















Artikelempfehlungen

27.06.2026

Avenue ID: 329
Artikel: 14
Folgeseiten: 26

Lenkerhof

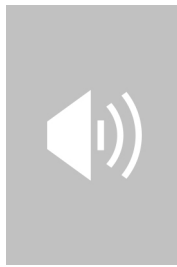
-  30.05.2019 BeO / BeO-Info Mittag 12.00 - 13.00 / Beitrag 12.40 | Dauer: 00:01:32
Der neu renovierte Lenkerhof hat ab heute wieder seine Türen geöffnet 01
-  03.06.2019 gastro-tipp.ch / Gastro-Tipp
Nach Umbau fit für die Zukunft: Lenkerhof gourmet spa resort expandiert 02
-  05.06.2019 tagesanzeiger.ch / Tages-Anzeiger Online
Im Hotel mit dem Hund 04
-  05.06.2019 derbund.ch / Der Bund Online
Im Hotel mit dem Hund 08
-  05.06.2019 bernerzeitung.ch / Berner Zeitung Online
Im Hotel mit dem Hund 12
-  05.06.2019 bazonline.ch / Basler Zeitung Online
Im Hotel mit dem Hund 16
-  06.06.2019 Simmental Zeitung
Der Lenkerhof ist im Ranking und in Investitionen bärenstark 20
-  06.06.2019 gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE
loading... 22
-  14.06.2019 travelnews.ch / TRAVELNEWS
Festivaltipp bei den Simmenfällen 25
-  19.06.2019 Salz & Pfeffer
Neueröffnungen 26
-  19.06.2019 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Der «Lenkerhof» expandiert 27
-  20.06.2019 Idea
«Le design correspond à la culture de la maison » 28
-  21.06.2019 imaginemag.ch / Imagine Magazin Online
Sei es beim Herumtoben auf dem Betelberg oder beim Wellnesen im Spitzenhotel – ... 32
-  27.06.2019 htr Hotel Revue
Global vereint, regional verankert 37



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.

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

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.



Weitere Informationen erhalten Sie hier .



Im Hotel mit dem Hund

Nicht ohne meinen Vierbeiner – diese Devise gilt für viele Hundebesitzer auch auf Reisen. Was hiesige Hotels für sie tun.



Hundehalter geniessen es, wenn ihre Tiere mit in die Ferien können, wie zum Beispiel hier im Hotel Krone in La Punt. Fotos: PD

Travelcontent
Sabrina Glanzmann

Für die meisten Hundehalter dürfte es völlig klar sein: Wer mit Vierbeinern seinen Alltag teilt, möchte sie auch in den Ferien nicht missen. Nur kann es manchmal zur Herausforderung werden, das passende Hotel dafür zu finden – eines nämlich, in dem nicht nur Herrchen und Frauchen willkommen sind, sondern auch die treuen Begleiter auf vier Pfoten.

Eine Hilfestellung bietet hier zum Beispiel die Plattform hundehotel.info. Das Suchportal bündelt derzeit die Adressen von über 500 hundefreundlichen Hotels in ganz Europa. Hundebesitzer sollen so mit wenigen Klicks einen Überblick erhalten über die Infrastruktur sowie zu speziellen Leistungen und Angebote für Gäste mit Hunden. Dazu gehört etwa, ob Hunde im Speisesaal erlaubt sind, ob es ums Haus herum Freilaufflächen gibt, in welchen Räumen Trink- und Fressnäpfe vorhanden sind, oder ob das Hundefutter im Preis inkludiert ist. Je nach Leistungen vergeben sich die Hotels selbst so genannte «Doggies»: Ein «Doggy» bedeutet, dass Hunde erlaubt sind, aber kein spezieller Service angeboten wird. Am anderen Ende der Skala sind die Betriebe mit sechs «Doggies» ausschliesslich auf Gäste mit Hunden ausgerichtet.

Gratis-Übernachtung und Leckerli-Box



Eines der Schweizer Häuser, das auf dem Portal gelistet ist (mit vier «Doggies»), ist das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos. Für das Fünf-Sterne-Hotel ist es selbstverständlich, sich hundefreundlich zu positionieren: «Der Hund ist ein treuer Begleiter und vollwertiges Familienmitglied. Wieso sollten wir also den Hund als «Gast ausschliessen?», fragt General Manager Tina Heide, die selbst zwei Hunde hat. Sie stellt fest: «Die Reservierungsnachfragen für Hunde haben in letzter Zeit merklich zugenommen, und so haben wir uns gerne auf unsere vierbeinige Klientel eingestellt», sagt Tina Heide.

Mit dem «Dog's All In» hat das Hotel deshalb ein neues Package spezifisch für Hundehalter aufgelegt: Dazu gehören die Gratis-Übernachtung für den Hund im Zimmer der Halter, eine Leckerli-Box bei Anreise, Näpfe im Zimmer und eine Hundedecke. Die übliche Reinigungsgebühr entfällt – alle Zimmer und Suiten sind auf Anfrage und Verfügbarkeit buchbar. Die Gäste erhalten auch Tipps für Gassi-Routen durch die Wiesen und Wälder der Umgebung. Auf Wunsch wird für Wuffi auch gekocht oder ein Spaziergänger organisiert, damit die Besitzer sorglos ein paar Stunden im Spa verbringen können.

Doch bei allen Möglichkeiten, die sich für Hotel und Gäste eröffnen: «Wir setzen voraus, dass Hund und Halter sich an die Spielregeln halten, die es selbstverständlich geben muss. Vom Chihuahua bis zur Dogge dürfen alle kommen, solange sie stubenrein, verträglich und gut erzogen sind.» Zu den Regeln des Hotels gehört auch, dass die Hunde nicht in alle Restaurants dürfen, damit sich andere Gäste, die nicht ganz so hundeauffin sind, nicht benachteiligt fühlen. Auch der Wellness- und Fitnessbereich sind ausschliesslich zweibeinigen Gästen vorbehalten.

«Pet Manager» für tierische Gäste

Auch andere Schweizer Hotels sind längst auf den Hund gekommen. Stichwort Lage: Die Nähe zur Natur inklusive ausgebautem Wandernetz sind dabei wichtige Faktoren – so wie beim Hotel Krone in La Punt, das sich auch auf seiner Webseite als hundefreundliches Haus ausweist. Das Gastgeberpaar Sonja und Andreas Martin ist selbst Hundebesitzer und als Hundetrainer tätig – und freut sich deshalb über Gäste mit Vierbeinern. So ist das Ticket, das jeder Gast für die freie Benützung von Bergbahnen und ÖV im ganzen Oberengadin erhält, auch für den Hund gültig.

Im Winter steht Langläufern mit Hunden eine vier Kilometer lange Hundeloipe unweit des Drei-Sterne-Superior-Hauses zur Verfügung. Aus der Sicht des Hundetrainers gibt Andreas Martin auch zu bedenken: «Die Gehorsam der Hunde ist ein wichtiger Punkt. Gerade bei kleinen Hunden wird das leider oft vernachlässigt. «Drinnen ruhig – draussen Tollen» ist unsere Devise.»



Das gute Leben: Hund im Zimmer des Lenkerhofs.

Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk ist eigens ein «Pet Manager» um das Wohl der tierischen Gäste besorgt. Mit Gernot Brendle, Leiter Finanzen/IT des Fünf-Sterne-Superior-Hauses, hat diese Funktion ein Kenner inne: Auch er ist nebenbei als Hundetrainer tätig und amtierte zehn Jahre lang als Präsident des Lenker Hundesport-Vereins. Seine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass die definierten Standards für einen Aufenthalt mit Hund oder auch Katze eingehalten werden. Er steht den Gästen und auch Mitarbeitenden für Informationen zu Wanderungen, Ausflugszielen, Tierärzten oder -coiffeuren zur Verfügung und entwickelt Angebote. «Ich verstehe meine Tätigkeit jedoch auch als Aufgabe gegenüber den Tieren. Das heisst: Sollte ein Hotel- oder Tagesgast einen Hund im Sommer im Auto warten lassen, kümmere ich mich darum, dass er freikommt.»

Neben Hundedecke, Handtuch sowie Futter- und Wassernapf wartet im Zimmer «auch eine kleine Überraschung» auf den Vierbeiner. Alle Zimmerkategorien auf der ersten Etage sind mit Hunden erlaubt, und in der Tiefgarage steht sogar eine Hundedusche mit Shampoo und Tüchern zur Verfügung. Im Restaurant Oh de Vie und auf dem Bühlberg, der ebenfalls zum Lenkerhof gehört, sind Hunde ebenfalls willkommen. Und selbst das Essen ist hier echt Schweizerisch: Seit drei Jahren bietet das Hotel Hundefutter der Firma Swiss Natural an, das aus einheimischen Rohstoffen in der Schweiz hergestellt wird.

Hunde-Knigge auf dem Zimmer

Ein Betrieb, der sich bestens mit vielen Hunden im Haus auskennt, ist das Cresta Palace in Celerina. Seit 2002 findet im Vier-Sterne-Superior-Haus jeden Sommer die Hovawart-Woche statt. Dann verbringen die Halter von jeweils über 40 Hunden der Rasse Hovawart gemeinsam eine ganze Ausbildungswoche im Hotel.

«Unser Ziel ist es, mit Spiel, Spass und Sport die Beziehung und der Umgang zwischen Mensch und Hund, aber auch unter den Hovawarten selbst zu fördern», sagt Markus Blatter, der Organisator und Leiter der Hovawart-Woche. Am ersten Kurstag werden die Teilnehmenden auf das Zusammenlegen im Hotel sensibilisiert; «zusätzlich liegt im

Zimmer unser Hunde-Knigge auf, in welchem Grundsätze und Verhaltensregeln für die Hovawart-Woche vermittelt werden», so Markus Blatter. Zum Programm gehören Wanderungen und Trainingsparcours. «Unsere Wiese hinter dem Haus bietet dafür ein optimales Gelände», sagt Direktor Kai Ulrich.



