

Artikelempfehlungen

27.07.2024

Avenue ID: 329
Artikel: 15
Folgeseiten: 53

Lenkerhof

| | | | |
|---|------------|---|----|
|  | 01.08.2021 | Bilanz Die Magie der Gastlichkeit | 01 |
|  | 06.08.2021 | falstaff.com / Falstaff Magazin Online Nicolas Feuillatte und Stefan Lu¨nse – eine exzellente Verbindung | 06 |
|  | 12.08.2021 | hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Die Cuvée Palmes d’Or machte alle glücklich | 11 |
|  | 17.08.2021 | hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Leckerbissen vom Schweizer Lamm | 19 |
|  | 17.08.2021 | hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Die Cuvée Palmes d’Or machte alle glücklich | 24 |
|  | 18.08.2021 | landfreund.ch / Landfreund Online Die Finalisten sind bekannt | 29 |
|  | 18.08.2021 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung Die Cuvée Palmes d’Or machte alle glücklich | 30 |
|  | 18.08.2021 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung Leckerbissen vom Schweizer Lamm | 33 |
|  | 18.08.2021 | Hôtellerie et Gastronomie Hebdo Délices à base d’agneau suisse | 37 |
|  | 25.08.2021 | weltwoche.ch / Die Weltwoche Online «Bring your own house» | 41 |
|  | 26.08.2021 | Die Weltwoche «Bring your own house» | 44 |
|  | 27.08.2021 | blick.ch / Blick Online Wellness-Weekends für jeden Geschmack | 48 |
|  | 28.08.2021 | gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE Zu gewinnen: Family-Weekend im «Lenkerhof»! | 52 |
|  | 29.08.2021 | schweizer-illustrierte.ch / Schweizer Illustrierte Online Wellness-Weekends für jeden Geschmack | 55 |

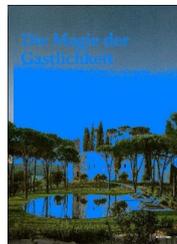
Lenkerhof



30.08.2021

thechicadvocate.com / The Chic Advocate

Wohlfühlwochenende im Lenkerhof Spa & Gourmet Resort



Die Magie der Gastlichkeit

Die Sterne am Hotelhimmel bieten heute Integrität statt Exzess. Die Macher verstehen sich als gute Geister des Hauses und wollen vor allem eins: ihren Gästen Wohlbehagen schenken. Das 25. BILANZ-Hotel-Ranking.

von CLAUD SCHWEITZER





Wir tasten uns allmählich aus der Pandemie heraus, die Perspektiven weiten sich endlich wieder, und umso mehr suchen wir Orte mit Seele und Charakter, verkörpert durch gastorientierte Menschen wie Robin Hutson. Fragt man den englischen Hotelunternehmer, was die Magie seiner kleinen Hotelgruppe The Pig ausmache, antwortet er: «Es ist denkbar einfach - just be nice.» Entscheidend sei der menschliche Faktor - unter Mitarbeitenden, in Bezug auf die Gäste. «Wer denkt, es gehe lediglich um exquisite Hotelanlagen, hat das Wesentliche nicht begriffen. Ein Hotel muss heute die Werte der Betreiber widerspiegeln, eine Haltung vertreten.» Willkommen beim 25. Hotel-Ranking der BILANZ.

Robin Hutson hat sich zusammen mit seiner Ehefrau Judy, welche für die Interieurs verantwortlich zeichnet, auf die Umwandlung von maroden Landsitzen in zauberhafte Hotels spezialisiert. Jüngster und siebter Spross der langsam wachsenden Hotelfamilie ist The Pig at Harlyn Bay in Cornwall: stimmig, entspannt und liebevoll geführt wie die sechs Geschwisterbetriebe - mit heiterer Landlustromantik, riesigem Küchengarten und nachhaltiger Kulinarik. Alles zu überschaubaren Preisen (ab rund 250 Franken).



The Pig versinnbildlicht einen ersten Trend im aktuellen Ranking: die Sehnsucht nach dem Echten und Ehrlichen. In einer Welt von Fake News und klischeehaft polierten Instagram-Erlebnissen trachten heute viele Reisende nach Zufluchtsorten, die das Gefühl von ungekünstelter Authentizität und familiärer Gastlichkeit aufkommen lassen. Solche Hotels haben alles, was das Geniesserherz braucht, aber nichts Unsinniges darüber hinaus.

Wie liesse es sich anders erklären, dass lokal verwurzelte, von passionierten Eigentümern beseelte Häuser wie das San Luis ob Meran, die Adler Lodge Alpe in den Dolomiten, das Hotel Walther in Pontresina oder das Parkhotel Bellevue in Adelboden während der geöffneten Pandemienmonate kaum je ein Zimmer freihatten und sich teilweise sogar den grossen Buchungsportalen erfolgreich verweigern können? «Je anonymer und unbeständiger die Welt wird, desto wichtiger wird es für uns Hoteliers, den Gästen





ein Gefühl des Aufgehobenseins zu vermitteln und ihnen zugleich den Erlebnisraum der ganzen Region optimal erfahrbar zu machen», sagt Christian Hoefliger-von Siebenthal, der zusammen mit seiner Frau Brigitte das bezaubernde Romantik Hotel Hornberg im Saanenland führt.

Zum Anspruch des Echten gehört heute auch ein gewisses Verantwortungsgefühl der Reisenden. Viele hinterfragen aktiv die Destinationen ihrer Wahl, wollen langsamer unterwegs sein und vor allem nicht zu den allgegenwärtigen Problemen beitragen: Übertourismus, Klimawandel, unfairen Arbeitsbedingungen.

Die Pandemie hat das grüne Denken ordentlich befeuert. Hotels und ganze Tourismusgebiete werden neu durchdacht. Nicht zuletzt, weil die Generationen Y und Z nachrücken. Sie sind die Gäste der Zukunft, und bei diesen steht das Megathema Klima ganz oben auf der Agenda. Mit einer gezielten Auslese minimieren sie ihren ökologischen Fussabdruck und unterstützen kompromisslos jene Hotels, die nicht nur ein einzigartiges Gesamterlebnis bieten, sondern auch eine mustergültige Ökobilanz.

Dabei wird plattes «Greenwashing» rasch durchschaut. «Es gibt eine Menge Schall und Rauch in der Branche», sagt Nachson Mimran, Inhaber des Alpina Gstaad. «Nachhaltige Konzepte sind für Hotels kein nettes Add-on mehr, sondern ein absolutes Must-have.» So war das Alpina das erste Luxushotel der Schweiz, das auf plastikfreie Badezimmer-Amenities setzte und auch in kulinarischer Hinsicht den Weg wies, was «Going Green» heute bedeuten kann. Für den entspannt auftretenden, doch in der Sache entschlossenen 33-jährigen gehört ethisch und ökologisch korrektes Handeln zum Lebensglück. ▶

ADLER LODGE ALPE

Die Zuflucht in fabelhafter Dolomiten-Szenerie bietet entspannten Luxus von jener Klasse, die kein Blendwerk nötig hat. (1.).

THE PIG AT HARLYN BAY

Die kleine britische Hotelgruppe lebt von der Sehnsucht nach dem Echten und der Gastfreundschaft der Betreiber (r.).

HOTEL WALTHER

Die Gastgeberfamilie Walther des familiären Berghotels in Pontresina hatte auch zu Corona-Zeiten das Haus voll – dank ihrer Authentizität (o.).



Beste Ferienhotels der Schweiz 2021

Naturnähe, viel Platz und Alternativen vor Ort – darauf kommt es den Reisenden heute an. Zugleich ist das Bewusstsein für Hotels geschärft, die ernsthaft auf Wellbeing und Nachhaltigkeit setzen. Gstaad und Ascona geben den Ton an.

| Rang | | BILANZ- | | Hotel, Ort |
|------|------|---------|--|--|
| 2021 | 2020 | Punkte* | | |
| 1 | 4 | 97,6 | | The Alpina Gstaad, Gstaad |
| 2 | 1 | 97,5 | | Castello del Sole, Ascona |
| 3 | 2 | 97,4 | | Gstaad Palace, Gstaad |
| 4 | 8 | 97,1 | | Eden Roc, Ascona |
| 5 | 3 | 97,0 | | Park Hotel Vitznau, Vitznau |
| 6 | 7 | 96,7 | | Riffelalp Resort 2222m, Zermatt |
| 7 | 9 | 96,6 | | Grand Hotel Kronenhof, Pontresina |
| 8 | 12 | 96,5 | | Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz |
| 9 | 6 | 96,4 | | Tschuggen Grand Hotel, Arosa |
| 10 | 5 | 96,3 | | Suvretta House, St. Moritz |
| 11 | 11 | 96,2 | | The Chedi Andermatt, Andermatt |
| 12 | 10 | 96,1 | | The Omnia Mountain Lodge, Zermatt |
| 13 | 14 | 96,0 | | Kulm Hotel St. Moritz, St. Moritz |
| 14 | 16 | 95,5 | | Le Grand Bellevue, Gstaad |
| 15 | 19 | 95,4 | | Giardino Ascona, Ascona |
| 16 | 17 | 94,7 | | Lenkerhof, Lenk |
| 17 | neu | 94,3 | | Chenot Palace Weggis, Weggis |
| 18 | 21 | 94,2 | | Bürgenstock Resort, Obbürgen |
| 19 | 20 | 92,8 | | Bellevue Parkhotel & Spa, Adelboden |
| 20 | 23 | 92,7 | | Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser ob Gstaad |

Beste Ferienhotels in Europa 2021

Rückzugsoasen in den Bergen, an den Küsten und in ländlicher Abgeschiedenheit stehen hoch im Kurs, genauso wie das Versprechen auf intelligenten Luxus und verantwortungsbewusste Gastlichkeit.

| Rang | | BILANZ- | | Hotel, Ort |
|------|------|---------|--|--|
| 2021 | 2020 | Punkte* | | |
| 1 | 1 | 98,3 | | Schloss Elmau, Elmau/Bayern |
| 2 | 4 | 98,2 | | Hôtel du Cap-Eden-Roc, Cap d'Antibes / Côte d'Azur |
| 3 | 5 | 98,1 | | Villa La Coste, Le Puy-Sainte-Réparate / Luberon |
| 4 | 3 | 97,9 | | Heckfield Place, Hook/Hampshire |
| 5 | 2 | 97,8 | | Villa Feltrinelli, Gargnano/Gardasee |
| 6 | 11 | 97,4 | | La Réserve Ramatuelle, Ramatuelle/Saint-Tropez |
| 7 | 10 | 97,3 | | Il San Pietro di Positano, Positano/Amalfitana |
| 8 | 9 | 97,1 | | Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Saint-Jean-Cap-Ferrat / Côte d'Azur |
| 9 | 12 | 96,9 | | San Luis, Hafing bei Meran / Südtirol |
| 10 | neu | 96,8 | | Castello di Reschio, Lisciano Niccone / Umbrien |
| 11 | 8 | 96,7 | | Belmond Hotel Splendido, Portofino/Ligurien |
| 12 | 17 | 96,6 | | Adler Lodge Alpe, Seiser Alm / Südtirol |
| 13 | 15 | 96,5 | | Lanserhof Tegernsee, Marienstein/Bayern |
| 14 | 18 | 96,3 | | Gidleigh Park, Chagford/Devon |
| 15 | 7 | 96,2 | | Domaine des Etangs, Massignac/Charente |
| 16 | 23 | 96,1 | | Ballyfin, County Laois / Irland |
| 17 | neu | 95,9 | | Six Senses Ibiza, Ibiza |
| 18 | 31 | 95,8 | | Severins Sylt, Keitum/Sylt |
| 19 | neu | 95,7 | | The Pig at Combe, Gittisham/Devon |
| 20 | 21 | 95,6 | | Il Pellicano, Porte Ercole / Toskana |

Das 100-Punkte-Bewertungsschema:

Hotels mit 70–79 BILANZ-Punkten sind guter Durchschnitt, mit 80–89 Punkten überdurchschnittlich bis sehr gut, mit 90–95 Punkten hervorragend und mit 96–100 Punkten Weltklasse. Das vollständige Hotel-Ranking mit den weiteren Rängen finden Sie unter www.bilanz.ch/hotelranking



Champagner

Nicolas Feuillatte und Stefan Lu nse – eine exzellente Verbindung



Mit Nicolas Feuillatte wird der Moment zum Genuss

© Shutterstock

Nicolas Feuillatte und Stefan Lu nse – eine exzellente Verbindung

Der Champagner aus dem Hause Nicolas Feuillatte hat die Welt im Sturm erobert und verfeinert feinste Rezepte als edler Begleiter und raffiniert sie ebenso als erlesene Zutat. Advertorial

06. August 2021

Champagner Hotel Koch Restaurant

Der Erfolg von Champagne Nicolas Feuillatte verdankt sich den Ideen und dem Mut visionärer Persönlichkeiten, angefangen mit dem Zusammentreffen zweier aussergewöhnlicher Männer: Nicolas Feuillatte, dem smarten Geschäftsmann und Gründer der gleichnamigen Champagnermarke, sowie Henri Macquart, dem engagierten Gewerkschafter und Gründer des Centre Vinicole de la Champagne. Ihnen folgen bald treue Mitstreiter mit derselben Begeisterung für die Idee, so vielen Menschen wie möglich Zugang zu einem so erlesenen Produkt wie dem Champagner zu gewähren.



