zu dürfen. Er ist uns inzwischen zu unserer zweiten Heimat geworden. Ihr kommt heute in den Genuss der Vorpremiere unseres Jubiläumsprogramms «Glanzlichter».»

Gesangliches Amuse Bouche

Das exklusive Set für die Barbecue-Gäste startete mit Songs, die zu Herzen gingen. Mit einem rätoromanischen Lied von Fourbaz, mit «La haut sur la montagne» und mit berndeut-

schon Liedern wie «Gilberte de Courgenay» oder der frechen Interpretation von «Sis ch äbe e Mönsch uf Ärde» machten die vier Tenöre schon beim Apéro eine gesangliche Tour de Suisse und liessen das Publikum an den schönsten Schweizer Liedern, aber auch an eigenen Kompositionen teilhaben.

«Wir nähern uns langsam aber sicher der Lenk und kommen hier an», meinte Matthias Aeberhard und bat Gastgeber Jan Stiller auf die Bühne. Und schon fast traditionell wurde gemeinsam der «Lauenensee» – pardon, natürlich der «Lenkersee» – voller Lebensfreude besungen und zum Besten gegeben. Gastgeber Stiller hatte offensichtlich Spass daran und sang spontan und aus voller Kehle mit: «Dieser gesangliche Einstieg war das eigentliche Amuse Bouche des heutigen Abends. Das Team von Küchenchef Stefan Lünse hat nun etwas hauptgangmässig vorbereitet. Als Dessert geniessen wir danach das eigentliche I Quattro-Konzert.» Und so konnten sich die Gäste am reichhaltigen Vorspeisen- und Barbecue-Buffer im Garten bedienen lassen und kamen in den Genuss der vorzüglichen Lenkerhof-Küche.

Schweizer Welthits von Schweizer Tenören interpretiert

Um halb neun traten dann die vier Tenöre – diesmal in Smokings – erneut auf die Bühne, waren aus nächster Nähe zu geniessen und starteten ihr einzigartiges Repertoire, begleitet vom I-Quattro-erprobten Hannes Forster am Klavier und an der Gitarre erstmals durch David Leerbauer begleitet. Mit Schweizer Welthits wie «Io senza te», «Blue Bayou», «Kriminal Tango» und «Träne», mit internationalen Filmmelodien sowie mit Liedern der aktuellen CD «Deheim» beeindruckten Simon Jäger, Damian Meier, Matthias Aeberhard und das seit vier Jahren der Formation angehörende jüngste Mitglied, Daniel Bentz, das Publikum vor der stimmigen Kulisse des schönsten alpinen Talabschlusses. Der 38-jährige Zürcher sang übrigens zusammen mit seinen «Gsangsgschpäne» seiner Partnerin beim Nachtessen zum Geburtstag – Gänsehaut-Feeling pur für alle Anwesenden! Mit Aufstehen und Klatschen wurde das Publikum durch die Sänger zum Mitmachen motiviert.

Zweifellos ein Highlight des Abends war die Interpretation des legendären Queen-Songs «Who wants to live forever» des unvergesslichen Freddie Mercury. Mit einem Abstecher ins Tessin zu Gotthards «Heaven» begann das Konzert und mit «Anytime, Anywhere» derselben Band sowie einer Zugabe aus der Textfeder von Nella Martinetti «Su la terrazza antica» beendeten I Quattro ihr Konzert an der Lenk, nicht ohne vorher für die gelebte Gastfreundschaft herzlich gedankt zu haben: «Dem ganzen Lenkerhof-Team ein Riesendankeschön, dass wir hier proben und uns auf unsere Jubiläumstournee vorbereiten durften – es war wie immer «obenuse». Und es ist wunderschön, dass aus der anfänglichen Geschäftsbeziehung eine echte Freundschaft entstanden ist», wand I Quattro allen voran der Lenkerhof-Direktion mit Jan Stiller und Heike



Schmidt ein sympathisches Kränzli.
Ein stimmiger Sommerabend auf der
Lenkerhof-Terrasse mit einem ausge-
sprochen persönlichen Konzert – mit
vielen «Glanzlichtern» inszeniert, die
für jeden Geschmack etwas bereit
hielten – erfreute das Publikum und
liess einem den Heimweg beschwingt
in Angriff nehmen. LUZIA WYSSSEN

Reportage

Mehr als nur Zuckerwasser

Der Sirup fristete lange genug ein teilweise schändliches Dasein. Schluss damit, findet Spitzenkoch Stefan Lünse. Im «Lenkerhof» haucht er dem vermeintlichen Kindergetränk neuen Glamour ein.

TEXT

Nadine Bauer

FOTOS

Peter Mosimann

18. August 2019



Sirup selber machen?

Hier geht's zu den Rezepten



Himber-Zitronengras-Sirup Cachaça-Minze-Sirup

Fruchtcocktail? Zu banal. Champagner? Zu traditionell. Sirup? Viel zu viel Zucker! Mooooooment! «Der Sirup, den wir bei der Ankunft unseren Gästen servieren, ist quasi vergoldet», sagt Stefan Lünse (38) und lacht. «Wir investieren viel Zeit und eine Menge frische Schweizer Früchte in die Herstellung von Eigenkreationen», so der Küchenchef vom «Lenkerhof Gourmet Spa Resort» in Lenk BE. Ende Juli wurde Lünse vom Schweizer Wirtschafts magazin «Bilanz» zum Hotelkoch des Jahres gewählt.

Wertvolle Entwicklungshilfe

Bereits seit 2014 kämpft Lünse gegen das Billig-Image von Sirup an. «In meiner Heimat gab es keinen Sirup. Aber natürlich während der Sommerferien mit meinen Eltern in Frankreich», erinnert sich der Deutsche. Meist mit viel zu viel Konzentrat angemischt und mit künstlichen Aromen. «Es ist schade, dass die Konsumenten das Getränk so in Erinnerung haben.» Ein richtig guter Sirup – das bedeute doch Sommer im Glas und sei obendrein eine tolle Erfrischung. Seine Erfahrung: «Da finden selbst Erwachsene grossen Gefallen daran.» Derzeit an einem Himbeer-Zitronengras-Sirup, der zusammen mit einem passenden Zitronentörtli bei der Ankunft im Hotel gereicht wird. Im Winter gibt es die warme Punsch-Variante – ebenfalls auf Sirup-Basis und begleitet von einem süssen Gruss aus der Küche. «Meist etwas mit Apfel und Zimt oder aus Tannenspitzen.» Ungewöhnlich, dass sich ein Koch mit 16-Gault-Millau-Punkten auch der Herstellung von Sirup widmet? «Absolut nicht. Wir sind ein Fünf-Sterne-Haus. Da kann der Gast doch zu Recht mehr erwarten als bloss ein ausgezeichnetes Frühstück oder Abendessen.»



Die Zutaten auch mal selbst beschaffen: Stefan Lünse braucht für seinen Sirup, was gerade Saison hat und vorhanden ist.

Im Garten aus dem Vollen schöpfen

Nicht nur für die Gäste ist Sirup eine willkommene Abwechslung – auch die Angestellten von Stefan Lünse freuen sich, hin und wieder mal aus dem Berufsalltag ausbrechen und auf die Jagd nach Ingredienzen gehen zu dürfen. «Wir ziehen im Sommer oft frühmorgens los und sammeln beispielsweise Holunderblüten. Das ist eine schöne Nebenbeschäftigung zur Arbeit in der Küche und befriedigt ungemein.» Eben nicht immer alles ganz selbstverständlich beim Gemüsehändler bestellen, sondern die Zutaten auch mal selbst beschaffen. Genau das sei doch das Tolle bei der Zubereitung eines Sirup-Konzentrates. «Es wird verwertet, was gerade da und überreif ist.» Dabei gibt es keine Grenzen, was Aroma und Geschmack betrifft. Seinen «Minze-Sirup für Erwachsene» aromatisiert er mit einem Schuss Cachaça (ein Schnaps aus Zuckerrohrsaft), dem Ingwer-Sirup fügt er nach der Kochzeit frisches Basilikum bei. «Empfindliche Zutaten gebe ich immer erst beim Abkühlen dazu.» Wer Hemmungen vor so viel Zucker hat, kann ihn durch Agavendicksaft, Stevia oder andere Süssungsmittel ersetzen. Doch Achtung: «Sie lenken mit ihrem Eigenaroma vom Geschmack ab und beeinträchtigen die Haltbarkeit massiv.» Wer bloss einen Teil des Zuckers substituieren will, greift zu Honig. «Ihn jedoch auch erst ganz zum Schluss begeben und bloss nicht kochen. Sonst verliert er wertvolle Bestandteile.» Wer in der Sirup-Küche mit holzigen Kräutern wie Rosmarin oder Lavendel experimentiert, sollte mit Bedacht vorgehen. «Beide haben ein kräftiges Aroma und können ungeübte Geschmacksknospen schnell überfordern. Zudem erinnert zu viel Lavendelaroma schnell an Mottenkugeln.»

Extravaganz durch Zitrusnoten

Süsse, Säure und Frische – laut Stefan Lünse sind genau diese drei geschmacklichen Bausteine unerlässlich für ein Sirup-Konzentrat. «Kontraste im Mund sind wichtig, sonst kommt schnell Langeweile auf», weiss der Feinschmecker. Für das Citro-artige sorgt immer Zitronensäure und für den Frischekick können beispielsweise

Schalen von unbehandelten Zitrusfrüchten zum Einsatz kommen. «Yuzu liegt momentan voll im Trend. Die asiatische Zitrusfrucht ist zwar schwer zu bekommen, sorgt mit ihren eigenwilligen Aromen von Mandarine und Grapefruit jedoch für eine extravagante Note.»



Simple Zubereitung, viel Zeit: Den Sirup sollte man genügend lange ziehen lassen. Zum Schluss und sozusagen als Tüpfelchen auf dem i den Drink mit Blumen und Kräutern schmücken.

Doch das Wichtigste überhaupt: «Ein Sirup darf geschmacklich nicht dünn rauskommen – sonst verstaubt er im Schrank. Lieber während der optimalen zwei bis drei Tage Ziehzeit immer wieder probieren und falls nötig mit mehr der vorhandenen Zutaten anreichern», sagt Lünse und probiert einen Schluck vom Kirsch-Verveine-Sirup, der noch in der Entwicklung steckt. «Das Eisenkraut kommt geschmacklich leider nicht durch. Hier braucht es definitiv mehr davon», stellt er fest und schickt das Konzentrat in eine zweite Runde. Am Ende soll auch diese Sirup-Variation begeistern und somit den üblichen Welcome-Drinks ganz souverän den Rang ablaufen.

