

Artikelempfehlungen

27.07.2024

Avenue ID: 329
Artikel: 13
Folgeseiten: 17

Lenkerhof

-  06.05.2019 hotelier.ch / Hotelière Online
«Das Design entspricht der Kultur des Hauses» 01
-  13.05.2019 lagazettedelhelvete.ch / La Gazette de l'Helvétie
A la Veggie week 2019 06
-  13.05.2019 htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue
Relais & Châteaux: Treffen in Vaduz 09
-  21.05.2019 market.ch / Market Magazine Online
La Veggie week 2019 : Un événement national 13
-  22.05.2019 moneycab.com / moneycab
Lenkerhof gourmet spa resort expandiert 14
-  22.05.2019 imaginemag.ch / Imagine Magazin Online
Lenkerhof – Fit für die Zukunft 16
-  22.05.2019 htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue
Lenkerhof Gourmet Spa Resort auf Modernisierungs-Kurs 18
-  22.05.2019 ccircle.cc / Connoisseur Circle Online
Auf straightem Modernisierungs-Kurs 22
-  24.05.2019 bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online
Für 2,5 Millionen Franken umgebaut 24
-  25.05.2019 Thuner Tagblatt
Für 2,5 Millionen Franken umgebaut 26
-  29.05.2019 htr Hotel Revue
Lenkerhof eröffnet frisch renoviert zur Sommersaison 28
-  30.05.2019 radiobeo.ch / Radio Berner Oberland online
Lenk: Modernisierter Lenkerhof ist eröffnet 29
-  30.05.2019 BeO / BeO-Info Mittag 12.00 - 13.00 / Beitrag 12.40 | Dauer: 00:01:32
Der neu renovierte Lenkerhof hat ab heute wieder seine Türen geöffnet 30

Suche nach:



Die Einrichtung des preisgekrönten Restaurants Marée strahlt fast fürstliche Eleganz aus.

Park Hotel Sonnenhof, Vaduz FL

«Das Design entspricht der Kultur des Hauses»

Pünktlich zum 300. Geburtstag Liechtensteins präsentiert sich das Restaurant im Park Hotel Sonnenhof in Vaduz in neuem Outfit. Interior Designer Günther Thöny hat das preisgekrönte Restaurant Marée umgebaut. «Das Design-Konzept des Sonnenhofs entspricht der Kultur des Hauses: leicht, elegant und doch warm», so Thöny.

redaktion Hans R. Amrein

Rechtzeitig zum 300. Jahrestag Liechtensteins sowie zu seinem 55. Geburtstag hat sich das Park Hotel Sonnenhof in Vaduz herausgeputzt. Das Restaurant wurde aufwendig renoviert, und moderne Wärmepumpen, die auch zur Kühlung in heissen Sommermonaten geeignet sind, wurden eingebaut.

Günther Thöny ist für das Design verantwortlich

Das mit 1 Michelin-Stern und 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Spitzenrestaurant Marée unter der Leitung von Gastgeber und Chefkoch Hubertus Real wurde über den Jahreswechsel komplett umgebaut. Für die Planung des neuen Looks zeichnete der renommierte Liechtensteiner Interior Designer Günther Thöny verantwortlich. Mit gezielten architektonischen Eingriffen und einer auf das Haus zugeschnittenen Gestaltung hat er den Räumen ein unvergleichliches Design verpasst. Massgeschneiderte Möbel aus speziellen Materialien wie Bronze, Leder oder Nussbaumholz werden durch ein komplett neues Lichtkonzept in Szene gesetzt. «Das Design-Konzept des



Sonnenhofs entspricht der Kultur des Hauses: leicht, elegant und doch warm», so Thöny. Und weiter: «Unser Ziel und Bestreben war es, hochwertige künstlerische Elemente sensibel in die Architektur zu integrieren. Die vielen subtilen Details erkennt der Gast erst, wenn er sie selbst erlebt und auf sich wirken lässt.»

Umweltfreundlich ausgebaut

Die Umbauphase wurde auch für die komplette Erneuerung der Heizungszentrale sowie der Klimatisierung der Gästezimmer genutzt. Zwei reversible Luft-Wasser-Wärmepumpen heizen oder kühlen das Haus. Der für den Betrieb der Wärmepumpen benötigte Strom wird direkt von der neu erstellten Photovoltaikanlage produziert. Bei dem ergänzend zugelieferten Strom handelt es sich um erneuerbare Energie mit entsprechender Zertifizierung. Als Notheizung oder zur Spitzenabdeckung kann auf einen Gasbrennwertkessel zurückgegriffen werden.

Gleichzeitig wurden die 29 Gästezimmer mit wassergekühlten, geräuscharmen Klimageräten ausgestattet. Durch ein neues Leitungsnetz für die Kühlung können die Zimmer nun unabhängig und je nach Bedarf beheizt oder gekühlt werden. Gastgeber Hubertus Real sagt: «Ich freue mich sehr, dass wir den ‚Sonnenhof‘ nun auf alternative Energien umgestellt haben. Ab sofort ist nicht mehr nur unser Park, sondern auch das ganze Hotel mit grüner Energie versorgt.»