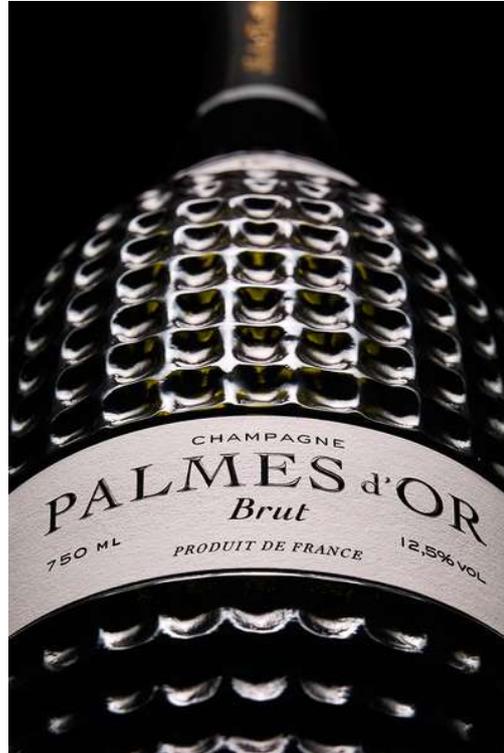
Web Ansicht



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

Referenz: 81448810
Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof



Palmes d'Or – der Champagner als Kunstwerk



Palmes d'Or Brut ist die Prestige-Cuvée des Hauses Nicolas Feuillatte . Immer ein Jahrgangschampagner vermählt sie subtil die zahllosen feinsten Facetten, die sich im Laufe der Jahre von eher fruchtigen Aromen zu den charakteristischen edlen Reifennoten des langen Hefelagers entfalten. Ein wunderbarer Champagner der all das, was man sich an einem erlesenen Tropfen wünschen kann, vereint und mit seiner grossartigen Perlage überzeugt.

Stefan Lünse & Palmes d'Or Brut

Aber auch in Kombination mit erlesenen Speisen eignet sich der Palmes d'Or Brut ganz ausgezeichnet und macht mit seiner feinen Struktur, jedes Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus. Starkoch Stefan Lünse und Küchenchef im «Lenkerhof gourmet spa resort» ist von den edlen Geschmacksnuancen des Palmes d'Or Brut immer wieder neu bezaubert und hat ein kreatives und herrliches Rezept entworfen.



Foto beige stellt

Hier geht es zum Rezept:

Stefan Lünse kocht im «Lenkerhof gourmet spa resort»

Die Kombination von Nostalgie und Moderne ist allgegenwärtig. Erstklassiger Service in gelassener Atmosphäre, Naturerlebnisse direkt vor der Haustür: Das «Lenkerhof gourmet spa resort» ist nicht nur das jugendlichste Fünf-Sterne-Superior-Hotel in der beliebten Schweizer Ferienregion Simmental im Berner Oberland – sondern auch eines der schicksten und individuellsten. Und trotzdem eines der entspanntesten.



Stefan Lünse in seinem Element

Foto beige stellt

In der Schweiz, im Berner Oberland, ist Stefan Lünse auch endlich angekommen und kocht dort die aussergewöhnlichsten Gerichte und Kreationen im Restaurant «Spettacolo» im Lenkerhof. Lünse hat eine einzigartige Leidenschaft für regionale Produkte, die aus der Schweiz kommen: Fleisch, Käse – und alles, das im Wald und auf der Wiese wächst. «Ich gehe im Herbst sehr gerne in den Wald und sammle Pilze», sagt Lünse. Und den Kräutergarten im Lenkerhof hat er auch noch deutlich erweitert.

In seiner Küche besinnt er sich gern auf das Handwerk, die klassischen Methoden. «Für Molekularküche bin ich der Falsche». Für das, was er «freestyle cooking» nennt, also das stetige Ausprobieren neuer Kombinationen der Zutaten, Kräuter und Gewürze – dafür ist der gebürtige Deutsche durchaus der Richtige und überrascht seine Gäste immer wieder auf ein Neues.



© Thibault Jouvent

Beste Vereinigung

Natürlich wird auch im Lenkerhof der edle Campagner aus dem Hause Nicolas Feuillatte kredenzt und seine herrlichen Aromen fließen auch des öfteren in die Küche von Stefan Lünse ein. Denn, wie gesagt: Nicolas Feuillatte und Stefan Lünse ergibt eine exzellente Verbindung.

Info

Mehr zu den aussergewöhnlichen Palmes d'Or Champagner-Variationen aus dem Hause Nicolas Feuillatte finden Sie unter world.nicolas-feuillatte.com



Die Cuvée Palmes d'Or machte alle glücklich

Der Wildstrubel bei Lenk im Berner Oberland war eine zu hohe Barriere, als dass alle Wolken hätten abziehen können. Doch Heike Schmidt und Jan Stiller, die Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, freuten sich, dass die Soirée Palmes d'Or bei angenehmer Temperatur in ihrem Garten stattfinden konnte.

12. Aug. 2021, (gab)

«Wir sind glücklich, dass endlich wieder Anlässe stattfinden dürfen», sagte Heike Schmidt. Zunehmend entspannt, gab sich Marc Rohrbach, der Direktor von Champagne Nicolas Feuillate Schweiz. Denn alles lief nach seinem Plan. So wurde zum Aperitif «Brut Réserve Exclusive» aus der Magnumflasche ausgeschenkt. Dazu gab es Rauchlachs in Variationen von Dyhrberg. Dyhrberg Geschäftsführer Peter Hirschi durfte später am Abend die Plakette als Nicolas-Feuillate-Ambassador in Empfang nehmen. Der erste Ambassador übrigens, der kein Gastronom ist. Überreicht wurde diese von David Geissler. Der Schweizer Koch hatte für die Päpste Benedikt und Franziskus gekocht und ein Buch über die Küche der Schweizergarde verfasst. Zurück zum Aperitif. Stefan Lünse und Thies Henkel, die Küchenchefs vom «Lenkerhof», boten Tatar vom Simmentaler Rind mit Oona Kaviar aus dem Tropenhaus in Frutigen an. Eine gelungene Kombination.

Als Schweizer Premiere präsentierte TV-Mann Rainer Maria Salzgeber zusammen mit Sommelier-Weltmeister Marc Almet den Palmes d'Or Brut 2008 von Champagne Nicolas Feuillate. Die Cuvée besteht je zur Hälfte aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben aus besten Lagen und reifte elf Jahre in den Flaschen auf den Feinhefen. Ein gereifter, komplexer und zugleich sehr frischer und lebendiger Wein mit feinsten Perlen. Er war ein vorzüglicher Begleiter zu den spannenden Gerichten, welche die fünf Gastköche im Anschluss präsentierten.

Die Küchenchefs vom «Lenkerhof», Silvia Manser vom Restaurant Trube in Gais/AR, Heinz Rufibach vom Grand Hotel Zermatterhof in Zermatt/VS, Martin Sieberer vom Hotel Trofana Royal in Ischgl (AT), Franz Feckl vom Hotel und Restaurant Landhaus Feckel in Ehningen (DE) sowie Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE vereinen 130 Gault-Millau-Punkte, fünf Michelin-Sterne sowie elf Hauben. Rufibach, Sieberer und Feckl sind Gastrofussballkollegen von Walter Rohrbach, dem Vater von Marc.

Gereifte Rohmilchkäse von Jumi und ein süßes Feuerwerk von Rolf Mürner sorgten für den kulinarischen Abschluss. Dazu erfreute eines oder mehre Gläser Champagne Palmes d'Or Brut Rosé 2008 die zahlreichen, sehr glücklichen Gäste.

Informationen

www.nicolas-feuillate.comwww.bauraulacvins.ch



Web Ansicht



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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 2/8

Lenkerhof



Die Soirée Palmes d'Or im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort. (Bilder ZVG)



Nina Bertin von Champagne Nicolas Feuillatte und Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 3/8

Lenkerhof



Stefan Lu nse und Thies Henkel vom Lenkerhof in Lenk/BE.



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht



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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 4/8

Lenkerhof



Thomas und Silvia Manser vom Restaurant Trube in Gais/AR.



Cuvée Palmes d'Or 2008 von Champagne Nicolas Feuillatte.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 5/8

Lenkerhof



Moderator Rainer Maria Salzgeber, Marc Rohrbach, Nina Bertin, die Köche Heinz Rufibach, Martin Sieberer und Franz Feckl sowie Pierre Hartweg.



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 6/8

Lenkerhof



Jan Stiller und Heike Schmidt, Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, Marc Rohrbach, Direktor Nicolas Feuillatte Schweiz, Marc Almert, weltbester Sommelier und Nina Bertin von Champagne Nicolas Feuillatte.



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht



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

Referenz: 81490873
Ausschnitt Seite: 8/8

Lenkerhof





Leckerbissen vom Schweizer Lamm

Vier junge Talente qualifizierten sich für das Finale des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch».

17. Aug. 2021, (Gabriel Tinguely)

Die Reputation des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist hoch. Für die diesjährige 19. Ausgabe haben zahlreiche Jungköchinnen und Jungköche aus renommierten Gastbetrieben die Herausforderung angenommen und Rezepte eingereicht. Unter dem Motto «The Art of Lamb» wurden originelle Gerichte mit Schweizer Lammfleisch gesucht. Der Kreativität konnte freien Lauf gelassen werden. Einzureichen war ein persönlich kreierter Hauptgang mit passenden Beilagen, rezeptiert für vier Personen. Einmal mehr fiel den Juroren die Wahl der Finalisten nicht ganz so einfach.

Wer kocht sich zum Sieg?

Am 27. September werden die vier jungen Kochtalente ihre Kreationen live am Bahnhof Bern in der Küche der «Welle 7» zubereiten. Simone Devittori vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk/BE kombiniert für sein Gericht «Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten» Karree, Bries und Leber vom Schweizer Lamm mit zahlreichen Kräutern. Ryan Oppliger vom Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ, nennt sein Gericht «Lamm back to the roots». Rückenfilet und Lammzunge verbindet er mit Knoblauch und Wurzelgemüsen wie Rande und Topinambur. «Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide» nennt Luca Remund vom Hotel Baur au Lac in Zürich seine Kreation. Niedergegarter Lammrücken, geschmorte Schulter und Erbsen spielen dabei die Hauptrolle. Der jüngste Finalist heisst Michael Rossi. Er arbeitet im Restaurant Du Bourg, Biel/BE. Viele Gewürze, Lammbauch und Nierstücke kommen bei seinem Gericht «Ein Lamm auf vielen Wegen» zum Einsatz.

Wenn alles nach Plan – und wie mehrmals getestet – verläuft, werden die Juroren erneut die Qual der Wahl haben.

Hochkarätige Juroren undoffizielle Partner

Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt als Partner wiederum die Jury von «La Cuisine des Jeunes». Drei ausgewählte Spitzenköche und eine etablierte Spitzenköchin bewerten die Arbeiten. Dies sind: Björn Inniger, Jurypräsident und Gastgeber im Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE; Alexandra Müller vom Romantik Hôtel l'Etoile in Charmey/FR; Patrick Germann vom Restaurant Bären in Schwarzenburg/BE und Thomas Dolp vom Zunfthaus zum Löwen in Sargans/SG. Weitere Partner des Kochwettbewerbs sind die «Hotellerie Gastronomie Zeitung», die «Welle 7» in Bern sowie Hugentobler Kochsysteme.

Preise, Ruhm und Ehre

Der Gewinner des Kochwettbewerbs wird noch am selben Tag bekanntgegeben und mit einem gemütlichen Abendessen gefeiert. Ihm winken eine Trophäe und ein Preisgeld in Höhe von 2000 Franken. Alle anderen Finalisten erhalten ein Diplom, 600 Franken und eine Extraportion Anerkennung aus der Schweizer Kochszene. Neben Ruhm und Ehre wurden bei «La Cuisine des Jeunes» viele bemerkenswerte Karrieren lanciert. So fanden bereits mehrere der Finalisten ihren Weg in die Junioren-Kochnationalmannschaft.

Luca Remund (21) Commis de cuisine Hotel Baur au Lac, Zürich/ZH

Petersilie gehackt hat Luca Remund schon als kleiner Bub. Gerne half er seinem Vater, der ein Hotel mit Restaurant führte, in der Küche. Während seiner Kochlehre im Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa in Interlaken/BE lernte er mit Druck und Stress umzugehen. Lampenfieber kennt er nicht. Das Finale wird er voll cool angehen. «Zu meinem Gericht «Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide» gibt es keine besondere Geschichte», erzählt Luca Remund. «Ich habe versucht, verschiedene Konsistenzen in Harmonie zu bringen. Besonders stolz bin ich auf den Kartoffel-Knödel im Kataifi-Teigmantel.» Inspiration dazu hat er sich im Internet, in sozialen Medien und in Restaurants geholt. Trotzdem wird es eine Herausforderung, das Gericht in zweieinhalb Stunden auf den Teller zu



zaubern. «Doch das wird schon gehen.» Luca Remund verbringt seine Freizeit am liebsten mit Sport in der Natur und geht gerne auf Reisen. So möchte er einmal in Asien oder den USA arbeiten und später eine eigene, motivierte Brigade führen.

