

Artikelempfehlungen

27.07.2024

Avenue ID: 329
Artikel: 12
Folgeseiten: 30

Lenkerhof

	03.06.2021	travelnews.ch / TRAVELNEWS Relais & Châteaux feiert schrittweise Wiedereröffnung ihrer Häuser	01
	03.06.2021	Die Weltwoche ESSEN/DAVID SCHNAPP Hervorragend veredelt	03
	09.06.2021	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online So steht es ums Gastro-Personal	04
	09.06.2021	Jungfrau Zeitung So steht es ums Gastro-Personal	11
	09.06.2021	Hotelier Die 20 besten Wellnesshotels	20
	09.06.2021	Hotelier Was sagen Hoteliers zur Covid-Krise?	25
	12.06.2021	gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE «Meine Mutter war nie eine gute Köchin»	27
	18.06.2021	Frutigländer Die TALK-Region gehört zu den Besten	32
	18.06.2021	frutiglaender.ch / Frutigländer Online Die TALK-Region gehört zu den Besten	33
	20.06.2021	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Spitzenplätze für die Destination	34
	27.06.2021	gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE Stefan Lünse: «Ein Ristretto im Jus passt»	35
	28.06.2021	plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online Stiller neu gewählt, Grossniklaus im Amt bestätigt	40

Ferienland Schweiz



Per 11. Juni 2021 öffnet das Hotel Walther ihre Türen für den Engadiner Sommer wieder. Bild: HO

Relais & Châteaux feiert schrittweise Wiedereröffnung ihrer Häuser

03.06.2021 – 07:55

Relais & Châteaux feiert in der Schweiz sowie weltweit die schrittweise Wiedereröffnung ihrer Häuser. Während die Pandemie die Tourismusbranche in einer noch nie dagewesenen Weise beeinflusste, entstand auch viel Positives.

Bald sind sie alle wieder geöffnet: Die 24 in der Schweiz liegenden Relais & Châteaux-Häuser. Auch weltweit werden die Häuser schrittweise wieder ihre Türen für ihre Gäste öffnen. Der Stillstand erlaubte vielen Eigentümern und Managern von Relais & Châteaux-Häusern, einen Schritt zurückzutreten und neue Ideen umzusetzen, die ihre Vision von Gastfreundschaft noch einen Schritt weiterbringt.

So habe man durch die Krise einen riesigen Fortschritt in der Digitalisierung gemacht, wie Jan Stiller, Delegierter Schweiz & Liechtenstein und Direktor Lenkerhof gourmet spa resort an der Lenk i. Simmental, sagt. Man habe durch den Pre-Check-in zum Beispiel mehr Zeit, um sich auf den individuellen Service am Gast zu konzentrieren und müsse sich nicht mehr um administrative Punkte kümmern.

Auch Anne-Rose Walther, Direktorin Hotel Walther in Pontresina, erzählt, wie die Covid-Pandemie sie positiv beeinflusst hat: «Die Pandemie hat unser Verständnis von Gastfreundschaft und den Spirit von Relais & Châteaux bestärkt. Unseren herzlichen und familiären Kontakt mit den Gästen, unsere Authentizität und Weltoffenheit, eingebunden in unsere intakte Bergwelt, wurde im vergangenen Jahr mehr denn je wertgeschätzt. Zu sehen, wie Unsicherheit und Verdruss verflogen, und dass der Gast versteht, warum wir von einem Aufenthalts- und nicht von einem Zimmerpreis sprechen, war für uns in diesen Zeiten besonders befriedigend.»

Pionier des langsamen Reisens



Vor fast 70 Jahren unterzeichneten acht Hoteliers und Küchenchefs in Frankreich, die die gleichen Werte teilten, die Geburtsurkunde des bis heute renommiertesten Gastgewerbeverbands der Welt. Als Pionier des langsamen Reisens bringt das Netzwerk auch heute noch Gastgeber zusammen, die sich leidenschaftlich für die Förderung ihrer lokalen Kultur und Küche einsetzen. Die 580 Mitglieder in über 60 Ländern und allen Regionen der Welt – von Tokio bis New York, von der Provence bis zu den Ebenen von Montana, über die Inseln Ozeaniens bis zur Savanne in Afrika – verkörpern dadurch ein lebendiges Erbe.

Bewusstes Reisen ist in der DNA von Relais & Châteaux und ihren Nachhaltigkeitsinitiativen verwurzelt. Zusammen mit internationalen Nichtregierungsorganisationen wie Slow Food International unterstützen die Mitglieder z. B. die Arche des Geschmacks, mit Ethic Ocean setzen sie sich für den Schutz von Meerestieren und den Kampf gegen Überfischung ein.

(TN)

Datum 03.06.2021 – 07:55

ESSEN/DAVID SCHNAPP Hervorragend veredelt

Restaurant Spettacolo, Hotel Lenkerhof,
Badstrasse 20, 3775 Lenk im Simmental.
Tel. 033 736 36 36.
Täglich geöffnet

Die sogenannten Halbpensionsrestaurants vieler Hotels sind bisweilen für Gäste – und Köche – eine ziemliche Herausforderung. Die Gäste kommen voller Erwartungsfreude, und die Köche haben oft kaum die Mittel und Ressourcen, den Ansprüchen gerecht zu werden. Hier aber geht es um die Ausnahme, welche die beschriebene Regel bestätigt.

Der vierzigjährige Stefan Lünse ist seit sieben Jahren verantwortlich für die kulinarischen Geschicke des Fünfsternehotels «Lenkerhof» und hat in dieser Funktion ein sehr überzeugendes Format gefunden, das Hotelrestaurant «Spettacolo» zu führen. Zu-



letzt war ich 2015 sein Gast (*Weltwoche* Nr. 36/2015), und als ich kürzlich eine Nacht im Simmental verbrachte, hatte das überzeugende Konzept nichts von seiner Anziehungskraft verloren.

Das Sechsgangmenü stellt man sich aus einer täglich ändernden Karte zusammen. Die Gerichte von Stefan Lünse und Souschef Karl Borrmann sind dabei abwechslungsreich und vor allem ausnahmslos gut gekocht. Der Garpunkt der Kartoffelwürfel, die eine präzise gebratene Seezunge mit Lauch und tomatierter Béarnaise (Sauce Choron) begleiten, ist ebenso perfekt wie der zarte Rücken vom Ormalinger Schwein, das mit knuspriger Haut und leicht orientalischen Aromen serviert wird.

Ausnahmslos hervorragende Produkte werden hier auf eine Art veredelt, die immer nachvollziehbar ist, aber nie das Raffinement vermissen lässt, das gute von durchschnittlicher Küche abhebt. Die karamellfarbene Enten-Consommé basiert auf drei Ansätzen und klebt vielversprechend an den Lippen, bevor sich ihre wunderbare Tiefe entfaltet. Der Schwanz des Atlantikhummers wird blanchiert, mit einer Krustentierbutter arosiert und liegt dann mit auf Salz gebackenem Sellerie und einem gebratenen Hummer-Burger als vollendete Einheit auf dem Teller. Kurz, in der Kategorie «Halbpension» gehört das «Spettacolo» zu den ersten Adressen im Land.