Seit 40 Jahren Mitglied von «Relais & Châteaux»

Zu den 300 Jahren Liechtenstein, 55 Jahren Park Hotel Sonnenhof und 25 Jahren Führung durch Hubertus Real gesellt sich ein weiteres Jubiläum: Der Sonnenhof ist seit 40 Jahren Mitglied von «Relais & Châteaux». Das Hotel war somit eines der ersten Häuser, das der Schweizer und Liechtensteiner Delegation der Vereinigung von exklusiven Hotels und Spitzenrestaurants beigetreten ist.

Jan Stiller, Hotelier (Lenkerhof) und Delegationsvorsitzender: «Wir gratulieren Hubertus Real zur gelungenen Renovation. Sein Engagement – nicht nur für die Kulinarik, sondern auch für die Umwelt – passt perfekt zur Ausrichtung unserer Vereinigung. Wir freuen uns, dass unsere Mitglieder ihre Verantwortung ernst nehmen.»



Web Ansicht

primcom



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

Referenz: 73424433
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof



Wände, Lampen und Stühle in Rot dominieren das Intérieur.



Die unterschiedlichen Räume haben jeweils einen eigenen Charakter.



Wandverkleidungen erleben ein Revival – auch hier.

Das Park Hotel Sonnenhof



1993 übernahm Hubertus Real, der Sohn von Jutta und Emil Real, Schritt für Schritt die Führung des Hauses, zuerst in der Küche und dann im ganzen Hotel.

Das heutige Boutique-Hotel in Vaduz wurde Anfang der 1960er-Jahre als Pension Sonnenhof von Jutta und Emil Real erworben und als Park Hotel Sonnenhof zum führenden Hotel in Liechtenstein ausgebaut. 1993 übernahm Sohn Hubertus Schritt für Schritt die Führung, zuerst in der Küche und dann im ganzen Hotel. 2011 wurde der Park von Enzo Enea mit der Terrasse in Form eines Adlernests unter Baumkronen als Highlight neu gestaltet.

Hubertus Real führt das Haus mit viel Herzblut als Geschäftsführer sowie als Küchenchef. Neben 29 individuell gestalteten Zimmern verfügt das Hotel über das Spitzenrestaurant «Marée», das mit 1 Michelin-Stern und 3 Hauben von Gault-Millau ausgezeichnet und eines der fünf eigenständigen Partnerrestaurants des Catering-Services «Acasa» von Andreas Caminada ist. Den Gästen steht auch ein Spa-Bereich unter dem Motto «1001 Nacht» zur Verfügung. Seit 1979 ist das Haus Mitglied von «Relais & Châteaux».

www.sonnenhof.li



A la Vегgie week 2019

13 mai 2019 13:27 , Leave a Comment , La GDH

L'Asie en mode veggie

Bonne nouvelle : la Vегgie week annonce son retour et aura lieu cette année du 3 au 16 juin. Quoi de neuf pour ce cru 2019 ? Une édition qui s'étend à toute la Suisse et qui mettra à l'honneur les gastronomies d'Asie avec trois nouveaux participants : le Tsé Fung, le Patara et le Lou One.



Un événement national

Une douzaine de restaurants, triée sur le volet, a participé aux deux premières éditions genevoises et plus de 2'500 personnes ont afflué pour déguster les créations des chefs. Forte de son succès, la Vегgie week a décidé cette année de partir à la conquête de la Suisse. De Zurich à Lenk en passant par Interlaken ou Verbier, les restaurants les plus select de la Confédération proposeront, pendant deux semaines, des menus dédiés à la haute cuisine végétale. Au programme donc, davantage d'établissements -une vingtaine- répartis sur tout le territoire et sélectionnés pour leur renommée, qu'ils soient auréolés d'étoiles Michelin ou salués par Gault&Millau. A Genève, les fidèles bien sûr comme le Domaine de Châteauevieux, le Chat Botté, le Loti, le Café Lauren, le Woods, le Tiffany, l'Auberge d'Hermance ou encore le Jardin ont répondu présents à l'appel mais également quelques nouveaux arrivants, à l'instar du Fiskebar, du Flacon, de La Place, de l'EastWest ou de l'Aparté. Hors du Canton, les étoilés Le Jardin des Alpes à Villars-sur-Ollon, Prisma à Vitznau et Gourmet Stübli à Interlaken se lancent dans l'aventure ainsi que le 42 à Champéry, Weisses Rössli à Zürich, le W Kitchen à Verbier ou encore Spettacolo au Lenkerhof gourmet spa resort à Lenk.