Michael Rossi (19) Sous-chef Restaurant Du Bourg, Biel/BE

Frische Produkte und gutes Essen waren Michael Rossi schon immer wichtig. Er ist in Plaffeien/FR aufgewachsen und lernte bei Alain Bächler im Restaurant Des Trois Tours in Bourguillon/FR das Kochen. «Mir gefällt das Arbeiten in einem Team, das gleiche Ziele verfolgt», sagt das skv-Mitglied. «Für den Wettbewerb hatte ich mir viele Ideen aufgeschrieben. Daraus haben mein Coach Christian Aeby, Küchenchef im Restaurant Du Bourg in Biel/BE, und ich mein Gericht zusammengestellt.» Zur würzigen Note des Lammfleisches kombiniert Michael Rossi frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin sowie Knoblauch. «Eine besondere Herausforderung an meinem Gericht war die Salzzitronenfarce, da sie viel Säure enthält. Auch meine weisse Tomatenespuma hat es in sich, da die richtige Konsistenz nicht einfach zu justieren ist.» Bis zum Finale will er den Geschmack seiner Komponenten perfektionieren. Zeit für Wellness oder Tischtennis wird nicht viel übrig bleiben, und Skifahren wird erst im Winter wieder zum Thema.

Simone Devittori (22) Commis de cuisine Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk/BE

Im Tessiner Bleniotal aufgewachsen, verbringt Simone Devittori seine Freizeit gerne in der Natur. Dort findet er viele Zutaten für seine Küche. Er lernte Koch, weil ihn die Vielfalt der Gastronomie fasziniert. «In jeder Region, die ich besuche, finde ich Neues. Jeden Tag erhalte ich andere Inputs und lerne immer wieder dazu», sagt der Jungkoch. Seine bisherigen Erlebnisse und Erfahrungen bündelt Simone Devittori in seinem Gericht «Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten». Er schätzt Lammfleisch. «Die Qualität ist top, weil es in verschiedenen Regionen der Schweiz möglich ist, «Null-Kilometer»-Lämmer zu finden, die von den Bauern bestens behandelt werden. Ausserdem halte ich Lammfleisch trotz seines starken und intensiven Geschmacks für sehr vielseitig.» Beim Finale wird Simone Devittori auf das Timing achten müssen. «Ich bin überzeugt, dass ich dank der Ratschläge meines Arbeitgebers und meiner Kollegen erfolgreich sein und ein hervorragendes Ergebnis erzielen werde», sagt das skv-Mitglied.

Ryan Oppliger (21) Junior Sous-chef Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ

Die Vielseitigkeit, die Kreativität und dass man täglich mit frischen Produkten arbeiten kann, gefällt Ryan Oppliger ganz besonders an seinem Beruf. Sein Gericht «Lamm back to the roots» entstand durch Ausprobieren. «Ich schaute, dass ich aus einfachen Produkten ein Maximum herausholen konnte», sagt der Koch, der während seiner Lehre im Restaurant Marina in Lachen/SZ viel über Fleisch lernte. In der Konditorei Müller in Näfels/GL liess er sich zusätzlich zum Konditor-Confiseur ausbilden. Pralinen sind seine Leidenschaft. In der Küche gehören Tomaten zu den liebsten Zutaten. Und frische Kräuter, die er auch in der Pâtisserie verwendet. Trotz einfacher Produkte gibt es bei seinem Gericht einige Knackpunkte. «Ich achte darauf, dass ich die Sauce kräftig hinbekomme und dass der Topinamburchip schön rund bleibt.» In seiner Freizeit lernt er das Golfspielen. «Golfen ist für mich der optimale Ausgleich zur Arbeit, und ich kann an der frischen Luft abschalten. Oder ich sammle Inspirationen für neue Pralinen.»

Informationen

www.lcdj.ch



Web Ansicht

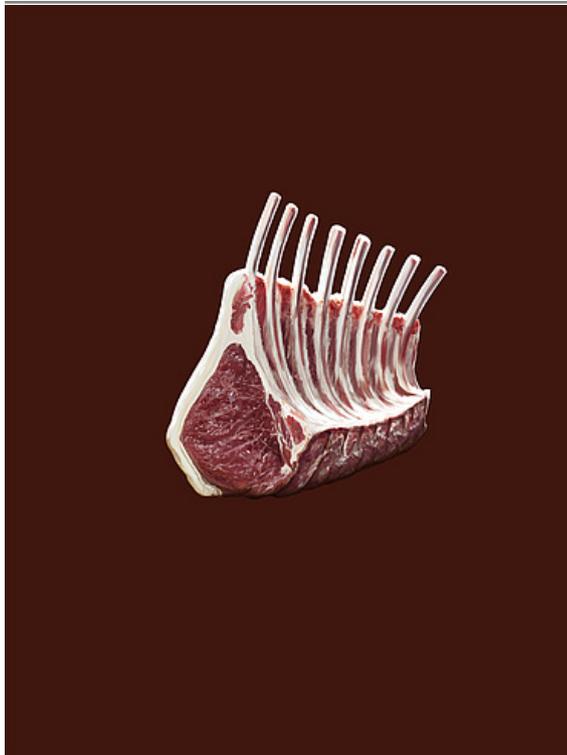
primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 81533124
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof



Schweizer Lämmer bieten mehr Fleisch als nur Racks. Spezielle Stücke wie Lammbauch, Bries, Zunge oder Leber lassen sich kreativ zubereiten. (ZVG)



Luca Remund (21) Commis de cuisine Hotel Baur au Lac, Zürich/ZH



Web Ansicht

Lenkerhof



Simone Devittori (22) Commis de cuisine Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk/BE



Michael Rossi (19) Sous-chef Restaurant Du Bourg, Biel/BE

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 81533124
Ausschnitt Seite: 5/5

Lenkerhof



Ryan Oppliger (21) Junior Sous-chef Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ



Die Cuvée Palmes d'Or machte alle glücklich

Der Wildstrubel bei Lenk im Berner Oberland war eine zu hohe Barriere, als dass alle Wolken hätten abziehen können.

16. Aug. 2021, (gab)

Doch Heike Schmidt und Jan Stiller, die Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, freuten sich, dass die Soirée Palmes d'Or im Garten stattfinden konnte. «Wir sind glücklich, dass endlich wieder Anlässe stattfinden dürfen», sagte Heike Schmidt. Zunehmend entspannt gab sich auch Marc Rohrbach, der Direktor von Champagne Nicolas Feuillatte Schweiz. Denn alles lief nach seinem Plan. So wurde zum Aperitif «Brut Réserve Exclusive» aus der Magnumflasche ausgeschenkt. Dazu gab es Rauchlachs in Variationen von Dyhrberg. Stefan Lünse und Thies Henkel, die Küchenchefs vom «Lenkerhof», boten Tatar vom Simmentaler Rind mit Oona Kaviar aus dem Tropenhaus in Frutigen an. Als Schweizer Premiere präsentierte Rainer Maria Salzgeber zusammen mit Sommelier-Weltmeister Marc Almert den Palmes d'Or 2008 von Champagne Nicolas Feuillatte. Die Cuvée besteht je zur Hälfte aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben aus besten Lagen und reifte elf Jahre auf den Feinhefen. Anschliessend luden die fünf Gastköche Silvia Manser, Heinz Rufibach, Martin Sieberer, Franz Feckl und Björn Inniger zum Abendessen an ihre Kochstationen. Gereifte Rohmilchkäse von Jumi und ein süsses Feuerwerk von Rolf Mürner sorgten für den kulinarischen Abschluss. Dazu erfreute eines oder mehrere Gläser Champagne Palmes d'Or Rosé die zahlreichen Gäste.

Informationen

www.nicolas-feuillatte.comwww.bauraulacvins.ch



Nina Bertin von Champagne Nicolas Feuillatte und Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE. (ZVG)

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 81533126
Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof



David Geisser, Koch und Buchautor, und Peter Hirschi, Geschäftsführer der Lachsräucherei Dyhrberg und neuer Nicolas-Feuillatte-Ambassador.



Bunt und verführerisch: feinste Kreationen von Rolf Mürner.



Moderator Rainer Maria Salzgeber, Marc Rohrbach, Nina Bertin, die Köche Heinz Rufibach, Martin Sieberer und Franz Feckl sowie Pierre Hartweg.



Cuvée Palmes d'Or 2008 von Champagne Nicolas Feuillatte.



Web Ansicht

Lenkerhof



Stefan Lünse und Thies Henkel vom «Lenkerhof» in Lenk/BE.



Jan Stiller und Heike Schmidt, Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, Marc Rohrbach, Direktor Nicolas Feuillatte Schweiz, und Marc Almert, weltbesten Sommelier.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
<https://www.hotellerie-gastronomie.ch...>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 13'394
Page Visits: 17'740



Web Ansicht



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

Referenz: 81533126
Ausschnitt Seite: 5/5

Lenkerhof



Thomas und Silvia Manser vom Restaurant Trube in Gais/AR.



Kochwettbewerb

Die Finalisten sind bekannt

Der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» steht vor der Entscheidung. Am 27. September treffen in Bern vier Jungköche im Finale aufeinander. Das Wettkochen der talentiertesten Schweizer Nachwuchsköchinnen und -köche wird von «Schweizer Fleisch» organisiert und hat dieses Jahr Schweizer Lammfleisch zum Thema.

18.08.2021 von LID



Simone Devittori, 22

Ryan Oppliger, 22

Luca Remund

Michael Rossi, Lenkerhof gourmet spa resort

Restaurant Magdalena, Rickenbach

Baur au Lac Hotel, Zürich

Das sind sie, die Finalisten des 19. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes». Die vier Kochtalente messen sich am 27. September in Bern. (Bildquelle: schweizerfleisch.ch)

«Schweizer Fleisch» rief dieses Jahr bereits zum 19. Mal zur Teilnahme am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» auf. Das Motto lautet «The Art of Lamb! Zeig uns grosse Kochkunst – mit deiner Kreation aus bestem Schweizer Lammfleisch». Aus allen Einsendungen wählte eine hochkarätige Jury die vier besten aus. Die Jungköche treffen am 27. September im Finale aufeinander. In der Welle7 am Bahnhof Bern kochen sie live und vor Jury, Publikum und Presse.

Im Finale von La Cuisine des Jeunes vom 27. September in der Welle7 in Bern stehen:

Michael Rossi, Restaurant du bourg, Biel Simone Devittori, Lenkerhof gourmet spa resort Ryan Oppliger, Restaurant Magdalena, Rickenbach Luca Remund, Baur au Lac Hotel, Zürich

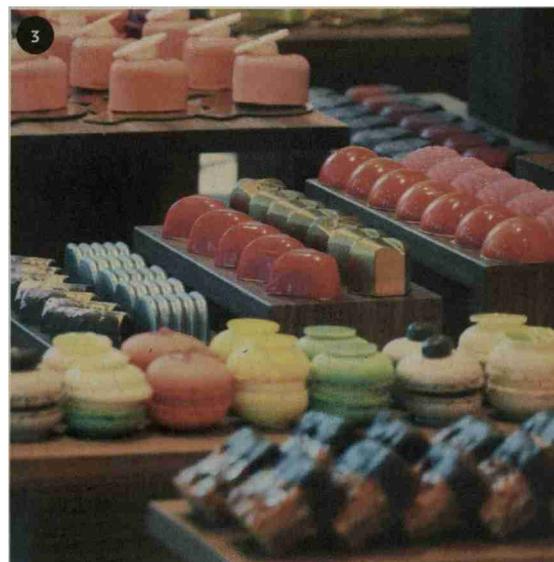
Neben Ruhm und Ehre erwarten den Gewinner eine Trophäe, ein Preisgeld von CHF 2000.– und eine einjährige Partnerschaft mit dem Gastro-Magazin «Messer & Gabel». Die übrigen Finalisten erhalten ein Diplom und CHF 600.–. Alle vier haben die Möglichkeit, der Schweizer Kochszene ihr Talent zu zeigen und wichtige Kontakte zu knüpfen.