Gastronomie

So steht es ums Gastro-Personal

Seco-Direktor Boris Zürcher rüffelte den Kandersteger Hotelier Casimir Platzer wegen dessen Warnruf in Sachen Personalmangel. In einer Umfrage dieser Zeitung bestätigen Oberländer Hoteliers die Sorgen des Präsidenten von GastroSuisse weitgehend.

9. Juni 2021, Bruno Stüdle

«Wir haben grosse Mühe, gute Fachkräfte zu finden», sagte der Präsident des Branchenverbands GastroSuisse, Casimir Platzer, am Montag der Nachrichtenagentur AWP (diese Zeitung berichtete). Das Problem habe schon vor der Krise bestanden, habe sich nun aber eher noch akzentuiert», erklärte der Hotelier aus Kandersteg.

Bei der Direktion für Arbeit im Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) hat man für die Klagen aus der Gastrobranche wenig Verständnis: Die Arbeitslosigkeit im Bereich Gastronomie sei nach wie vor überdurchschnittlich hoch. Sie habe im Mai bei rund neun Prozent gelegen, rund 16'000 Personen aus dem Gastronomiesegment seien ohne Job gewesen, erklärte Seco-Direktor Boris Zürcher der Nachrichtenagentur AWP.

Im Kanton Bern waren Ende Mai 1841 Personen aus dem Gastgewerbe arbeitslos gemeldet. Die Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion des Kantons hält in der Mitteilung zur Lage auf dem Arbeitsmarkt fest, dass die Lockerung der Corona-Massnahmen im Mai im Gastgewerbe zu einem starken Rückgang der Arbeitslosen geführt habe. 353 Personen haben eine Stelle im Gastgewerbe gefunden, was eine deutliche Verbesserung gegenüber dem Vorjahr sei.

Victoria-Jungfrau: «Rekrutierung ist zäher»

Trotzdem: Im Oberland wird die Aussage von Casimir Platzer weitgehend bestätigt, wie eine Umfrage dieser Zeitung bei Hoteldirektoren ergeben hat. «Dass es schwieriger wird, Personal zu rekrutieren haben wir schon vor der Pandemie gespürt; jetzt hat sich der Mangel an Fachpersonal aber verschärft», sagt etwa Peter Kämpfer. Bis jetzt habe man die Fachleute, welche man gesucht habe, zwar gefunden, aber die Suche sei zäher», weiss der Direktor vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken aus der gemachten Erfahrung zu berichten. Aktuell sind im Fünfsterne-Betrieb fünf bis sechs Stellen offen.

Wie Platzer stellte auch Peter Kämpfer fest, dass ein «schöner Teil» des Personals während der vergangenen Monate in andere Branchen abgewandert sei. Der «Fünfsterne»-Direktor zeigt dafür Verständnis: «Die Leute haben sich wegen der unsicheren Zeiten neu orientieren müssen. Ob sie und wie viele von ihnen zurückkommen werden, ist im Moment völlig offen.» Kämpfer weist auch darauf hin, dass nicht nur die Betriebe in der Schweiz vom Personalmangel betroffen sind – vor allem in Italien und Deutschland zeige sich das Phänomen auch.

Planungsunsicherheit bereitet Sorgen

Wie diese Zeitung berichtete, war das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa während des Lockdowns rund fünf Monate geschlossen. Die Zeit wurde für Sanierungsarbeiten genutzt und das Personal «weiterbeschäftigt.» Das Gros der rund 220 Mitarbeitenden sei auf Kurzarbeit gesetzt worden, ein Teil habe in Winterbetrieben der Gruppe beschäftigt werden können, und gewisse Bereiche wie etwa der technische Dienst habe normal gearbeitet, berichtet Peter Kämpfer.



Gute Nachrichten hat der Hotel-Direktor über den Geschäftsgang seit der Wiedereröffnung: «Wir haben im April und Mai sehr gut gearbeitet», freut sich Kämpfer. Viele Gäste hätten das Angebot «Essen mit Übernachtung» genossen. Problematischer sei jetzt die Planungsunsicherheit für die nächsten Monate, weil heuer doch etliche Anlässe wie das Swiss Economic Forum und andere grosse Kongresse wegfallen.

Im Lenkerhof fehlen zehn bis 15 Mitarbeitende

«Ich sehe es genau gleich wie der Casimir», sagt Jan Stiller. «Auch wir als renommierter Betrieb mit sehr guten Arbeitsbedingungen haben Schwierigkeiten beim Fachkräfterekrutieren», sagt der Direktor vom Lenkerhof. Im Fünf-Sterne-Superior-Hotel werden im Sommer normalerweise 85 bis 100 Mitarbeitende beschäftigt. Aktuell seien bereits 100 Personen angestellt, sagt Jan Stiller. «Wir könnten aber problemlos noch zehn bis 15 Personen rekrutieren, weil die Nachfrage unglaublich gross ist und wir kaum nachkommen mit all den anstehenden Aufgaben.»

In den Medienberichten sprach Gastropräsident Platzer wegen des Personalmangels von einer «Katastrophe», und beim Seco entgegnete man ihm, es habe über neun Prozent Arbeitslose – diese Betrachtungsweise ist für Jan Stiller zu einfach. «Die neun Prozent stimmen schon, aber wo? – in Genf, in Basel, in Zürich – aber sicher nicht in den Bergen. Das Gastropersonal in den Städten hat Hund und Katz und Kind und Frau und vielleicht gar ein Haus, da ist es verständlich, dass sie nicht an einem Stellen- mit Ortswechsel in die Berge oder ein abgelegenes Tal interessiert sind», stellt Stiller klar.

Auch in Sachen Kurzarbeit ist sich der Lenkerhof-Direktor mit dem Gastropräsidenten einig. Platzer führte ins Feld, dass die Stadthotels, die nach wie vor nicht gut liefen, das Instrument der Kurzarbeit nutzten. Diese Angestellten seien nicht auf dem Markt. Zudem habe wohl der eine oder andere nach den vielen Lockdown-Monaten die Perspektive verloren und die Branche gewechselt.

«Solange die Massnahmen mit der Kurzarbeit weitergehen, wird sich der Personalmangel ausserhalb der Städte nicht entschärfen», ist Jan Stiller überzeugt. Er verstehe die Betriebe in der Stadt natürlich – sie wollen ja auch irgendwann wieder mal aufmachen und auf das Personal zählen können.» Und ja, auch er stellt fest, dass das Gastropersonal die Branche wechselt: «Aus meinem Umfeld arbeiten mindestens drei Personen in «Sachen Covid» für den Kanton – in einem Impf- oder Testzentrum oder bei einer Hotline», sagt der Lenkerhof-Direktor. Auch diese Leute kann er verstehen, weil sie beim Kanton einen «8bis17-Job und vermutlich sogar mehr Lohn haben.»