So macht das Sirupkochen besonders viel Spass:

Der Kniff mit dem Essig, der Griff zu salzigen Speisen

Den Zitronensaft ruhig mal durch einen Fruchtestig ersetzen. So können spannende Geschmacksrichtungen zustande kommen. Sind Sie besonders experimentierfreudig? Produzieren Sie lieber erst kleine Mengen. Ausserhalb der Saison können natürlich auch TK-Früchte verarbeitet werden. Im Falle von Himbeeren wird die Farbe sogar etwas kräftiger als bei der Zubereitung mit frischen Beeren. Sirup gibts auch in der herzhaften Küche. Stefan Lünse serviert beispielsweise Frischkäse mit einem Tannenspitzen-Sirup. Blumen- und Kräutersträussli aus dem Garten setzen optische Highlights. Die Pflanzen sollten hierfür unbehandelt und für den Verzehr unbedenklich sein. Sirup ist nicht nur zum Trinken da. Besonders in Jogurts, Fruchtsalaten, Cremes oder auf Glace trumpfen sie auf.



Branchenleute bieten Einblick in die Karrieremöglichkeiten

Der jährlich stattfindende HotellerieSuisse Career Day im Bellevue Palace in Bern zog rund 100 interessierte Nachwuchskräfte an.



Podiumsdiskussion (v.l.): Roger Brändlin, Moderator, Janine Rüfenacht, Vizedirektorin Hotelfachschule Thun und Projektleiterin Laborhotel mit Florian Bettschen, Küchendirektor Casino Bern. Podiumsdiskussion (v.l.): Roger Brändlin, Moderator, Janine Rüfenacht, Vizedirektorin Hotelfachschule Thun und Projektleiterin Laborhotel mit Florian Bettschen, Küchendirektor Casino Bern.



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 2/23

Lenkerhof



Anita Holenstein (l.), HR Specialist im Ameron Davos Swiss Mountain Resort, und Daniela Mix, HR Coordinator im Ameron Luzern Hotel Flora. Anita Holenstein (l.), HR Specialist im Ameron Davos Swiss Mountain Resort, und Daniela Mix, HR Coordinator im Ameron Luzern Hotel Flora.



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

Web Ansicht

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 3/23

Lenkerhof



Vom «Fairmont Le Montreux Palace» (v.l.): Louise Philion, Director Talent & Culture, Alister Dawe, Küche, und Tania Conceição, Coordinatrice du recrutement. Vom «Fairmont Le Montreux Palace» (v.l.): Louise Philion, Director Talent & Culture, Alister Dawe, Küche, und Tania Conceição, Coordinatrice du recrutement.



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 4/23

Lenkerhof



Von den Aargauhotels: Nathalie Meier (l.), HR-Verantwortliche, und Salome Meier, Wohlfühlmanagerin. Von den Aargauhotels: Nathalie Meier (l.), HR-Verantwortliche, und Salome Meier, Wohlfühlmanagerin.





Vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort: Nicole Schulz (I.), Human Resources Manager, mit Ursula Eckardt, HR-Verantwortliche. Vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort: Nicole Schulz (I.), Human Resources Manager, mit Ursula Eckardt, HR-Verantwortliche.



Vom Hotel Beatus Merligen und «Ermitage» Schönried: Eveline Coretti (I.), Deputy Director, und Karin Bigler, Leiterin Human Resources. Vom Hotel Beatus Merligen und «Ermitage» Schönried: Eveline Coretti (I.), Deputy Director, und Karin Bigler, Leiterin Human Resources.



Daniel Renggli von der Revier Hospitality Group. Daniel Renggli von der Revier Hospitality Group.



Laura de Rijk-Temme, Deputy Manager Frutt Lodge & Spa / Frutt Family Lodge. Laura de Rijk-Temme, Deputy



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 7/23

Lenkerhof

Manager Frutt Lodge & Spa / Frutt Family Lodge.



Das HotellerieSuisse-Team Marketing & Bildung (v.l.): Patricia Aebischer, Elian Schmid und Nicolas Dévaud. Das HotellerieSuisse-Team Marketing & Bildung (v.l.): Patricia Aebischer, Elian Schmid und Nicolas Dévaud.



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 8/23

Lenkerhof



Die Show von Künstlerin Franziska Flückiger verzauberte das Publikum sprichwörtlich. Die Show von Künstlerin Franziska Flückiger verzauberte das Publikum sprichwörtlich.





Die Show von Künstlerin Franziska Flückiger verzauberte das Publikum sprichwörtlich. Die Show von Künstlerin Franziska Flückiger verzauberte das Publikum sprichwörtlich.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 13/23

Lenkerhof

Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 14/23

Lenkerhof



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 18/23

Lenkerhof



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 20/23

Lenkerhof



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

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

Referenz: 74483276
Ausschnitt Seite: 22/23

Lenkerhof



Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.





Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern. Impressionen vom 7. HotellerieSuisse Career Day im «Bellevue Palace» in Bern.

Am siebten Career Day von HotellerieSuisse informierten sich 100 Lernende, Maturanden und Hotelfachschulinteressenten im Bellevue Palace in Bern über die Karrieremöglichkeiten und Weiterbildungsangebote in der Hotellerie und Gastronomie. An Podiumsdiskussionen teilten Vertreterinnen und Vertreter aus der Branche ihre Leidenschaft mit den Teilnehmenden.

An der Diskussion teilgenommen haben unter anderem Janine Rüfenacht, Projektleiterin vom Laborhotel in Thun, sowie Florian Bettschen, Küchendirektor im Casino Bern. Die beiden Marmite Youngsters Gewinner Esther Gurtner und David Füger sprachen über ihre Karriere, die Selbständigkeit und die Faszination für die Branche.

Die Ausbildungspartner von HotellerieSuisse sowie elf Hotels und Hotelgruppen aus der ganzen Schweiz nutzten die Gelegenheit, den Teilnehmenden im Hotel Bellevue Palace in Bern die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche aufzuzeigen und sie für das Gastgewerbe zu begeistern. Zudem konnten die Interessierten im Anschluss HR-Tipps holen, Bewerbungsfotos machen und sich an den Hotel-Marktständen informieren.

Ziel des jährlich stattfindenden Career Days ist es, jungen Nachwuchskräften die Weiterbildungsmöglichkeiten nach der beruflichen Grundbildung, gymnasialen Maturität oder Abschluss der Hotelfachschule aufzuzeigen, Hilfestellung bei der Karriereplanung zu leisten sowie den Kontakt zu potentiellen Arbeitgebern aus der Hotellerie und Gastronomie zu ermöglichen. Nebst persönlichen Begegnungen und Austauschmöglichkeiten mit Vertretern aus der Hotellerie und der Bildung an den Messeständen, können die Besucher jeweils an spannenden Präsentationen und Workshops teilnehmen. (htr)

HotellerieSuisse Career Day

Der HotellerieSuisse Career Day ist eine Kontaktplattform in Form einer Tischmesse, welche durch ausgewählte Präsentationen, Workshops und weitere Angebote ergänzt wird. Im Zentrum steht die Vermittlung der guten Karriereperspektiven in der Hotellerie sowie die Förderung und Erhaltung der Freude am Beruf bzw. der Begeisterung für die Branche bei den jungen Nachwuchskräften. So soll die Branchentreue und der Berufsstolz gestärkt werden.

Publiziert am Dienstag, 20. August 2019 HotellerieSuisse | Career Day | Ausbildung



Die Zutaten auch mal selbst beschaffen:
Stefan Lünse braucht für seinen Sirup, was gerade Saison hat und vorhanden ist.



Das Sirüpli wird erwachsen

Der Sirup fristete lange genug ein teilweise schändliches Dasein. Schluss damit, findet Spitzenkoch Stefan Lünse.

Im «Lenkerhof» haucht er dem vermeintlichen Kindergetränk neuen Glamour ein.

TEXT NADINE BAUER **FOTOS** PETER MOSIMANN

Fruchtcocktail? Zu banal. Champagner? Zu traditionell. Sirup? Viel zu viel Zucker! Mooooooment! «Der Sirup, den wir bei der Ankunft unseren Gästen servieren, ist quasi vergoldet», sagt Stefan Lünse (38) und lacht. «Wir investieren viel Zeit und eine Menge frische Schweizer Früchte in die Herstellung von Eigenkreationen», so der Küchenchef vom «Lenkerhof Gourmet Spa Resort» in Lenk BE. Ende Juli wurde Lünse vom Schweizer Wirtschaftsmagazin «Bilanz» zum Hotelkoch des Jahres gewählt.

Wertvolle Entwicklungshilfe

Bereits seit 2014 kämpft Lünse gegen das Billig-Image von Sirup an. «In meiner Heimat gab es keinen Sirup. Aber natürlich während der Sommerferien mit meinen Eltern in Frankreich», erinnert sich der Deutsche. Meist mit viel zu viel Konzentrat angemischt und mit künstlichen Aromen. «Es ist schade, dass die Konsumenten das Getränk so in Erinnerung haben.» Ein richtig guter Sirup – das bedeute doch Sommer im Glas und sei obendrein eine tolle Erfrischung. Seine Erfahrung: «Da finden selbst Erwachsene grossen Gefallen daran.» Derzeit an einem Himbeer-Zitronengras-Sirup (siehe Rezept S. 37), der zusammen mit einem passenden Zitronentörtli bei der Ankunft im Hotel gereicht wird. Im Win-

ter gibt es die warme Punsch-Variante – ebenfalls auf Sirup-Basis und begleitet von einem süssen Gruss aus der Küche. «Meist etwas mit Apfel und Zimt oder aus Tannenspitzen.» Ungewöhnlich, dass sich ein Koch mit 16-Gault-Millau-Punkten auch der Herstellung von Sirup widmet? «Absolut nicht. Wir sind ein Fünf-Sterne-Haus. Da kann der Gast doch zu Recht mehr erwarten als bloss ein ausgezeichnetes Frühstück oder Abendessen.»

Im Garten aus dem Vollen schöpfen

Nicht nur für die Gäste ist Sirup eine willkommene Abwechslung – auch die Angestellten von Stefan Lünse freuen sich, hin und wieder mal aus dem Berufsalltag ausbrechen und auf die Jagd nach Zutaten gehen zu dürfen.

➔ «Wir ziehen im Sommer oft frühmorgens los und sammeln beispielsweise Holunderblüten. Das ist eine schöne Nebenbeschäftigung zur Arbeit in der Küche und befriedigt ungemein.» Eben nicht immer alles ganz selbstverständlich beim Gemüsehändler bestellen, sondern die Zutaten auch mal selbst beschaffen. Genau das sei doch das Tolle bei der Zubereitung eines Sirup-Konzentrates. «Es wird verwertet, was gerade da und überreif ist.» Dabei gibt es keine Grenzen, was Aroma und Geschmack betrifft. Seinen «Minze-Sirup für Erwachsene» aromati-

siert er mit einem Schuss Cachaça (ein Schnaps aus Zuckerrohrsaft), dem Ingwer-Sirup fügt er nach der Kochzeit frisches Basilikum bei. «Empfindliche Zutaten gebe ich immer erst beim Abkühlen dazu.» Wer Hemmungen vor so viel Zucker hat, kann ihn durch Agavendicksaft, Stevia oder andere Süssungsmittel ersetzen. Doch Achtung: «Sie lenken mit ihrem Eigenaroma vom Geschmack ab und beeinträchtigen die Haltbarkeit massiv.» Wer bloss einen Teil des Zuckers substituieren will, greift zu Honig. «Ihn jedoch auch erst ganz zum Schluss begeben und bloss nicht kochen. Sonst verliert er wertvolle Bestandteile.» Wer in der Sirup-Küche mit holzigen Kräutern wie Rosmarin oder Lavendel experimentiert, sollte mit Bedacht vorgehen. «Beide haben ein kräftiges Aroma und können ungeübte Geschmacksknospen schnell überfordern. Zudem erinnert zu viel Lavendelaroma schnell an Mottenkugeln.»