Die Cuvée Palmes d'Or machte alle glücklich

Der Wildstrubel bei Lenk im Berner Oberland war eine zu hohe Barriere, als dass alle Wolken hätten abziehen können. Doch Heike Schmidt und Jan Stiller, die Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, freuten sich, dass die Soirée Palmes d'Or im Garten stattfinden konnte. «Wir sind glücklich, dass endlich wieder Anlässe stattfinden dürfen», sagte Heike Schmidt. Zunehmend entspannt gab sich auch Marc Rohrbach, der Direktor von Champagne Nicolas Feuillatte Schweiz. Denn alles lief nach seinem Plan. So wurde zum Aperitif «Brut Réserve Exclusive» aus der Magnumflasche aus- geschenkt. Dazu gab es Rauchlachs in Variationen von Dyhrberg. Stefan Lünse und Thies Henkel, die Küchenchefs vom «Lenkerhof», boten Tatar vom Simmentaler Rind mit Oona Kaviar aus dem Tropenhaus in Frutigen an. Als Schweizer Premiere präsentierte Rainer Maria Salzgeber zusammen mit Sommelier-Weltmeister Marc Almert den Palmes d'Or 2008 von Champagne Nicolas Feuillatte. Die Cuvée besteht je zur Hälfte aus Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben aus besten Lagen und reifte elf Jahre auf den Feinhefen. Anschliessend luden die fünf Gastköche Silvia Manser, Heinz Rufibach, Martin Sieberer, Franz Feckl und Björn Inniger zum Abendessen an ihre Kochstationen. Gereifte Rohmilchkäse von Jumi und ein süsses Feuerwerk von Rolf Mürner sorgten für den kulinarischen Abschluss. Dazu erfreute eines oder mehrere

Gläser Champagne Palmes d'Or Rosé die zahlreichen Gäste. (GAB)



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'507
Erscheinungsweise: 30x jährlich



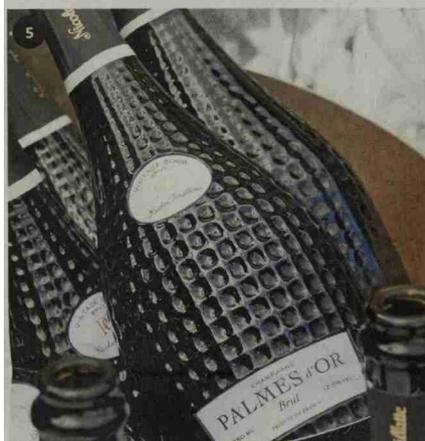
Seite: 11
Fläche: 108'577 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 6.8

Referenz: 81535194
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof



Mehr Informationen unter:
www.nicolas-feuillatte.com
www.bauraulacvins.ch

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'507
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 11
Fläche: 108'577 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 6.8

Referenz: 81535194
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof

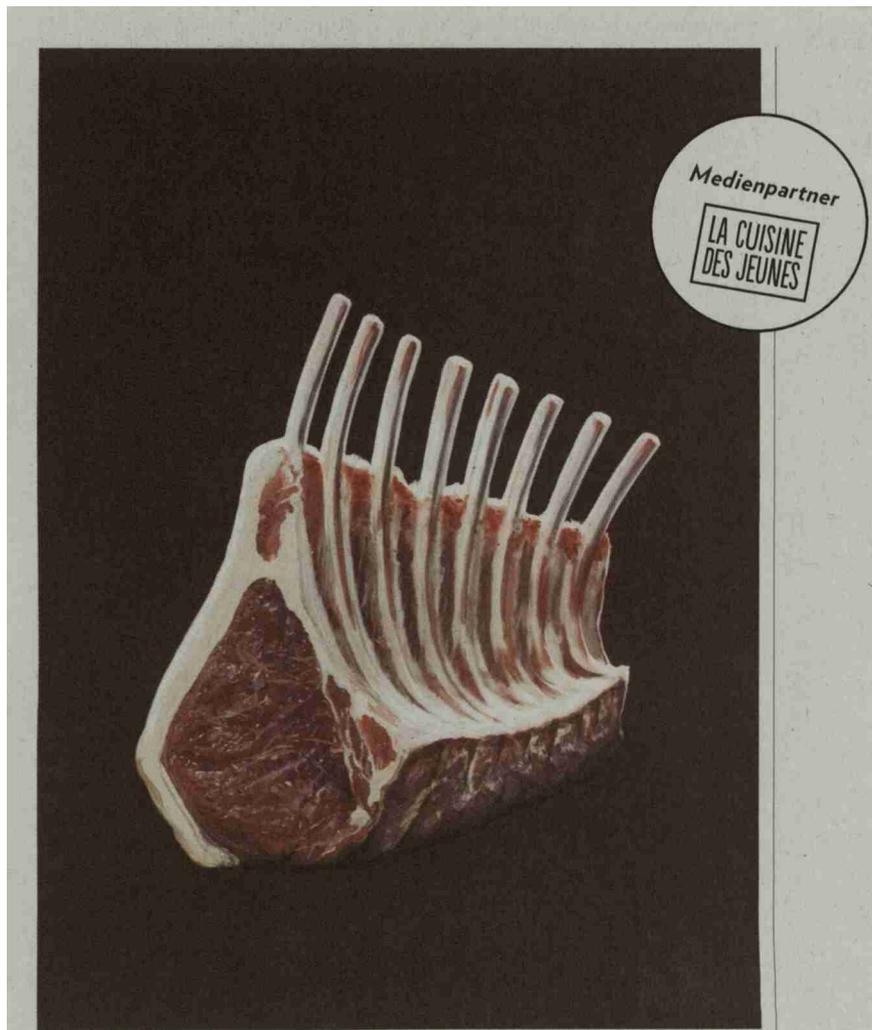


- 1** Nina Bertin von Champagne Nicolas Feuillatte und Björn Inniger vom Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE.
- 2** David Geisser, Koch und Buchautor, und Peter Hirschi, Geschäftsführer der Lachsräucherei Dyhrberg und neuer Nicolas-Feuillatte-Ambassador.
- 3** Bunt und verführerisch: feinste Kreationen von Rolf Mürner.
- 4** Moderator Rainer Maria Salzgeber, Marc Rohrbach, Nina Bertin, die Köche Heinz Rufibach, Martin Sieberer und Franz Feckl sowie Pierre Hartweg.
- 5** Cuvée Palmes d'Or 2008 von Champagne Nicolas Feuillatte.
- 6** Stefan Lünse und Thies Henkel vom «Lenkerhof» in Lenk/BE.
- 7** Jan Stiller und Heike Schmidt, Gastgeber im Lenkerhof Gourmet und Spa Resort, Marc Rohrbach, Direktor Nicolas Feuillatte Schweiz, und Marc Almert, weltbesten Sommelier.
- 8** Thomas und Silvia Manser vom Restaurant Trube in Gais/AR.

BILDER ZVG



Leckerbissen vom Schweizer Lamm



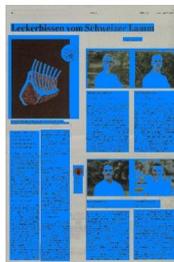
Schweizer Lämmer bieten mehr Fleisch als nur Racks. Spezielle Stücke wie Lammbauch, Bries, Zunge oder Leber lassen sich kreativ zubereiten. *BILDER ZVG*

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'507
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 6
Fläche: 114'558 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 7.2

Referenz: 81535280
Ausschnitt Seite: 2/4

Lenkerhof

Vier junge Talente qualifizierten sich für das Finale des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch».

Die Reputation des Wettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» ist hoch. Für die diesjährige 19. Ausgabe haben zahlreiche Jungköchinnen und Jungköche aus renommierten Gastbetrieben die Herausforderung angenommen und Rezepte eingereicht. Unter dem Motto «The Art of Lamb» wurden originelle Gerichte mit Schweizer Lammfleisch gesucht. Der Kreativität konnte freien Lauf gelassen werden. Einzuzureichen war ein persönlich kreierter Hauptgang mit passenden Beilagen, rezeptiert für vier Personen. Einmal mehr fiel den Juroren die Wahl der Finalisten nicht ganz so einfach.

Wer kocht sich zum Sieg?

Am 27. September werden die vier jungen Kochtalente ihre Kreationen live am Bahnhof Bern in der Küche der «Welle 7» zubereiten. Simone Devittori vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk/

BE kombiniert für sein Gericht «Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten» Karree, Bries und Leber vom Schweizer Lamm mit zahlreichen Kräutern. Ryan Oppliger vom Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ, nennt sein Gericht «Lamm back to the roots». Rückenfilet und Lammzunge verbindet er mit Knoblauch und Wurzelgemüsen wie Rande und Topinambur. «Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide» nennt Luca Remund vom Hotel Baur au Lac in Zürich seine Kreation. Niedergegarter Lammrücken, geschmorte Schulter und Erbsen spielen dabei die Haupt-

rolle. Der jüngste Finalist heisst Michael Rossi. Er arbeitet im Restaurant Du Bourg, Biel/BE. Viele Gewürze, Lammauch und Nierstücke kommen bei seinem Gericht «Ein Lamm auf vielen Wegen» zum Einsatz.

Wenn alles nach Plan – und wie mehrmals getestet – verläuft, werden die Juroren erneut die Qual der Wahl haben.

Hochkarätige Juroren und offizielle Partner

Die Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) stellt als Partner wiederum die Jury von «La Cuisine des Jeunes».

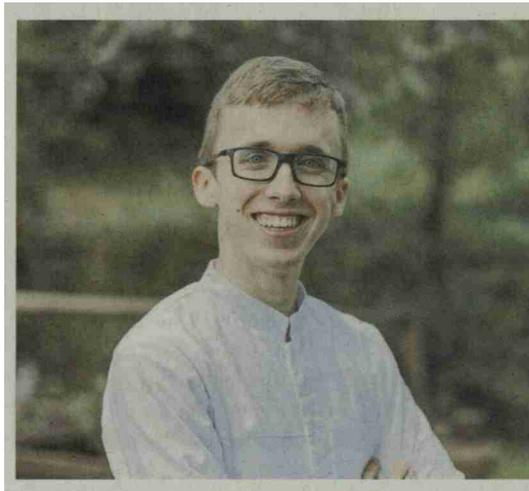
Drei ausgewählte Spitzenköche und eine etablierte Spitzenköchin bewerten die Arbeiten. Dies sind: Björn Inniger, Jurypräsident und Gastgeber im Restaurant Alpenblick in Adelboden/BE; Alexandra Müller vom Romantik Hôtel l'Etoile in Charmey/FR; Patrick Germann vom Restaurant Bären in Schwarzenburg/BE und Thomas Dolp vom Zunfthaus zum Löwen in Sargans/SG. Weitere Partner des Kochwettbewerbs sind die «Hotellerie Gastronomie Zeitung», die «Welle 7» in Bern sowie Hugentobler Kochsysteme.

Preise, Ruhm und Ehre

Der Gewinner des Kochwettbewerbs wird noch am selben Tag bekanntgegeben und mit einem gemütlichen Abendessen gefeiert. Ihm winken eine Trophäe und ein Preisgeld in Höhe von 2000 Franken. Alle anderen Finalisten erhalten ein Diplom, 600 Franken und eine Extraportion Anerkennung aus der Schweizer Kochszene. Neben Ruhm und Ehre wurden bei «La Cuisine des Jeunes» viele bemerkenswerte Karrieren lanciert. So fanden bereits mehrere der Finalisten ihren Weg in die Junioren-Kochnationalmannschaft. GABRIEL TINGUELY



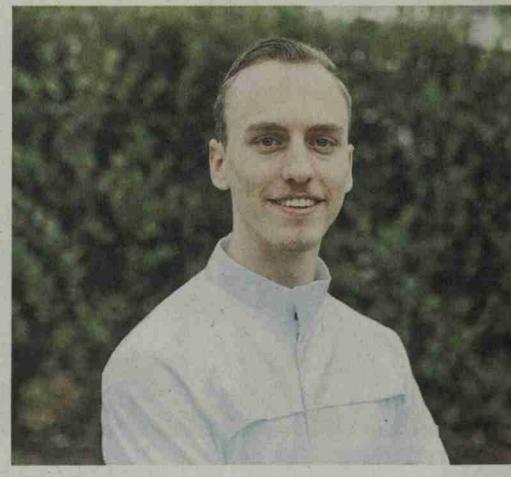
Die Finalisten



Simone Devittori (22)

Commis de cuisine
Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk/BE

Im Tessiner Bleniotal aufgewachsen, verbringt Simone Devittori seine Freizeit gerne in der Natur. Dort findet er viele Zutaten für seine Küche. Er lernte Koch, weil ihn die Vielfalt der Gastronomie fasziniert. «In jeder Region, die ich besuche, finde ich Neues. Jeden Tag erhalte ich andere Inputs und lerne immer wieder dazu», sagt der Jungkoch. Seine bisherigen Erlebnisse und Erfahrungen bündelt Simone Devittori in seinem Gericht «Schau, da ist ein neugieriges Lamm in meinem Garten». Er schätzt Lammfleisch. «Die Qualität ist top, weil es in verschiedenen Regionen der Schweiz möglich ist, «Null-Kilometer»-Lämmer zu finden, die von den Bauern bestens behandelt werden. Ausserdem halte ich Lammfleisch trotz seines starken und intensiven Geschmacks für sehr vielseitig.» Beim Finale wird Simone Devittori auf das Timing achten müssen. «Ich bin überzeugt, dass ich dank der Ratschläge meines Arbeitgebers und meiner Kollegen erfolgreich sein und ein hervorragendes Ergebnis erzielen werde», sagt das skv-Mitglied.