«Umgekehrte Welt» in Bern und Thun

Dass der Personalmangel in den Städten weniger ein Problem ist, bestätigt auch Daniel Siegenthaler. Der Direktor des Hotel Freienhof in Thun und des Hotel Bern in der Bundeshauptstadt sagt, er könne die Aussagen vom Gastropräsidenten weder «dementieren noch bestätigen.» In den beiden Betrieben sei man in der «glücklichen Lage» gewesen, dass man während der Lockdowns niemanden habe entlassen müssen und dem Personal die Löhne zu 100 Prozent habe auszahlen können.

In Bern sind das 55 und in Thun 35 Mitarbeitende. «Bis auf die übliche Fluktuation haben wir also keine Stellen neu



besetzen müssen. Deshalb kann ich, was unsere Betriebe betrifft, Platzers Aussage nicht bestätigen.» Andererseits sei das Problem vermutlich in saisonalen Betrieben in den Bergen ein anderes als in den Städten, sagt Siegenthaler und verweist auf entsprechende Aussagen von Branchenkollegen. Aus seiner Sicht sei die Situation nicht «aussergewöhnlich oder gar dramatisch, aber sicher auch nicht einfach.» Das sei aber, was gute Fachkräfte betreffe, seit Jahren so.

Das Hotel Bern war nur über die Weihnachtszeit geschlossen, der Freienhof in Thun von November bis Mitte April. In Bern sei das Geschäft Woche für Woche besser gelaufen. «An Wochenenden und Feiertagen war das Hotel Bern noch nie so gut frequentiert, und in Thun sind wir an Auffahrt auch sehr gut gestartet – da herrscht umgekehrte Welt», freut sich Doppelhoteldirektor Siegenthaler.



GastroSuisse-Präsident und Kandersteger Hotelier, Casimir Platzter. Foto: Keystone, Alessandro della Valle



Fachkräfte in der Gastronomie sind seit der Pandemie schwieriger zu finden. Foto: Keystone, Ennio Leanza



Direktor Peter Kämpfer kann im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken wieder Gäste empfangen. Foto: Ben Abegglen



Web Ansicht



Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Fotos: zvg



Jan Stiller, Direktor vom Fünf-Sterne-Superior-Hotel Lenkerhof.



Die Betten im Lenkerhof sind nach dem Lockout gefragter denn je.



Daniel Siegenthaler leitet als Direktor das Hotel Freienhof in Thun und das Hotel Bern in der Bundeshauptstadt.



Web Ansicht



Das Hotel Freienhof an der Aare in der Altstadt von Thun.



So steht es ums Gastro-Personal

Seco-Direktor Boris Zürcher rüffelte den Kandersteger Hotelier Casimir Platzer wegen dessen Warnruf in Sachen Personalmangel. In einer Umfrage dieser Zeitung bestätigen Oberländer Hoteliers die Sorgen des Präsidenten von GastroSuisse weitgehend.

“

**Wir haben grosse Mühe,
gute Fachkräfte zu finden**

Casimir Platzer
Präsident des Branchenverbands GastroSuisse

GastroSuisse-Präsident und Kandersteger Hotelier, Casimir Platzer. Foto: Keystone, Alessandro della Valle



Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 316'224 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.3
Referenz: 80910954
Ausschnitt Seite: 2/8

Lenkerhof

von Bruno Stüdle

GASTRONOMIE «Wir haben grosse Mühe, gute Fachkräfte zu finden», sagte der Präsident des Branchenverbands GastroSuisse, Casimir Platzer, am Montag der Nachrichtenagentur AWP (diese Zeitung berichtete). Das Problem habe schon vor der Krise bestanden, habe sich nun aber eher noch akzentuiert», erklärte der Hotelier aus Kandersteg.

Bei der Direktion für Arbeit im Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) hat man für die Klagen aus der Gastrobranche wenig Verständnis: Die Arbeitslosigkeit im Bereich Gastronomie sei nach wie vor überdurchschnittlich hoch. Sie habe im Mai bei rund neun Prozent gelegen, rund 16'000 Personen aus dem Gastronomiesegment seien ohne Job gewesen, erklärte Seco-Direktor Boris Zürcher der Nachrichtenagentur AWP.

Im Kanton Bern waren Ende Mai 1841 Personen aus dem Gastgewerbe arbeitslos gemeldet. Die Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion des Kantons hält in der Mitteilung zur Lage auf dem Arbeitsmarkt fest, dass die Lockerung der Corona-Massnahmen im Mai im Gastgewerbe zu einem starken Rückgang der Arbeitslosen

geführt habe. 353 Personen haben eine Stelle im Gastgewerbe gefunden, was eine deutliche Verbesserung gegenüber dem Vorjahr sei.

Victoria-Jungfrau: «Rekrutierung ist zäher»

Trotzdem: Im Oberland wird die Aussage von Casimir Platzer weitgehend bestätigt, wie eine Umfrage dieser Zeitung bei Hoteldirektoren ergeben hat. «Dass es schwieriger wird, Personal zu rekrutieren haben wir schon vor der Pandemie gespürt; jetzt hat sich der Mangel an Fachpersonal aber verschärft», sagt etwa Peter Kämpfer. Bis jetzt habe man die Fachleute, welche man gesucht habe, zwar gefunden, aber die

Suche sei zäher», weiss der Direktor vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken aus der gemachten Erfahrung zu berichten. Aktuell sind im Fünfsterne-Betrieb fünf bis sechs Stellen offen.

Wie Platzer stellte auch Peter Kämpfer fest, dass ein «schöner Teil» des Personals während der vergangenen Monate in andere Branchen abgewandert sei. Der «Fünfsterne»-Direktor zeigt dafür Verständnis: «Die Leute haben sich wegen der unsicheren Zeiten neu orientieren müssen. Ob sie und wie viele von ihnen zurückkommen werden, ist im Moment völlig offen.» Kämpfer weist auch darauf hin, dass nicht nur die Betriebe in der Schweiz vom Personalmangel betroffen sind – vor allem in Italien und Deutschland zeige sich das Phänomen auch.

Planungsunsicherheit bereitet Sorgen

Wie diese Zeitung berichtete, war das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa während des Lockdowns rund fünf Monate geschlossen. Die Zeit wurde für Sanierungsarbeiten genutzt und das Personal «weiterbeschäftigt.» Das Gros der rund 220 Mitarbeitenden sei auf Kurzarbeit gesetzt worden, ein Teil habe in Winterbetrieben der Gruppe beschäftigt werden können, und gewisse Bereiche wie etwa der technische Dienst habe normal gearbeitet, berichtet Peter Kämpfer.

Gute Nachrichten hat der Hotel-Direktor über den Geschäftsgang seit der Wiedereröffnung: «Wir haben im April und Mai sehr gut gearbeitet», freut sich Kämpfer. Viele Gäste hätten das Angebot «Essen mit Übernachtung» genossen. Problematischer sei jetzt die Planungsunsicherheit für die nächsten Monate, weil heuer doch etliche Anlässe wie das Swiss Economic Forum und andere grosse Kongresse wegfallen. →



Direktor Peter Kämpfer kann im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken wieder Gäste empfangen. Foto: Ben Abegglen

Im Lenkerhof fehlen zehn bis 15 Mitarbeitende

«Ich sehe es genau gleich wie der Casimir», sagt Jan Stiller. «Auch wir als renommierter Betrieb mit sehr guten Arbeitsbedingungen haben Schwierigkeiten beim Fachkräfterekrutieren», sagt der Direktor vom Lenkerhof. Im Fünf-Sterne-Superior-Hotel werden im Sommer normalerweise 85 bis 100 Mitarbeitende beschäftigt. Aktuell seien bereits 100 Personen angestellt, sagt Jan Stiller. «Wir könnten aber problemlos noch zehn bis 15 Personen rekrutieren, weil die Nachfrage unglaublich gross ist und wir kaum nachkommen mit all den anstehenden Aufgaben.»