Auch auf Vierbeiner ausgerichtet: Das Hotel Cresta in Celerina.

In jedem Zimmer finden die Teilnehmenden ein «Hunde-Geschenkset» mit Trocken- und Nassfutter sowie Robi-Dog-Säckli; ältere Frotteewäsche kann als Unterlage und Liegeplatz aufs Zimmer gebracht werden. Weil das Cresta Palace keine spezifischen Hundezimmer hat, werden die Zimmer nach einem Hunde-Aufenthalt nass gereinigt und nach der Hovawart-Woche alle Teppich schamponiert. Die Hunde seien alle wohlerzogen, aber wenn dennoch ein «Missgeschick» in den Zimmern passiere, wird der entsprechende Bereich umgehend gereinigt. Selbstverständlich gehöre dazu, dass die anderen Gäste bei ihrer Reservierung darüber informiert werden, dass die Hovawart-Woche stattfindet – ebenso die angrenzenden Bauern und Gemeinden.

Hotelière Tina Heide vom Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos fasst die Chancen von hundefreundlichen Hotels folgendermassen zusammen: «Wenn es dem Vierbeiner gut geht, ist auch unser menschliche Gast entspannt und zufrieden. Das ist die bestmögliche Zielerreichung, die sich jeder Hotelier setzt.» (Redaktion Tamedia)

Erstellt: 05.06.2019, 15:10 Uhr

Im Hotel mit dem Hund

Nicht ohne meinen Vierbeiner – diese Devise gilt für viele Hundebesitzer auch auf Reisen. Was hiesige Hotels für sie tun.

3:27:17 PM

von Travelcontent , Sabrina Glanzmann



Hundehalter geniessen es, wenn ihre Tiere mit in die Ferien können, wie zum Beispiel hier im Hotel Krone in La Punt. Fotos: PD

Für die meisten Hundehalter dürfte es völlig klar sein: Wer mit Vierbeinern seinen Alltag teilt, möchte sie auch in den Ferien nicht missen. Nur kann es manchmal zur Herausforderung werden, das passende Hotel dafür zu finden – eines nämlich, in dem nicht nur Herrchen und Frauchen willkommen sind, sondern auch die treuen Begleiter auf vier Pfoten.

Eine Hilfestellung bietet hier zum Beispiel die Plattform hundehotel.info. Das Suchportal bündelt derzeit die Adressen von über 500 hundefreundlichen Hotels in ganz Europa. Hundebesitzer sollen so mit wenigen Klicks einen Überblick erhalten über die Infrastruktur sowie zu speziellen Leistungen und Angebote für Gäste mit Hunden. Dazu gehört etwa, ob Hunde im Speisesaal erlaubt sind, ob es ums Haus herum Freilaufflächen gibt, in welchen Räumen Trink- und Fressnapfe vorhanden sind, oder ob das Hundefutter im Preis inkludiert ist. Je nach Leistungen vergeben sich die Hotels selbst so genannte «Doggies»: Ein «Doggy» bedeutet, dass Hunde erlaubt sind, aber kein spezieller Service angeboten wird. Am anderen Ende der Skala sind die Betriebe mit sechs «Doggies» ausschliesslich auf Gäste mit Hunden ausgerichtet.

Gratis-Übernachtung und Leckerli-Box



Eines der Schweizer Häuser, das auf dem Portal gelistet ist (mit vier «Doggies»), ist das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos. Für das Fünf-Sterne-Hotel ist es selbstverständlich, sich hundefreundlich zu positionieren: «Der Hund ist ein treuer Begleiter und vollwertiges Familienmitglied. Wieso sollten wir also den Hund als «Gast ausschliessen?», fragt General Manager Tina Heide, die selbst zwei Hunde hat. Sie stellt fest: «Die Reservierungsnachfragen für Hunde haben in letzter Zeit merklich zugenommen, und so haben wir uns gerne auf unsere vierbeinige Klientel eingestellt», sagt Tina Heide.

Mit dem «Dog's All In» hat das Hotel deshalb ein neues Package spezifisch für Hundehalter aufgelegt: Dazu gehören die Gratis-Übernachtung für den Hund im Zimmer der Halter, eine Leckerli-Box bei Anreise, Näpfe im Zimmer und eine Hundedecke. Die übliche Reinigungsgebühr entfällt – alle Zimmer und Suiten sind auf Anfrage und Verfügbarkeit buchbar. Die Gäste erhalten auch Tipps für Gassi-Routen durch die Wiesen und Wälder der Umgebung. Auf Wunsch wird für Wuffi auch gekocht oder ein Spaziergänger organisiert, damit die Besitzer sorglos ein paar Stunden im Spa verbringen können.

Doch bei allen Möglichkeiten, die sich für Hotel und Gäste eröffnen: «Wir setzen voraus, dass Hund und Halter sich an die Spielregeln halten, die es selbstverständlich geben muss. Vom Chihuahua bis zur Dogge dürfen alle kommen, solange sie stubenrein, verträglich und gut erzogen sind.» Zu den Regeln des Hotels gehört auch, dass die Hunde nicht in alle Restaurants dürfen, damit sich andere Gäste, die nicht ganz so hundeauffin sind, nicht benachteiligt fühlen. Auch der Wellness- und Fitnessbereich sind ausschliesslich zweibeinigen Gästen vorbehalten.

«Pet Manager» für tierische Gäste

Auch andere Schweizer Hotels sind längst auf den Hund gekommen. Stichwort Lage: Die Nähe zur Natur inklusive ausgebautem Wandernetz sind dabei wichtige Faktoren – so wie beim Hotel Krone in La Punt, das sich auch auf seiner Webseite als hundefreundliches Haus ausweist. Das Gastgeberpaar Sonja und Andreas Martin ist selbst Hundebesitzer und als Hundetrainer tätig – und freut sich deshalb über Gäste mit Vierbeinern. So ist das Ticket, das jeder Gast für die freie Benützung von Bergbahnen und ÖV im ganzen Oberengadin erhält, auch für den Hund gültig.

Im Winter steht Langläufern mit Hunden eine vier Kilometer lange Hundeloipe unweit des Drei-Sterne-Superior-Hauses zur Verfügung. Aus der Sicht des Hundetrainers gibt Andreas Martin auch zu bedenken: «Die Gehorsam der Hunde ist ein wichtiger Punkt. Gerade bei kleinen Hunden wird das leider oft vernachlässigt. «Drinnen ruhig – draussen Tollen» ist unsere Devise.»



Das gute Leben: Hund im Zimmer des Lenkerhofs.

Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk ist eigens ein «Pet Manager» um das Wohl der tierischen Gäste besorgt. Mit Gernot Brendle, Leiter Finanzen/IT des Fünf-Sterne-Superior-Hauses, hat diese Funktion ein Kenner inne: Auch er ist nebenbei als Hundetrainer tätig und amtierte zehn Jahre lang als Präsident des Lenker Hundesport-Vereins. Seine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass die definierten Standards für einen Aufenthalt mit Hund oder auch Katze eingehalten werden. Er steht den Gästen und auch Mitarbeitenden für Informationen zu Wanderungen, Ausflugszielen, Tierärzten oder -coiffeuren zur Verfügung und entwickelt Angebote. «Ich verstehe meine Tätigkeit jedoch auch als Aufgabe gegenüber den Tieren. Das heisst: Sollte ein Hotel- oder Tagesgast einen Hund im Sommer im Auto warten lassen, kümmere ich mich darum, dass er freikommt.»

Neben Hundedecke, Handtuch sowie Futter- und Wassernapf wartet im Zimmer «auch eine kleine Überraschung» auf den Vierbeiner. Alle Zimmerkategorien auf der ersten Etage sind mit Hunden erlaubt, und in der Tiefgarage steht sogar eine Hundedusche mit Shampoo und Tüchern zur Verfügung. Im Restaurant Oh de Vie und auf dem Bühlberg, der ebenfalls zum Lenkerhof gehört, sind Hunde ebenfalls willkommen. Und selbst das Essen ist hier echt Schweizerisch: Seit drei Jahren bietet das Hotel Hundefutter der Firma Swiss Natural an, das aus einheimischen Rohstoffen in der Schweiz hergestellt wird.

Hunde-Knigge auf dem Zimmer

Ein Betrieb, der sich bestens mit vielen Hunden im Haus auskennt, ist das Cresta Palace in Celerina. Seit 2002 findet im Vier-Sterne-Superior-Haus jeden Sommer die Hovawart-Woche statt. Dann verbringen die Halter von jeweils über 40 Hunden der Rasse Hovawart gemeinsam eine ganze Ausbildungswoche im Hotel.

«Unser Ziel ist es, mit Spiel, Spass und Sport die Beziehung und der Umgang zwischen Mensch und Hund, aber auch unter den Hovawarten selbst zu fördern», sagt Markus Blatter, der Organisator und Leiter der Hovawart-Woche. Am ersten Kurstag werden die Teilnehmenden auf das Zusammenlegen im Hotel sensibilisiert; «zusätzlich liegt im

Zimmer unser Hunde-Knigge auf, in welchem Grundsätze und Verhaltensregeln für die Hovawart-Woche vermittelt werden», so Markus Blatter. Zum Programm gehören Wanderungen und Trainingsparcours. «Unsere Wiese hinter dem Haus bietet dafür ein optimales Gelände», sagt Direktor Kai Ulrich.



Auch auf Vierbeiner ausgerichtet: Das Hotel Cresta in Celerina.

In jedem Zimmer finden die Teilnehmenden ein «Hunde-Geschenkset» mit Trocken- und Nassfutter sowie Robi-Dog-Säckli; ältere Frotteewäsche kann als Unterlage und Liegeplatz aufs Zimmer gebracht werden. Weil das Cresta Palace keine spezifischen Hundezimmer hat, werden die Zimmer nach einem Hunde-Aufenthalt nass gereinigt und nach der Hovawart-Woche alle Teppich schamponiert. Die Hunde seien alle wohlerzogen, aber wenn dennoch ein «Missgeschick» in den Zimmern passiere, wird der entsprechende Bereich umgehend gereinigt. Selbstverständlich gehöre dazu, dass die anderen Gäste bei ihrer Reservierung darüber informiert werden, dass die Hovawart-Woche stattfindet – ebenso die angrenzenden Bauern und Gemeinden.