Extravaganz durch Zitrusnoten

Süsse, Säure und Frische – laut Stefan Lünse sind genau diese drei geschmacklichen Bausteine unerlässlich für ein Sirup-Konzentrat. «Kontraste im Mund sind wichtig, sonst kommt schnell Langeweile auf», weiss der Feinschmecker. Für das Citro-artige sorgt immer Zitronensäure und für den Frischekick können beispielsweise Schalen von unbehandelten Zitrusfrüchten zum Einsatz kommen. «Yuzu liegt momentan voll im Trend. Die asiatische Zitrusfrucht ist zwar schwer zu bekommen, sorgt mit ihren eigenwilligen Aromen von Mandarine und Grapefruit jedoch für eine extravaganze Note.»

Doch das Wichtigste überhaupt: «Ein Sirup darf geschmacklich nicht dünn rauskommen – sonst verstaubt er im Schrank. Lieber während der optimalen zwei bis drei Tage Ziehzeit immer wieder probieren und falls nötig mit mehr der

vorhandenen Zutaten anreichern», sagt Lünse und probiert einen Schluck vom Kirsch-Verveine-Sirup, der noch in der Entwicklung steckt. «Das Eisenkraut kommt geschmacklich leider nicht durch. Hier braucht es definitiv mehr davon», stellt er fest und schickt das Konzentrat in eine zweite Runde. Am Ende soll auch diese Sirup-Variation begeistern und somit den üblichen Welcome-Drinks ganz souverän den Rang ablaufen. ●

 Rezept für Ingwer-Basilikum-Sirup unter:
www.coopzeitung.ch/sirup



Für 2 ½ Liter

Aktive Zeit: **ca. 15 Min.**

Ziehzeit: **über Nacht**

DAS BRAUCHTS FÜR 2 ½ LITER

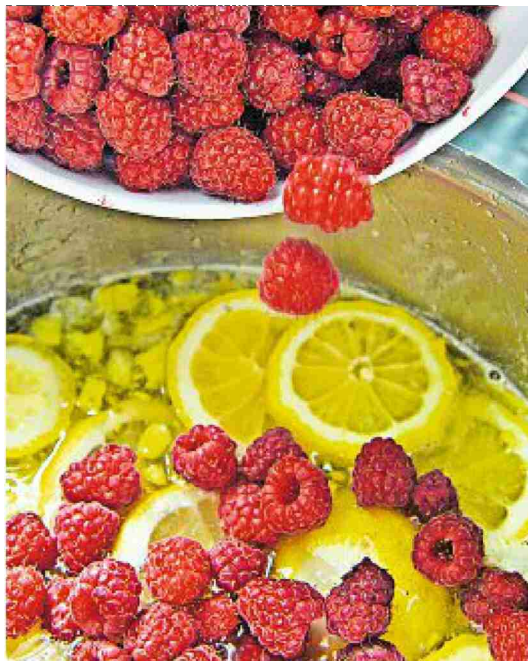
- 1,4 kg brauner Zucker
- 500 g Cachaça
- 2 l Wasser
- 7 g Zitronensäure (z. B. von Dr. Oetker)
- 4 Bio-Limetten, davon Saft und Abrieb
- 4 Bio-Limetten, in Scheiben
- 300 g frische Minze

UND SO WIRDS GEMACHT

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und mit Cachaça ablöschen. Mit Wasser auffüllen, Zitronensäure dazugeben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann Limettensaft, -abrieb und -scheiben sowie Minze dazugeben. Über Nacht ziehen lassen.

Anschliessend passieren, kurz aufkochen und in sterile Flaschen füllen. Diese nach dem Befüllen nochmals für 10 Min. ins siedende Wasserbad stellen.

Tip: Den Sirup mit 2 cl Cachaça, Eiswürfeln und frischer Minze servieren.



Einfache
Zubereitung,
viel Zeit:
Den Sirup sollte
man genügend
lange ziehen lassen.
Als i-Tüpfelchen
den Drink
mit Blumen und
Kräutern
schmücken.



**«Ein richtig guter
Sirup bedeutet
Sommer im Glas.»**

STEFAN LÜNSE, HOTELKOCH



HIMBEER-
ZITRONENSAFT



SO MACHT DAS SIRUPKOCHEN BESONDERS VIEL SPASS:

Der Kniff mit dem Essig, der Griff zu salzigen Speisen

- Den Zitronensaft ruhig mal durch einen Fruchtessig ersetzen. So können spannende Geschmacksrichtungen zustande kommen.
- Sind Sie besonders experimentierfreudig? Produzieren Sie lieber erst kleine Mengen.
- Ausserhalb der Saison können natürlich auch

TK-Früchte verarbeitet werden. Im Falle von Himbeeren wird die Farbe sogar etwas kräftiger als bei der Zubereitung mit frischen Beeren.

- Sirup gibts auch in der herzhaften Küche. Stefan Lünse serviert beispielsweise Frischkäse mit einem Tannenspitzen-Sirup.

- Blumen- und Kräutersträussli aus dem Garten setzen optische Highlights. Die Pflanzen sollten hierfür unbehandelt und für den Verzehr unbedenklich sein.
- Sirup ist nicht nur zum Trinken da. Besonders in Jogurts, Fruchtsalaten, Cremen oder auf Glace trumpfen sie auf.

Für 2 ½ Liter

Aktive Zeit: **ca. 15 Min.**

Ziehzeit: **über Nacht**

DAS BRAUCHTS FÜR 2 ½ LITER

- 1,1 kg Zucker
- 1¼ l Wasser
- 125 g frischen Ingwer, geschält und gerieben
- 5 g Zitronensäure (z. B. von Dr. Oetker)
- 5 Stangen Zitronengras,

zerquetscht

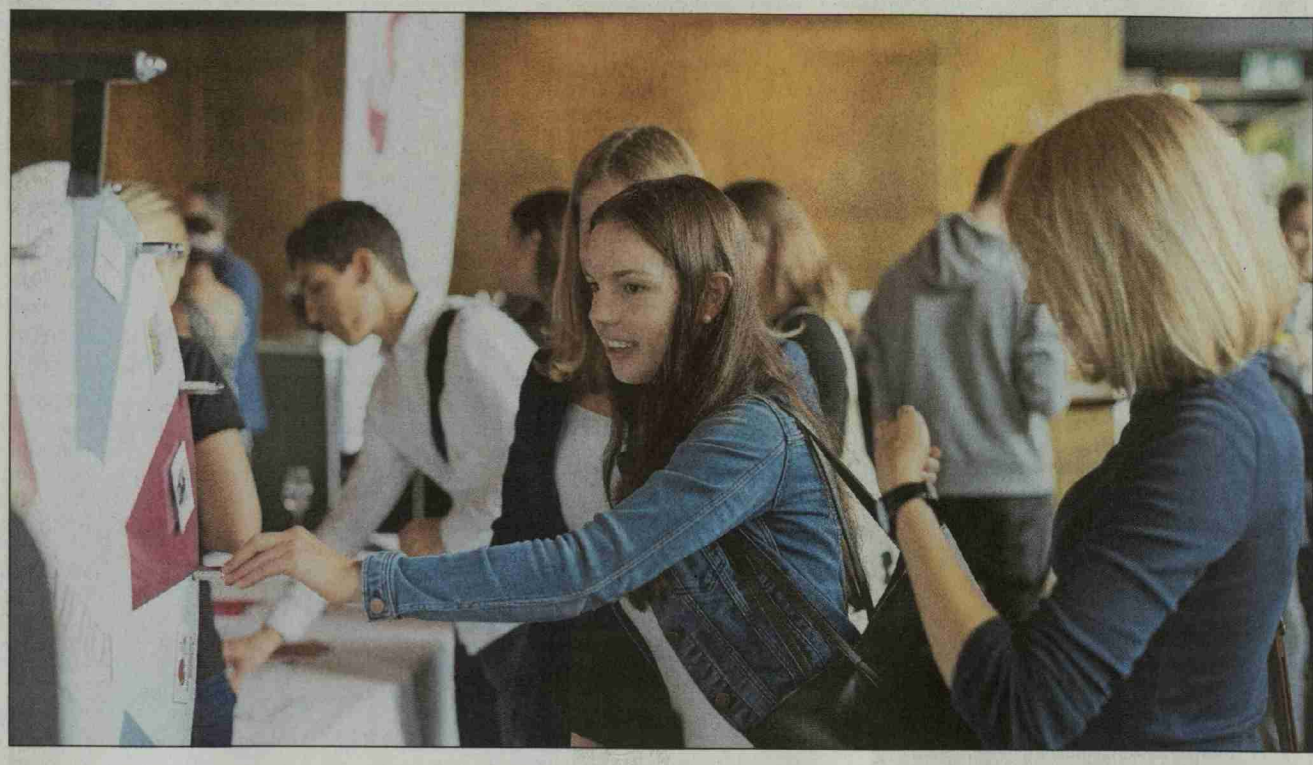
- 40 ml Zitronensaft
- 250 g Bio-Zitronen, in Scheiben
- 1 kg frische Himbeeren (oder TK)

UND SO WIRDS GEMACHT

Zucker mit allen Zutaten bis und mit Zitronengras aufkochen. Zitronensaft und

-scheiben sowie die Himbeeren in den etwas abgekühlten Sirup geben und über Nacht ziehen lassen.

Anschliessend passieren, nochmals kurz aufkochen und in sterile Flaschen füllen. Diese nach dem Befüllen nochmals für 10 Min. ins siedende Wasserbad stellen.



Branchenleute bieten Einblick in die Karrieremöglichkeiten

Wann und wo 19. August im «Bellevue Palace» Bern

Gäste Rund 100 Lernende, Maturanden und Hotelfachschulinteressenten

Gesprächsthema Die vielfältigen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche, verschiedene Hilfestellungen für die Karriereplanung und der Kontakt zu potenziellen Arbeitgebern.

Highlights Die inspirierenden Podiumsdiskussionen und das Showcase von Zauberkünstlerin Franziska Flückiger.



V.l.: Moderator **Roger Brändlin**, **Janine Rüfenacht**, Leiterin Laborhotel und **Florian Bettschen**, Küchendirektor Casino Bern.



Vom «Fairmont Le Montreux Palace» (v. l.): **Louise Phillon**, **Alister Dawe** und **Tania Conceição**.



Von den Aargauhotels: **Nathalie Meier** (l.), HR-Verantwortliche, und **Salome Meier**, Wohlfühlmanagerin.



Das HotellerieSuisse-Team Marketing & Bildung (v. l.): **Patricia Aebischer**, **Elian Schmid** und **Nicolas Dévaud**.