L'Asie en star



Autre spécificité de cette année : la mise à l'honneur des cuisines du monde et plus particulièrement de l'Asie. Ainsi, les habitués ne manqueront pas de se régaler avec les créations de Prabu Kalyanasundaram, chef du Rasoï by Vineet, comme le Tikki betterave-cacahuète cuit au tawa poriyal d'edamame et espuma noix de coco-feuille de curry, le Kofta de patate douce et tapioca Chutney mangue-cumin et yaourt masala ou encore le chou-fleur achari aux olives vertes sauce khadi gata du Rajasthan Khakhra au fenugrec. Outre le restaurant gastronomique du Mandarin Oriental, qui, depuis la première édition, fait voyager les épicuriens grâce à sa mosaïque de mets à partager aux saveurs indiennes, deux nouveaux restaurants genevois d'exception revisiteront la gastronomie made in Asia en version végétale. Au Beau-Rivage, la cheffe Jumngong Noradee du Patara réinterprétera ainsi les incontournables de la Thaïlande, tels que la salade de Pomelo épicée, les raviolis frits aux légumes ou le curry vert aux aubergines et basilic thai. Le Lou One, sous l'égide du chef Kwok Keung Lau, invitera ses hôtes à découvrir des plats inspirés de différentes régions de Chine, de Sichuan à Shanghai en passant par Pékin.

Le Tsé Fung sous les projecteurs

Last but not least, le Tsé Fung, qui pour la première fois cette année, rejoint le Loti et le Café Lauren, les deux autres établissements de La Réserve, dans l'aventure Veggie week. Une occasion unique de découvrir les créations raffinées de l'unique restaurant chinois étoilé de Suisse. « Je suis très heureux que le Tsé Fung participe pour la première fois à la Veggie Week, une magnifique occasion de montrer toutes les facettes de la gastronomie végétarienne cantonnaise, témoigne Frank Xu le chef. Les légumes représentent un ingrédient majeur de la cuisine chinoise et il existe une très riche tradition de plats végétariens, initiée par les bouddhistes notamment. Pour un restaurant étoilé comme le Tsé Fung, imaginer des recettes végétariennes de haute gastronomie, avec des assiettes toujours aussi élégantes, est un beau défi, qui va à la rencontre des tendances actuelles. » Au menu du restaurant distingué par le guide rouge ? Dim sum aux champignons, Aubergine en aigre-douce, Crêpes aux légumes ou encore Soupe de mangue. De quoi s'initier aux délices de la cuisine cantonnaise étoilée...en version veggie, une grande première.





www.veggieweek.ch

Posted in: Dans nos contrées , Gastronomie , L'épicurien , Tagged: 2019 , asie , Gault&Millau , Genève , guide michelin , Lou One , Menu végétarien , Patara , Rasoï , restaurants , suisse , Tsé Fung , veggie , Veggie week



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 73503139
Ausschnitt Seite: 1/4

Lenkerhof

Relais & Châteaux: Treffen in Vaduz

Am Relais & Châteaux Delegationsmeeting Schweiz & Liechtenstein in Vaduz wurden mehrere Jubiläen sowie ein Abschied gefeiert.



Die Relais-Châteaux-Delegationen aus der Schweiz und aus dem Liechtenstein. Die Relais-Châteaux-Delegationen aus der Schweiz und aus dem Liechtenstein. Bild: zvg

Bild: zvg



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 73503139
Ausschnitt Seite: 2/4

Lenkerhof



Die Auszeichnungen für die Mitgliedschaft bei Relais Châteaux: 40 Jahre Park Hotel Sonnenhof, 30 Jahre Hôtel de la Cigogne und 20 Jahre Andrea und Georges Wenger. Die Auszeichnungen für die Mitgliedschaft bei Relais Châteaux: 40 Jahre Park Hotel Sonnenhof, 30 Jahre Hôtel de la Cigogne und 20 Jahre Andrea und Georges Wenger.
Bild: zvg

Bild: zvg



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

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

Referenz: 73503139
Ausschnitt Seite: 3/4

Lenkerhof



Philippe Gombert ehrte Jutta und Hubertus Real für ihre 40-jährige Mitgliedschaft (v.l.). Philippe Gombert ehrte Jutta und Hubertus Real für ihre 40-jährige Mitgliedschaft (v.l.). Bild: zvg

Bild: zvg



Online-Ausgabe DE

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

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

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

Referenz: 73503139
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof



Philippe Gombert, Georges Wenger, Andrea Wenger, André Jaeger und Jan Stiller (v.l.). Philippe Gombert, Georges Wenger, Andrea Wenger, André Jaeger und Jan Stiller (v.l.). Bild: zvg

Bild: zvg

Anfang vergangener Woche fand das Relais & Châteaux Delegationsmeetings Schweiz & Liechtenstein in den beiden naheliegenden Mitgliedshäusern Palais Bad Ragaz und Park Hotel Sonnenhof in Vaduz statt.[IMG 3]

Ausser den Besichtigungen der Häuser, Treffen mit dem Top-Management aus Paris sowie Präsentationen und Meetings im Palais Bad Ragaz, standen beim Galadinner im frisch renovierten Park Hotel Sonnenhof gleich mehrere Jubiläen sowie ein Abschied an.

[IMG 4]Das Park Hotel Sonnenhof ist 2019 bereits seit 40 Jahren Mitglied bei Relais & Châteaux und das einzige Haus in Liechtenstein. Jutta und Hubertus Real freuten sich über die Auszeichnung durch Philippe Gombert.

Georges Wenger war in Le Noirmont insgesamt 20 Jahre als Relais & Châteaux-Adresse bekannt. Georges und Andrea Wenger, die vor Kurzem ihr Haus an Jérémy Desbraux und Annaelle Roze übergeben haben, wurden durch eine persönliche und emotionale Ansprache von André Jaeger verabschiedet.