Hotelière Tina Heide vom Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos fasst die Chancen von hundefreundlichen Hotels folgendermassen zusammen: «Wenn es dem Vierbeiner gut geht, ist auch unser menschliche Gast entspannt und zufrieden. Das ist die bestmögliche Zielerreichung, die sich jeder Hotelier setzt.»



Im Hotel mit dem Hund

Nicht ohne meinen Vierbeiner – diese Devise gilt für viele Hundebesitzer auch auf Reisen. Was hiesige Hotels für sie tun.

15:27:17

von Travelcontent , Sabrina Glanzmann



Hundehalter geniessen es, wenn ihre Tiere mit in die Ferien können, wie zum Beispiel hier im Hotel Krone in La Punt. Fotos: PD

Für die meisten Hundehalter dürfte es völlig klar sein: Wer mit Vierbeinern seinen Alltag teilt, möchte sie auch in den Ferien nicht missen. Nur kann es manchmal zur Herausforderung werden, das passende Hotel dafür zu finden – eines nämlich, in dem nicht nur Herrchen und Frauchen willkommen sind, sondern auch die treuen Begleiter auf vier Pfoten.

Eine Hilfestellung bietet hier zum Beispiel die Plattform hundehotel.info. Das Suchportal bündelt derzeit die Adressen von über 500 hundefreundlichen Hotels in ganz Europa. Hundebesitzer sollen so mit wenigen Klicks einen Überblick erhalten über die Infrastruktur sowie zu speziellen Leistungen und Angebote für Gäste mit Hunden. Dazu gehört etwa, ob Hunde im Speisesaal erlaubt sind, ob es ums Haus herum Freilaufflächen gibt, in welchen Räumen Trink- und Fressnapfe vorhanden sind, oder ob das Hundefutter im Preis inkludiert ist. Je nach Leistungen vergeben sich die Hotels selbst so genannte «Doggies»: Ein «Doggy» bedeutet, dass Hunde erlaubt sind, aber kein spezieller Service angeboten wird. Am anderen Ende der Skala sind die Betriebe mit sechs «Doggies» ausschliesslich auf Gäste mit Hunden ausgerichtet.

Gratis-Übernachtung und Leckerli-Box



Eines der Schweizer Häuser, das auf dem Portal gelistet ist (mit vier «Doggies»), ist das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos. Für das Fünf-Sterne-Hotel ist es selbstverständlich, sich hundefreundlich zu positionieren: «Der Hund ist ein treuer Begleiter und vollwertiges Familienmitglied. Wieso sollten wir also den Hund als «Gast ausschliessen?», fragt General Manager Tina Heide, die selbst zwei Hunde hat. Sie stellt fest: «Die Reservierungsnachfragen für Hunde haben in letzter Zeit merklich zugenommen, und so haben wir uns gerne auf unsere vierbeinige Klientel eingestellt», sagt Tina Heide.

Mit dem «Dog's All In» hat das Hotel deshalb ein neues Package spezifisch für Hundehalter aufgelegt: Dazu gehören die Gratis-Übernachtung für den Hund im Zimmer der Halter, eine Leckerli-Box bei Anreise, Näpfe im Zimmer und eine Hundedecke. Die übliche Reinigungsgebühr entfällt – alle Zimmer und Suiten sind auf Anfrage und Verfügbarkeit buchbar. Die Gäste erhalten auch Tipps für Gassi-Routen durch die Wiesen und Wälder der Umgebung. Auf Wunsch wird für Wuffi auch gekocht oder ein Spaziergänger organisiert, damit die Besitzer sorglos ein paar Stunden im Spa verbringen können.

Doch bei allen Möglichkeiten, die sich für Hotel und Gäste eröffnen: «Wir setzen voraus, dass Hund und Halter sich an die Spielregeln halten, die es selbstverständlich geben muss. Vom Chihuahua bis zur Dogge dürfen alle kommen, solange sie stubenrein, verträglich und gut erzogen sind.» Zu den Regeln des Hotels gehört auch, dass die Hunde nicht in alle Restaurants dürfen, damit sich andere Gäste, die nicht ganz so hundeauffin sind, nicht benachteiligt fühlen. Auch der Wellness- und Fitnessbereich sind ausschliesslich zweibeinigen Gästen vorbehalten.

«Pet Manager» für tierische Gäste

Auch andere Schweizer Hotels sind längst auf den Hund gekommen. Stichwort Lage: Die Nähe zur Natur inklusive ausgebautem Wandernetz sind dabei wichtige Faktoren – so wie beim Hotel Krone in La Punt, das sich auch auf seiner Webseite als hundefreundliches Haus ausweist. Das Gastgeberpaar Sonja und Andreas Martin ist selbst Hundebesitzer und als Hundetrainer tätig – und freut sich deshalb über Gäste mit Vierbeinern. So ist das Ticket, das jeder Gast für die freie Benützung von Bergbahnen und ÖV im ganzen Oberengadin erhält, auch für den Hund gültig.

Im Winter steht Langläufern mit Hunden eine vier Kilometer lange Hundeloipe unweit des Drei-Sterne-Superior-Hauses zur Verfügung. Aus der Sicht des Hundetrainers gibt Andreas Martin auch zu bedenken: «Die Gehorsam der Hunde ist ein wichtiger Punkt. Gerade bei kleinen Hunden wird das leider oft vernachlässigt. «Drinnen ruhig – draussen Tollen» ist unsere Devise.»



Online-Ausgabe

 Berner Zeitung
 3001 Bern
 031/ 330 31 33
 www.bernerzeitung.ch/

 Medienart: Internet
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 UUpM: 540'000
 Page Visits: 2'962'161

Web Ansicht

 Auftrag: 1078634
 AEV (in Tsd. CHF): 1.6

 Referenz: 73754007
 Ausschnitt Seite: 3/4

Lenkerhof



Das gute Leben: Hund im Zimmer des Lenkerhofs.

Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk ist eigens ein «Pet Manager» um das Wohl der tierischen Gäste besorgt. Mit Gernot Brendle, Leiter Finanzen/IT des Fünf-Sterne-Superior-Hauses, hat diese Funktion ein Kenner inne: Auch er ist nebenbei als Hundetrainer tätig und amtierte zehn Jahre lang als Präsident des Lenker Hundesport-Vereins. Seine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass die definierten Standards für einen Aufenthalt mit Hund oder auch Katze eingehalten werden. Er steht den Gästen und auch Mitarbeitenden für Informationen zu Wanderungen, Ausflugszielen, Tierärzten oder -coiffeuren zur Verfügung und entwickelt Angebote. «Ich verstehe meine Tätigkeit jedoch auch als Aufgabe gegenüber den Tieren. Das heisst: Sollte ein Hotel- oder Tagesgast einen Hund im Sommer im Auto warten lassen, kümmere ich mich darum, dass er freikommt.»

Neben Hundedecke, Handtuch sowie Futter- und Wassernapf wartet im Zimmer «auch eine kleine Überraschung» auf den Vierbeiner. Alle Zimmerkategorien auf der ersten Etage sind mit Hunden erlaubt, und in der Tiefgarage steht sogar eine Hundedusche mit Shampoo und Tüchern zur Verfügung. Im Restaurant Oh de Vie und auf dem Bühlberg, der ebenfalls zum Lenkerhof gehört, sind Hunde ebenfalls willkommen. Und selbst das Essen ist hier echt Schweizerisch: Seit drei Jahren bietet das Hotel Hundefutter der Firma Swiss Natural an, das aus einheimischen Rohstoffen in der Schweiz hergestellt wird.

Hunde-Knigge auf dem Zimmer

Ein Betrieb, der sich bestens mit vielen Hunden im Haus auskennt, ist das Cresta Palace in Celerina. Seit 2002 findet im Vier-Sterne-Superior-Haus jeden Sommer die Hovawart-Woche statt. Dann verbringen die Halter von jeweils über 40 Hunden der Rasse Hovawart gemeinsam eine ganze Ausbildungswoche im Hotel.

«Unser Ziel ist es, mit Spiel, Spass und Sport die Beziehung und der Umgang zwischen Mensch und Hund, aber auch unter den Hovawarten selbst zu fördern», sagt Markus Blatter, der Organisator und Leiter der Hovawart-Woche. Am ersten Kurstag werden die Teilnehmenden auf das Zusammenlegen im Hotel sensibilisiert; «zusätzlich liegt im



Online-Ausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 31 33
www.bernerzeitung.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 540'000
Page Visits: 2'962'161

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 1.6

Referenz: 73754007
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof

Zimmer unser Hunde-Knigge auf, in welchem Grundsätze und Verhaltensregeln für die Hovawart-Woche vermittelt werden», so Markus Blatter. Zum Programm gehören Wanderungen und Trainingsparcours. «Unsere Wiese hinter dem Haus bietet dafür ein optimales Gelände», sagt Direktor Kai Ulrich.



Auch auf Vierbeiner ausgerichtet: Das Hotel Cresta in Celerina.

In jedem Zimmer finden die Teilnehmenden ein «Hunde-Geschenkset» mit Trocken- und Nassfutter sowie Robi-Dog-Säckli; ältere Frotteewäsche kann als Unterlage und Liegeplatz aufs Zimmer gebracht werden. Weil das Cresta Palace keine spezifischen Hundezimmer hat, werden die Zimmer nach einem Hunde-Aufenthalt nass gereinigt und nach der Hovawart-Woche alle Teppich schamponiert. Die Hunde seien alle wohlerzogen, aber wenn dennoch ein «Missgeschick» in den Zimmern passiere, wird der entsprechende Bereich umgehend gereinigt. Selbstverständlich gehöre dazu, dass die anderen Gäste bei ihrer Reservierung darüber informiert werden, dass die Hovawart-Woche stattfindet – ebenso die angrenzenden Bauern und Gemeinden.