Ryan Oppliger (21)

Junior Sous-chef
Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ

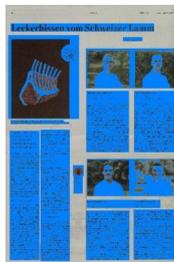
Die Vielseitigkeit, die Kreativität und dass man täglich mit frischen Produkten arbeiten kann, gefällt Ryan Oppliger ganz besonders an seinem Beruf. Sein Gericht «Lamm back to the roots» entstand durch Ausprobieren. «Ich schaute, dass ich aus einfachen Produkten ein Maximum herausholen konnte», sagt der Koch, der während seiner Lehre im Restaurant Marina in Lachen/SZ viel über Fleisch lernte. In der Konditorei Müller in Näfels/GL liess er sich zusätzlich zum Konditor-Confitiseur ausbilden. Pralinen sind seine Leidenschaft. In der Küche gehören Tomaten zu den liebsten Zutaten. Und frische Kräuter, die er auch in der Pâtisserie verwendet. Trotz einfacher Produkte gibt es bei seinem Gericht einige Knackpunkte. «Ich achte darauf, dass ich die Sauce kräftig hinbekomme und dass der Topinamburchip schön rund bleibt.» In seiner Freizeit lernt er das Golfspielen. «Golfen ist für mich der optimale Ausgleich zur Arbeit, und ich kann an der frischen Luft abschalten. Oder ich sammle Inspirationen für neue Pralinen.»

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'507
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 6
Fläche: 114'558 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 7.2

Referenz: 81535280
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof



Mehr Informationen unter:
www.lcdj.ch
www.lcdj.ch/facebook



Luca Remund (21)

Commis de cuisine
Hotel Baur au Lac, Zürich/ZH

Petersilie gehackt hat Luca Remund schon als kleiner Bub. Gerne half er seinem Vater, der ein Hotel mit Restaurant führte, in der Küche. Während seiner Kochlehre im Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa in Interlaken/BE lernte er mit Druck und Stress umzugehen. Lampenfieber kennt er nicht. Das Finale wird er voll cool angehen. «Zu meinem Gericht «Emmentaler Lamm auf der Spätsommerweide» gibt es keine besondere Geschichte», erzählt Luca Remund. «Ich habe versucht, verschiedene Konsistenzen in Harmonie zu bringen. Besonders stolz bin ich auf den Kartoffel-Knödel im Kataifi-Teigmantel.» Inspiration dazu hat er sich im Internet, in sozialen Medien und in Restaurants geholt. Trotzdem wird es eine Herausforderung, das Gericht in zweieinhalb Stunden auf den Teller zu zaubern. «Doch das wird schon gehen.» Luca Remund verbringt seine Freizeit am liebsten mit Sport in der Natur und geht gerne auf Reisen. So möchte er einmal in Asien oder den USA arbeiten und später eine eigene, motivierte Brigade führen.

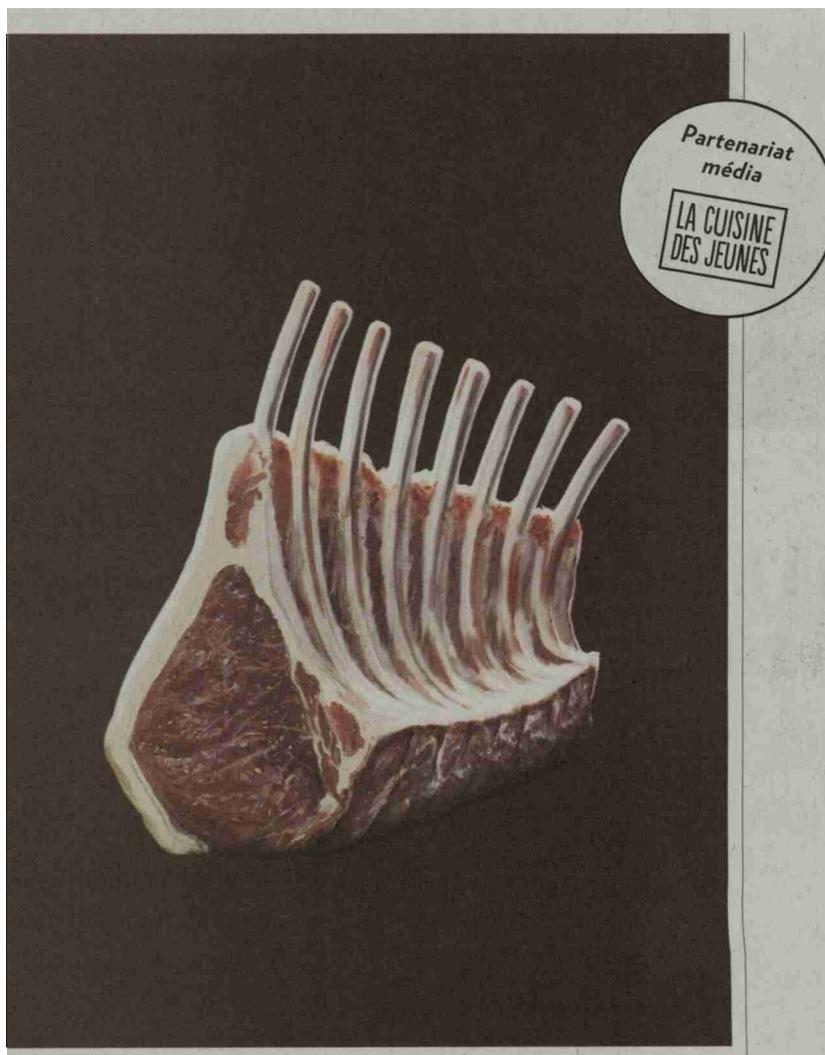
Michael Rossi (19)

Sous-chef
Restaurant Du Bourg, Biel/BE

Frische Produkte und gutes Essen waren Michael Rossi schon immer wichtig. Er ist in Plaffeien/FR aufgewachsen und lernte bei Alain Bächler im Restaurant Des Trois Tours in Bourguillon/FR das Kochen. «Mir gefällt das Arbeiten in einem Team, das gleiche Ziele verfolgt», sagt das skv-Mitglied. «Für den Wettbewerb hatte ich mir viele Ideen aufgeschrieben. Daraus haben mein Coach Christian Aeby, Küchenchef im Restaurant Du Bourg in Biel/BE, und ich mein Gericht zusammengestellt.» Zur würzigen Note des Lammfleisches kombiniert Michael Rossi frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin sowie Knoblauch. «Eine besondere Herausforderung an meinem Gericht war die Salzzitronenfauce, da sie viel Säure enthält. Auch meine weisse Tomatenespuma hat es in sich, da die richtige Konsistenz nicht einfach zu justieren ist.» Bis zum Finale will er den Geschmack seiner Komponenten perfektionieren. Zeit für Wellness oder Tischtennis wird nicht viel übrig bleiben, und Skifahren wird erst im Winter wieder zum Thema.



Délices à base d'agneau suisse



Quatre jeunes talents se sont qualifiés pour la finale du concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse.

La réputation du concours La Cuisine des Jeunes organisé par Viande Suisse n'est plus à faire. A l'occasion de sa 19^e édition, de nombreux jeunes cuisiniers de restaurants renommés ont donc choisi de relever le défi en soumettant leur recette. Si chaque participant disposait d'une liberté totale dans l'élaboration de sa création, le thème, lui, était imposé en vertu d'un slogan - «*The Art of Lamb*» - sonnait comme une invitation à sublimer la viande d'agneau suisse. Le choix du ou des morceaux était libre et une grande importance était accordée à la créativité dans la façon de préparer la viande. Comme chaque année, la sélection des finalistes par le jury n'a pas été facile, mais le nom des quatre cuisiniers qui s'affronteront le 27 septembre au Welle7 à Berne est connu.

Le carré n'est que l'une des façons de servir l'agneau suisse, dont on peut aussi se délecter de morceaux tels que le ris, le foie, la langue ou la poitrine.

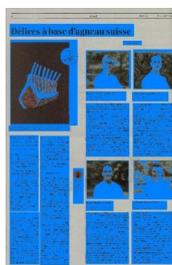
DR

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelserie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'464
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 4
Fläche: 115'285 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 7.3

Referenz: 81535431
Ausschnitt Seite: 2/4

Lenkerhof

Des finalistes inspirés

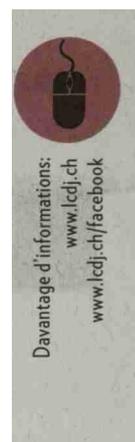
Simone Devittori, commis au Lenkerhof Gourmet Spa Resort à Lenk (BE), a combiné pour son plat intitulé «Regarde, il y a un curieux agneau dans mon jardin», carré, ris et foie d'agneau suisse avec de nombreuses herbes. Ryan Oppliger, sous-chef junior du restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ), a pour sa part nommé son plat «Agneau *back to the roots*», associant le filet et la langue d'agneau à l'ail et aux légumes racines comme la betterave et le topinambour. Luca Remund, commis à l'hôtel Baur au Lac à Zurich, a baptisé sa création «Agneau d'Emmental sur pâturage de fin d'été», dans laquelle le carré d'agneau cuit, l'épaule braisée et les petits

pois jouent le rôle principal. Le plus jeune finaliste est Michael Rossi, qui travaille au Restaurant du Bourg à Biel-Bienne (BE). Dans son plat intitulé «Un agneau sur de nombreux chemins», on trouve un grand nombre d'épices associées à la poitrine et au filet d'agneau. Si tout se passe comme prévu – c'est-à-dire conformément aux multiples essais qui ont d'ores et déjà eu lieu – les juges n'auront à nouveau que l'embarras du choix le jour de la finale.

Un tremplin pour la relève

Une nouvelle fois, ce sont quatre chefs chevronnés membres des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) qui évalueront les créations des finalistes. Il s'agit de Björn Inniger, président du jury et restaurateur au Restaurant Alpenblick à Adelboden (BE), Alexandra Müller du Romantik Hôtel l'Etoile à Charmey (FR), Patrick Germann du Restaurant Bären à Schwarzenburg (BE) et Thomas Dolp du Zunfthaus zum Löwen à Sargans (SG). Le concours sera aussi soutenu par trois autres partenaires en plus des JRE: *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*, Welle7 et Hugentobler Système de cuisson suisse.

Le nom du vainqueur sera dévoilé au terme de la finale et célébré comme il se doit lors d'un dîner en soirée. Celui dont le plat aura convaincu le jury remportera un trophée, un prix de 2000 francs et le droit de participer à un *Winner Dinner* exclusif. De leur côté, les trois autres finalistes recevront chacun un diplôme et un chèque de 600 francs. Véritable tremplin pour la relève, La Cuisine des Jeunes a lancé la carrière de nombreux professionnels helvétiques, plusieurs finalistes ayant par la suite intégré les rangs de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers. (GAB/PCL)

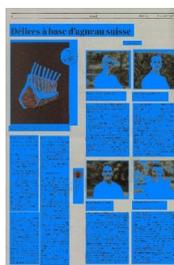


HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelserie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'464
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 4
Fläche: 115'285 mm²

primcom

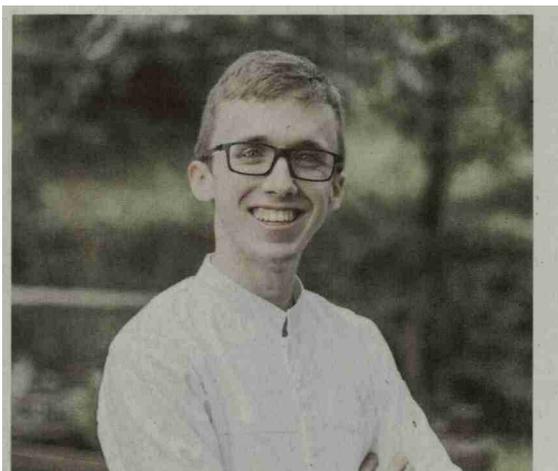
PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 7.3

Referenz: 81535431
Ausschnitt Seite: 3/4

Lenkerhof

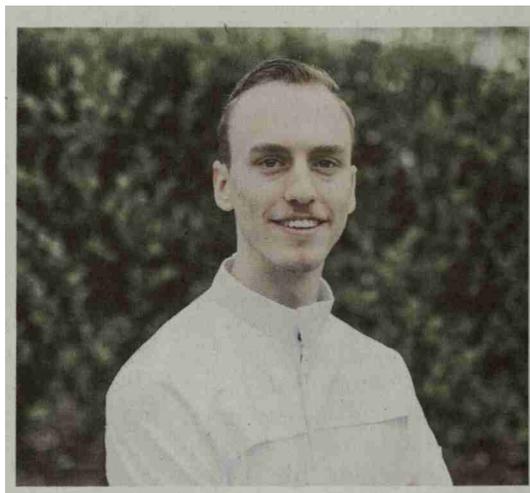
Les finalistes



Simone Devittori (22 ans)

Commis de cuisine
Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk (BE)

Comme il a grandi dans la vallée tessinoise de Blenio, Simone Devittori aime passer son temps libre dans la nature. Il y trouve de nombreux ingrédients pour sa cuisine. Il a appris à cuisiner car il est fasciné par la diversité qu'offre la gastronomie. «Je trouve quelque chose de nouveau dans chaque région que je visite. Chaque jour je me laisse inspirer par ce qui m'entoure et je continue ainsi d'apprendre de nouvelles choses», explique le jeune cuisinier. Simone Devittori conjugue ses expériences dans son plat intitulé «Regardez, il y a un curieux agneau dans mon jardin». L'agneau est une viande qu'il apprécie tout particulièrement. «La qualité est top, car dans différentes régions de Suisse il est possible de trouver des agneaux «kilomètre zéro» à qui les éleveurs dispensent les meilleurs soins possibles. Je pense aussi que l'agneau est très polyvalent, malgré son goût fort et intense.» En finale, Simone Devittori devra faire attention au timing. «Je suis convaincu que, grâce aux conseils de mon employeur et de mes collègues, j'obtiendrai d'excellents résultats», déclare le membre de la ssc.