Oben: **Anita Hostenstein** (l.), Ameron Davos Swiss Mountain Resort, und **Daniela Mix**, Ameron Luzern Hotel Flora.
Unten: **Nicole Schutz** (l.), und **Ursula Eckardt**, beide vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort. Bilder Micha Riechsteiner

LENKERHOF RÜSTET SICH FÜR DIE ZUKUNFT

Nach einer umfangreichen Modernisierung im vergangenen Frühjahr hegt das 5-Sterne Hotel Lenkerhof Pläne für die Zukunft. «Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansionsetappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten Serviced Apartments. Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und zur Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Inter-

essenten, darunter viele Stammkunden des Hauses. Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 Quadratmeter grosse Wellnesserweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und auch eine Textilsauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant der Lenkerhof die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen.



Suche nach:



Delegationsvorsitzender Jan Stiller auf der Treppe zum Weinkeller.

Was bringt die französisch geprägte Hotelvereinigung den Mitgliedern?

«Relais & Châteaux ist mehr als eine Verkaufsplattform»

Seit vielen Jahren führt er den «Lenkerhof» im Berner Oberland, «das jugendlichste Luxushaus» in den Schweizer Bergen, so der Werbeslogan. Seit Sommer 2018 engagiert sich Jan Stiller als Delegationsvorsitzender für die 24 Hotels und Restaurants von Relais & Châteaux in der Schweiz. Was bringt die französisch geprägte Hotelvereinigung den Mitgliedern konkret?

Interview Hans R. Amrein Bilder Tanya Hasler

Jan Stiller, kritische Stimmen sagen: Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux sei sehr teuer, bringe aber am Ende fast keine Übernachtungen. Was meinen Sie dazu?

Nur gerade auf die Logiernächte zu schauen, ist kaum der richtige Ansatz. Relais & Châteaux ist wesentlich mehr als nur eine Verkaufsplattform. Hinzu kommt die Tatsache, dass die Abgaben für Kommissionen (Hotelbuchungen / Gutscheine) deutlich tiefer sind als bei den meisten Vereinigungen oder den Onlinebuchungsplattformen. Die Transaktionskosten liegen bei nur zwölf Franken, was im Vergleich zu den OTA extrem attraktiv ist. Im «Lenkerhof» können wir die Mitgliederbeiträge allein mit dem Gutscheinumsatz decken. Ich möchte an dieser Stelle auch festhalten, dass Relais & Châteaux sich in den vergangenen Jahren äusserst positiv entwickelt hat und ein breites Spektrum an Dienstleistungen abdeckt. Ich will hier nur ein paar Beispiele erwähnen: weltweite Verkaufsveranstaltungen mit neun Sales-Managern und drei Verkaufsbüros, 24-Stunden-Voice-Reservierungen,



Gutscheinverkäufe, PR-Leistungen in der ganzen Welt mit einem eigenen PR-Büro in der Schweiz, ein komplettes, weltweites Marketing und Social Media, HR-Koordination und Stellenbörsen.

Was kostet Sie die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux konkret? Und worin liegt der Profit für den «Lenkerhof»?

Die Gebühr ist abhängig von der Grösse des Hotels und / oder Restaurants. Die Jahresgebühr setzt sich aus einem Sockelbetrag und einem Betrag pro Zimmer zusammen. Die Mitgliedschaft kostet den «Lenkerhof» 650 Franken pro Zimmer und Jahr. Dieser Betrag entspricht einem verkauften Zimmer pro Jahr. Ein wichtiges Argument: Dank Relais & Châteaux haben wir einen direkten Draht in die grosse weite Welt. Wir erreichen dadurch, dass neue Gäste zu uns kommen.

Die von Relais & Châteaux geforderten Standards und Qualitätskriterien würden in einigen Schweizer Relais & Châteaux-Hotels nicht oder nur teilweise eingehalten und umgesetzt, sagen Kritiker. Es herrsche unter den einzelnen Hotels ein Qualitätsgefälle.

Relais & Châteaux vereinigt verschiedene Betriebe. Weltweit sind es 580 Hotels und Restaurants, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Dass die Qualitätsstandards auf einem Schiff auf den Galapagosinseln und in einem Ferienhotel in den Bergen oder einer Lodge in einem Naturreiservat in Afrika unterschiedlich sind, ergibt sich aus der Natur der Sache. Auch in der Schweiz gibt es unterschiedliche Häuser. Bei Relais & Châteaux ist die Philosophie der Häuser viel wichtiger als einheitliche Standards. Die Qualität der Gastronomie und der individuelle Service zählen mehr als die Menge Shampoo in einem Amenity.

Bei The Leading Hotels of the World werden alle rund 430 Hotels regelmässig von Hoteltestern überprüft. Professionelle Inspektoren und Tester checken die Hotels von A bis Z durch und schauen, ob die Leading-Standards auch wirklich eingehalten und umgesetzt werden. Was tun Sie, wenn es um Standards und Qualitätssicherung geht?

Auch bei Relais & Châteaux ist weltweit ein Team von Quality-Auditoren unterwegs und überprüft neue und bestehende Mitglieder. Durch die Individualität der verschiedenen Häuser sind die Standards breiter formuliert und lassen dem Hotelier den nötigen Spielraum, diese mit der hauseigenen Philosophie zu kombinieren. Im «Lenkerhof» erfüllen wir zum Beispiel nicht alle LQA-Standards, da sie nicht zu unserem Konzept passen. Zusätzlich werden Gäste-Feedbacks gezielt überprüft. Besteht in einem Betrieb Handlungsbedarf, wird unser Quality-Departement aktiv.

Was aber passiert, wenn ein Mitglied von Relais & Châteaux die geforderten Standards nicht umsetzt?

Wir nutzen verschiedene Möglichkeiten, um sogenannte Quality-Issues zu erkennen. Einerseits sind das Fragebögen, andererseits direkte Gäste-Feedbacks. Sollte eine «Beanstandung» vorliegen, kann unser Headoffice eine Überprüfung anordnen. Werden Mängel festgestellt, wird das Gespräch mit den Verantwortlichen des betroffenen Hauses gesucht. Es wird dann eine Frist für die Behebung der Mängel festgelegt. Die Berichte über diese Überprüfungen werden dem «Board of Directors» vorgelegt – und es wird darüber abgestimmt, wie die kommenden Schritte aussehen. Es können Nachkontrollen oder sogar ein Ausschluss angeordnet werden. Glücklicherweise gehören die rund 580 Häuser weltweit zu den besten Hotels und Restaurants. Die Qualitätsdiskussionen halten sich also in Grenzen.

Kam es denn in jüngster Zeit zu Ausschlüssen? Oder anders gefragt: Mussten Sie sich von Mitgliedern trennen, weil diese nicht mehr zu Relais & Châteaux passten?

Nun, Betriebe verändern sich, und so kann es in der Tat vorkommen, dass man nicht mehr zusammenpasst. Ja, wir mussten uns in den vergangenen Jahren von Häusern trennen. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Leider kam es



zusätzlich zu Schliessungen von Betrieben, was wir natürlich bedauern.

Luxus sei limitiert, hat der ehemalige Kempinski-Chef Reto Wittwer einmal gesagt. Sie nehmen laufend neue Hotels auf. Wo sehen Sie die Wachstumsgrenze für Relais & Châteaux in der Schweiz?

Es gibt keine strikt definierte Wachstumsgrenze bei Relais & Châteaux. Viel wichtiger als die Mitgliederzahl ist für uns die Qualität der Häuser! Wir sagen uns: «Lieber etwas weniger, dafür aber die richtigen Mitglieder!» Meiner Meinung nach wären 30 Betriebe für die Schweiz eine gute Grösse.

Nennen Sie mir bitte fünf Hauptgründe oder Argumente, warum man als Hotelier bei Relais & Châteaux unbedingt dabei sein sollte.

Einige Gründe habe ich ja bereits erwähnt. Weitere Argumente sind: weltweiter Zugang zu Reservationssystemen und Verkaufskanälen, globaler Image-Auftritt (Nutzung einer weltweit bekannten Hotelmarke), die Philosophie, die unter den Gastgebern und Häusern herrscht, Zugang zu qualifizierten Mitarbeitern, Erfahrungsaustausch auf nationaler und internationaler Ebene ...

Sie sind ein engagierter und viel beschäftigter Hotelier. Warum eigentlich engagieren Sie sich persönlich so sehr für Relais & Châteaux?

Ich kann mich mit den Schweizer Hoteliers austauschen, ich kann die Delegation Schweiz und Liechtenstein vorwärtsbringen, hinzu kommt der Erfahrungsaustausch mit den internationalen Kollegen. Die Vision und die Werte von Relais & Châteaux sprechen mich persönlich an – dafür will ich mich engagieren.

Wie hat sich Relais & Châteaux in den letzten Jahren generell entwickelt?

Die Mitgliederzahl in der Schweiz und Liechtenstein ist in den letzten Jahren recht konstant geblieben. Derzeit haben wir 24 Häuser. Weltweit hingegen wachsen wir nachhaltig und kontinuierlich und liegen derzeit bei rund 580 Mitgliedern. Neuerdings sind in den letzten Jahren auch etwas grössere Häuser hinzugekommen, aber auch kleinere Betriebe wie das In Lain Hotel Cadonau im Unterengadin. Mich freut es, dass wir viele junge Hoteliers zu unserer Familie zählen dürfen, wie zum Beispiel Anna und Sebastian Metry vom Hotel Schöneegg in Zermatt oder Thorsten Knocke vom Hotel Krone in Regensburg. Diese Verjüngung hilft mit, das Image des «etwas in die Jahre gekommenen Schlosshotels» abzulegen. Uns geht es darum, das Netzwerk in der Schweiz weiter auszubauen, sodass wir unseren Kunden am Ende ein unvergessliches Erlebnis bieten können. Insbesondere sind wir auf der Suche nach Häusern in der Nähe von Zürich, Luzern, Basel, Gstaad, aber auch die Zentralschweiz oder das Wallis sind für uns interessante Standorte.

Hat sich in Bezug auf die Aufnahmekriterien etwas verändert?

2018 hat Relais & Châteaux zum ersten Mal neue Mitglieder vor der eigentlichen Eröffnung aufgenommen. Früher konnte sich ein Hotel erst nach mehrjähriger Öffnung für die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux qualifizieren.

Was macht die Marke Relais & Châteaux am Ende zu dem, was sie ist? Wie würden Sie die Alleinstellungsmerkmale umschreiben?

Jedes Mitglied von Relais & Châteaux auf der ganzen Welt ist einzigartig, aber alle ähneln sich durch ihre Qualität und Verbundenheit mit der lokalen Kultur. Jeder Gastgeber teilt unsere Werte: lokaler Fokus, Menschlichkeit, Austausch untereinander und mit dem Gast. Unsere Mitglieder verpflichten sich zur Erhaltung des lokalen Erbes und der Umwelt, wie sie in der Vision, die der Unesco im November 2014 vorgelegt wurde, enthalten sind. Relais & Châteaux verfügt ausserdem über das grösste Netzwerk von Chefköchen weltweit, unter ihnen 221 Mitglieder mit



insgesamt 366 Michelin-Sternen. Die Vereinigung nutzt diese Power, um den Reichtum und die Vielfalt der Kulinarik und Gastfreundschaft weltweit zu schützen und zu fördern.