In den Medienberichten sprach Gastropräsident Platzer wegen des Personalmangels von einer «Katastrophe», und beim Seco entgegnete man ihm, es habe über neun Prozent Arbeitslose – diese Betrachtungsweise ist für Jan Stiller zu einfach. «Die neun Prozent stimmen schon, aber wo? – in Genf, in Basel, in Zürich – aber sicher nicht in den Bergen. Das Gastropersonal in den Städten hat Hund und Katz und Kind und Frau und vielleicht gar ein Haus, da ist es verständlich, dass sie nicht an einem Stellen- mit Ortswechsel in die Berge oder

Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 316'224 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.3

Referenz: 80910954
Ausschnitt Seite: 4/8

Lenkerhof



Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Foto: zvg



ein abgelegenes Tal interessiert sind», stellt Stiller klar. Auch in Sachen Kurzarbeit ist sich der Lenkerhof-Direktor mit dem Gastropräsidenten einig. Platzer führte ins Feld, dass die Stadthotels, die nach wie vor nicht gut liefen, das Instrument der Kurzarbeit nutzten. Diese Angestellten seien nicht auf dem Markt. Zudem habe wohl der eine oder andere nach den vielen Lockdown-Monaten die Perspektive verloren und die Branche gewechselt.

«Solange die Massnahmen mit der Kurzarbeit weitergehen, wird sich der Personalmangel ausserhalb der Städte nicht entschärfen», ist

Jan Stiller überzeugt. Er verstehe die Betriebe in der Stadt natürlich – sie wollen ja auch irgendwann wieder mal aufmachen und auf das Personal zählen können.»

Und ja, auch er stellt fest, dass das Gastropersonal die Branche wechselt: «Aus meinem Umfeld arbeiten mindestens drei Personen in «Sachen Covid» für den Kanton – in einem Impf- oder Testzentrum oder bei einer Hotline», sagt der Lenkerhof-Direktor. Auch diese Leute kann er verstehen, weil sie beim Kanton einen «8bis17-Job und vermutlich sogar mehr Lohn haben.»



Jan Stiller, Direktor vom Fünf-Sterne-Superior-Hotel Lenkerhof. Fotos: zvg

Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



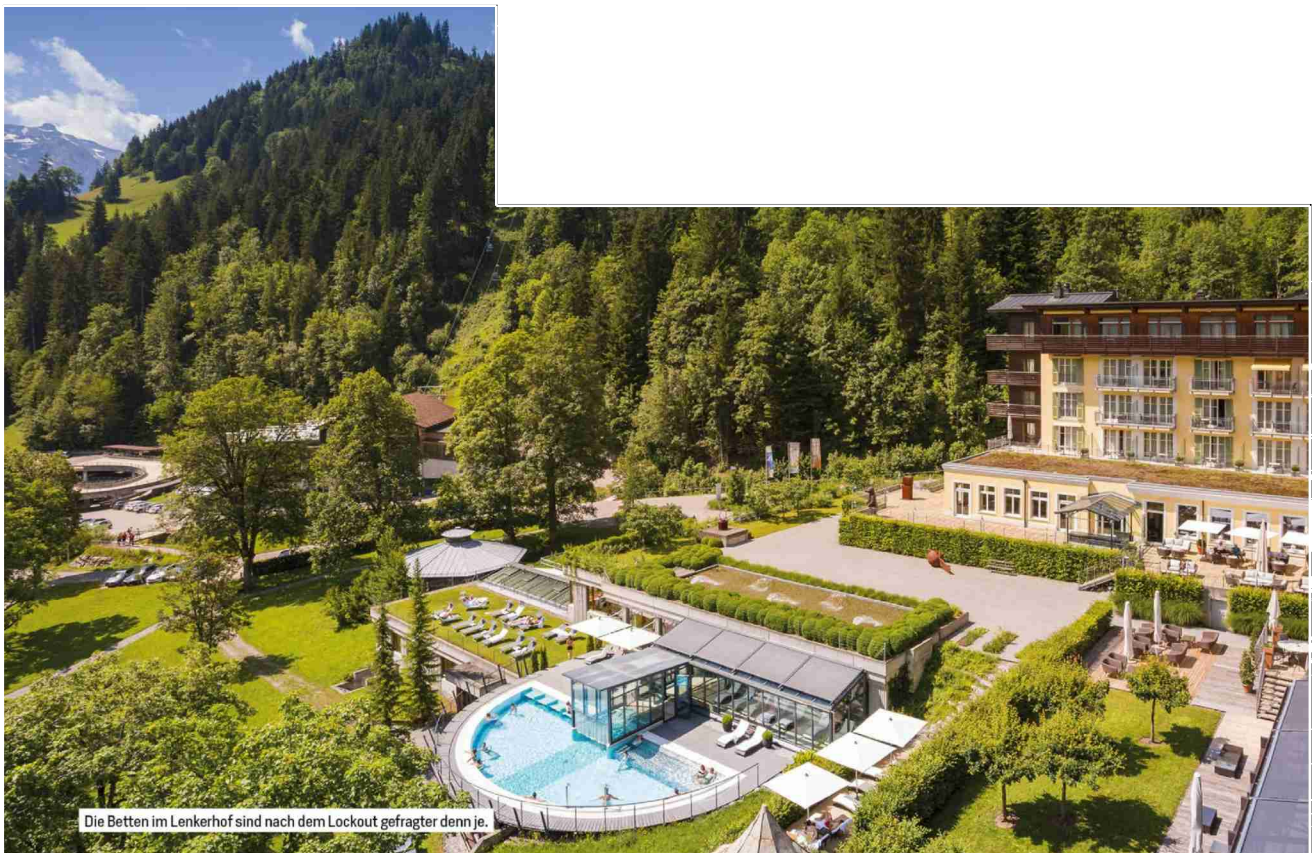
Seite: 18
Fläche: 316'224 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.3

Referenz: 80910954
Ausschnitt Seite: 6/8

Lenkerhof



Die Betten im Lenkerhof sind nach dem Lockout gefragter denn je.

Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 316'224 mm²

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

primcom

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.3

Referenz: 80910954
Ausschnitt Seite: 7/8

Lenkerhof



Das Hotel Freienhof an der Aare in der Altstadt von Thun.



Daniel Siegenthaler leitet als Direktor das Hotel Freienhof in Thun und das Hotel Bern in der Bundeshauptstadt.