Ryan Oppliger (21 ans)

Sous-chef junior
Restaurant Magdalena, Rickenbach (SZ)

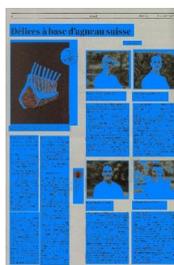
Ryan Oppliger aime particulièrement la polyvalence, la créativité et le fait de pouvoir travailler avec des produits frais tous les jours. Son plat intitulé «Agneau *back to the roots*» a été créé à force d'essais et d'erreurs. «J'ai fait en sorte de tirer le meilleur parti de produits simples», explique le cuisinier, qui reconnaît avoir beaucoup appris sur la viande lors de son apprentissage au restaurant Marina à Lachen (SZ). Il a également suivi une formation de confiseur à la confiserie Müller à Näfles (GL), ce qui n'a rien de surprenant quand on sait que les chocolats sont sa passion. Parmi ses ingrédients préférés figurent les tomates et les herbes fraîches, qu'il utilise aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie. Malgré la simplicité des produits, il y a dans son plat plusieurs défis à relever. «Je devrai m'arranger pour que la sauce soit forte et que la chips de topinambour reste bien ronde.» Pendant son temps libre, il apprend à jouer au golf. «Ce sport m'apporte un équilibre au travail et il me permet de me ressourcer. C'est en le pratiquant que je trouve aussi l'inspiration pour de nouveaux pralinés.»

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'464
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 4
Fläche: 115'285 mm²

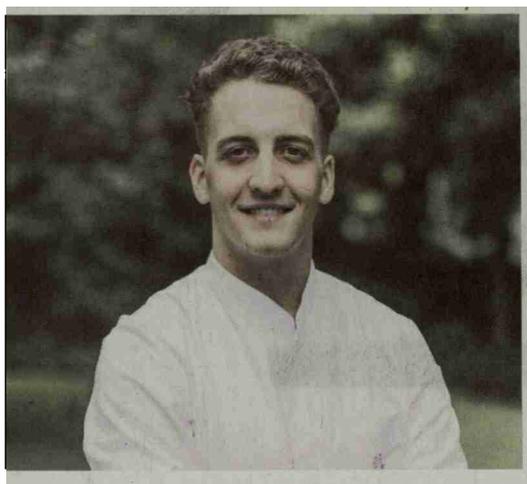
primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 7.3

Referenz: 81535431
Ausschnitt Seite: 4/4

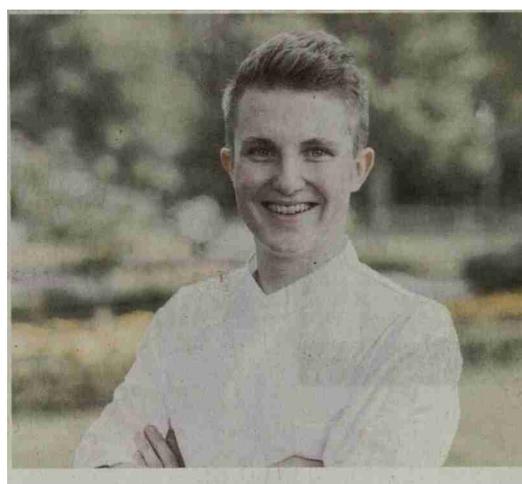
Lenkerhof



Luca Remund (21 ans)

Commis de cuisine
Hotel Baur au Lac, Zurich (ZH)

Luca Remund a haché du persil quand il était petit, souvent et avec plaisir. C'était sa façon d'aider son père, qui tenait un hôtel-restaurant, et qui s'activait chaque jour en cuisine. Au cours de son apprentissage de cuisine au Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa à Interlaken (BE), il a appris à gérer la pression et le stress. Le trac? Il ne connaît pas et il abordera la finale dans un état d'esprit plutôt détendu. « Il n'y a pas d'histoire particulière à propos de mon plat intitulé «Agneau d'Emmental sur pâturage de fin d'été». J'ai essayé d'harmoniser différentes consistances. Je suis particulièrement fier des boulettes de pommes de terre enrobées de pâte à kataifi», explique Luca Remund. L'inspiration lui est venue en surfant sur Internet et en fréquentant les réseaux sociaux et les restaurants. Son défi sera de parvenir à préparer son plat durant les deux heures et demie dont disposera chaque finaliste, ce qui ne l'effraie pas outre mesure. Luca Remund occupe son temps libre à faire du sport dans la nature et à voyager dès qu'il le peut. A terme, il aimerait travailler en Asie ou aux États-Unis, et diriger sa propre brigade.



Michael Rossi (19 ans)

Sous-chef
Restaurant du Bourg, Biel-Bienne (BE)

Les produits frais et la bonne nourriture ont toujours été importants pour Michael Rossi. Il a grandi à Plaffeien (FR) et a appris à cuisiner auprès d'Alain Bächler au Restaurant des Trois Tours à Bourguillon, en France. «J'aime travailler dans une équipe qui poursuit les mêmes objectifs», déclare le membre de la ssc. «J'avais pris beaucoup de notes en prévision du concours. Mon coach Christian Aeby, chef de cuisine au Restaurant du Bourg à Biel-Bienne (BE), et moi avons concocté mon plat sur la base de ces premières annotations.» Michael Rossi utilise des herbes fraîches comme le thym, le romarin et l'ail pour ajouter une note épicée à l'agneau. «La farce au citron salé de ma création a été un défi corsé car elle contient beaucoup d'acide. Mon espuma de tomate blanche a aussi été difficile, car la bonne consistance n'est pas facile à obtenir.» D'ici à la finale, il entend encore parfaire le goût de ses composants. Il ne lui restera donc plus beaucoup de temps libre pour le tennis de table, mais il se rattrapera sans doute dès l'hiver prochain avec son autre sport de prédilection, le ski.



«Bring your own house»

Ruhe und Erholung abseits der Massen? Wir haben uns mit dem Wohnmobil auf die Suche nach lauschigen Orten inmitten der Natur gemacht. Anleitung für einen Kurztrip ohne Flugzeug.

25.08.2021, Roy Spring

Weltweite Reisebeschränkungen, Hotels wie Hochsicherheitszonen, überbuchte Campingplätze: Wie stillt man in solch verrückten Zeiten seine Reiselust? Schon bald taucht ein Gedanke auf: Was man jetzt bräuchte, ist ein eigenes Hotel, am besten auf Rädern! Bunte Bilder aus der Vergangenheit tauchen auf, von abenteuerlichen Reisen mit dem klapprigen «Bulli» quer durch Südfrankreich oder in die Toskana. Man übernachtete irgendwo in der freien Natur, an einem Strand oder bei einer Düne. Gegessen wurde am Lagerfeuer, entspannt zu Gitarrenklängen. Flower-Power statt Social Distancing – alles nur ein Traum?

Nicht unbedingt, den «Bulli» gibt es ja immer noch. Der unermüdliche Reisemobilklassiker heisst mittlerweile VW T6.1 California Ocean. Er ist wesentlich ausgereifter, spricht: sicherer, schneller, komfortabler, umweltfreundlicher. Ein Anruf beim Amag-Händler bringt die Ernüchterung. Sämtliche T6-Camper sind auf Monate hinaus ausverkauft. Ewige Hippies haben offenbar zugeschlagen und in Scharen ihren Traum wahr gemacht – auf und davon wie damals. Und das nicht zum Spottpreis: Einen neuen California Ocean für die «grenzenlose Freiheit auf vier Rädern» gibt es nicht unter 62 000 Franken.

Wer zu spät kommt, muss nicht zu Hause bleiben. Durch Zufall erfahren wir, dass man die Luxuswohnmobile auch mieten kann, und zwar ganz bequem bei der Firma Citypeak. Hier stehen die neusten Modelle mit allem möglichen Schnickschnack bereit: Allradantrieb, Standheizung, Aussendusche, Niveauregulierung und so weiter – wenn das die 68er Blumenkinder geahnt hätten.

Geheimtipps inklusive

Im thurgauischen Gebertingen können wir das Fahrzeug abholen. Nach kurzer Einführung sind wir «on the road again». Bei Pannen oder offenen Fragen ist rund um die Uhr jemand erreichbar. Mit der Citypeak-App sind zudem alle Funktionen des Fahrzeugs und des Zubehörs auf dem Handy abrufbar. Nach kurzer Zeit ist man mit dem Wohnmobil vertraut, das sich fast so unkompliziert fährt wie ein Kleinwagen.

Als Wohnmobil-Neulinge, die als Touristen in der Schweiz knapp das Tessin und das Bündnerland kennen, stellt sich die Frage: Wohin soll die Reise gehen? Gibt es einsame Plätze in romantischer Umgebung? Und wo ist es überhaupt erlaubt, zu übernachten? Doch gerade auf Banausen wie uns sind die Camping-Profis von Citypeak vorbereitet. Zum Service gehören nämlich Geheimtipps für weitgehend unbekannte Plätze abseits der Hauptstrassen.

Wir haben uns für drei spots entschieden. Dabei richten wir uns nach dem Wetterbericht und planen so, dass wir immer dort sind, wo gerade die Sonne scheint. Als Erstes geht's ins Berner Oberland. Über Bern und Thun fahren wir nach Lenk und von dort eine kleine Bergstrasse hinauf auf 1664 Meter über Meer.

Pop-up-Camping mit Aussicht

Endstation ist der grosse Parkplatz auf dem Bühlberg, direkt hinter dem gleichnamigen Bergrestaurant. Hier, auf «Lenks schönster Sonnenterrasse», haben sich die Besitzer – die übrigens auch das Fünf-Sterne-Hotel «Lenkerhof» betreiben – etwas einfallen lassen: Der abgesperrte Stellplatz ist offen für Wohnmobile – Stromanschluss, sanitäre Anlagen und WLAN-Zugang inklusive –, und das für zwanzig Franken pro Nacht. «Bring your own house» ist unser Motto», sagt «Lenkerhof»-Direktor Jan Andreas Stiller, der mit dem Pop-up-Camping auf dem Bühlberg beweisen will, wie flexibel die Gastronomiebranche auf aussergewöhnliche Situationen reagieren kann.

Unseren Bus platzieren wir vor der spektakulären Kulisse mit Blick auf Wildstrubel, Wildhorn und die Plaine Morte. Ein einmaliges Erlebnis – ganz ohne halluzinogene Drogen. Erst recht dann, wenn man die Aussicht aus dem Panoramafenster im oberen Stockwerk des VW-Busses geniesst, im Aufstelldach, das sich elektrisch per



Knopfdruck öffnen und schliessen lässt. Das Essen wird in der Küche mit Gasherd, Spülbecken und 42-Liter-Kühlschrank zubereitet. Im Handumdrehen ist das temporäre Gartenrestaurant eingerichtet. Zwei Campingstühle zaubern wir aus der Heckklappe hervor, der Klapptisch befindet sich in der Schiebetür.

Am nächsten Tag kurven wir vergnügt über den Jaunpass ins Welschland und via Lausanne bis nach Orges bei Yverdon-les-Bains. Goodbye Berner Oberland – hello Romandie! Hier führt uns das Navi über endlose Felder, man fühlt sich wie in den Weiten Frankreichs. Auf irgend einer Nebenstrasse biegt man plötzlich ab, quer durch Zuckerrübenplantagen geht es bis zu einem grossen Bauernhof.

Endstation für heute ist ein weitläufiger Park mit grossen alten Bäumen und gepflegtem Rasen. Auf der Suche nach einem Plätzchen können wir uns kaum entscheiden: Soll der Blick in die Ferne schweifen oder zum lauschigen Waldrand? Lächelnd begrüsst uns der Besitzer, Christian Stähli. «Wir sind selber begeisterte Camper», sagt der Chef, «aber als Landwirt kann ich nicht einfach auf und davon.» Darum sei er auf die Idee gekommen, hier seinen eigenen Campingplatz zu eröffnen. Seine Philosophie: Es muss nicht immer eine schicke Wellness-Oase mit Luxus-Spa und Fünf-Sterne-Service sein – auch Leute mit kleinerem Budget sollen sich eine Flucht aus dem Alltag leisten können. Auf seinem Hof bietet er zwölf Plätze mit Stromanschluss und sanitären Anlagen für knapp dreissig Franken pro Nacht an.