Schön gesagt! Sie sind ja auch Mitglied bei Slow Food ...

Richtig. Schon seit vielen Jahren engagieren wir uns zusammen mit Slow Food für gutes, reines und fair produziertes Essen. 2018 nahmen 5 der aktuell 24 Mitglieder in der Schweiz und Liechtenstein an Show-Cookings des «Slow Food Market» in Zürich teil.

Wir bereits angetönt: Relais & Châteaux setzt stark auf die Individualität der Mitglieder. Wird dieses «Persönliche» im Alltag der Betriebe wirklich gelebt?

Ja, die von Ihnen erwähnte Individualität ist eine unserer Stärken. Es gibt zum Beispiel keine Vorschrift darüber, wie viel Duschgel im Badezimmer präsentiert werden soll. Bei anderen Hotelkooperationen würde man da schon die Richtlinien verletzen. Bei Relais & Châteaux gilt der gesunde Menschenverstand. Wir stellen Individualität vor Standardisierung.

Sprechen wir noch kurz über das im Frühjahr neu lancierte Loyalitätsprogramm.

Über das Programm lernen wir unsere Gäste noch besser kennen. Nur ein Beispiel: Die abreisenden Gäste erhalten einen Gutschein, der in einem anderen Relais & Châteaux-Betrieb in der Schweiz eingelöst werden kann. So vermitteln wir uns gegenseitig Gäste und kommunizieren zusätzlich über die Marke. Die Idee stammt aus dem Sales-Club, wo alle Sales Manager der Schweizer Relais & Châteaux-Häuser vereinigt sind.

Sprechen wir zum Schluss noch kurz über den «Lenkerhof». Sie haben weitere grosse Pläne und Projekte angekündigt ...

In diesem Frühling haben wir den grössten Umbau seit der Wiedereröffnung des Hotels durchgeführt. Schwerpunkt war die Renovierung und Neugestaltung der Zimmer. Zudem wurden die öffentlichen Räume teilweise umgebaut und die Lifte ersetzt. Mittelfristig ist es unser Ziel, aus dem «Lenkerhof» einen Ganzjahresbetrieb zu machen. Momentan sind wir dabei, mit einer Anpassung der Überbauungsordnung Entwicklungspotenzial zu schaffen. Wir wollen den Resort-Charakter weiter ausbauen und die Infrastruktur auf zukünftige Entwicklungen und Herausforderungen ausrichten. Geplant ist auch eine Erweiterung des Spa-Bereichs.

«Dank Relais & Châteaux haben wir einen direkten Draht in die grosse weite Welt. Wir erreichen dadurch, dass neue Gäste in den «Lenkerhof» kommen.»

Jan Stiller, Lenkerhof

«Wir mussten uns in den vergangenen Jahren von Häusern trennen. Die Gründe dafür sind vielfältig.»

Jan Stiller

«Individualität ist eine unserer Stärken. Wir stellen sie vor Standardisierung.»

Jan Stiller



Web Ansicht



Lenkerhof



Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Berner Oberland. Das Resort wird von Jan Stiller, dem neuen Vorsitzenden von Relais & Châteaux Schweiz, geführt.



Mitglied von Relais & Châteaux: Grand Hôtel du Lac in Vevey am Genfersee.



Hotel Walther in Pontresina.





Hotelier
8952 Schlieren
044 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

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

Referenz: 74554749
Ausschnitt Seite: 7/9

Lenkerhof



Rivage Neuenburg.





Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 74554749
Ausschnitt Seite: 8/9

Lenkerhof



Hotel Krone Regensberg.



Hotel Chalet d'Adrien.



Relais & Châteaux

Die Schweizer Mitglieder

Deutschschweiz und Tessin: Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa, Arosa,

Boutiquehotel Restaurant Krone, Regensberg, Castello del Sole, Ascona, Chalet Hotel Schöneegg, Zermatt, Chasa Montana, Samnaun, Hotel Walther, Pontresina, In Lain Hotel Cadonau, Brail, Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk, Mammertsberg, Freidorf, Palais, Bad Ragaz, Schlosshotel Chastè, Tarasp, Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Lugano, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg, Grand Hotel Walliserhof, Saas Fee.

Romandie: Auberge du Lion d'Or, Cologny, Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel, Domaine de Châteauevieux, Satigny, Georges Wenger Restaurant & Hôtel, Le Noirmont, Grand Hôtel du Lac, Vevey, Hostellerie Du Pas de L'Ours, Crans-Montana, Hôtel de la Cigogne, Genf, Hôtel Les Sources des Alpes, Leukerbad (bis 2019), Hôtel Victoria, Glion-sur-Montreux, Le Chalet d'Adrien, Verbier, Restaurant Le Cerf, Cossonay-Ville, Restaurant Le Pont de Brent, Brent.

Liechtenstein: Park Hotel Sonnenhof, Vaduz.

Bienen, Fische, Slow Food



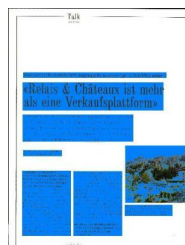
Im Sinne der «Vision einer besseren Welt durch Kultur, Gastronomie und Biodiversität» setzt sich Relais & Châteaux für folgende Projekte ein:

- Schutz der Bienen: Relais & Châteaux produziert Honig in allen Relais & Châteaux-Häusern auf der ganzen Welt.
- Einsatz gegen Elektrofischerei in Europa: Zusammen mit Bloom Association wurde dem Europäischen Parlament eine Petition zum Erhalt von Fischereiressourcen übergeben.
- Erhalt der Biodiversität der Meere: Anlässlich der World Oceans Days der UNO zollt Relais & Châteaux auch den Meeren Tribut.
- Kooperation mit Slow Food: Relais & Châteaux engagiert sich gemeinsam mit Slow Food für gutes, reines und fair produziertes Essen.



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²



Auftrag: 1078634 Referenz: 74575026
AEV (in Tsd. CHF): 46.0 Ausschnitt Seite: 1/13

Lenkerhof

Was bringt die französisch geprägte Hotelvereinigung den Mitgliedern?

«Relais & Châteaux ist mehr als eine Verkaufsplattform»

Seit vielen Jahren führt er den «Lenkerhof» im Berner Oberland, «das jugendlichste Luxushaus» in den Schweizer Bergen, so der Werbeslogan. Seit Sommer 2018 engagiert sich Jan Stiller als Delegationsvorsitzender für die 24 Hotels und Restaurants von Relais & Châteaux in der Schweiz. Was bringt die französisch geprägte Hotelvereinigung den Mitgliedern konkret?

INTERVIEW **Hans R. Amrein**
BILDER **Tanya Hasler**

Jan Stiller, kritische Stimmen sagen: Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux sei sehr teuer, bringe aber am Ende fast keine Übernachtungen. Was meinen Sie dazu?

Nur gerade auf die Logiernächte zu schauen, ist kaum der richtige Ansatz. Relais & Châteaux ist wesentlich mehr als nur eine Verkaufsplattform. Hinzu kommt die Tatsache, dass die Abgaben für Kommissionen (Hotelbuchungen/Gutscheine) deutlich tiefer sind als bei den meisten Vereinigungen oder den Onlinebuchungsplattformen. Die Transaktionskosten liegen bei nur zwölf Franken, was im Vergleich zu den OTA extrem attraktiv ist. Im «Lenkerhof» können wir die Mitgliederbeiträge allein mit dem Gutscheinumsatz decken. Ich möchte an

dieser Stelle auch festhalten, dass Relais & Châteaux sich in den vergangenen Jahren äusserst positiv entwickelt hat und ein breites Spektrum an Dienstleistungen abdeckt. Ich will hier nur ein paar Beispiele erwähnen: weltweite Verkaufveranstaltungen mit neun Sales-Managern und drei Verkaufsbüros, 24-Stunden-Voice-Reservierungen, Gutscheinverkäufe, PR-Leistungen in der ganzen Welt mit einem eigenen PR-Büro in der Schweiz, ein komplettes, weltweites Marketing und Social Media, HR-Koordination und Stellenbörsen.

Was kostet Sie die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux konkret? Und worin liegt der Profit für den «Lenkerhof»?



01

01 Lenkerhof Gourmet Spa Resort im Berner Oberland. Das Resort wird von Jan Stiller, dem neuen Vorsitzenden von Relais & Châteaux Schweiz, geführt.

Die Gebühr ist abhängig von der Grösse des Hotels und/oder Restaurants. Die Jahresgebühr setzt sich aus einem Sockelbetrag und einem Betrag pro Zimmer zusammen. Die Mitgliedschaft kostet den «Lenkerhof» 650 Franken pro Zimmer und Jahr. Dieser Betrag entspricht einem verkauften Zimmer pro Jahr. Ein wichtiges Argument: Dank Relais & Châteaux haben wir einen direkten Draht in die grosse weite Welt. Wir erreichen dadurch, dass neue Gäste zu uns kommen.

Die von Relais & Châteaux geforderten Standards und Qualitätskriterien würden in einigen Schweizer Relais & Châteaux-Hotels nicht oder nur teilweise eingehalten und umgesetzt, sagen Kritiker. Es

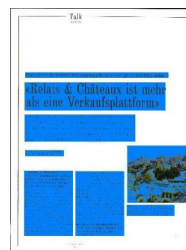
herrsche unter den einzelnen Hotels ein Qualitätsgefälle.

Relais & Châteaux vereinigt verschiedene Betriebe. Weltweit sind es 580 Hotels und Restaurants, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Dass die Qualitätsstandards auf einem Schiff auf den Galapagosinseln und in einem Ferienhotel in den Bergen oder einer Lodge in einem Naturreservat in Afrika unterschiedlich sind, ergibt sich aus der Natur der Sache. Auch in der Schweiz gibt es unterschiedliche Häuser. Bei Relais & Châteaux ist die Philosophie der Häuser viel wichtiger als einheitliche Standards. Die Qualität der Gastronomie und der individuelle Service zählen mehr als die Menge Shampoo in einem Amenity.



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 46.0

Referenz: 74575026
Ausschnitt Seite: 3/13

Lenkerhof



Delegations-
vorsitzender Jan
Stiller auf der
Treppe zum
Weinkeller.



02 Principe Leopoldo Hotel Lugano. 03 Mitglied von Relais & Châteaux: Grand Hôtel du Lac in Vevey am Genfersee.

Bei The Leading Hotels of the World werden alle rund 430 Hotels regelmässig von Hoteltestern überprüft. Professionelle Inspektoren und Tester checken die Hotels von A bis Z durch und schauen, ob die Leading-Standards auch wirklich eingehalten und umgesetzt werden. Was tun Sie, wenn es um Standards und Qualitätssicherung geht?