«Umgekehrte Welt» in Bern und Thun

Dass der Personalmangel in den Städten weniger ein Problem ist, bestätigt auch Daniel Siegenthaler. Der Direktor des Hotel Freienhof in Thun und des Hotel Bern in der Bundeshauptstadt sagt, er könne die Aussagen vom Gastropäsidenten weder «dementieren noch bestätigen.» In den beiden Betrieben sei man in der «glücklichen Lage» gewesen, dass man während der Lock-downs niemanden habe entlassen müssen und dem Personal die Löhne zu 100 Prozent habe

auszahlen können.

In Bern sind das 55 und in Thun 35 Mitarbeitende. «Bis auf die übliche Fluktuation haben wir also keine Stellen neu besetzen müssen. Deshalb kann ich, was unsere Betriebe betrifft, Platzers Aussage nicht bestätigen.» Andererseits sei das Problem vermutlich in saisonalen Betrieben in den Bergen ein anderes als in den Städten, sagt Siegenthaler und verweist auf entsprechende Aussagen von Branchenkollegen. Aus seiner Sicht sei die Situation nicht «aussergewöhnlich oder gar dramatisch, aber sicher auch nicht einfach.» Das sei aber, was gute Fachkräfte betreffe, seit Jahren so.

Das Hotel Bern war nur über die Weihnachtszeit geschlossen, der Freienhof in Thun von November bis Mitte April. In Bern sei das Geschäft Woche für Woche besser gelaufen. «An Wochenenden und Feiertagen war das Hotel Bern noch nie so gut frequentiert, und in Thun sind wir an Auffahrt auch sehr gut gestartet – da herrscht umgekehrte Welt», freut sich Doppelhoteldirektor Siegenthaler.

Nr. 191008, online seit: 9. Juni – 19.01 Uhr

Jungfrau Zeitung

Hauptausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
www.jungfrauzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 18
Fläche: 316'224 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 13.3

Referenz: 80910954

Lenkerhof

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Jungfrau Zeitung Online-Ausgabe	Hauptausgabe	0
	Gesamtauflage	0

Die 20 besten Wellnesshotels



1. (1) Grand Resort Bad Ragaz *****Superior

Gastgeber

Marco R. Zanolari

Satte 700 Millionen Franken hat Hauptaktionär Thomas Schmidheiny in den vergangenen Jahrzehnten ins Grand Resort Bad Ragaz investiert. Zuletzt waren es 45 Millionen in das Herzstück Quellenhof, und seither präsentiert sich das Traumresort im St. Galler Rheintal in geradezu atemberaubender Schönheit und Einzigartigkeit. Hier reiht sich ein Highlight ans andere, nahezu alles hat Weltklasseformat. Und die genialen Sterneköche Sven Wassmer und Silvio Germann (Koch des Jahres 2019) haben das von Marco R. Zanolari grossartig geführte Resort auch kulinarisch in den Himmel katapultiert. Europas bestes Gesundheits- und Wellnessresort muss man ganz einfach erlebt haben.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 124
Fläche: 119'453 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 12.5

Referenz: 80918018
Ausschnitt Seite: 2/5

Lenkerhof



2. (3) Tschuggen Grand Hotel, Arosa *****Superior

Gastgeber: Stefan Noll

Das unkomplizierte Luxushaus mit der eigenen Bergbahn ist eine absoluten Topadresse für unvergessliche Ferien. Und wird auch dank der kompetenten Führung durch Stefan Noll von Jahr zu Jahr noch besser.



3. (2) Bürgenstock Hotel & Alpine Spa *****Superior

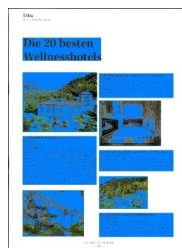
Gastgeber: Christian Sack

Das Bürgenstock Hotel ist das Aushängeschild des Resorts mit seinen vier Hotels, die die Bandbreite zwischen Nostalgie und zukunftsweisender Luxushotellerie gut abdecken. Die Innenarchitektur des Bürgenstock Hotels ist grandios.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 124
Fläche: 119'453 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 12.5

Referenz: 80918018
Ausschnitt Seite: 3/5

Lenkerhof



4. (5) Lenkerhof Gourmet Spa Resort, Lenk *******Superior**

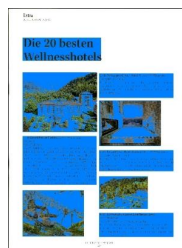
Gastgeber: Heike Schmidt und Jan Stiller

Über zehn Jahre schon führen Heike Schmidt und Jan Stiller den Lenkerhof. Seit der glanzvollen Wiedereröffnung im Dezember 2002 schreibt das sympathische Luxushaus im Simmental eine einzigartige Erfolgsstory.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 124
Fläche: 119'453 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 12.5

Referenz: 80918018
Ausschnitt Seite: 4/5

Lenkerhof



5. (4) Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken *****Superior

Gastgeber: Peter Kämpfer

Das Victoria-Jungfrau hat grosse Geschichte geschrieben. Vor allem dank Emanuel Berger, der es aus dem Nichts an die Weltspitze geführt hatte. Heute führt der Vollprofi Peter Kämpfer das Grandhotel – mit Erfolg.

6. (6) Grand Hotel des Bains Kempinski, St. Moritz *****Superior

Gastgeber: Konstantin Zeuke

Seit dreieinhalb Jahren ist das Luxushaus wieder auf der Erfolgsspur. Konstantin Zeuke, ein Mann mit viel internationaler Erfahrung, übernahm die Führung des Palastes. Und die hohen Ansprüche werden wieder erfüllt.

7. (8) Wellnesshotel Golf Panorama, Lipperswil *****Superior

Gastgeber: Caroline und Alexandre Spatz

Das Wellnesshotel Golf Panorama, das im vergangenen Jahr sein 10-jähriges Bestehen feierte, ist eine Erfolgsstory. Massgeblich am Erfolg beteiligt sind die engagierten Gastgeber Caroline und Alexander Spatz.

8. (9) Hotel Hof Weissbad, Appenzell *****Superior

Gastgeber: Damaris und Christian

Lienhard-Züger

Der Hof Weissbad, eines der bestausgelasteten Hotels im Land, hat in den vergangenen Jahren mächtig aufgerüstet. Knapp

15 Millionen wurden in die Erneuerung der Zimmer und Badezimmer sowie der Hotelhalle und der Restaurants investiert.

9. (7) Ermitage Wellness- & Spa-Hotel, Schönried *****

Gastgeber: Romuald Bour

Das Ermitage liegt ganz in der Nähe der weltberühmten Luxushäuser von Gstaad – und hält mit diesen mit. In aller Stille wurde eine treue (Schweizer) Stammkundschaft aufgebaut, was insbesondere Heiner Lutz und Laurenz Schmid zu verdanken ist.

10. (14) Le Mirador Resort & SPA, Mont-Pèlerin *****

Gastgeber: Benjamin Müller-Rappard

Man spricht wieder vom Mirador, und das ist gut so. Die Hardware mit der atemberaubenden Panoramaterrasse, den prächtigen Suiten und dem feinen Givenchy-Spa war sowiso immer vom Feinsten.