Vom Delegationsvorsitzenden Jan Stiller beglückwünscht wurde ausserdem der leider abwesende Philippe Vuillemin und das Hotel de la Cigogne in Genf, das seit 30 Jahren der Vereinigung angehört. (pd/htr)

Publiziert am Montag, 13. Mai 2019 Relais & Châteaux | Jubiläum | Vaduz



La Veggie week 2019 : Un événement national

21.05.2019 - 08:58

Grande nouveauté cette année après deux éditions couronnées de succès à Genève, la Veggie week s'étend à toute la Suisse et place sur le devant de la scène les créations végétariennes des meilleurs chefs du pays. Autre point saillant de ce cru 2019 : la mise en lumière des gastronomies d'Asie. Grande nouveauté cette année après deux éditions couronnées de succès à Genève, la Veggie week s'étend à toute la Suisse et place sur le devant de la scène les créations végétariennes des meilleurs chefs du pays. Autre point saillant de ce cru 2019 : la mise en lumière des gastronomies d'Asie.

Une douzaine de restaurants, triée sur le volet, a participé aux deux premières éditions genevoises et plus de 2'500 personnes ont afflué pour déguster les créations des chefs. Forte de son succès, la Veggie week a décidé cette année de partir à la conquête de la Suisse, du 3 au 16 juin 2019.

De Zurich à Lenk en passant par Wilderswil ou Verbier, les restaurants les plus en vue de la

Confédération proposeront, pendant deux semaines, des menus dédiés à la haute cuisine végétarienne.

« Depuis l'édition inaugurale, la Veggie week suscite un accueil enthousiaste du public et ce, notamment grâce aux médias qui nous suivent et nous soutiennent année après année. C'est un grand honneur aujourd'hui de voir l'événement prendre plus d'ampleur et s'étendre à tout le pays », témoigne Pamela Redaelli, la co-fondatrice du rendez-vous gastronomique végétarien.

Au programme donc, davantage d'établissements - vingt-six - répartis sur tout le territoire et sélectionnés pour leur renommée, qu'ils soient auréolés d'étoiles Michelin, salués par Gault&Millau, talents émergents de la gastrosphère ou restaurants d'établissements hôteliers 5 étoiles. A Genève, les fidèles bien sûr comme le

Domaine de Châteauvieux, le Chat-Botté, le Loti, le Woods, le Tiffany, L'Auberge d'Hermance ou encore Le Jardin ont répondu présents à l'appel mais également quelques nouveaux arrivants, à l'instar du Fiskebar, du Flacon, de La Place, de l'Eastwest ou de L'Aparté. Hors du Canton, les étoilés Le Jardin des Alpes à Villars-sur-Ollon,

PRISMA à Vitznau et Gourmetstübli à Wilderswil se lancent dans l'aventure ainsi que le

42 à Champéry, le W Kitchen à Verbier, Weisses Rössli et Rigiblick by Vreni Giger à Zurich, le Verbena à Obbürgen, ou encore le Restaurant Spettacolo au Lenkerhof gourmet spa resort à Lenk.

Pour permettre aux aficionados de saveurs d'inspiration végétale de tester les menus aux quatre coins du pays, plusieurs hôtels proposeront un package spécial pour passer la nuit sur place, dont le Lenkerhof, Le Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, Le Richemond ou encore L'Auberge d'Hermance

www.veggieweek.ch

News

Lenkerhof gourmet spa resort expandiert



Lenkerhof gourmet spa resort. (Foto: zvg)

Von moneycab

22. Mai 2019, 15:25 Uhr

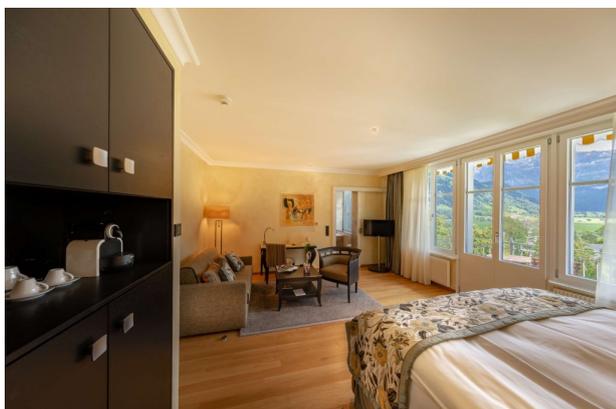
Lenk im Simmental – Pünktlich zur Sommersaison öffnet das neu renovierte „Lenkerhof gourmet spa resort“ am 30. Mai 2019 nach einem aufwändigen Umbau als 5-Sterne-Superior-Hotel seine Türen wieder. In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus diverse alte Fenster ersetzt und Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Das Investitionsvolumen für den Umbau betrug 2,5 Mio Franken.

Die drei neuen Deluxe-Junior-Suiten sechs Premium Doppelzimmer und drei kleinere Einzelzimmer mit Verbindungstüren verfügen neu über Parkett-Fussböden, schallisolierte Türen sowie moderne Badezimmer mit Tageslicht und grosszügigen Regenduschen. Die Zimmer wurden heller und offener gestaltet und mit Sofas ausgestattet. Sämtliche Balkone und Terrassen wie auch das Restaurant wurden neu bestuhlt. Wo bisher noch nicht vorhanden, wurden elektrische Markisen installiert.