Idylle auf dem Bauernhof

Wer Ruhe braucht, der findet hier seine Oase. Sommerferienstimmung gibt's wenige Kilometer entfernt am Neuenburgersee – mit Sandstrand und gemütlichen Cafés. Ein hübscher Ort in der Nähe ist Grandson mit seinem schmucken Schösschen. Mit dem Velo kann man das Vallée de Joux oder die Grotte bei Vallorbe erkunden.

Nach einer erholsamen Nacht unter sternenklaarem Himmel tuckern wir weiter. Die letzte Nacht unseres Kurztrips verbringen wir am anderen Ende der Schweiz, im Appenzellerland. Zum Auftakt statten wir dem Städtchen Appenzell einen Besuch ab. Es ist ja nicht so, dass wir zum ersten Mal hier wären, aber wenn man die Schweiz als Tourist bereist, erlebt man eine völlig neue Perspektive. Auf einmal wirken die kleinen Geschäfte mit ihrem lokalen Handwerk und den kulinarischen Spezialitäten aus der Region wunderbar pittoresk. Wie heisst es doch: «Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?»

Gegen Abend wird es Zeit, sich eine Bleibe für die Nacht zu suchen. In knapp einer Viertelstunde sind wir da, informiert das Navi. Die Strasse schlängelt sich ins Hinterland. Weiter geht es über einen kleinen Feldweg, vorbei an einer Weide mit exotisch anmutenden Lamas und über einen kleinen Bach – alles fast zu schön, um wahr zu sein. Der Hof von Reto und Regula Brülisauer ist unser Tagesziel. Hier wird unser Bus wieder zur Wohnung, diesmal auf einem leicht erhöhten Stellplatz hinter der grossen Scheune. Die Szenerie erinnert an eine naive Appenzeller Bauernmalerei: sanfte Hügel und sattes Grün, wohin man blickt.

Bei einem Rundgang stellt uns Regula Brülisauer den glücklichen Kühen, Schweinen und Hühnern vor. Jetzt fühlen wir uns erst recht willkommen. «Viele Schweizer, die bei uns gastieren, staunen über das einfache Leben bei uns», sagt die Bäuerin. Die Gegend ist ein Paradies für Naturfreunde und Geniesser. Ganz in der Nähe befindet sich der Barfussweg bei Jakobsbad – ein ganz besonderes Wellness-Erlebnis für gut anderthalb Stunden. Der persönliche Tipp von Citypeak-Gründer Thomas Jenzer: das Restaurant «Anker» in Appenzell Schlatt, das zu Fuss erreicht werden kann.

Für heute lassen wir es bei einem kurzen Abendspaziergang in den Sonnenuntergang bewenden. Mit dem Eindunkeln befällt uns die Müdigkeit. Nach dem Zähneputzen bemerken wir, dass sich ein Kätzchen ins Dachzelt geschlichen hat – es leistet uns die ganze Nacht Gesellschaft. Es sei nicht das erste Mal, dass es sich bei den Gästen ankuscht, sagt die Bäuerin, als sie uns am nächsten Morgen das Buurezmorge vorbeibringt.

Ginge es nach uns, könnte die Entdeckungsreise durch die Schweiz noch lange so weitergehen. «Lauschige



Plätzchen abseits der Massen gibt es genügend», hat uns Thomas Jenzer von Citypeak versichert. Und mit dem Dreissig-Liter-Frischwassertank und den Hochleistungsakkus im California T6.1 kommt man notfalls sogar mehrere Tage ohne externe Wasser- und Stromversorgung aus. Hippie-Herz, was willst du mehr?

ANGEBOTE:

Vermieter von neuen VW-Bussen: www.citypeak-campers.com

Stellplatz beim Bergrestaurant «Bühlberg»: Bühlbergstrasse 179, 3775 Lenk, www.buehlberg.ch, Tel. 033 733 15 60

Ferien auf dem Bauernhof in Orges: www.vacances-a-la-ferme.com

Camping auf dem Bauernhof in Appenzell: www.strohgade.ch

Restaurant «Anker» in Appenzell Schlatt: www.anker-unterschlatt.ch



Wer Ruhe braucht, der findet seine Oase.



Beilage Nachhaltigkeit

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
<https://www.weltwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'070
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 32
Fläche: 191'954 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 52.8

Referenz: 81613963
Ausschnitt Seite: 1/4

Lenkerhof

«Bring your own house»



*Ein einmaliges Erlebnis –
ganz ohne halluzinogene Drogen.*



Ruhe und Erholung abseits der Massen? Wir haben uns mit dem Wohnmobil auf die Suche nach lauschigen Orten inmitten der Natur gemacht. Anleitung für einen Kurztrip ohne Flugzeug.

Roy Spring

Weltweite Reisebeschränkungen, Hotels wie Hochsicherheitszonen, überbuchte Campingplätze: Wie stillt man in solch verrückten Zeiten seine Reiselust? Schon bald taucht ein Gedanke auf: Was man jetzt bräuchte, ist ein eigenes Hotel, am besten auf Rädern! Bunte Bilder aus der Vergangenheit tauchen auf, von abenteuerlichen Reisen mit dem klapprigen «Bulli» quer durch Südfrankreich oder in die Toskana. Man übernachtete irgendwo in der freien Natur, an einem Strand oder bei einer Düne. Gegessen wurde am Lagerfeuer, entspannt zu Gitarrenklängen. Flower-Power statt Social Distancing – alles nur ein Traum?

Nicht unbedingt, den «Bulli» gibt es ja immer noch. Der unermüdete Reisemobilklassiker heisst mittlerweile VW T6.1 California Ocean. Er ist wesentlich ausgereifter, spricht:

Ewige Hippies haben in Scharen ihren Traum wahr gemacht: auf und davon wie damals.

sicherer, schneller, komfortabler, umweltfreundlicher. Ein Anruf beim Amag-Händler bringt die Ernüchterung. Sämtliche T6-Camper sind auf Monate hinaus ausverkauft. Ewige Hippies haben offenbar zugeschlagen und in Scharen ihren Traum wahr gemacht – auf und davon wie damals. Und das nicht zum Spottpreis: Einen neuen California Ocean für die «grenzenlose Freiheit auf vier Rädern» gibt es nicht unter 62 000 Franken.

Wer zu spät kommt, muss nicht zu Hause

bleiben. Durch Zufall erfahren wir, dass man die Luxuswohnmobile auch mieten kann, und zwar ganz bequem bei der Firma Citypeak. Hier stehen die neusten Modelle mit allem möglichen Schnickschnack bereit: Allradantrieb, Standheizung, Aussendusche, Niveauregulierung und so weiter – wenn das die 68er Blumenkinder geahnt hätten.

Geheimtipps inklusive

Im thurgauischen Gebertingen können wir das Fahrzeug abholen. Nach kurzer Einführung sind wir «on the road again». Bei Pannen oder offenen Fragen ist rund um die Uhr jemand erreichbar. Mit der Citypeak-App sind zudem alle Funktionen des Fahrzeugs und des Zubehörs auf dem Handy abrufbar. Nach kurzer Zeit ist man mit dem Wohnmobil vertraut, das sich fast so unkompliziert fährt wie ein Kleinwagen.

Als Wohnmobil-Neulinge, die als Touristen in der Schweiz knapp das Tessin und das Bündnerland kennen, stellt sich die Frage: Wohin soll die Reise gehen? Gibt es einsame Plätze in romantischer Umgebung? Und wo ist es überhaupt erlaubt, zu übernachten? Doch gerade auf Banausen wie uns sind die Camping-Profis von Citypeak vorbereitet. Zum Service gehören nämlich Geheimtipps für weitgehend unbekannte Plätze abseits der Hauptstrassen.

Wir haben uns für drei *spots* entschieden. Dabei richten wir uns nach dem Wetterbericht und planen so, dass wir immer dort sind, wo gerade die Sonne scheint. Als Erstes geht's ins Berner Oberland. Über Bern und Thun fahren wir nach Lenk und von dort eine kleine Bergstrasse hinauf auf 1664 Meter über Meer.

Pop-up-Camping mit Aussicht

Endstation ist der grosse Parkplatz auf dem Bühlberg, direkt hinter dem gleichnamigen Bergrestaurant. Hier, auf «Lenks schönster Sonnenterrasse», haben sich die Besitzer – die übrigens auch das Fünf-Sterne-Hotel «Lenkerhof» betreiben – etwas einfallen lassen: Der abgesperrte Stellplatz ist offen für Wohnmobile – Stromanschluss, sanitäre Anlagen und WLAN-Zugang inklusive –, und das für zwanzig Fran-



ken pro Nacht. «Bring your own house» ist unser Motto», sagt «Lenkerhof»-Direktor Jan Andreas Stiller, der mit dem Pop-up-Camping auf dem Bühlberg beweisen will, wie flexibel die Gastronomiebranche auf aussergewöhnliche Situationen reagieren kann.

Unseren Bus platzieren wir vor der spektakulären Kulisse mit Blick auf Wildstrubel, Wildhorn und die Plaine Morte. Ein einmaliges Erlebnis – ganz ohne halluzinogene Drogen. Erst recht dann, wenn man die Aussicht aus dem Panoramafenster im oberen Stockwerk des VW-Busses geniesst, im Aufstelldach, das sich elektrisch per Knopfdruck öffnen und schliessen lässt. Das Essen wird in der Küche mit Gasherd, Spülbecken und 42-Liter-Kühlschrank zubereitet. Im Handumdrehen ist das temporäre Gartenrestaurant eingerichtet. Zwei Campingstühle zaubern wir aus der Heckklappe hervor, der Klappstisch befindet sich in der Schiebetür.

Am nächsten Tag kurven wir vergnügt über den Jaunpass ins Welschland und via Lausanne bis nach Orges bei Yverdon-les-Bains. Goodbye Berner Oberland – hello Romandie! Hier führt uns das Navi über endlose Felder, man fühlt sich wie in den Weiten Frankreichs. Auf irgend einer Nebenstrasse biegt man plötzlich ab, quer durch Zuckerrübenplantagen geht es bis zu einem grossen Bauernhof.

Endstation für heute ist ein weitläufiger Park mit grossen alten Bäumen und gepflegtem Rasen. Auf der Suche nach einem Plätzchen können wir uns kaum entscheiden: Soll der Blick in die Ferne schweifen oder zum lauschigen Waldrand? Lächelnd begrüsst uns der Besitzer, Christian Stähli. «Wir sind selber begeisterte Camper», sagt der Chef, «aber als Landwirt kann ich nicht einfach auf und davon.» Darum sei er auf die Idee gekommen, hier seinen eigenen Campingplatz zu eröffnen. Seine Philosophie: Es muss nicht immer eine schicke Wellness-Oase mit Luxus-Spa und Fünf-Sterne-Service sein – auch Leute mit kleinerem Budget sollen sich eine Flucht aus dem Alltag leisten können. Auf seinem Hof bietet er zwölf Plätze mit Stromanschluss und sanitären Anlagen für knapp dreis-

sig Franken pro Nacht an.

Idylle auf dem Bauernhof

Wer Ruhe braucht, der findet hier seine Oase. Sommerferienstimmung gibt's wenige Kilometer entfernt am Neuenburgersee – mit Sandstrand und gemütlichen Cafés. Ein hübscher Ort in der Nähe ist Grandson mit seinem schmucken Schösschen. Mit dem Velo kann man das Vallée de Joux oder die Grotte bei Vallorbe erkunden.

Nach einer erholsamen Nacht unter sternklarem Himmel tuckern wir weiter. Die letzte Nacht unseres Kurztrips verbringen wir am anderen Ende der Schweiz, im Appenzellerland. Zum Auftakt statten wir dem Städtchen Appenzell einen Besuch ab. Es ist ja nicht so, dass wir zum ersten Mal hier wären, aber wenn man die Schweiz als Tourist bereist, erlebt man

Wenn man die Schweiz als Tourist bereist, erlebt man eine völlig neue Perspektive.

eine völlig neue Perspektive. Auf einmal wirken die kleinen Geschäfte mit ihrem lokalen Handwerk und den kulinarischen Spezialitäten aus der Region wunderbar pittoresk. Wie heisst es doch: «Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?»

Gegen Abend wird es Zeit, sich eine Bleibe für die Nacht zu suchen. In knapp einer Viertelstunde sind wir da, informiert das Navi. Die Strasse schlängelt sich ins Hinterland. Weiter geht es über einen kleinen Feldweg, vorbei an einer Weide mit exotisch anmutenden Lamas und über einen kleinen Bach – alles fast zu schön, um wahr zu sein. Der Hof von Reto und Regula Brülisauer ist unser Tagesziel. Hier wird unser Bus wieder zur Wohnung, diesmal auf einem leicht erhöhten Stellplatz hinter der grossen Scheune. Die Szenerie erinnert an eine naive Appenzeller Bauernmalerei: sanfte Hügel und sattes Grün, wohin man blickt.