Auch bei Relais & Châteaux ist weltweit ein Team von Quality-Auditoren unterwegs und überprüft neue und bestehende Mitglieder. Durch die Individualität der verschiedenen Häuser sind die Standards breiter formuliert und lassen dem Hotelier den nötigen Spielraum, diese mit der hauseigenen Philosophie zu kombinieren. Im «Lenkerhof» erfüllen wir zum Beispiel

nicht alle LQA-Standards, da sie nicht zu unserem Konzept passen. Zusätzlich werden Gäste-Feedbacks gezielt überprüft. Besteht in einem Betrieb Handlungsbedarf, wird unser Quality-Department aktiv.

Was aber passiert, wenn ein Mitglied von Relais & Châteaux die geforderten Standards nicht umsetzt?

Wir nutzen verschiedene Möglichkeiten, um sogenannte Quality-Issues zu erkennen. Einerseits sind das Fragebögen, andererseits direkte Gäste-Feedbacks. Sollte eine «Beanstandung» vorliegen, kann unser Headoffice eine Überprüfung anordnen. Werden Mängel festgestellt, wird das Gespräch mit den Verantwortlichen des betroffenen Hauses gesucht. Es wird dann eine Frist für die Behebung der Mängel festgelegt. Die Berichte über diese Überprüfungen werden dem «Board of Directors» vorgelegt – und es wird darüber abgestimmt, wie die kommenden Schritte aussehen. Es können Nachkontrollen oder sogar ein Ausschluss angeordnet werden. Glücklicherweise gehören die rund 580 Häuser weltweit zu den besten Hotels und Restaurants. Die Qualitätsdiskussionen halten sich also in Grenzen.

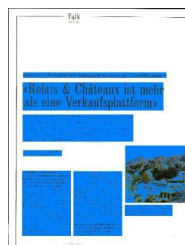
Kam es denn in jüngster Zeit zu Ausschlüssen? Oder anders gefragt: Mussten Sie sich von Mitgliedern trennen, weil diese nicht mehr zu Relais & Châteaux passten?



04 Hotel Walther in Pontresina.

«Dank Relais & Châteaux haben wir einen direkten Draht in die grosse weite Welt. Wir erreichen dadurch, dass neue Gäste in den «Lenkerhof» kommen.»

JAN STILLER, LENKERHOF



Nun, Betriebe verändern sich, und so kann es in der Tat vorkommen, dass man nicht mehr zusammenpasst. Ja, wir mussten uns in den vergangenen Jahren von Häusern trennen. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Leider kam es zusätzlich zu Schliessungen von Betrieben, was wir natürlich bedauern.

Luxus sei limitiert, hat der ehemalige Kempinski-Chef Reto Wittwer einmal gesagt. Sie nehmen laufend neue Hotels auf. Wo sehen Sie die Wachstumsgrenze für Relais & Châteaux in der Schweiz?

Es gibt keine strikt definierte Wachstumsgrenze bei Relais & Châteaux. Viel wichtiger als die Mitgliederzahl ist für uns die Qualität der Häuser! Wir sagen uns: «Lieber etwas weniger, dafür aber die richtigen Mitglieder!» Meiner Meinung nach wären 30 Betriebe für die Schweiz eine gute Grösse.

Nennen Sie mir bitte fünf Hauptgründe oder Argumente, warum man als Hotelier bei Relais & Châteaux unbedingt dabei sein sollte.

Einige Gründe habe ich ja bereits erwähnt. Weitere Argumente sind: weltweiter Zugang zu Reservationssystemen und Verkaufskanälen, globaler Image-Auftritt (Nutzung einer weltweit bekannten Hotelmarke), die Philosophie, die unter den Gastgebern und Häusern herrscht, Zugang zu qualifizierten Mitarbeitern, Erfahrungsaustausch auf nationaler und internationaler Ebene...

Sie sind ein engagierter und viel beschäftigter Hotelier. Warum eigentlich engagieren Sie sich persönlich so sehr für Relais & Châteaux?

Ich kann mich mit den Schweizer Hoteliers austauschen, ich kann die Delegation Schweiz und Liechtenstein vorwärtsbringen, hinzu kommt der Erfahrungs-

austausch mit den internationalen Kollegen. Die Vision und die Werte von Relais & Châteaux sprechen mich persönlich an – dafür will ich mich engagieren.

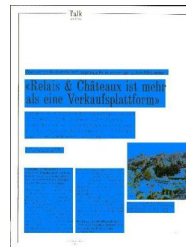
Wie hat sich Relais & Châteaux in den letzten Jahren generell entwickelt?

Die Mitgliederzahl in der Schweiz und Liechtenstein ist in den letzten Jahren recht konstant geblieben. Derzeit haben



«Wir mussten uns in den vergangenen Jahren von Häusern trennen. Die Gründe dafür sind vielfältig.»

JAN STILLER

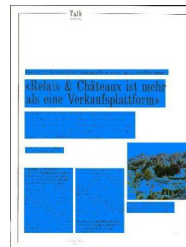


07



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 46.0
Referenz: 74575026
Ausschnitt Seite: 8/13

Lenkerhof

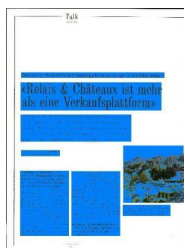
- 05 Lenkerhof
Gourmet Spa Resort.
- 06 Hotel Mammerts-
berg.
- 07 Hostellerie du Pas
de l'Ours.
- 08 Hotel Beau-
Rivage Neuenburg.
- 09 In Lain Hotel
Cadonau.





Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 46.0

Referenz: 74575026
Ausschnitt Seite: 9/13

Lenkerhof

wir 24 Häuser. Weltweit hingegen wachsen wir nachhaltig und kontinuierlich und liegen derzeit bei rund 580 Mitgliedern. Neuerdings sind in den letzten Jahren auch etwas grössere Häuser hinzugekommen, aber auch kleinere Betriebe wie das In Lain Hotel Cadonau im Unterengadin. Mich freut es, dass wir viele junge Hoteliers zu unserer Familie zählen dürfen, wie zum Beispiel Anna und Sebastian Metry vom Hotel Schöneegg in Zermatt oder Thorsten Knocke vom Hotel Krone in Regensberg. Diese Verjüngung hilft mit, das Image des «etwas in die Jahre gekommenen Schlosshotels» abzuliegen. Uns geht es darum, das Netzwerk in der Schweiz weiter auszubauen, sodass wir unseren Kunden am Ende ein unvergessliches Erlebnis bieten können. Insbesondere sind wir auf der Suche nach Häusern in der Nähe von Zürich, Luzern, Basel, Gstaad, aber auch die Zentralschweiz oder das Wallis sind für uns interessante Standorte.

Hat sich in Bezug auf die Aufnahme-kriterien etwas verändert?

2018 hat Relais & Châteaux zum ersten Mal neue Mitglieder vor der eigentlichen Eröffnung aufgenommen. Früher konnte sich ein Hotel erst nach mehrjähriger Öffnung für die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux qualifizieren.

Was macht die Marke Relais & Châteaux am Ende zu dem, was sie ist? Wie würden Sie die Alleinstellungsmerkmale umschreiben?

Jedes Mitglied von Relais & Châteaux auf der ganzen Welt ist einzigartig, aber alle ähneln sich durch ihre Qualität und Verbundenheit mit der lokalen Kultur. Jeder Gastgeber teilt unsere Werte: lokaler Fokus, Menschlichkeit, Austausch untereinander und mit dem Gast. Unsere Mitglieder verpflichten sich zur Erhaltung des lokalen Erbes und der Umwelt,

wie sie in der Vision, die der Unesco im November 2014 vorgelegt wurde, enthalten sind. Relais & Châteaux verfügt ausserdem über das grösste Netzwerk von Chefköchen weltweit, unter ihnen 221 Mitglieder mit insgesamt 366 Michelin-Sternen. Die Vereinigung nutzt diese Power, um den Reichtum und die Vielfalt der Kulinarik und Gastfreundschaft weltweit zu schützen und zu fördern.

Schön gesagt! Sie sind ja auch Mitglied bei Slow Food ...

Richtig. Schon seit vielen Jahren engagieren wir uns zusammen mit Slow Food für gutes, reines und fair produziertes Essen. 2018 nahmen 5 der aktuell 24 Mitglieder in der Schweiz und Liechtenstein an Show-Cookings des «Slow Food Market» in Zürich teil.

Wir bereits angetönt: Relais & Châteaux setzt stark auf die Individualität der Mitglieder. Wird dieses «Persönliche» im Alltag der Betriebe wirklich gelebt?

Ja, die von Ihnen erwähnte Individualität ist eine unserer Stärken. Es gibt zum Beispiel keine Vorschrift darüber, wie viel Duschgel im Badezimmer präsentiert werden soll. Bei anderen Hotelkooperationen würde man da schon die Richtlinien verletzen. Bei Relais & Châteaux gilt der gesunde Menschenverstand. Wir stellen Individualität vor Standardisierung.

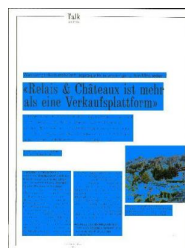
Sprechen wir noch kurz über das im Frühjahr neu lancierte Loyalitätsprogramm.

Über das Programm lernen wir unsere Gäste noch besser kennen. Nur ein Beispiel: Die abreisenden Gäste erhalten einen Gutschein, der in einem anderen Relais & Châteaux-Betrieb in der Schweiz eingelöst werden kann. So vermitteln wir uns gegenseitig Gäste und kommuniziere-



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 46.0

Referenz: 74575026
Ausschnitt Seite: 10/13

Lenkerhof

ren zusätzlich über die Marke. Die Idee stammt aus dem Sales-Club, wo alle Sales Manager der Schweizer Relais & Châteaux-Häuser vereinigt sind.

Sprechen wir zum Schluss noch kurz über den «Lenkerhof». Sie haben weitere grosse Pläne und Projekte angekündigt ...

In diesem Frühling haben wir den grössten Umbau seit der Wiedereröffnung des Hotels durchgeführt. Schwerpunkt war die Renovierung und Neugestaltung der Zimmer. Zudem wurden die öffentlichen Räume teilweise umgebaut und die Lifte ersetzt. Mittelfristig ist es unser Ziel, aus dem «Lenkerhof» einen Ganzjahresbetrieb zu machen. Momentan sind wir dabei, mit einer Anpassung der Überbauungsordnung Entwicklungspotenzial zu schaffen. Wir wollen den Resort-Charakter weiter ausbauen und die Infrastruktur auf zukünftige Entwicklungen und Herausforderungen ausrichten. Geplant ist auch eine Erweiterung des Spa-Bereichs.

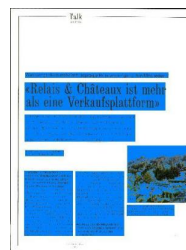
Die Schweizer Mitglieder

Deutschschweiz und Tessin: Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa, Arosa, Boutiquehotel Restaurant Krone, Regensberg, Castello del Sole, Ascona, Chalet Hotel Schönegg, Zermatt, Chasa Montana, Samnaun, Hotel Walther, Pontresina, In Lain Hotel Cadonau, Brail, Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk, Mammertsberg, Freidorf, Palais, Bad Ragaz, Schlosshotel Chastè, Tarasp, Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Lugano, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg, Grand Hotel Walliserhof, Saas Fee.