Parallel dazu wurde der über 200-jährige Hotelteil an die jüngsten ökologischen und gesellschaftlichen Standards angepasst. Dazu gehören unter anderem neue Fenster und öffentliche Toiletten für Menschen mit körperlichen Einschränkungen.

3 Apartementhäuser mit «serviced apartments» geplant

«Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansions-Etappe beinhaltet den Bau von drei Apartementhäusern mit 17 sogenannten «serviced apartments». Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und der Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses.



Wellness-Erweiterung

Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 m2 grosse Wellness-Erweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und unter anderem eine Textil-Sauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant das Lenkerhof gourmet spa resort die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den zukünftigen Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen. «Wir möchten gewissermassen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen ausserdem Indoor-Aktivitäten wie ein Kino oder Golfabschlag. Das letzte Wort haben die Behörden. (mc/pg)

Lenkerhof gourmet spa resort

Schlagwörter Hotellerie , Lenkerhof , Reisen , Tourismus



Lenkerhof – Fit für die Zukunft

von Urs Huebscher

Mai 22, 2019

Posted in News Swissness

Das jugendlichste 5-Sterne-Haus der Schweiz befindet sich auf Modernisierungs-Kurs. Ende Mai feiert das Lenkerhof gourmet spa resort nach einem umfassenden Umbau Wiedereröffnung. Später soll das Hotel um drei Neubauten und eine zusätzlichen Wellness-Etage erweitert werden.

Pünktlich zur Sommersaison öffnet das neu renovierte Lenkerhof gourmet spa resort am 30. Mai 2019 nach dem aufwändigsten Umbau in seiner Geschichte als 5-Sterne-Superior-Hotel seine Türen wieder. In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus diverse alte Fenster ersetzt und Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Aufgrund der Hochwertigkeit der Materialien und dem Umfang der Arbeiten beträgt das Investitionsvolumen für den Umbau gesamt 2.5 Millionen Franken.

Die drei neuen Deluxe-Junior-Suiten sechs Premium Doppelzimmer und drei kleinere Einzelzimmer mit Verbindungstüren verfügen neu über Parkett-Fussböden, schallisolierte Türen sowie moderne Badezimmer mit Tageslicht und grosszügigen Regenduschen. Die Zimmer wurden heller und offener gestaltet und mit Sofas ausgestattet. Sämtliche Balkone und Terrassen wie auch das Restaurant wurden neu bestuhlt. Wo bisher noch nicht vorhanden, wurden elektrische Markisen installiert.



Parallel dazu wurde der über 200-jährige Hotelteil an die jüngsten ökologischen und gesellschaftlichen Standards angepasst. Dazu gehören unter anderem neue Fenster und öffentliche Toiletten für Menschen mit körperlichen Einschränkungen. «Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansions-Etappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten «serviced apartments». Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und der Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses.

Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 m² grosse Wellness-Erweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und unter anderem eine Textil-Sauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant das Lenkerhof gourmet spa resort die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den zukünftigen Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen. «Wir möchten gewissermassen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen ausserdem Indoor-Aktivitäten wie ein Kino oder Golfabschlag. Das letzte Wort haben die Behörden.

www.lenkerhof.ch



Lenkerhof Gourmet Spa Resort auf Modernisierungs-Kurs

Ende Mai feiert das Lenkerhof Gourmet Spa Resort nach einem umfassenden Umbau Wiedereröffnung. Weitere Investitionen sollen folgen.



Zwölf Zimmer wurden komplett renoviert. Zwölf Zimmer wurden komplett renoviert.



Online-Ausgabe DE

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

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 40'000

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

Referenz: 73601043
Ausschnitt Seite: 2/4

Lenkerhof



Ein neugestaltetes Schlafzimmer. Ein neugestaltetes Schlafzimmer.



Ein neu umgebautes Bad. Ein neu umgebautes Bad.



Das Lenkerhof gourmet spa resort. Das Lenkerhof gourmet spa resort.

Pünktlich zur Sommersaison öffnet das neu renovierte Lenkerhof Gourmet Spa Resort am 30. Mai 2019 nach dem aufwändigsten Umbau in seiner Geschichte als 5-Sterne-Superior-Hotel seine Türen wieder. In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus diverse alte Fenster ersetzt und Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Aufgrund der Hochwertigkeit der Materialien und dem Umfang der Arbeiten betrage das Investitionsvolumen für den Umbau gesamt 2.5 Millionen Franken, teilt das Hotel mit.

Die drei neuen Deluxe-Junior-Suiten sechs Premium Doppelzimmer und drei kleinere Einzelzimmer mit Verbindungstüren verfügen neu über Parkett-Fussböden, schallisolierte Türen sowie moderne Badezimmer mit Tageslicht und grosszügigen Regenduschen. Die Zimmer wurden heller und offener gestaltet und mit Sofas ausgestattet. Sämtliche Balkone und Terrassen wie auch das Restaurant wurden neu bestuhlt. Wo bisher noch nicht vorhanden, wurden elektrische Markisen installiert. Parallel dazu wurde der über 200-jährige Hotelteil an die jüngsten ökologischen und gesellschaftlichen Standards angepasst. Dazu gehören unter anderem neue Fenster und öffentliche Toiletten für Menschen mit körperlichen Einschränkungen.