11. (20) Deltapark Vitalresort, Thun-Gwatt *****Superior

Gastgeber: Mirco Plozza

Das vor fünf Jahren vom Immobilien- und Hotelunternehmer Peter Hauenstein für gut 50 Millionen Franken gebaute Resort ist einer der grossen Aufsteiger des Jahres. Ein Hammer sind z.B. die drei luxuriösen Seevillen mit eigenem Boot.

12. (16) Waldhaus Flims Wellness Resort, Autograph Collection

Gastgeber: Burkhard Wolter

Das Waldhaus mitten in einem wunderbaren Park hat eine bewegte Geschichte. Doch jetzt geht es erfreulicherweise in fast allen Belangen aufwärts. Das Waldhaus hat erneut vier Plätze gutgemacht.

13. (12) Chasa Montana Hotel & Spa, Samnaun *****Superior

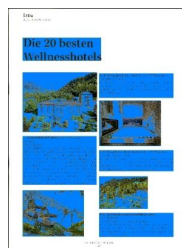
Gastgeber: Carina und Daniel Eisner

Das Hotel ist die Nummer eins im Tal. Die Stammgäste schwärmen von den gemüt-



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 124
Fläche: 119'453 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 12.5

Referenz: 80918018
Ausschnitt Seite: 5/5

Lenkerhof

lichen Zimmern und Suiten und dem Blick in die Bergwelt. Man ist begeistert vom edlen, modernen Spa in römischer Architektur.

**14. (11) Hotel Belvédère, Scuol
****Superior**

Gastgeber: Julia und Kurt Baumgartner (Besitzer), Kay Hempel (Direktor)
Das Belvédère ist das Stammhaus der kleinen Hotelgruppe, die Kurt Baumgartner aus dem Nichts aufgebaut hat. Seit Jahren verleiht es dem ganzen Tal entscheidende Impulse.

15. (10) Beatus Wellness- und Spa-Hotel, Merligen *****

Gastgeber: Sebastian Moser
Das Beatus mit einem neuen, vergrößerten Sandstrand zählt seit Jahren zu den besten Schweizer Wellnesshotels. Die Terrasse direkt am Thunersee ist ein Traum, der romantische Hotelpark versetzt den Gast in schönste Ferienstimmung.

16. (18) Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden **Superior**

Gastgeberin: Franziska Richard
Das bald 120-jährige Parkhotel ist ein Dauerbrenner in der Berner Oberländer Tophotellerie. Die Besitzerfamilie Richard investiert regelmässig enorme Beträge, um ihr Haus in Schwung zu halten.

17. (neu) Walliserhof Grand-Hotel & Spa, Saas-Fee*****

Gastgeber: Thorsten Fink
Das neue Konzept, die Ausrichtung auf eine Auszeit für Körper, Geist und Seele in einer atemberaubenden Bergwelt, kommt ausgezeichnet an. Einen entscheidenden Beitrag dazu leistet Gastgeber Thorsten Fink.

18. (neu) Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden****

Gastgeberin: Tina Halbeisen
Das prächtige Resort am Hallwilersee gehört zur kleinen, edlen Hotelgruppe von Unternehmer Felix Suhner. Es zählt zu den besten Hotels der Region und legt Jahr für Jahr noch einen Zacken zu.

19. (13) 7132 Hotel, Vals ***Superior**

Gastgeberin: Katrin Rüfenacht
Der Hotelkomplex setzt sich aus zwei Gebäuden zusammen, dem Architektur-Haus (vier Sterne) und der Fünfsternperle 7132. Letztere ist an Exklusivität kaum zu überbieten. Kaum zu überbieten sind auch die Führungswechsel.

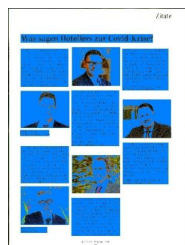
20. (neu) Bergspa Hotel La Val, Brigels **Superior**

Gastgeber: Christopher Wieghardt und Tim Bennewitz
Genau genommen ist es das Hotel La Val, das den lieblichen Ort Brigels überhaupt erst auf die touristische Landkarte gebracht hat. Denn seit der Investor Martin Zimmerer das Hotel erbaute, gehört es zu den schönsten Hideaways in den Alpen.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 127
Fläche: 58'005 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 6.1

Referenz: 80918815
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof

Was sagen Hoteliers zur Covid-Krise?

Die Entwicklung von neuen Hotelprojekten ist durch Corona nicht ausgebremst worden. Im Gegenteil: Alle wollen künftig mit Top-Produkten gerüstet sein, wenn der Markt wieder Fahrt aufnimmt. Da sich die Wettbewerbssituation voraussichtlich künftig verschärfen wird, legen Hotelentwickler schon heute einen grossen Fokus auf Qualität, um sicherzustellen, dass sie mit ihren Hotelprodukten ab 2022 gut aufgestellt sind.



Diego Glaus,
Albergo Losone, Tessin



Jochen Oehler,
Geschäftsführer Prognos

Wir sind auch in «normalen Zeiten» ohne Pandemie fast immer ausgebucht. Nach dem Rekordsommer 2020 rechne ich erneut mit einer Spitzensaison bis Oktober 2021. Diesmal konnten wir das Hotel schon Anfang April (Ostern) eröffnen – und die Buchungslage für die nächsten Monate ist hervorragend. Wir sind bis August fast immer ausgebucht. Deshalb könnte 2021 ein weiteres Top-Jahr in der Geschichte des Hotels werden.



Jan Stiller, Lenkerhof
Gourmet & Spa Resort, Lenk

Wir hatten in den Sommermonaten 2020 eine Bettenbelegung von 80 bis 90 Prozent. Die Wintersaison 2021 begann im Januar eher verhalten, doch der Februar war ein absoluter Rekordmonat. Wir profitieren von der Tatsache, dass hier seit Jahren fast nur Schweizer Gäste absteigen, darunter sehr viele aus der Romandie. Unsere Erfolgsfaktoren sind Wellness und ein Gastronomieangebot auf hohem Niveau. Verluste hatten wir im Lenkerhof während der Krise nie. Im Gegenteil: Wir konnten die Ertragslage 2020 sogar verbessern.



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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 127
Fläche: 58'005 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 6.1

Referenz: 80918815
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof



Wir verzeichneten im Krisenjahr 2020 das beste Ergebnis seit der Eröffnung des Hauses im Dezember 2013. So erzielten wir 2020 eine rekordhohe Ganzjahresauslastung von 69 Prozent (2019: 54 Prozent). Der Umsatz stieg im Vergleich zum Vorjahr um rund 16 Prozent auf 34,5 Mio. Franken (2019: CHF 29,8 Mio.). Insgesamt stiegen im The Chedi im letzten Jahr 55 242 Gäste ab, was einem Anstieg von rund 17 Prozent gegenüber 47 029 Gästen

2019 entspricht. Und dies, obwohl das Hotel 2020 wegen der Corona-Pandemie nur knapp elf Monate geöffnet war. Wir sind stolz, dass wir in einem für die Hotellerie herausfordernden Jahr so viele Gäste begrüßen durften und sie bei uns für einen Augenblick dem Alltag entfliehen konnten. Das gesamte Team ist an diesem positiven Jahresresultat beteiligt.