Romandie: Auberge du Lion d'Or, Cologny, Beau-Rivage Hotel, Neuchâtel, Domaine de Châteauvieux, Satigny, Georges Wenger Restaurant & Hôtel, Le Noirmont, Grand Hôtel du Lac, Vevey, Hostellerie Du Pas de L'Ours, Crans-Montana, Hôtel de la Cigogne, Genf, Hôtel Les Sources des Alpes, Leukerbad (bis 2019), Hôtel Victoria, Glion-sur-Montreux, Le Chalet d'Adrien, Verbier, Restaurant Le Cerf, Cossonay-Ville, Restaurant Le Pont de Brent, Brent.

Liechtenstein: Park Hotel Sonnenhof, Vaduz.

RELAIS & CHÂTEAUX



Bienen, Fische, Slow Food

Im Sinne der «Vision einer besseren Welt durch Kultur, Gastronomie und Biodiversität» setzt sich Relais & Châteaux für folgende Projekte ein:

- Schutz der Bienen: Relais & Châteaux produziert Honig in allen Relais & Châteaux-Häusern auf der ganzen Welt.
- Einsatz gegen Elektrofischerei in Europa: Zusammen mit Bloom Association wurde dem Europäischen Parlament eine Petition zum Erhalt von Fischereiresourcen übergeben.
- Erhalt der Biodiversität der Meere: Anlässlich der World Oceans Days der UNO zollt Relais & Châteaux auch den Meeren Tribut.
- Kooperation mit Slow Food: Relais & Châteaux engagiert sich gemeinsam mit Slow Food für gutes, reines und fair produziertes Essen.

RELAIS & CHÂTEAUX

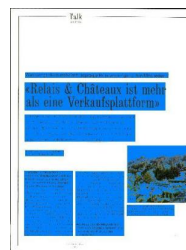
10

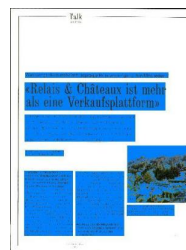


10 Chalet Hotel
Schönegg Zermatt.
11 Chastè Tarasp.
12 Hotel Krone
Regensburg.

«Individualität ist
eine unserer Stärken.
Wir stellen sie vor
Standardisierung.»

JAN STILLER





Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 12
Fläche: 455'846 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 46.0

Referenz: 74575026
Ausschnitt Seite: 13/13

Lenkerhof



13

13 Palais Bad Ragaz.
14 Hotel Chalet d'Adrien.



14



Renovation

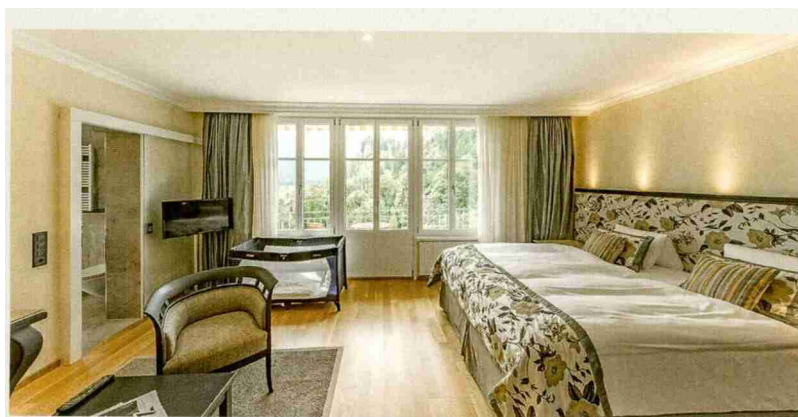
Pünktlich zur Sommersaison wurde das neu renovierte Lenkerhof Gourmet Spa Resort nach dem aufwendigsten Umbau in seiner Geschichte wiedereröffnet. In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus diverse alte Fenster ersetzt und Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Die drei neuen De-Luxe-Junior-Suiten, sechs Premium-Doppelzimmer und drei kleinere Einzelzimmer mit Verbindungstüren verfügen neu über Parkettfußböden, schallisolierte Türen sowie moderne Badezimmer mit Tageslicht und Regendusche. Die Zimmer wurden heller und offener gestaltet und mit Sofas aus-

gestattet. Sämtliche Balkone und Terrassen wie auch das Restaurant wurden neu bestuhlt.

Parallel dazu wurde der über 200-jährige Hotelteil an die jüngsten ökologischen Standards angepasst. Dazu gehören unter anderem neue Fenster und öffentliche rollstuhlgängige Toiletten. «Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen «Lenkerhofs» beginnt eine neue Ära», sagt Direktor Jan Stiller.

Die nächste Expansionsetappe wird den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 Serviced Apartments beinhalten. Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und zur Skipiste bieten.

LENKERHOF RESORT





Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 4
Fläche: 5'767 mm²



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

Referenz: 74575326
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof



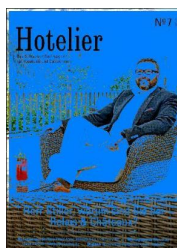
Hotelier-Talk

Jan Stiller: «Ich führe das jugendlichste Luxushaus in den Bergen»



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'484
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 1
Fläche: 59'849 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 6.0

Referenz: 74575359
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

N^o7 2019

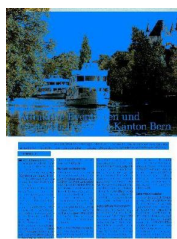
Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin
für Hotellerie und Gastronomie

Jan Stiller («Lenkerhof») ist Delegationsvorsitzender von Relais & Châteaux Schweiz

Herr Stiller, warum sind Sie bei Relais & Châteaux?

Hotelketten: So expandieren Accor, Marriott & Co. in der Schweiz | **Management:** Warum die Marke auch für Privathotels wichtig ist | **Digital:** Sprechen Sie «Influencer», liebe Hoteliers?



Attraktive Eventideen und versteckte Perlen im Kanton Bern

KANTON BERN Tagen im Bernbiet offeriert vielfältige Erlebnisse, führt auf Entdeckungsreisen sowie genussreiche Höhenflüge. Neben den Trendspots kann man auch etwas abseits auf attraktive Eventideen stossen.

VON **ROBERT WILDI**

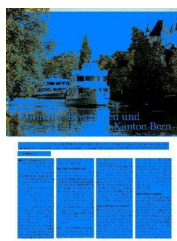
■ Wer an Tagungen und Events in der Region Bern denkt, kommt an Interlaken nicht vorbei. Umgeben von Thuner- und Brienersee sowie dem Gebirgsdreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau ist hier ein Naturambiente gegeben, das wie aus dem Bilderbuch gemalt daherkommt.

Kein Wunder, finden nicht nur globale Touristenströme seit vielen Jahren den Weg ausgerechnet hierher. Interlaken und Umgebung haben sich auch für Reisende mit

Aktenkoffer sowie Event- und Seminarveranstalter zum Hotspot gemauert. Dank der Vielfalt der Natur und den sich damit ergebenden Möglichkeiten spricht man heute sogar von der «Adventure-Hauptstadt Europas». Das Angebot ist breit, wovon neben den Ferienreisenden eben auch Kongress- und Eventgäste profitieren. Es steht ihnen eine grosse Auswahl an Rahmenprogrammen und Erlebnissen direkt vor ihrem «Event-lokal» zur Verfügung.

Taxiboot und Heidi-Foto

«Wir können bei Anfragen in der Tat ein breites und attraktives Angebot für Gruppen bereithalten», bestätigt Christoph Leibundgut, Sprecher bei Interlaken Tourismus. Neuere Angebote seien zum Beispiel die Donna Anna, ein venezianisches Taxiboot, das auf dem Brienersee attraktive Rundfahrten anbietet. Witzige Angebote offeriert unter anderem auch Heidi Foto-Chalet, ein modern einge-



richtetes Fotostudio mitten in Interlaken, wo ganze Gruppen witzige Fun-Foto-Sessions mit allen erdenklichen Utensilien inszenieren können.

Foxtrail und Schlossromantik

Dazu bietet Interlaken auch eine ganze Reihe von speziellen Eventlokalitäten, die von der Fischerhütte über ein Gewächshaus, vom Schiessstand über ein Blockhaus oder von einer Kulturgarage bis zum Forsthaus und noch viel weiter reichen. Die Tagungs- und Eventregion Interlaken reicht von Thun bis Brienz und beheimatet auch bedeutende Veranstaltungen wie das Swiss Economic Forum, das Alpensymposium Interlaken oder das Politforum Thun. «Allein dies ist ein deutlicher Indikator für die Beliebtheit der Region als Kongressstandort», so Leibundgut.

Höhenluft und Wasserspass

Dank den drei Elementen Berge, See und Stadt seien auch die Möglichkeiten für Rahmenprogramme am Thunersee sehr vielseitig, sagt Nathalie Hägler, Produktmanagerin MICE bei Thun-Thunersee Tourismus. «Die drei Ausflugsberge Niesen, Niederhorn und Stockhorn bieten auch Räume für Sitzungen, Seminare oder Bankette.» So lasse sich das Meeting ideal mit einem Rahmenprogramm in Höhenluft kombinieren. Auf dem Wasser könne man entweder eine klassische Schifffahrt der BLS geniessen, den Kopf nach dem Seminar auf einem Segelboot durchlüften, im Kanu oder auf dem «Stand Up Paddle» gleich selbst paddeln.

Geheimtipps inklusive

Für Abwechslung und Entspan-

nung Sorge sicher auch ein Besuch der faszinierenden Beatushöhlen. Fürs spannende und unkomplizierte Stadterlebnis sorgen diverse Stadtführungen durch Thun oder ein «Foxtrail». Es gebe auch viele kleine Geheimtipps zu entdecken, welche nicht in vielen Broschüren aufgeführt seien, sich aber auch gut als Rahmenprogramm eignen. «Zum Beispiel ein Besuch mit Apéro im Heimat- und Rebbau-museum Spiez oder eine Bierdegustation in der Brauerei Old School in Faulensee.»

Hochzeit gefällig?

Rund um den Thunersee habe es ausserdem professionelle Seminarhotels mit einem zeitgemässen Angebot für Meetings, Seminare und Events sowie einer ausgeprägten Dienstleistungsqualität. «Beliebt ist die Region beispielsweise auch für Hochzeiten», so Hägler. Ebenfalls sehr wichtig sind die fünf einzigartigen Thunersee-Schlösser, die ebenfalls Seminar- und Gruppenangebote bereithalten. «Thun ist eine authentische Kleinstadt und umgeben von inspirierender Natur, damit grenzt sie sich als MICE-Destination klar von Grossstädten ab.»

Klein und fein

Auch in der Region Gstaad-Saannenland wird das MICE-Segment zunehmend wichtiger, wie die Expertin Eliane Zürcher der Gstaad Marketing AG sagt. «Wir sehen noch viel Potenzial, vor allem zur Belebung der Nebensaisons.» Da Gstaad nur über wenige grosse

Hotels verfüge, eigne sich die Destination eher für kleine, aber feine Anlässe. Umso vielfältiger gestalten sich die buchbaren Rahmen-

programme. «Zu erwähnen sind sicherlich unsere lokalen Partner Alpinzentrum und Experience, welche Profis in der Organisation von Rahmenprogrammen und ganzen Events sind.»