Hotelière Tina Heide vom Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos fasst die Chancen von hundefreundlichen Hotels folgendermassen zusammen: «Wenn es dem Vierbeiner gut geht, ist auch unser menschliche Gast entspannt und zufrieden. Das ist die bestmögliche Zielerreichung, die sich jeder Hotelier setzt.»



Im Hotel mit dem Hund

Nicht ohne meinen Vierbeiner – diese Devise gilt für viele Hundebesitzer auch auf Reisen. Was hiesige Hotels für sie tun.

2019-06-05 15:27

Travelcontent , Sabrina Glanzmann



Hundehalter geniessen es, wenn ihre Tiere mit in die Ferien können, wie zum Beispiel hier im Hotel Krone in La Punt. Fotos: PD

Für die meisten Hundehalter dürfte es völlig klar sein: Wer mit Vierbeinern seinen Alltag teilt, möchte sie auch in den Ferien nicht missen. Nur kann es manchmal zur Herausforderung werden, das passende Hotel dafür zu finden – eines nämlich, in dem nicht nur Herrchen und Frauchen willkommen sind, sondern auch die treuen Begleiter auf vier Pfoten.

Eine Hilfestellung bietet hier zum Beispiel die Plattform hundehotel.info. Das Suchportal bündelt derzeit die Adressen von über 500 hundefreundlichen Hotels in ganz Europa. Hundebesitzer sollen so mit wenigen Klicks einen Überblick erhalten über die Infrastruktur sowie zu speziellen Leistungen und Angebote für Gäste mit Hunden. Dazu gehört etwa, ob Hunde im Speisesaal erlaubt sind, ob es ums Haus herum Freilaufflächen gibt, in welchen Räumen Trink- und Fressnäpfe vorhanden sind, oder ob das Hundefutter im Preis inkludiert ist. Je nach Leistungen vergeben sich die Hotels selbst so genannte «Doggies»: Ein «Doggy» bedeutet, dass Hunde erlaubt sind, aber kein spezieller Service angeboten wird. Am anderen Ende der Skala sind die Betriebe mit sechs «Doggies» ausschliesslich auf Gäste mit Hunden ausgerichtet.

Gratis-Übernachtung und Leckerli-Box



Eines der Schweizer Häuser, das auf dem Portal gelistet ist (mit vier «Doggies»), ist das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos. Für das Fünf-Sterne-Hotel ist es selbstverständlich, sich hundefreundlich zu positionieren: «Der Hund ist ein treuer Begleiter und vollwertiges Familienmitglied. Wieso sollten wir also den Hund als «Gast ausschliessen?», fragt General Manager Tina Heide, die selbst zwei Hunde hat. Sie stellt fest: «Die Reservierungsnachfragen für Hunde haben in letzter Zeit merklich zugenommen, und so haben wir uns gerne auf unsere vierbeinige Klientel eingestellt», sagt Tina Heide.

Mit dem «Dog's All In» hat das Hotel deshalb ein neues Package spezifisch für Hundehalter aufgelegt: Dazu gehören die Gratis-Übernachtung für den Hund im Zimmer der Halter, eine Leckerli-Box bei Anreise, Näpfe im Zimmer und eine Hundedecke. Die übliche Reinigungsgebühr entfällt – alle Zimmer und Suiten sind auf Anfrage und Verfügbarkeit buchbar. Die Gäste erhalten auch Tipps für Gassi-Routen durch die Wiesen und Wälder der Umgebung. Auf Wunsch wird für Wuffi auch gekocht oder ein Spaziergänger organisiert, damit die Besitzer sorglos ein paar Stunden im Spa verbringen können.

Doch bei allen Möglichkeiten, die sich für Hotel und Gäste eröffnen: «Wir setzen voraus, dass Hund und Halter sich an die Spielregeln halten, die es selbstverständlich geben muss. Vom Chihuahua bis zur Dogge dürfen alle kommen, solange sie stubenrein, verträglich und gut erzogen sind.» Zu den Regeln des Hotels gehört auch, dass die Hunde nicht in alle Restaurants dürfen, damit sich andere Gäste, die nicht ganz so hundeauffin sind, nicht benachteiligt fühlen. Auch der Wellness- und Fitnessbereich sind ausschliesslich zweibeinigen Gästen vorbehalten.

«Pet Manager» für tierische Gäste

Auch andere Schweizer Hotels sind längst auf den Hund gekommen. Stichwort Lage: Die Nähe zur Natur inklusive ausgebautem Wandernetz sind dabei wichtige Faktoren – so wie beim Hotel Krone in La Punt, das sich auch auf seiner Webseite als hundefreundliches Haus ausweist. Das Gastgeberpaar Sonja und Andreas Martin ist selbst Hundebesitzer und als Hundetrainer tätig – und freut sich deshalb über Gäste mit Vierbeinern. So ist das Ticket, das jeder Gast für die freie Benützung von Bergbahnen und ÖV im ganzen Oberengadin erhält, auch für den Hund gültig.

Im Winter steht Langläufern mit Hunden eine vier Kilometer lange Hundeloipe unweit des Drei-Sterne-Superior-Hauses zur Verfügung. Aus der Sicht des Hundetrainers gibt Andreas Martin auch zu bedenken: «Die Gehorsam der Hunde ist ein wichtiger Punkt. Gerade bei kleinen Hunden wird das leider oft vernachlässigt. «Drinnen ruhig – draussen Tollen» ist unsere Devise.»



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 504'000
Page Visits: 4'209'307

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

Referenz: 73754006
Ausschnitt Seite: 3/4

Lenkerhof



Das gute Leben: Hund im Zimmer des Lenkerhofs.

Im Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk ist eigens ein «Pet Manager» um das Wohl der tierischen Gäste besorgt. Mit Gernot Brendle, Leiter Finanzen/IT des Fünf-Sterne-Superior-Hauses, hat diese Funktion ein Kenner inne: Auch er ist nebenbei als Hundetrainer tätig und amtierte zehn Jahre lang als Präsident des Lenker Hundesport-Vereins. Seine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass die definierten Standards für einen Aufenthalt mit Hund oder auch Katze eingehalten werden. Er steht den Gästen und auch Mitarbeitenden für Informationen zu Wanderungen, Ausflugszielen, Tierärzten oder -coiffeuren zur Verfügung und entwickelt Angebote. «Ich verstehe meine Tätigkeit jedoch auch als Aufgabe gegenüber den Tieren. Das heisst: Sollte ein Hotel- oder Tagesgast einen Hund im Sommer im Auto warten lassen, kümmere ich mich darum, dass er freikommt.»

Neben Hundedecke, Handtuch sowie Futter- und Wassernapf wartet im Zimmer «auch eine kleine Überraschung» auf den Vierbeiner. Alle Zimmerkategorien auf der ersten Etage sind mit Hunden erlaubt, und in der Tiefgarage steht sogar eine Hundedusche mit Shampoo und Tüchern zur Verfügung. Im Restaurant Oh de Vie und auf dem Bühlberg, der ebenfalls zum Lenkerhof gehört, sind Hunde ebenfalls willkommen. Und selbst das Essen ist hier echt Schweizerisch: Seit drei Jahren bietet das Hotel Hundefutter der Firma Swiss Natural an, das aus einheimischen Rohstoffen in der Schweiz hergestellt wird.

Hunde-Knigge auf dem Zimmer

Ein Betrieb, der sich bestens mit vielen Hunden im Haus auskennt, ist das Cresta Palace in Celerina. Seit 2002 findet im Vier-Sterne-Superior-Haus jeden Sommer die Hovawart-Woche statt. Dann verbringen die Halter von jeweils über 40 Hunden der Rasse Hovawart gemeinsam eine ganze Ausbildungswoche im Hotel.

«Unser Ziel ist es, mit Spiel, Spass und Sport die Beziehung und der Umgang zwischen Mensch und Hund, aber auch unter den Hovawarten selbst zu fördern», sagt Markus Blatter, der Organisator und Leiter der Hovawart-Woche. Am ersten Kurstag werden die Teilnehmenden auf das Zusammenlegen im Hotel sensibilisiert; «zusätzlich liegt im



Online-Ausgabe

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 19 89
bazonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 504'000
Page Visits: 4'209'307

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

Referenz: 73754006
Ausschnitt Seite: 4/4

Lenkerhof

Zimmer unser Hunde-Knigge auf, in welchem Grundsätze und Verhaltensregeln für die Hovawart-Woche vermittelt werden», so Markus Blatter. Zum Programm gehören Wanderungen und Trainingsparcours. «Unsere Wiese hinter dem Haus bietet dafür ein optimales Gelände», sagt Direktor Kai Ulrich.



Auch auf Vierbeiner ausgerichtet: Das Hotel Cresta in Celerina.

In jedem Zimmer finden die Teilnehmenden ein «Hunde-Geschenkset» mit Trocken- und Nassfutter sowie Robi-Dog-Säckli; ältere Frotteewäsche kann als Unterlage und Liegeplatz aufs Zimmer gebracht werden. Weil das Cresta Palace keine spezifischen Hundezimmer hat, werden die Zimmer nach einem Hunde-Aufenthalt nass gereinigt und nach der Hovawart-Woche alle Teppich schamponiert. Die Hunde seien alle wohlerzogen, aber wenn dennoch ein «Missgeschick» in den Zimmern passiere, wird der entsprechende Bereich umgehend gereinigt. Selbstverständlich gehöre dazu, dass die anderen Gäste bei ihrer Reservierung darüber informiert werden, dass die Hovawart-Woche stattfindet – ebenso die angrenzenden Bauern und Gemeinden.