Nächste Expansions-Etappe mit Serviced Apartments

«Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansions-Etappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten «Serviced Apartments». Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und der Skipiste bieten. Für die Wohnungen gebe es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses, teilt das Hotel mit.

Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 Quadratmeter grosse Wellness-Erweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und unter anderem eine Textil-Sauna



sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant das Lenkerhof Gourmet Spa Resort die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den zukünftigen Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen. «Wir möchten gewissermassen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen ausserdem Indoor-Aktivitäten wie ein Kino oder Golfabschlag. Das letzte Wort haben die Behörden. (htr)

Lenkerhof Gourmet Spa Resort

Das 5-Sterne-Superior-Hotel liegt an der Lenk im Simmental (BE). Seine Geschichte begann vor 350 Jahren mit einem Badehaus und der hoteleigenen Balmenquelle. Die Vergangenheit wurde in der heutigen Innenarchitektur des 2000 Quadratmeter grossen Wellnessbereichs «7sources beauty & spa» umgesetzt. Das Haus ist Mitglied in der exklusiven Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants Relais & Châteaux. Im Lenkerhof wird Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, das Haus ist 14001 ISO umweltzertifiziert und wurde von Tripadvisor mit dem Label «Öko-Spitzenreiter Gold» ausgezeichnet. Das Lenkerhof gourmet spa resort umfasst neben 80 Zimmern und Suiten eine Meeting- und Event-Infrastruktur, drei Restaurants – darunter das Gourmetlokal Spettacolo, eine Terrasse, Bar & Lobby, eine Cigar Lounge sowie einen Weinkeller.

Publiziert am Mittwoch, 22. Mai 2019 Lenkerhof | Lenk | Berner Oberland

Online-Ausgabe

Connoisseur Circle
8049 Zürich

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

www.ccircle.ch

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

Referenz: 73609020
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof



HOTEL NEWS

Nach Umbau fit für die Zukunft: Lenkerhof gourmet spa resort expandiert



HOTEL NEWS

Nach Umbau fit für die Zukunft: Lenkerhof gourmet spa resort expandiert

DESTINATIONEN IM TEST HOTELS IM TEST CRUISES IM TEST AIRLINES IM TEST

Auf straightem Modernisierungs-Kurs

Ende Mai feiert das Lenkerhof gourmet spa resort nach einem umfassenden Umbau Wiedereröffnung. Später soll das Hotel um drei Neubauten und eine zusätzlichen Wellness-Etage erweitert werden.

Pünktlich zur Sommersaison öffnet das neu renovierte Lenkerhof gourmet spa resort am 30. Mai 2019 nach dem aufwändigsten Umbau in seiner Geschichte als 5-Sterne-Superior-Hotel seine Türen wieder. In sieben Wochen



Online-Ausgabe

Connoisseur Circle
8049 ZürichMedienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

www.ccircle.ch

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0Referenz: 73609020
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus diverse alte Fenster ersetzt und Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Aufgrund der Hochwertigkeit der Materialien und dem Umfang der Arbeiten beträgt das Investitionsvolumen für den Umbau gesamt 2.5 Millionen Franken.

Die drei neuen Deluxe-Junior-Suiten sechs Premium Doppelzimmer und drei kleinere Einzelzimmer mit Verbindungstüren verfügen neu über Parkett-Fussböden, schallisolierte Türen sowie moderne Badezimmer mit Tageslicht und großzügigen Regenduschen. Die Zimmer wurden heller und offener gestaltet und mit Sofas ausgestattet. Sämtliche Balkone und Terrassen wie auch das Restaurant wurden neu bestuhlt. Wo bisher noch nicht vorhanden, wurden elektrische Markisen installiert. Parallel dazu wurde der über 200-jährige Hotelteil an die jüngsten ökologischen und gesellschaftlichen Standards angepasst. Dazu gehören unter anderem neue Fenster und öffentliche Toiletten für Menschen mit körperlichen Einschränkungen.

«Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansions-Etappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten «serviced apartments». Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und der Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses. Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört außerdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 m² große Wellness-Erweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und unter anderem eine Textil-Sauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant das Lenkerhof gourmet spa resort die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den zukünftigen Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen. «Wir möchten gewissermaßen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen außerdem Indoor-Aktivitäten wie ein Kino oder Golfabschlag. Das letzte Wort haben die Behörden.

Mehr Informationen zum Lenkerhof gourmet spa resort unter: lenkerhof.ch

und www.primcom.com

Für 2,5 Millionen Franken umgebaut

Lenk

Nach der zweimonatigen Modernisierung öffnet der Lenkerhof am Auffahrtstag wieder.
Freitag 24. Mai 2019 16:11

von Svend Peternell , (Berner Oberländer)



So wohnt es sich neu im Lenkerhof. Eines der 12 komplett modernisierten Zimmer.