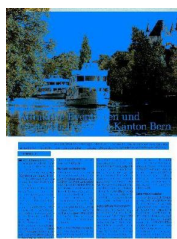
Jodel-Workshop gefällig?

Gstaad biete viele Möglichkeiten vor allem im Outdoor-Bereich. Traditionen spielten allgemein eine wichtige Rolle in der Destination. Das widerspiegeln sich auch in den Aktivitäten. «Es können beispielsweise Scherenschnittkurse oder Jodel-Workshops gebucht werden. Sehr beliebt sind auch Lawinenrettungsübungen oder Brückenbauen als Teambuilding-Events», zählt Eliane Zürcher auf. Als Locations bieten sich dafür Bergrestaurants oder Alphütten an. «Natürlich in Kombination mit unseren verschiedenen, teilweise auch luxuriösen und prestigeträchtigen MICE-Hotels.»

Willkommen im «DenkTank»

Die Hotellerie im gesamten Berner Umland verfügt über eine recht hohe Dichte an Betrieben mit solid ausgebauten Event- und Meeting-Infrastrukturen. Dazu gehören auch Häuser, die vor allem als Ferienhotels bekannt sind.

Etwa der Lenkerhof, der schon im Jahr 2002 einen speziellen Trakt nur mit Tagungsräumen angebaut hat. Der «DenkTank» sei in den vergangenen Jahren laufend ausgebaut und aufgewertet worden, sagt Hoteldirektor Jan Stiller. «So haben wir beispielsweise 2017 ein komplett neues Technischequipment mit grossen Bildschirmen und modernen Beamern installiert.» Exklusiv sei vor allem die grandiose Aussicht von den Event-



räumlichkeiten auf den Wildstrubel.

Schneegolf und Helikopterflug

Für die Gestaltung der Rahmenprogramme arbeitet der Lenkerhof häufig mit Lenk Sport & Events zusammen. «Von der Besichtigung einer Simmentaler Bierbraumanufaktur über geführte Skitouren bis hin zu Schneegolf oder einem Besuch im Adventure-Park Rufeli (Seilpark) haben wir für jeden Eventkunden das Passende dabei. Auch Schlittenbauen, Segway-Fahrten oder Helikopterflüge können wir problemlos organisieren», so Stiller.

Tavolata und Töfflitour

Diverse Eventmöglichkeiten gibt es auch im Emmental. Als einzigartiger und inspirierender Ort für Tagungen unterschiedlichster Ausprägungen gilt das Schloss Hünigen in Konolfingen. Das Haus aus dem 16. Jahrhundert bietet mit einem Mix aus modernsten Tagungsräumen und -equipments in historischen Gemäuern eine ganz spezielle Atmosphäre. «Wir offerieren breit gefächerte Möglichkeiten für jeden Event und sind mit unserem Schlosspark besonders auch für Trauungen und Aperitifs sehr beliebt», sagt die Sales- und Marketingleiterin Sarah Tschanz. Auch sei das Schlosshotel Hünigen ein Ort, wo Firmen und Organisationen die Ruhe für ungestörtes Arbeiten finden. «Bereits bei der Durchquerung der Allee be-

merkt man die ruhige und inspirierende Atmosphäre unseres ehrwürdigen Gebäudes.»

Gleichwohl ist auch für an- und aufregende Rahmenprogramme gesorgt. Von einer Töffli-Tour in der Region Emmental bis zum Bogenschiessen im Schlosspark bietet das Schloss Hünigen ganz verschiedene Möglichkeiten. «Auch das gemeinsame Nachtessen kann bei uns zum Rahmenprogramm werden – zum Beispiel mit einer Tavolata im Schlosskeller, wobei man sich gegenseitig den Wein einschenkt und italienische Klassiker genießt.»

Mitten in der Natur

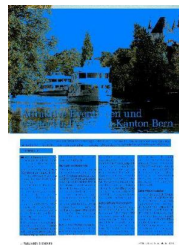
Ebenfalls einen hervorragenden Ruf bei Eventgästen genießt das mitten in der Natur gelegene Waldhotel Doldenhorn in Kandersteg. Als Mitglied der Kette Relais Châteaux bietet es eine hochwertige Küche sowie breit gefächerte Möglichkeiten für ausgefallene Rahmenprogramme. «Vom Besuch des Tropenhauses in Frutigen, der Besichtigung einer Käserei auf der Allmenalp oder Fischzuchtführung am Blausee bis zu historischen Dorfführungen oder einer rasanten Fahrt auf der Rodelbahn Oeschinensee können unsere Gäste aus einer breiten Palette auswählen», so der Gastgeber René Maeder.

Es muss also nicht zwingend Interlaken oder der Thunersee sein. Die Eventregion Bernbiet hat viel zu bieten, ausser Langeweile. ■

**Donna Anna, ein venezianisches
Taxiboot, bietet auf dem Brienersee
attraktive Rundfahrten an. ↓**



© Mike Kaufmann



Seite: 12
Fläche: 205'056 mm²

Auftrag: 1078634 Referenz: 74612588
AEV (in Tsd. CHF): 21.5 Ausschnitt Seite: 4/6



Heidis Foto-Chalet, mitten in Interlaken, bietet Fun-Foto-Sessions.



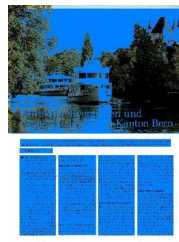
Das Deltapark Resort in Thun



Thun im Frühling

Der Lenkerhof ist kein Geheimtipp mehr. →





BUSINESS-MEETINGS MIT LIFE-BALANCE

Das Deltapark Resort in Thun verbindet die Themen Events, Erholung und Gesundheit wie kaum ein zweiter Betrieb in der Region Bern. Hoteldirektor Mirco Plozza erklärt, weshalb die Kombination bei Unternehmen noch Erklärungsbedarf hat und wie eine ehemalige Olympiasiegerin dabei mithilft.

INTERVIEW: **ROBERT WILDI**

MK Herr Plozza, das Deltapark Resort ist eigentlich ein Medical-Wellness-Hotel. Weshalb positionieren Sie sich auch im Tagungs- und Eventbereich?

MIRCO PLOZZA Wir waren schon bei der Konzipierung des Deltaparks sehr interessiert an «Business»-Themen wie betrieblicher Gesundheitsförderung, Stressreduktion bei der Arbeit, Burn-out-Prävention und Life-Balance. Unser Angebot beinhaltet also auch Elemente für Firmen und Führungspersonen. Ein Konzept, wo Arbeit und Entspannung zusammenkommen, ergibt zudem aus unserer Sicht viel Sinn. Die zwei Gästesegmente ergänzen sich saisonal und von den Wochentagen her ideal.

MK Womit können Sie sich im Vergleich zu anderen Tagungshotels abheben?

PLOZZA Wir sind sehr zentral in der Schweiz gelegen und somit aus fast allen Landesteilen gut erreichbar. Trotzdem ist unser Vitalresort ruhig und ländlich gelegen. Für produktive Seminare ist unsere Resort-Umgebung mit Park und Naturschutzgebieten, Sport- und Wellnessangeboten der perfekte Nährboden. Gerade weil wir eben nicht wie ein klassisches Business-Hotel daher kommen, sind die Seminar-

teilnehmer gerne bei uns. Hier kommt eben Abschalten und Arbeiten zusammen. Was wir selbst oft vergessen, aber für viele Seminare enorm wichtig ist: Wir haben genug und günstige Parkplätze direkt vor dem Haus.

MK Die Ex-Snowboard-Olympiasiegerin Tanja Frieden geht bei Ihnen im Hotel ein und aus. Wie kam dies?

PLOZZA Die Zusammenarbeit mit Frau Frieden besteht schon seit dem ersten Tag des Deltaparks. Sie hat ihr Büro in unseren Räumlichkeiten und ist neben Kooperationspartnerin auch Botschafterin des Deltaparks. Wir tauschen uns regelmässig aus – auch über Teamentwicklungsthemen innerhalb des Deltaparks.

MK Tanja Frieden gibt vor Ort Seminare, die oft bis auf den letzten Platz ausgebucht sind. Weshalb sind diese Events so begehrt?

PLOZZA Tanja arbeitet auf eine sehr persönliche und engagierte Art und Weise. Für eine Sportgrösse ist sie unglaublich zugänglich und kollegial. Das kommt bei den Leuten sehr gut an. Zudem präsentiert sie sehr gut und bearbeitet für Firmen relevante Themen. All diese Faktoren kombiniert machen sie zu einer aussergewöhnlichen

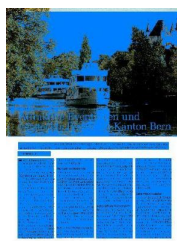
Person und Geschäftsfrau.

MK Gibt es auch Tagungs- und Eventgruppen, die im Deltapark echte Mehrwerte in Sachen Gesundheit, Food etc. suchen?

PLOZZA Diese sind, offen zugegeben, noch eher selten. Oft wird das Thema Gesundheit von den Firmen noch als Thema gesehen, dem man sich «ja eigentlich» auch noch widmen sollte. Wirklich integrierte, konstant laufende Seminare für Betriebliches Gesundheitsmanagement sind bei uns darum noch die Ausnahme. Aber das kommt schon. Der Markt muss uns ja erst kennenlernen und das braucht halt immer ein paar Jahre.

MK Was bietet das Deltapark im Bereich Rahmenprogramme?

PLOZZA Ein weiterer Kooperationspartner auf unserem Gelände bietet Rahmenprogramme im Bereich Teambuilding an, aber auch Sport- und Fun-Aktivitäten. Unsere Lage in der Natur, direkt am See, bietet hier unzählige Möglichkeiten. Übrigens auch im Winter. Wir sind laufend dabei, die Kooperationen und Schnittstellen mit unseren touristischen Leistungsträgern, zum Beispiel Schifffahrt, Niesen- und Stockhornbahnen, lokalen Sportclubs wie Wacker Thun und dem FC Thun oder auch dem Golfclub Thunersee,



zu stärken und auszubauen. Diesen Sommer haben wir den Fokus auf das Thema Golf und die Schifffahrt gelegt.

MK Welche weiteren Pläne haben Sie, um das Segment Tagungen und Events auszubauen?

PLOZZA Wie schon erwähnt,

möchten wir den Bereich Gesundheit und Bewegung bei den Seminaren noch stärker erlebbar machen. Ein Projekt hierzu ist die Umnutzung eines bestehenden Raumes in einen «vitalen» Seminarraum. Das Projekt ist aber erst in der Anfangsphase. Mehr dazu im Herbst 2019. ■



Hoteldirektor
Deltapark,
Mirco Plozza



Ex-Snowboard-Olympiasiegerin Tanja Frieden gibt Seminare im Deltapark.