Hotelière Tina Heide vom Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos fasst die Chancen von hundefreundlichen Hotels folgendermassen zusammen: «Wenn es dem Vierbeiner gut geht, ist auch unser menschliche Gast entspannt und zufrieden. Das ist die bestmögliche Zielerreichung, die sich jeder Hotelier setzt.»

Der Lenkerhof ist im Ranking und in Investitionen bärenstark

MATTHIAS KURT

Das Lenkerhof gourmet spa resort ist für die Lenk und das Simmental bärenstark. Zur Strategie vom Lenkerhof gehören jährliche Investitionen, um Stammgäste konstant neu zu begeistern. In einer Parforceleistung ist der grosse 2019-Renovationschub bestens verlaufen. Das Lenker Gewerbe hat brilliert. Der vierte Rang in der Kategorie Wellness in Karl Wilds «beste Hotels der Schweiz»-Ranking motiviert. Der Sommerstart ist geglückt. In den zwei Mai-Tagen sorgten glückliche Gäste für «Full House».

Das Lenkerhof gourmet spa resort, das jünglichste Fünf-Sternhaus der Schweiz, ist für viele Lenkerinnen und Lenker eine Welt für sich. Nach der Wintersaison kommen sich die Lenk und der Lenkerhof immer am nächsten, wenn Jahr für Jahr flott im Hotel gebaut wird.

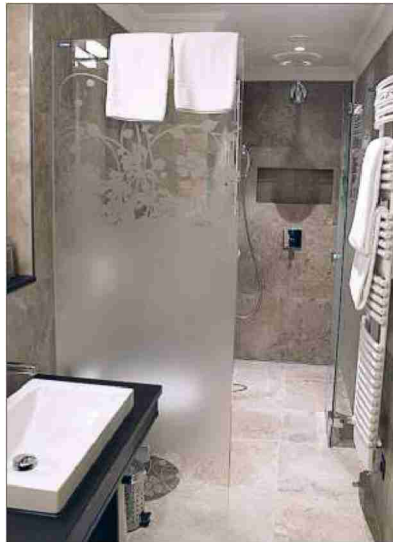
Grossauftrag an einheimisches Gewerbe

Da leisten viele Lenker Handwerker Grosses, um in kürzester Zeit die alljährlichen Investitionen perfekt zu realisieren. «Unsere jährlichen Investitionen sind viel mehr als eine Stärkung der Bausubstanz, das ist bestes Storytelling, insbesondere für unsere Stammgäste», ist Hoteldirektor Jan Stiller als gebürtiger Lenker oder chauvinistisch sogar als gebürtiger Bühlberger überzeugt. Jan Stiller verzichtet dabei nicht darauf, sogar zu sagen, dass die Mittel für die Investitionen dank super Einsatz vom ganzen Team im Betrieb erwirtschaftet worden sind. Das ist gar nicht so selbstverständlich, leben in der Schweiz doch sehr viele Fünf-Sternhäuser vom Goodwill ihrer Sponsoren. Jan Stiller zeigt einfach grosse Freude, dass der 2019 Investitionsschub so gut geglückt ist. Das Programm war happig: Zwölf renovierte Zimmer, Markisen auf allen Balkonen, neue Terrassenmöblierung, neue Stühle mit super

Sitzkomfort in den Restaurants, neues Pooldeck sind die wichtigsten Meilensteine.

Der Bär lächelt

Diese Arbeiten scheinen dem riesigen Kunst-Bär vor der Terrasse Spass gemacht zu haben. Am 5. Juli 2018 hat er gelächelt, als ein echter Braunbär nach viel mehr als hundert Jahren wieder Siebenbrunnen besuchte. Und



Eine nicht mehr benutzte Steigzone wurde im hinteren Teil zum Badezimmer hinzugeschlagen. So konnten sehr grosszügige Duschen erstellt werden.

jetzt strahlt der Kunst-Bär – warum haben die Lenkerinnen und Lenker ihm noch keinen Namen gegeben – voller Selbstbewusstsein, in welchem Glanz sein Hotel erstrahlt. Es freut ihn, dass fast alle Arbeiten vom einheimischen Gewerbe ausgeführt worden sind.

Der Lenkerhof Hausarchitekt Dirk Einbeck-Marti von ateliermarti in Unterseen hat so gut Regie geführt, dass die Marschtabelle sogar um drei Tage unterboten werden konnte. Der Bär verbeugt sich vor den Spitzenleistungen der Lenker wie Aschi Steiger, Markus Ziörjen, Toni Brand, Jürg Ziörjen,

Rolf Kaiser, Erich Schneider, Georg Nellen, Urs Kühne, um nur einige zu nennen, die mit ihren Teams feine Arbeit geleistet haben. Denn nicht nur bei der Statik musste bei der Renovation der zwölf Zimmer viel Flexibilität erbracht werden. Auf drei Etagen wurden bis zu drei Gipswandschichten früherer Renovationen entfernt. Ja, es wurde sogar ein uralter Schacht entdeckt, der nun idealer Raum für Duschen geworden ist. Über die neuen Zimmer kann nicht nur der Bär, der vor sich den schönsten Talabschluss der Alpen und im Rücken den Lenkerhof hat, strahlen, da darf die ganze Lenk strahlen.

Innovative neue Zimmerkategorie

Die neuen Zimmer erzählen schönste Hotelgeschichte und sie zeigen feines Teamwork. Die Hotelbesitzer sorgen für Einzigartigkeit mit den Bildern von Jürg Opprecht und der Farbwahl von Stoffen und Wänden seiner Gattin Benzli Opprecht. Jan Stillers Handschrift ist in der Funktionalität zu sehen. Die neuen Zimmer sind nicht nur schön, sie sind auch einfach zu reinigen. Und einige der Zimmer sind innovativ. So bietet der Lenkerhof neu innovativ eine Zimmerkategorie Mini. «Ganz härzig», meint Direktor Jan Stiller, «ganz trendy», meinen wir ist diese Innovation. Baulich hat der Lenkerhof seinen einzigartigen Stil gefunden und hebt sich selbstbewusst vom strapazierten «alpine Chic» ab.

Viertbestes Wellnesshotel der Schweiz

Jeden Mai wartet die Tourismusbranche der Schweiz gespannt auf das Hotelranking von Karl Wild in der SonntagsZeitung. War in der Kategorie «Ferienhotel» der Lenkerhof in den vergangenen Jahren der Überflieger, rangierte ihn Karl Wild neu in der Kategorie «Wellnesshotel». Herzliche Gratulation zum vierten Rang! Der Lenkerhof ist Wellness in vielen Bereichen: den Zimmern, der Küche, dem Ambiente und natürlich dem Spa.



Der Start in die Sommersaison ist bestens geglückt. Die zwei offenen Tage im Mai brachten Full House und vor allem glückliche, strahlende Gäste. Den Einheimischen ist der Lenkerhof-Besuch wärmstens empfohlen. Es lohnt sich der Marsch am Bronzebär vorbei auf die Terrasse, um die fantastische Lenkerhof-Welt zu entdecken.



Die neuen Zimmer sind offen gestaltet und erlauben einen direkten Blick auf den wohl schönsten Talabschluss der Alpen.

loading...

Rezept

Kokos-Chili-Suppe

Stefan Lünse

Die «Formel Lünse»? Im «Lenkerhof» gibt's jeden Tage 16 verschiedene Gerichte zur Wahl – auf höchstem Niveau. Der GaultMillau rühmt Stefan Lünses fantastische Saucen.



Kokosmilch, Gewürze, viel Gemüse & Poulet: Stefan Lünse, (Lenkerhof) kocht eine Suppe mit exotischem Touch.

Zutaten Zubereitung

Zutaten

2 Pouletschenkel-Steak (Appenzeller Dry Aged Poulet von LUMA Delikatessen)

50 g Kokosöl

2 l Kokosnussmilch (1. Qualität)

½ TL Koriandersamen

1 Bund frischer Koriander (Blätter gezupft, Stiele in Ringe geschnitten)



- 2 Limetten, Saft und Abrieb
- 2 Schalotten, in Würfeln
- 1 Bund Frühlauch (weisser Teil vom Lauch grob geschnitten, grüner Teil in Ringe geschnitten)
- 1 Stangensellerie, in Würfeln
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gedrittelt
- 150 g Shitake-Pilze (Stiele abgezupft, Schirme in Scheiben geschnitten)
- 3 Stengel Zitronengras, in feinen Ringen
- 40 g Ingwer, geschält, in feinen Scheiben
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 1 Chilischote, entkernt, in feinen Streifen
- 50 g Kokosflocken, goldbraun geröstet (als Topping)

Salz

Lenkerhof Gourmet Spa Resort

Restaurant Oh de vie

Badstrasse 20

3775 Lenk

+41 33 736 36 36

www.lenkerhof.ch

Zubereitung

Die Pouletschenkel in Kokosnussöl leicht anbraten, mit Salz würzen, aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die Schalotten, der weisse Teil des Frühlauchs, Stangensellerie, Knoblauch und Shitake-Stiele mit Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimettenblätter, Chili und Koriandersamen glasig anschwitzen. Mit der Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen, dann 5 Minuten köcheln lassen. Poulet in die Flüssigkeit geben. Die Suppe mit Limettensaft und Salz abschmecken und ca. 10 – 15 Minuten sieden lassen bis das Poulet gar ist. Geflügel herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe einmal aufkochen und mit dem Stabmixer durchmischen. Durch ein Haarsieb abseihen. Nochmals mit Salz und etwas Limettenschale abschmecken. Die Haut der Pouletschenkel abziehen und das Geflügelfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die in Streifen geschnittenen Shitake-Schirme und die Frühlauchringe zur Suppe geben und die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen. Die Pouletschenkel-Würfel dazugeben, ein letztes Mal abschmecken und in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit Korianderblättern und Kokosflocken garnieren.