(Bild: PD)

Gegenwärtig wird in zwei 5-Stern-Häusern des westlichen Oberlands kräftig umgebaut und modernisiert. Nun nähert sich die jeweils zweimonatige Schliessungszeit ihrem Ende. Im Ermitage Schönried gehen die Pforten Mitte Juni erneut auf.

Im Lenkerhof wird am Auffahrtstag wiedereröffnet. «In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert und mit Sofas ausgestattet», teilt die Medienverantwortliche Sabine Biedermann mit. Sämtliche Balkone, Terrassen und das Restaurant wurden neu bestuhlt.

Diverse alte Fenster wurden ersetzt, Markisen angebracht und Lifte erneuert. «Aufgrund der Hochwertigkeit der Materialien und des Umfangs der Arbeiten beträgt das Investitionsvolumen für den Umbau gesamt 2,5 Millionen Franken», wie die Medienabteilung mitteilt.

Die Direktion unter Jan Stiller und Heike Schmidt spricht vom «aufwendigsten Umbau in der Lenkerhof-Geschichte



als 5-Stern-Superior-Hotel».

«Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansionsetappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten Serviced Apartments, wie diese Zeitung schon berichtet hat.

Die geplanten Neubauten sollen unterirdisch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und zur Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses.

Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 Quadratmeter grosse Wellnesserweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und auch eine Textilsauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll.

Daneben plant der Lenkerhof mit Besitzer Jürg Opprecht die Umstellung vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb. Um den Gästen Schlechtwetteralternativen bieten zu können, ist ein gedecktes Shop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten vorgesehen.

«Wir möchten gewissermassen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen ausserdem Indooraktivitäten wie ein Kino oder ein Golfabschlag.

Warten auf Gutachten

Für all diese Ansprüche muss die Überbauungsordnung (ÜO) angepasst werden. Bis jetzt haben sich das Amt für Gemeinden und Raumordnung und die Kommission zur Pflege des Orts- und Landschaftsbildes zur Genehmigungsfähigkeit der ÜO Lenkerhof positiv geäussert.

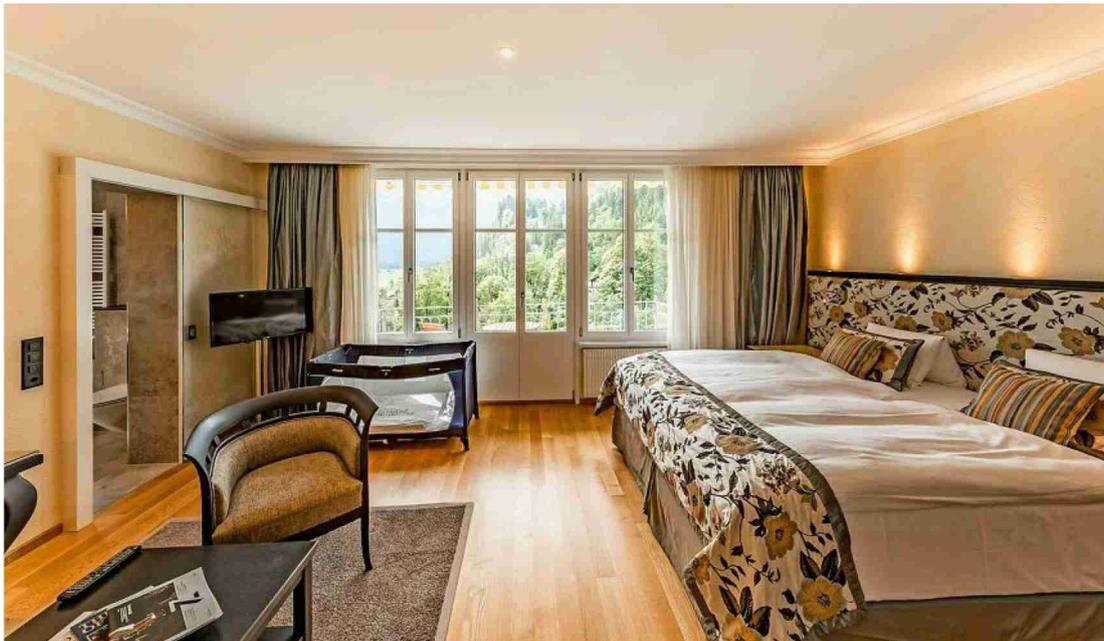
Es brauche noch das eine oder andere Gutachten, gibt Direktor Jan Stiller zu verstehen. Er hofft darauf, dass die Lenker Gemeindeversammlung im Dezember über die ÜO wird beschliessen können. «Ein konkretes Projekt liegt noch nicht vor. Und es läuft auch kein Baubewilligungsverfahren.»

Quelle: Berner Oberländer



Für 2,5 Millionen Franken umgebaut

Lenk Nach der zweimonatigen Modernisierung öffnet der Lenkerhof am Auffahrtstag wieder.