**Jean-Yves Blatt, General Manager,
The Chedi, Andermatt (Uri)**



Dank der klaren Positionierung unseres Hauses über Familientradition, Geschichte und Kultur beherbergen wir vor allem Stammgäste aus der Schweiz – auch in Corona-Zeiten. Der Sommer 2020 war die beste Saison der Waldhaus-Geschichte. Besser als das Rekordjahr 2019. Auch die Wintersaison 2021 war den Umständen entsprechend erfreulich.

**Claudio Dietrich, Hotel Waldhaus,
Sils-Maria (Engadin)** ■



«Meine Mutter war nie eine gute Köchin»

Als Zehnjähriger übernahm Thies Henkel zu Hause die Küche. Jetzt macht der 30-Jährige im Lenkerhof Furore.

2021-06-12, Text: David Schnapp Fotos: Simon Kurt/Digitale Massarbeit

Die erste Tomatensauce. Dass er Koch werden würde, war Thies Henkel schon früh klar. «Schon als Zehnjähriger habe ich mich selbst in die Küche gestellt, um eine Tomatensauce zu kochen», erzählt der heute 30-Jährige. Unterstützung erhielt der frühreife Jungkoch von seinem Grossvater. Seine Eltern hätten als selbstständige Unternehmer viel mit der eigenen Firma zu tun gehabt, «und meine Mutter war nie eine gute Köchin», sagt Henkel.

Stolz der Eltern. Dass er das ausspricht, nimmt ihm keiner übel. Heute lacht die ganze Familie über diese Entwicklung, aber als es um die Berufswahl ging, war die Sache noch ernst. «Meine Eltern hätten es lieber gesehen, wenn ich in den Handelsbetrieb eingestiegen wäre. Heute sind sie stolz auf mich», so Henkel. Als Küchenchef im Restaurant Oh de Vie im Gourmet Spa Resort Lenkerhof im Simmental kann er sich «nichts anderes vorstellen als Koch zu sein», wie er sehr glaubwürdig erzählt.

Was ist eine eigene Handschrift? Nicht einmal 16-Stunden-Tage in einem Hotel-Betrieb mit Sterne-Restaurant gleich nach der Lehre konnten Thies Henkels Leidenschaft für das Kochen etwas anhaben. Unter anderem beim legendären deutschen Starchef Heinz Winkler und als Sous-Chef beim jungen Kollegen Tohru Nakamura in München (Koch des Jahres 2020) lernte Henkel ganz unterschiedliche kulinarische Schulen kennen. «Eigentlich weiss ich gar nicht, was das bedeutet, wenn man bei Köchen von einer «eigenen Handschrift» spricht. Aber feststeht, dass es keines meiner Gerichte irgendwo sonst in einem Restaurant gibt», sagt Henkel und spricht damit ein Thema an, das viele junge Köche stark fordert: Erwartet wird ein eigener unverwechselbarer Stil. Doch den zu entwickeln, braucht Zeit.

Handwerk und Instinkt. Thies Henkel scheint sich dabei auf seinen Instinkt verlassen zu können – und auf eine sehr solide handwerkliche Basis. In der Küche wirkt der junge Mann äusserst sicher, perfekt organisiert und zielstrebig. «Die Basis für alles ist das Handwerk, aber der Schlüssel zum Erfolg ist, gut strukturiert zu sein. Zu Hause bin ich ein kleiner Chaot, aber in der Küche bin ich sehr effektiv», sagt der Rheinländer.

Liebe auf Distanz. Und zu Hause ist übrigens auch ziemlich weit weg. Während Thies Henkel im Berner Oberland für Furore sorgt, lebt seine Frau in München. «Dabei war sie es, die mich auf die Stelle aufmerksam gemacht hat», sagt er. Im Lenkerhof stimme das Umfeld, er könne sich frei entfalten, mit seinem Chef Stefan Lünse verstehe er sich ausgezeichnet, «und solange es zu Hause keinen Krach gibt, bleibe ich hier», sagt Henkel und lacht. Zwei, dreimal im Monat fährt er nach Hause zu seiner Frau, seine volle Konzentration aber gilt vorläufig seiner Arbeit.

Rotbarbe und Aubergine. Das überzeugende Resultat dieser Fokussierung sind Gerichte wie eine flüssig gebeizte und kurz gebratene Rotbarbe, die Thies Henkel auf geschmorte Thunfischbacken legt und mit einer Auberginen-Tapenade, etwas Kokosnuss, eingelegter Aubergine sowie einer Auberginen-Emulsion mit Basilikumöl kombiniert. Fischgerichte haben für den Koch einen besonderen Stellenwert, hier zeigt sich auch eine überzeugende Sicherheit, mit der er edle Meeresprodukte behandelt. Durch das Einlegen in eine Vierprozentige Lake mit wenig Essig verliert etwa der Rouget den oft etwas tranigen Geschmack, das Braten ergibt die knusprige Haut, danach wird der Fisch bei milder Hitze auf genau 41 Grad gegart.

Kraftvoll und herzhaft. Henkels Gerichte zeigen einen Koch, der selber gerne isst. Sie sind kraftvoll und herzhaft,



gleichzeitig elegant und sehr gut gemacht. Zum Lammrücken mit einer knusprigen Kruste aus Kräutern und Tomaten sowie gleich zwei Saucen – Basilikum-Beurre-blanc und Lammjus –, gibt es einen so genannten Kärntner Raviolo: Er wird mit einem Ragout aus Tomaten und geschmorter Lammschulter gefüllt, dann frittiert und kommt etwas rustikal, aber voller Energie und Geschmack daher. «Viele Gäste fragen nach einem zweiten Raviolo», sagt Henkel lachend.

Entspannt und ambitioniert. Schon im ersten Jahr ist der konzentriert und gleichzeitig entspannt wirkende junge Koch mit 14 Punkten im GaultMillau gestartet, macht aber auf sympathisch-direkte Art auch gleich klar, dass er mehr Ambitionen hat: «Ich habe mir hohe Ziele gesetzt, bin aber überzeugt, dass ich sie erreichen kann.» Es gibt keinen Grund, daran zu zweifeln, dass Thies Henkel nicht das schaffen sollte, was er sich vorgenommen hat.

>> GaultMillau und American Express scouten junge, begabte Köche, die die Zukunft vor sich haben für die Liste «Talente 2021». Fortsetzung folgt.



Schon zum Start 14 Punkte: Restaurant Oh de Vie im Lenkerhof.



Gut gelaunt: Küchenchef Thies Henkel in seinem Restaurant.



Gut organisiert und zielstrebig: Thies Henkel in seiner kleinen Küche.



Handwerk als Basis: Henkel brät ein Stück Lammrücken an.



Überzeugendes Resultat: gebratene Rotbarbe mit Aubergine und Basilikumöl.



Web Ansicht

Lenkerhof



Energie und Geschmack: Lammrücken mit Tomaten und Kärntner Raviolo (oben).



Das Tropenhaus in Frutigen zählt zu den besten Erlebnisorten des Landes.