Stefan Lünse , Lenkerhof Gourmet Spa Resort , Restaurant Oh de vie , Lenk

Stichworte Suppe Pouletfleisch Kokosmilch Chili Shitakepilz Vorspeise

Hotellerie



Wer das Mittsommerfestival mit Wellness, gehobener Kulinarik und Stil verbinden will, ist im Lenkerhof genau richtig. Bild: HO

Festivaltipp bei den Simmenfällen

14.06.2019 – 13:11

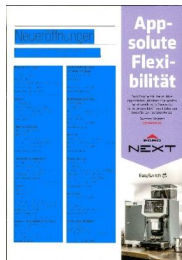
Besuchen Sie etwa nächste Woche das Mittsommerfestival an der Lenk? Und haben noch kein Bett? Wir hätten da einen Tipp: das frisch renovierte Lenkerhof Gourmet Spa Resort.

Am Fuss der Simmenfälle an der Lenk findet vom 21. bis 23. Juni 2019 zum dritten Mal das Mittsommerfestival statt. Das kleine und feine Festival inmitten wunderschöner Natur ist noch ein Geheimtipp in der Schweizer Festival-Szene. Die atemberaubende Berglandschaft und das Rauschen der Simmenfälle sorgen für eine einmalige Atmosphäre. Nationale und internationale Musiker wie z.B. Manilio, Ritschi, Stiller Has und Blanco White sorgen für ausgelassene Stimmung.

Das Übernachtungsangebot im Simmental bietet alles, was das Herz begehrt: Vom Zeltplatz bis zum Fünf-Sterne-Superior-Hotel findet jeder Musikfan ein Plätzchen. Stilvoll und dennoch leger lässt es sich im frisch renovierten Lenkerhof gourmet spa resort nächtigen. Das zur exklusiven Hotelvereinigung Relais & Châteaux gehörende Hotel lockt mit dem 2000m2 grossen «7sources beauty & spa», sowie dem 16 Gault-Millau-Punkten bewerteten Restaurant Spettacolo. Wer das Mittsommerfestival mit Wellness, gehobener Kulinarik und Stil verbinden will, ist in dem designbewussten Hotel genau richtig. Weitere Informationen unter lenkerhof.ch und mittsommerfestival.ch.

(TN)

Datum 14.06.2019 – 13:11



Neueröffnungen

Frisch aufgemacht? Wieder eröffnet?

Schreiben Sie uns: redaktion@salz-pfeffer.ch

Restaurant Löwen

Dorfstrasse 41
8906 Bonstetten
044 700 01 64

Pächter: Jörg Waldthaler, Tomas Kovacs
Neueröffnung: 1. Mai 2019

www.loewen-bonstetten.ch

Lilly Jo

Insel-Campus
Freiburgstrasse 3, 3010 Bern
Betrieb: ZFV-Unternehmungen
Eröffnung: 21. Mai 2019

www.lillyjo.ch

Martins Brotwerk

Obergrundstrasse 85
6005 Luzern
Geschäftsführer: Roberto del Greco
Bäckermeister: Martin Winkel
Eröffnung: 23. Mai 2019

www.martinsbrotwerk.ch

Tchibo Kaffeehaus Max

Neuengasse 39, 3011 Bern
Manager: Simon Hermann
Konzept: Benjamin Widegreen
Eröffnung: 24. Mai 2019

www.kaffeehausmax.ch

Campo

Molkenstrasse 7
8004 Zürich
044 291 00 17

Inhaber: Jonas Herde, Livio Notaro
Geschäftsführerin: Liliane Friederich
Eröffnung: 29. Mai 2019

www.barcampo.com

Lenkerhof Gourmet Spa Resort

Badstrasse 20, 3775 Lenk
033 736 36 36

Direktor: Jan Stiller
Neueröffnung: Ende Mai 2019

www.lenkerhof.ch

Set Hotel Residence

by Teufelhof Basel
Leonhardsgraben 46
4051 Basel
061 261 10 10

Eröffnung: 1. Juni 2019

www.sethotelbasel.ch

Hotel Sleep and Stay

Mettlenstrasse 2
8193 Eglisau

Betreiberin: Jacqueline Sallenbach

Geschäftsleiter: Evelyne Meier,
Rolf Sallenbach

Eröffnung: 1. Juni 2019

www.sleepnstay.ch

Miss Miu

Europaallee 48, 8004 Zürich

Betrieb: Fredy Wiesner Gastronomie AG

Eröffnung: 6. Juni 2019

www.miss-miu.ch

Swing Kitchen

Laupenstrasse 4
3008 Bern

Gründer: Irene und Charly Schillinger

Franchisenehmer: Stephan Helfer

Restaurantleiter: Charly Kaderli

Eröffnung: 12. Juni 2019

www.swingkitchen.com

Moststube

Olma Messen St. Gallen
Jägerstrasse

9000 St. Gallen

Neueröffnung: 21. Juni 2019

www.olma-messen.ch

Noi's - Soul Kitchen

Dorfstrasse 1

6043 Adligenswil

Betrieb: Restaurant & Bar Mc One GmbH

Inhaber: Güvenc Coban

Eröffnung: 1. Juli 2019

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 3
Fläche: 8'712 mm²



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

Referenz: 73885641
Ausschnitt Seite: 1/1

Lenkerhof

Der «Lenkerhof» expandiert

Pünktlich zur Sommersaison öffnet das renovierte Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk/VS nach dem aufwendigsten Umbau in seiner Geschichte als Fünf-Sterne-Superior-Hotel seine Türen. Unter anderem wurden zwölf Zimmer komplett modernisiert. Das Investitionsvolumen betrug 2,5 Millionen Franken. Die anstehende Expansionsetappe beinhaltet den Bau von drei Apartmenthäusern mit 17 «Serviced Apartments». Zur Zukunftsvision der Betreiber gehört eine zusätzliche, rund 1750 m² grosse Wellness-Erweiterung, die über dem bestehenden Spa-Bereich entstehen und eine Textilsauna sowie eine Gesundheitspraxis beherbergen soll. Daneben soll das Hotel vom Saison- zum Ganzjahresbetrieb werden. Schlechtwetteralternativen solleneingedecktesShop-in-Shop-Erlebnis mit Flächen für lokale Produzenten, Kino oder Golfab-schlag bieten. (SSI)

Hôtels et restaurants
Park Hôtel Sonnenhof, Vaduz, FL

Juste à temps pour le 300^e anniversaire du Liechtenstein, le restaurant du Park Hôtel Sonnenhof à Vaduz se présente dans une nouvelle tenue. L'architecte d'intérieur Günther Thöny a rénové le restaurant primé Marée.

«Le design correspond à la culture de la maison»

Le Park Hotel Sonnenhof à Vaduz s'est habillé à temps pour le 300^e anniversaire du Liechtenstein et son 55^e anniversaire. Le restaurant a été entièrement rénové et des pompes à chaleur modernes, également adaptées à la réfrigération pendant les mois chauds de l'été, ont été installées.

Günther Thöny est responsable du design

Le restaurant Marée, récompensé par une étoile Michelin et trois hottes Gault et Millau, sous la direction de l'hôte et chef Hubertus Real, a été entièrement rénové à la fin de l'année. C'est le célèbre architecte d'intérieur liechtensteinois Günther Thöny qui a conçu le nouveau look. Avec des interventions architecturales ciblées et un design adapté à la maison, il a donné aux pièces un design incomparable.

Un concept d'éclairage entièrement nouveau met en scène des meubles fabriqués sur mesure à partir de matériaux authentiques tels que le bronze, le cuir ou le noyer. «Le concept de design du Sonnenhof correspond à la culture de la maison: légère, élégante et chaleureuse à la fois», explique Thöny. Et de poursuivre: «notre objectif et notre volonté étaient d'intégrer avec sensibilité des éléments artistiques de

haute qualité dans l'architecture. Le client ne reconnaît les nombreux détails subtils que lorsqu'il les expérimente lui-même et qu'il les laisse agir sur lui».

La phase de transformation a également été utilisée pour la rénovation complète du système de chauffage central et la climatisation des chambres d'hôtes. Deux thermopompes réversibles air/eau chauffent ou refroidissent la maison. L'électricité nécessaire au fonctionnement des pompes à chaleur est produite directement par l'installation photovoltaïque nouvellement construite. L'électricité supplémentaire fournie est une énergie renouvelable avec une certification appropriée. Une chaudière à condensation au gaz peut être utilisée comme chauffage d'urgence ou pour couvrir les heures de pointe.

Construction respectueuse de l'environnement

Dans le même temps, les 29 chambres d'hôtes ont été équipées de climatiseurs refroidis par eau et silencieux. Grâce à un nouveau réseau de refroidissement, les pièces peuvent maintenant être chauffées ou rafraîchies indépendamment selon les besoins. L'hôte Hubertus Real déclare: «je suis très heureux que nous ayons maintenant converti le Sonnenhof aux énergies alternatives. Désormais,



L'ameublement du restaurant Marée, lauréat d'un prix, rayonne d'une élégance quasi princière.



Les murs, les lampes et les chaises en rouge dominent l'intérieur.

Les différentes pièces ont chacune leur caractère propre.

Les revêtements muraux connaissent un renouveau – Ici aussi.



Le Park Hotel Sonnenhof

L'hôtel-boutique actuel de Vaduz a été acquis par Jutta et Emil Real au début des années 1960 sous le nom de Pension Sonnenhof et est devenu le premier hôtel du Liechtenstein sous le nom de Park Hotel Sonnenhof. En 1993, son fils Hubertus a repris la direction après avoir gravi tous les échelons, d'abord dans la cuisine, puis dans tout l'hôtel. En 2011, le parc a été réaménagé par Enzo Enea avec la terrasse en forme de nid d'aigle sous les arbres comme point fort. Hubertus Real dirige la maison avec beaucoup de cœur et d'âme en tant que directeur général et chef cuisinier. En plus des 29 chambres individuelles, l'hôtel dispose du restaurant «Marée», qui a reçu une étoile Michelin et trois casquettes de Gault et Millau, il est l'un des cinq restaurants partenaires indépendants du service de restauration «Acasa» d'Andreas Caminada. Les hôtes peuvent également profiter d'un espace spa «1001 Nuits». L'hôtel est membre de Relais & Châteaux depuis 1979.