So wohnt es sich neu im Lenkerhof. Eines der 12 komplett modernisierten Zimmer. Foto: PD

Svend Peterzell

Gegenwärtig wird in zwei 5-Stern-Häusern des westlichen Oberlands kräftig umgebaut und modernisiert. Nun nähert sich die jeweils zweimonatige Schliessungszeit ihrem Ende. Im Ermitage Schönried gehen die Pforten Mitte Juni erneut auf. Im Lenkerhof wird am Auffahrtstag wieder eröffnet. «In sieben Wochen wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert und mit Sofas ausgestattet», teilt die Medienverantwortliche Sabine Biedermann mit. Sämtliche Balkone, Terrassen und das Restaurant wurden neu bestuhlt. Diverse alte Fenster wurden ersetzt, Markisen angebracht und Lifte erneuert. «Aufgrund der Hochwertigkeit der Materialien und des Umfangs der

Arbeiten beträgt das Investitionsvolumen für den Umbau gesamt 2,5 Millionen Franken», wie die Medienabteilung mitteilt. Die Direktion unter Jan Stiller und Heike Schmidt spricht vom «aufwendigsten Umbau in der Lenkerhof-Geschichte als 5-Stern-Superior-Hotel».

«Mit dem Umbau des letzten Teils des ursprünglichen Lenkerhofs beginnt eine neue Ära. Wir sind nun parat für den nächsten grossen Schritt», sagt Direktor Jan Stiller. Die anstehende Expansionsetappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 sogenannten Serviced Apartments, wie diese Zeitung schon berichtet hat. Die geplanten Neubauten sollen unterir-

disch mit dem Haupthaus verbunden werden und Zugänge zur Betelberg-Bahn und zur Skipiste bieten. Für die Wohnungen gibt es bereits Interessenten, darunter viele Stammkunden des Hauses.

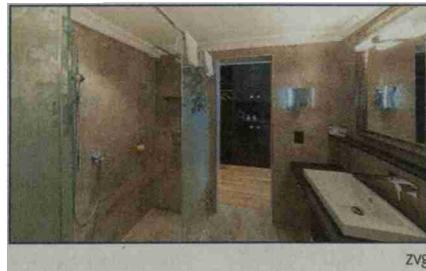
Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört ausserdem eine zusätzliche, rund 1500 bis 2000 Quadratmeter grosse Wellnesserweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und auch eine Textilsauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben plant der Lenkerhof mit Besitzer Jürg Opprecht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



vorgesehen. «Wir möchten gewissermassen die Läden vom Dorf hier nachstellen», sagt Jan Stiller. Zur Diskussion stehen ausserdem Indooraktivitäten wie ein Kino oder ein Golfabschlag.

Warten auf Gutachten

Für all diese Ansprüche muss die Überbauungsordnung (ÜO) angepasst werden. Bis jetzt haben sich das Amt für Gemeinden und Raumordnung und die Kommission zur Pflege des Orts- und Landschaftsbildes zur Genehmigungsfähigkeit der ÜO Lenkerhof positiv geäussert. Es brauche noch das eine oder andere Gutachten, gibt Direktor Jan Stiller zu verstehen. Er hofft darauf, dass die Lenker Gemeindeversammlung im Dezember über die ÜO wird beschliessen können. «Ein konkretes Projekt liegt noch nicht vor. Und es läuft auch kein Baubewilligungsverfahren.»



hotelumbau Lenkerhof eröffnet frisch renoviert zur Sommersaison

Das 5-Sterne-Superior-Hotel Lenkerhof Gourmet Spa Resort eröffnet nach dem aufwendigsten Umbau in seiner Geschichte am 30. Mai 2019 wieder. In sieben Wochen wurden 12 Zimmer komplett modernisiert, die Restaurantbestuhlung auf den Terrassen erneuert sowie im ganzen Haus alte Fenster ersetzt, Markisen angebracht sowie Lifte erneuert. Das Investitionsvolumen betrug 2,5 Mio. Franken. Geplant sind weiter drei Apartmenthäusern mit 17 «Serviced Apartments» und eine zusätzlichen Wellness-Etage.



Online-Ausgabe

Radio Berner Oberland BeO
3800 Interlaken
033/ 888 88 10
www.radiobeo.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 27'641



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

Referenz: 73693889
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

News BeO-Gesellschaft , 30. Mai 2019, 10:49 Uhr

Lenk: Modernisierter Lenkerhof ist eröffnet

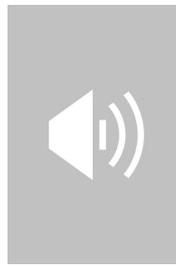
Nach der zweimonatigen Modernisierung hat der Lenkerhof am Auffahrtstag wieder eröffnet. Zwölf Zimmer wurden komplett modernisiert und mit Sofas ausgestattet.



BeO

Radio BeO
3800 Interlaken
033/ 888 88 10
www.radiobeo.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio
Sendezeit: 12:00
Sprache: Deutsch



Grösse: 1.4 MB
Dauer: 00:01:32



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.8

Referenz: 73695162
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

Der neu renovierte Lenkerhof hat ab heute wieder seine Türen geöffnet

Sendung: BeO-Info Mittag 12.00 - 13.00 / Beitrag 12.40



Das Fünfsternehotel wurde während rund zwei Monaten saniert.