Bei einem Rundgang stellt uns Regula Brüli-



Beilage Nachhaltigkeit

Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
<https://www.weltwoche.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'070
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 32
Fläche: 191'954 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 52.8

Referenz: 81613963
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof

sauer den glücklichen Kühen, Schweinen und Hühnern vor. Jetzt fühlen wir uns erst recht willkommen. «Viele Schweizer, die bei uns gastieren, staunen über das einfache Leben bei uns», sagt die Bäuerin. Die Gegend ist ein Paradies für Naturfreunde und Geniesser. Ganz in der Nähe befindet sich der Barfussweg bei Jakobsbad – ein ganz besonderes Wellness-Erlebnis für gut anderthalb Stunden. Der persönliche Tipp von Citypeak-Gründer Thomas Jenzer: das Restaurant «Anker» in Appenzell Schlatt, das zu Fuss erreicht werden kann.

Für heute lassen wir es bei einem kurzen Abendspaziergang in den Sonnenuntergang bewenden. Mit dem Eindunkeln befällt uns die Müdigkeit. Nach dem Zähneputzen bemerken wir, dass sich ein Käzchen ins Dachzelt geschlichen hat – es leistet uns die ganze Nacht Gesellschaft. Es sei nicht das erste Mal, dass es sich bei den Gästen ankuscht, sagt die Bäuerin, als sie uns am nächsten Morgen das *Buurezmorge* vorbeibringt.

Ginge es nach uns, könnte die Entdeckungsreise durch die Schweiz noch lange so weitergehen. «Lauschige Plätzchen abseits der Massen gibt es genügend», hat uns Thomas Jenzer von Citypeak versichert. Und mit dem Dreissig-Liter-Frischwassertank und den Hochleistungsakkus im California T6.1 kommt man notfalls sogar mehrere Tage ohne externe Wasser- und Stromversorgung aus. Hippie-Herz, was willst du mehr?



Wer Ruhe braucht, der findet seine Oase.

ANGEBOTE:

Vermieter von neuen VW-Bussen:
www.citypeak-campers.com

Stellplatz beim Bergrestaurant «Bühlberg»:
Bühlbergstrasse 179, 3775 Lenk, www.buehlberg.ch,
Tel. 033 733 15 60

Ferien auf dem Bauernhof in Orges:
www.vacances-a-la-ferme.com

Camping auf dem Bauernhof in Appenzell:
www.strohgade.ch

Restaurant «Anker» in Appenzell Schlatt:
www.anker-unterschlatt.ch



Ruhe, Spass oder Kuschneln?

Wellness-Weekends für jeden Geschmack

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

2021-08-27, Dies ist ein bezahlter Beitrag, präsentiert von ALDI SUISSE TOURS

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

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

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

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

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

Deutschland: Südsee-Feeling in Bayern

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

Österreich: Romantik in Tirol

Endlich wieder Zeit, sich voll und ganz auf die Partnerin oder den Partner zu konzentrieren, fein zu essen und ungestört im Wellnesbereich zu relaxen. Die «Adults Only»-Herbergen machens möglich. Einige besonders schöne gibts in Tirol. Das Hotel Alpenlove Adult Spa in Seefeld hat sich ganz auf Romantik eingestellt, die Zimmer heissen «Diamond Chalet» oder «Herzilein», es gibt aphrodisierendes Fingerfood, Romantik-Deko und einen grossen



Wellnessbereich. In Bad Häring im Kufsteinerland hat sich das Gesundheits-Resort, Hotel & Spa – Das Sieben dem Entspannen verschrieben – hier sollen sich Paare wie auf Wolke sieben fühlen.

Schweiz: Spa-Luxus für unter 160 Franken

Wer sich ein bisschen Luxus gönnen möchte, muss dafür nicht zwingend tief in die Tasche greifen – und braucht nicht einmal die Schweiz zu verlassen! In mehreren 4- bis 5-Sterne-Hotels in allen Landesteilen gibt es viel Entspannung für wenig Geld. In der Romandie nächtigt man im Grand Hotel des Bains in Yverdon-les-Bains VD mit Thermalbädern, Saunen und Hamam für gerade mal 89 Franken pro Person. Designer-Fans kommen im 4-Sterne-Haus The Hide Hotel in Flims GR auf ihre Kosten und geniessen für 99 Franken den hauseigenen Wellnessbereich mit Finnischer Sauna, Biosauna, Sanarium und Dampfbad. Für 144 Franken ist Relaxen im Walliserhof Grand-Hotel und Spa in Saas-Fee möglich: Das 5-Sterne-Haus verfügt über einen grossen Wellnessbereich (ca. 2100 m²) mit Hallenbad, mehreren Saunen, Whirlpool, Heubad und Sanarium. Ebenfalls fünf Sterne superior erwarten die Gäste im Lenkerhof gourmet spa resort in Lenk BE für günstige 159 Franken pro Person und Nacht – Wellnesswelt (ca. 2000 m²) mit Hallenbad, Thermalpool, Biosauna und Salzgrotte inklusive.

Deutschland: Me-Time im Schwarzwald

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

Italien: Genuss-Wellness in Südtirol

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

Dieser Beitrag wurde vom Ringier Brand Studio im Auftrag eines Kunden erstellt. Die Inhalte sind journalistisch aufbereitet und entsprechen den Qualitätsanforderungen von Ringier.Kontakt: E-Mail an Brand Studio

Dieser Beitrag wurde vom Ringier Brand Studio im Auftrag eines Kunden erstellt. Die Inhalte sind journalistisch aufbereitet und entsprechen den Qualitätsanforderungen von Ringier.Kontakt: E-Mail an Brand Studio



Wunderbar abschalten kann man in den zahlreichen Wellness-Hotels in der Schweiz und im grenznahen Ausland.







Zu gewinnen: Family-Weekend im «Lenkerhof»!

Essen, trinken, «bädele»! Testen Sie die neuen (Familien-)Zimmer im Relais & Châteaux-Trendhotel an der Lenk. 2021-08-28, Text: GaultMillau Schweiz

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

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

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

www.lenkerhof.ch

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

Teilnahmeschluss: Dienstag, 7. September 2021, 23.59 Uhr



Lenkerhof



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



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



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



Wellness-Weekends für jeden Geschmack

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

27. August 2021

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

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

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

Sorglos-Paket mit Aldi Suisse Tours

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

Mehr Infos

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

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

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



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

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

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



ZVG



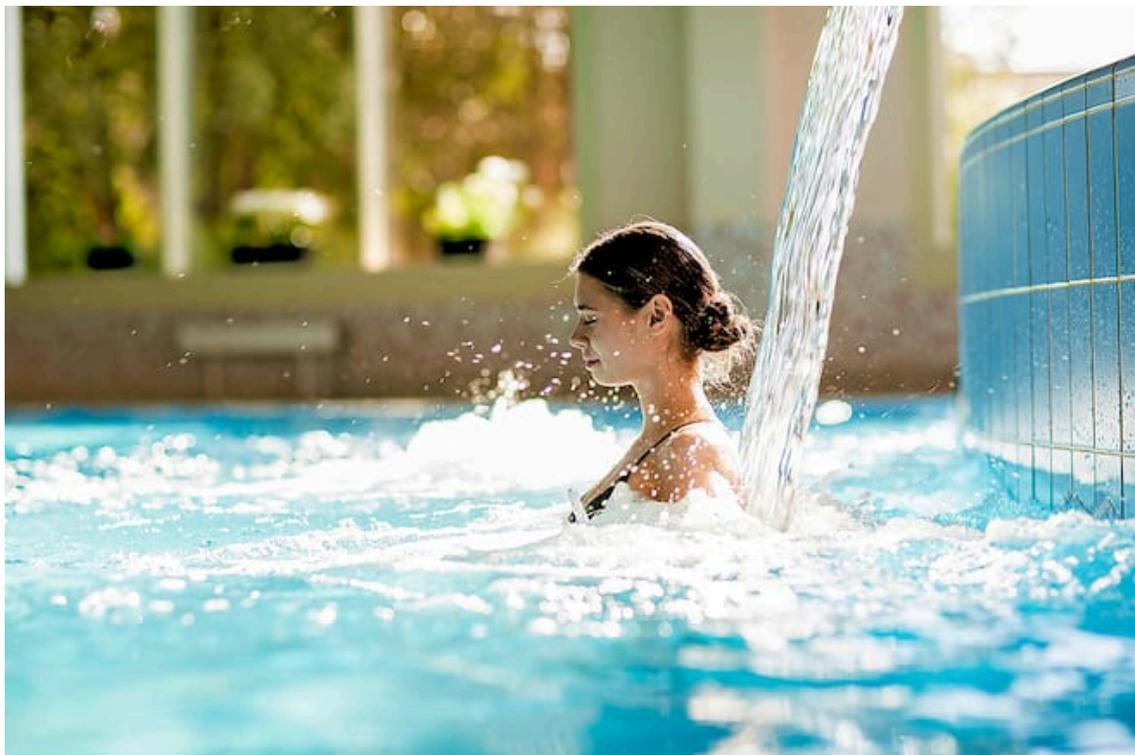
Shutterstock



Shutterstock



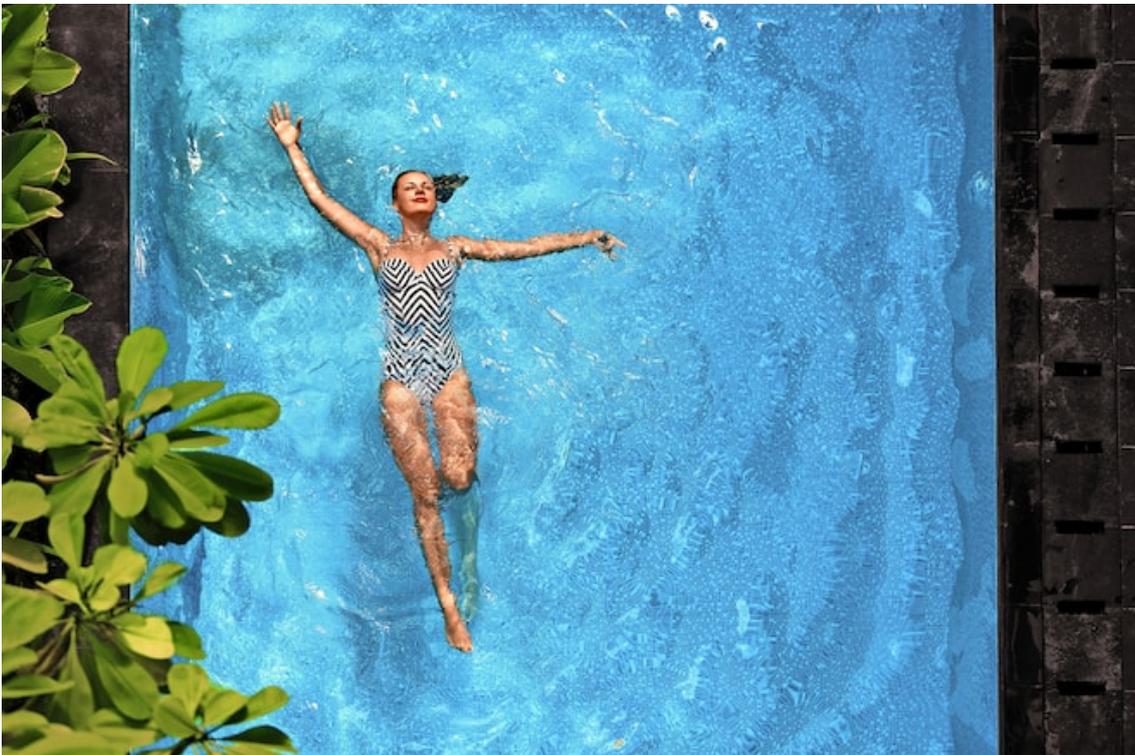
Shutterstock



Shutterstock



Shutterstock



Shutterstock



Travel

Wohlfühlwochenende im Lenkerhof Spa & Gourmet Resort

Pressereise



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

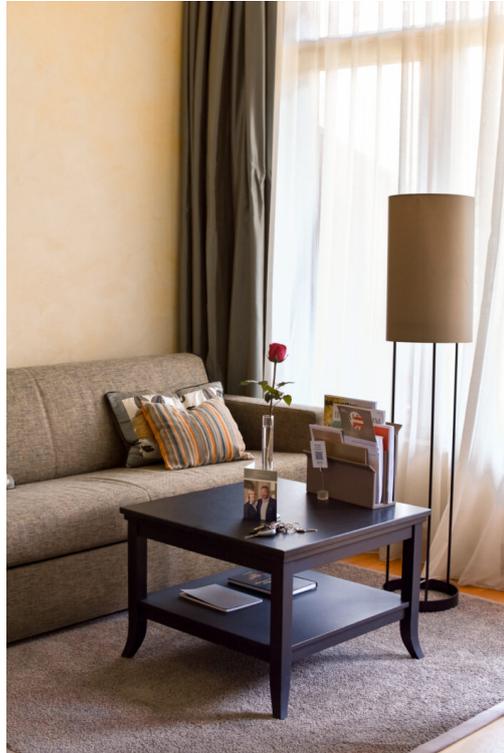
Das Lenkerhof Gourmet Spa Resort



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

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

Das Zimmer



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



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



Gaumenschmaus zur Begrüssung wartete bereits auf uns.

Wellness im 7sources beauty & spa



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



Quelle: Hotel Lenkerhof AG

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

Kulinarik



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



Web Ansicht



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



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



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

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