► sonnenhof.li

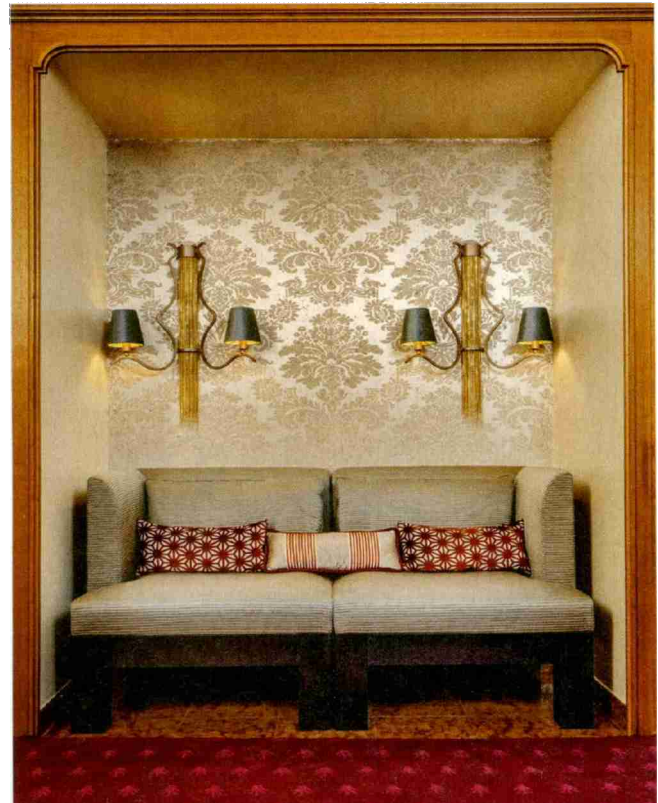


non seulement notre parc, mais aussi tout l'hôtel est alimenté en énergie verte».

Membre depuis 40 ans de Relais & Châteaux

Les 300 ans du Liechtenstein, les 55 ans du Park Hotel Sonnenhof et les 25 ans de gestion d'Hubertus Real s'accompagnent d'un autre anniversaire: Sonnenhof est membre de Relais & Châteaux depuis 40 ans.

L'hôtel a ainsi été l'un des premiers à rejoindre la délégation suisse et liechtensteinoise de l'association des hôtels exclusifs et des grands restaurants. Jan Stiller, hôtelier (Lenkerhof) et président de la délégation: «nous félicitons Hubertus Real pour la réussite de sa rénovation. Son engagement – non seulement envers l'art culinaire, mais aussi envers l'environnement - correspond parfaitement à l'orientation de notre association. Nous sommes ravis que nos membres prennent leurs responsabilités au sérieux.» ●



«Le concept de design du Sonnenhof correspond à la culture de la maison.»

Günther Thöny



Familienzeit im Simmental

von Urs Huebscher

Juni 21, 2019

Posted in Swissness

Sei es beim Herumtoben auf dem Betelberg oder beim Wellnesen im Spitzenhotel – an der Lenk kommt die ganze Familie auf ihre Kosten.

Die Feriendestination Lenk-Simmental hat sich in den vergangenen 20 Jahren wie wohl keine andere Schweizer Tourismusregion den Familien verschrieben. Die Lenk erhielt dafür sogar das Label «Family Destination» des Schweizer Tourismus-Verbandes. Eine Vorgabe für dieses Gütesiegel ist das Gratis-Kinderprogramm während der Ferienwochen im Sommer und Herbst. Vom Kletterkurs in der neuen Boulderhalle, einem Bike-Technikkurs bis zum Töpfern oder dem Jodelkurs werden an der Lenk elf verschiedene Erlebnisse pro Woche angeboten.



Das Alperlebnis am Betelberg

Um als familienfreundliche Tourismusdestination langfristig Erfolg zu haben, muss das Profil regelmässig geschärft werden. Diesbezüglich besinnt sich die Region Lenk-Simmental auf ihre eigenen Werte: die Alpkultur. Das Angebot umfasst eine Vielzahl abwechslungsreicher Attraktionen und Veranstaltungen, wie zum Beispiel die zahlreichen Spiel- und Spass-Stationen auf dem Lenker Betelberg.



Bereits die Fahrt mit der Gondel bis zur Station Leiterli ist ein Highlight: In zwölf thematisch dekorierten Gondeln erzählen die Kuh Mona, die Ziege Flöckli und das Murmeltier Moritz aus ihrem tierischen Alltag auf der Alp. Oben angekommen erwartet die Kinder alles, was die alpine Klangwelt zu bieten hat. Beim Alpklangspiel laden verschiedene aussergewöhnliche Instrumente wie ein Alphorn, ein Milchkannenschlagzeug oder ein Glockenspiel zum Musizieren ein. Wem das noch nicht reicht, der kann sein Talent am neuen Alpklavier unter Beweis stellen. Abgerundet wird das Alperlebnis Betelberg mit dem Spielplatz Leiterli. Hier lassen Hüpfkissen, kleine Holz-Chalets, Kletterpyramide, Wackel-Steg und eine Netzschaukel die Kinderherzen höherschlagen.



Wo Kinderlachen zum guten Ton gehört

Ein familienfreundliches Hotel bedeutet nicht zwingend Halligalli-Animation und ein knallbuntes Cartoon-Interieur, das beweist das Lenkerhof Gourmet-Spa-Resort auf eindrückliche Art und Weise. In dem als «Generationenhotel» geführten Fünf-Sterne-Hotel, welches Ende Mai nach einem umfassenden Umbau wiedereröffnete, kommt die ganze Familie auf ihre Kosten – von den Kindern bis zu den Grosseltern. Während sich die Erwachsenen im Spa entspannen, geniessen die Kleinen täglich von Mittag bis am Abend Spiel und Spass im betreuten Kinderhort. Die Teenager zieht es derweil vor allem in den Playstation-Raum. Hort und Game-Raum befinden sich in der Nähe der zwei Gault-Millau- Restaurants des Hotels und dem «Kleinen Prinzen», dem Kinderrestaurant. Etwas ist im Lenkerhof allorts deutlich spürbar: Hier wird Kinderlachen nicht bloss geduldet, sondern es gehört zum guten Ton.





Global vereint, regional verankert



Relais & Chateaux' weltweites Netzwerk an Chefköchen ist unique, ein nachhaltiges F&B ihr Positionierungsmerkmal. Schweizer Mitglieder geben Einblick in das Manifest.

SABRINA GLANZMANN

Als eine der ersten Amtshandlungen als neuer Küchenchef des Hotel Restaurant Krone in

Regensburg ZH suchte Ale Mordasini Bauernhöfe auf Google Maps. Heute arbeitet er mit Eiern, Pastrami oder Beeren vom Gutsbetrieb Loohof, der keine Fahrminute von der «Krone» entfernt liegt. Weitere Produkte aus dem Wehntal kommen ebenso zum Zug wie die Beute aus eigenen Kräuter-Sammeltouren direkt vor der Haustüre. Zu den Amuse-Bouches perlt im Glas der Schaumwein vom Regensberger Weingut Weidmann, und das Brot zu den Vorspeisen backt Mordasini im Steinmörser täglich selbst.

Nun sind regionale Produkte oder kurze Beschaffungswege in der Profiküche heute nichts

Neues. Die «Krone» lebt diesen Ansatz aber auch als eines der jüngsten Schweizer Mitglieder von Relais & Châteaux, denn: Die internationale Vereinigung von über 580 Luxushotels und Gourmetrestaurants richtet ihre kulinarische Philosophie im breiten Stil danach aus - nach eigenen Angaben als weltweit grösstes Netzwerk von Chefköchen, darunter 221 Mitglieder mit total 366 Michelin-Sternen. Innerhalb des Luxussegments positioniert sich Relais & Châteaux so seit einigen Jahren immer stärker mit F&B-Themen rund um Nachhaltigkeit, Authentizität und Ortsbezug.



Ein Manifest mit 20 Punkten verpflichtet die Mitglieder

Ein Beispiel dafür ist etwa die internationale Zusammenarbeit mit Slow Food. Letzten Herbst wurde sie auch hierzulande mit der ersten Teilnahme von Relais & Châteaux am Zürcher Slow Food Market sichtbar, und heuer kommt es zur erneuten Kooperation: Am Nachfolge-Event «Food-expo – die Schweizer Genussstage» vom 29. November bis 1. Dezember in Bern, wo sich die Chefs verschiedener Mitgliedsbetriebe vor 25 000 erwarteten Besucherinnen und Besuchern präsentieren werden. Ein weiteres Beispiel ist die im März 2019 lancierte Online-Werbekampagne mit dem Slogan «Creating Delicious Journeys», in deren Produktion, Einführung und Verbreitung die Vereinigung eine Million Euro investierte. Als interaktive Videokampagne angelegt, soll sie Gäste und Influencer dazu anregen, genussvolle Momente in einem Betrieb via Social Media zu teilen.

Die Grundlage für diese Positionierung bildet das Manifest, welches Relais & Châteaux 2014 anlässlich ihres 60-jährigen Bestehens verfasste und vor der Unesco präsentierte. Zu den insgesamt 20 Punkten rund um nachhaltige Küche und Schutz des kulinarischen Erbes gehört etwa, dass die Mitglieder eine verantwortungsvolle Fischerei unterstützen, Food Waste reduzieren oder mit Kleinproduzenten und Manufakturen Kooperationen eingehen. Auch die Schulung der Mitarbeitenden in diesen Themen ist aufgeführt oder die Kontaktpflege zu Behörden, um sie bei entsprechenden Initiativen zu unterstützen. Alle Mitgliederbetriebe verpflichten sich zu dieser Vision, aber: «Die einzelnen Punkte sind als Handlungsempfehlungen zu verstehen. Als Vereinigung von unabhängig geführten Individualbetrieben wären feste Vorgaben wenig zielführend. Jedes Haus soll aufgreifen, was im

Rahmen seiner Möglichkeiten sinnvoll und umsetzbar ist», erklärt Jan Stiller, Delegierter für Relais & Châteaux in der Schweiz und Liechtenstein. So soll das Manifest nicht bloss ein marketingwirksames Lippenbekenntnis sein für die Vereinigung, die seit ihrer Gründung 1954 Kulinarik auf hohem Niveau zu ihren Grundpfeilern zählt. Vielmehr soll es konkrete Initiativen und Massnahmen hervorbringen und stützen.

Beispiel Restaurant Le Pont de Brent in Brent VD: Inhaber, Gastgeber und Chef Stéphane Décotterd stellte vor einem Jahr die Küche konsequent auf einheimische, vornehmlich lokale regionale Produkte um. Seither macht er Hecht und Flusskrebse zu den Stars oder bezieht Safran und Schnecken aus der Waadt. Eine der Antworten darauf, wie eine 18-Punkte- und 2 Sterne-Küche ohne ausländische Luxusprodukte funktioniert, lautet «Abgrenzung von den grossen Hotelküchen.» Als Individualbetrieb ohne Mäzen im Rücken oder Quersubventionierung durch Hotelzimmer zu bestehen, werde bekanntlich immer schwieriger. «Grosse gesponserte Betriebe können mit den kleinen Verfügbarkeiten ultraregionaler Produkte nicht auf breiter Linie operieren und sind auf eine bestimmte Menge angewiesen. Das ist unsere Chance auf Differenzierung – und eine, von der wir 100-prozentig überzeugt sind», so Décotterd. Bei ihm findet kommenden Oktober auch das jährliche Meeting statt, bei dem sich alle Schweizer Relais & Châteaux-Chefs zum Erfahrungsaustausch, für Workshops und Produzentenbesuche treffen.

Heuer auf dem Programm: die Wildkräutersuche auf den Waadtländer Wiesen und ein Besuch beim Champignonproduzenten.

Tessiner Risotto in ausgeschleiften Maggia-Steinen serviert

Das Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona verkörpert das Manifest auf breiter Ebene: Ein Grossteil des mit 120 Hektaren grössten Landwirtschaftsbetriebes des Tessins, die Terreni alla Maggia, erstreckt sich direkt neben dem Hotel. Dazu gehören das weltweit nördlichste Risottofeld, Weinanbau, vier Sorten Polentamais und neu auch Quinoa sowie eine Grünteeplantage. Im Garten des Hotels wachsen über 20 verschiedene Beeren- und ebenso viele Tomatensorten, sogar eigener Yuzu. Küchenchef Mattias Roock nutzt diese Ausgangslage im Menü «Sapori del nostro orto» («Aromen aus unserem Garten») im Gourmetlokal des Hauses, der «Locanda Barbarossa» (18 Punkte, 1 Stern). Darin verarbeitet er in jedem Gericht

mindestens ein hauseigenes Produkt zusammen mit saisonal verfügbaren Zutaten wie Tessiner Berglamm, Gitzi aus dem Verzas-catal oder Zander aus dem Lago Maggiore. Und stets ist ein Risotto-Gericht auf der Karte, zubereitet mit Weisswein der Terreni, eigenen Gartenkräutern, Käse und Butter aus der Region. Roock serviert es in selbst gesuchten Steinen aus der Maggia, die er ausschleifen liess. «Das ist wohl



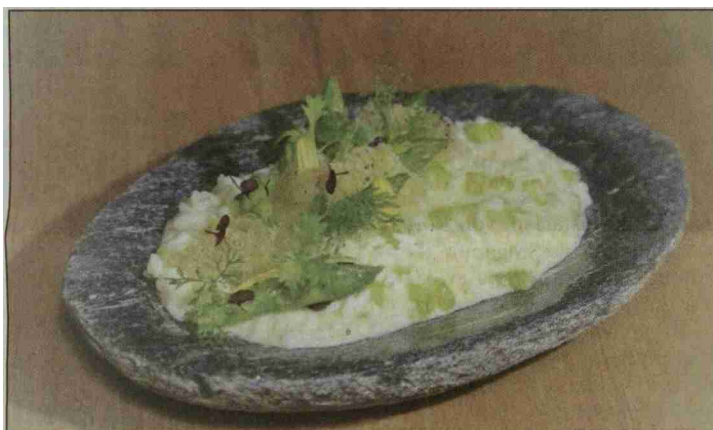
das regionalste Gericht, das wir hier anbieten können».

Dario Ranza war während fast 30 Jahren Küchenchef im Mitgliedsbetrieb «Villa Principe Leopoldo» in Lugano – vor kurzem hat er an seinen Nachfolger Cristian Moreschi übergeben. Auch das Luganer Luxushotel geht den kulinarischen Weg so regional wie möglich: Ein eigener Rebberg liegt in unmittelbarer Nähe, dessen Weine gehören zu den USPs des Hauses. Mit dem Landwirtschaftsbetrieb La Caldera in Ponte Capriasca besteht eine enge Zusammenarbeit für Wagyu- und Fleisch vom Rhätischen Grauvieh, Produkte wie Gemüse, Käse und Würste stammen weitgehend aus dem Tessin. «Wir müssen und wollen jeden Gast zufrieden stellen, und gerade unsere internationale Kundschaft bringt andere Wünsche als viele Schweizer oder deutsche Gäste», sagt Ranza. Deshalb könne das Team in der Villa Principe Leopoldo nicht ausschliesslich mit einheimischen Produkten arbeiten. «Aber ungeachtet dessen, in welchem Segment sich ein Betrieb bewegt: Wenn er heute gar nicht mit seiner Region verbunden ist, hat er über kurz oder lang ein Problem. Wir müssen in erster Linie kochen wie in Lugano, um glaubwürdig zu sein. Deshalb kann ein Risotto nie zu banal sein.»



«Jedes Haus greift auf, was im Rahmen seiner Möglichkeiten umsetzbar ist.»

Jan Stiller
Relais & Châteaux CH und FL



Kulinarisches Erbe im «Castello del Sole» in Ascona: Risotto vom eigenen Reisfeld (ganz o.).

Gehört auch zur Vereinigung: die «Villa Principe Leopoldo» in Lugano (o.).

Leonardo Mariani, zvg, M. Danesin





Relais & Châteaux: Wachstumspläne in der Schweiz und eine neue App

In der Schweiz gehören derzeit 26 Hotel- und Restaurantbetriebe zu Relais & Châteaux. Gemäss Jan Stiller, seit Juni 2018 Vorsitzender von Relais & Châteaux in Schweiz und Liechtenstein, liege das Wachstumsziel der Delegation bei «maximal 30 Mitgliedern. Unsere Haltung ist klar: Qualität kommt vor Quantität, und das mit Betrieben, die sich aktiv einbringen.» Gemäss Stiller gäbe es hinsichtlich Betriebsphilosophie und F&B-Ausrichtung ein paar Wunschbetriebe hierzulande – ohne allerdings konkrete Namen zu nennen. «Generell kann man aber sagen,

dass es regional einige blinde Flecken gibt, wo wir gerne präsent wären», so Jan Stiller. Dazu gehöre seit der Schliessung des früheren Mitgliedhotels Park Weggis etwa die Region Luzern, aber auch das Berner Mittelland und Basel.

Ein weiteres aktuelles Thema in der Delegation Schweiz & Liechtenstein ist wie in der ganzen Vereinigung die Neulancierung der Relais & Châteaux-App. Ab Herbst 2019 ist sie mit erweiterten Serviceleistungen auf dem Markt. Dazu gehören eine auf die Region abgestimmte Auswahl an Musik, Büchern, Fil-

men und touristischen Informationen, die Kundenhistory sowie Favoriten- und Bucket-List-Funktionen.

Auch Tische sind direkt über die App buchbar. «Die App gehört zusammen mit den gedruckten Länder-Guides zu den wichtigsten Sales-Instrumenten von Relais & Châteaux», sagt Jan Stiller. Was ihre Loyalitätsstrategie angeht, setzt sich Relais & Châteaux seit kurzem eingehender mit der Gäste-Wiedererkennung und einem noch individuelleren Empfang auseinander. Welche konkreten Massnahmen das beinhaltet, kommuniziert die Vereinigung derzeit (noch) nicht. sag

Zahlen und Fakten Unabhängig geführte Betriebe, gemeinsamer Auftritt

Gegründet: 1954 in Frankreich
Mitgliederbetriebe weltweit: über 580 unabhängig geführte Luxushotels und Gourmetrestaurants

Mitgliederbetriebe Schweiz und Liechtenstein: 26 (Stand Juni 2019)

Internationaler Präsident: Philippe Gombert

General Manager: Anthony Torkington

Delegierter Schweiz und Liechtenstein: Jan Stiller

Einnahmen: 50 Prozent aus Mitgliedsbeiträgen, 50 Prozent aus Verkaufserlösen

Kumulierter Umsatz aller Betriebe: 2,3 Mrd. Euro (2017), davon 46 Prozent aus dem Hotelbereich, 47 Prozent aus der Gastronomie, 7 Prozent aus anderen Aktivitäten (u. a. Spa)

Reservierungen: 2018 wurden fast 150 Mio. Euro durch die Reservierungszentrale (aus Reisebüros/GDS, Call Center und Website/mobile App) generiert.

Pro Jahr werden durchschnittlich 134 000 Reservierungen getätigt.

Durchschnittlicher Gast: um die 50 Jahre alt, bleibt in der Regel zwei Nächte, gibt im Schnitt 1100 Euro aus.

Quellmärkte: Nordamerika (27%), Frankreich (27%), Italien (15%), Grossbritannien (6%). Diese Zahlen beziehen sich auf die Vereinigung als Ganzes; in der Delegation Schweiz & Liechtenstein ist der Inlandmarkt am stärksten.

relaischateaux.com