BILD ZVG

Die TALK-Region gehört zu den Besten

TOURISMUS Gleich acht Spitzenplätze gab es für die Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg beim «Swiss Location Award». Die besten Resultate erreichten der «Lenkerhof», die «Altholzgade» in Frutigen sowie das «Tropenhaus».

Mehr als 900 Angebote aus allen Landesteilen waren in den 11 Kategorien des «Swiss Location Award 2021» vertreten. Sie wurden von 27 923 Veranstaltern und Besuchern sowie von einer unabhängigen Fachjury bewertet. Die Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg (TALK) darf sich gleich über acht Spitzenplätze freuen. Mit 9,3 Punkten zuvorderst ist das Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk. Es erhielt in der Kategorie «Genusslocations» das Gütesiegel «herausragend». Ebenfalls mit

«herausragend» bewertet wurden die «Altholzgade» in Frutigen mit 9,2 Punkten in der Kategorie Event- und Partyräume sowie das Tropenhaus mit 9,1 Punkten. Letzteres zählt damit bei den Erlebnisorten zu den besten des Landes.

Als «ausgezeichnet» bewertet wurden weiter aus dem Frutigland: Das Hotel Restaurant Blausee, Kategorie Hochzeitslocations (8,7 Punkte); Das Mountain Lab Adelboden, Kategorie Meetinglocation (8,5 Punkte); das Hotel The Cambrian, Adelboden, Kategorie Tagungslocations (8,3 Punkte) und der Frutig Spycher, Frutigen, Kategorie Eventräume (8,1 Punkte). Zudem erzielte im TALK-Perimeter das Restaurant Bühlberg an der Lenk in der Kategorie Hochzeitslocations 8,1 Punkte.

PRESSEDIENST TALK AG

Die TALK-Region gehört zu den Besten

Fr, 18. Jun. 2021



Gleich acht Spitzenplätze gab es für die Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg beim «Swiss Location Award». Die besten Resultate erreichten der «Lenkerhof», die «Altholzgade» in Frutigen sowie das «Tropenhaus».

Mehr als 900 Angebote aus allen Landesteilen waren in den 11 Kategorien des «Swiss Location Award 2021» vertreten. Sie wurden von 27 923 Veranstaltern und Besuchern sowie von einer unabhängigen Fachjury bewertet. Die Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg (TALK) darf sich gleich über acht Spitzenplätze freuen. Mit 9,3 Punkten zuvorderst ist das Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk. Es erhielt in der Kategorie «Genusslocations» das Gütesiegel «herausragend». Ebenfalls mit «herausragend» bewertet wurden die «Altholzgade» in Frutigen mit 9,2 Punkten in der Kategorie Event- und...

Ganzer Artikel ist nur für Abonnenten verfügbar.



Tourismusorganisation Adelboden-Lenk-Kandersteg

Spitzenplätze für die Destination

Gleich acht Locations der Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg haben beim Swiss Location Award Spitzenplätze erzielt. Die besten Resultate erreichten der Lenkerhof an der Lenk im Simmental, die Altholzgade in Frutigen sowie das Tropenhaus in Frutigen. In der Kategorie «Meetinglocations» schaffte es das Mountain Lab Adelboden ebenfalls weit nach vorne.

20. Juni 2021

Mehr als 900 Locations aus allen Landesteilen waren in den insgesamt elf Kategorien des Swiss Location Award 2021 am Start. Sie alle wurden bis zum 31. März von 27'923 Veranstaltern, Besuchenden und Locationsfans sowie von einer unabhängigen Fachjury bewertet. Heute sind die Würfel gefallen. Die Destination Adelboden-Lenk-Kandersteg darf sich gleich über acht Spitzenplätze freuen. Mit 9.3 Punkten zuvorderst ist das Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk. Es erhielt in der Kategorie «Genusslocations» das Gütesiegel «Herausragend». Ebenfalls ein «Herausragend» erhielt die Altholzgade in Frutigen mit 9.2 Punkten in der Kategorie Event- und Partyräume sowie mit 9.1 Punkten das Tropenhaus in Frutigen. Dieses zählt damit bei den Erlebnislocations zu den besten des Landes.

Mountain Lab ausgezeichnet

Das jüngste ausgezeichnete Angebot kommt aus Adelboden. Das erst im Sommer 2019 eröffnete Co-Working-Space erhielt mit 8.5 Punkten das Gütesiegel «Ausgezeichnet» und spielt damit souverän in der Liga der nationalen Meetinglocations mit. Eine Auszeichnung, die das ganze Mountain-Lab-Team enorm freut und in der eingeschlagenen Strategie bestätigt.



Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk. Foto: zvg



Stefan Lünse: «Ein Ristretto im Jus passt»

Der «Lenkerhof»-Chef im intimen Interview über zähe Leber, Kaffee in der Küche und die vielen Doppios pro Tag.
2021-06-27, Text: David Schnapp Fotos: Simon Kurt/Digitale Massarbeit

Stefan Lünse, was haben Sie als Kind am liebsten gegessen?

Ich habe immer gerne gegessen. Mein Opa war gelernter Bäcker und hat jeweils selber Berliner gemacht. Oder die Griessflammerie mit Kirschen aus dem Glas meiner Oma – das sind beides unvergessliche Momente meiner Kindheit

Und was haben Sie gar nicht gern gegessen?

Aus der polnischen Familie meines Vaters stammte das Rezept für einen Eintopf mit Trockenfrüchten, Rind und Nudeln; dieses Gericht mochte ich nie. Ganz schlimm war aber Leber, wenn sie zäh wie Leder war.

Gibt es etwas, was Sie heute aus Prinzip nicht essen oder zubereiten?

Ich möchte nichts in meiner Küche haben, was nicht auf natürliche Weise hergestellt wurde.

Wenn Sie selber in einem Restaurant essen: Wieviel darf es kosten?

Wenn ich ein Schnitzel vom Kalb esse, darf es gern 40 Franken kosten. Und wenn das Menü im Dreisterne-Restaurant in Kopenhagen mit Wein 450 Franken pro Person kostet, ist das cool. Dann habe ich etwas erlebt, was mich auch beruflich weiterbringt. Aber ich bin Koch und handle nicht mit Aktien. Deshalb wären mir 1500 Franken für einen Abend zu viel, wenn es nicht gerade meine Hochzeitsreise ist.

Welche Art von Fast Food essen Sie, wenn es schnell gehen soll?

Ich schaue auch beim Fast Food darauf, was ich esse. Einen Döner mit selbstgemachtem Fladenbrot, gutem Fleisch und frischem Gemüse finde ich okay. Ich habe auch gerne eine Sauerteig-Pizza aus dem Steinofen, und auf Sushi möchte ich nicht verzichten.

Haben Sie schon einmal das Gericht eines anderen Kochs zubereitet?

Eins zu eins kopieren kommt nicht in Frage, aber einzelne Komponenten zu übernehmen oder eine Idee im eigenen Stil umzusetzen, geht in Ordnung.

Ist Kopieren unter Köchen ganz normal?

Ein Zimmermann geht ja auch von Nord nach Süd, und holt sich seine Ideen bei verschiedenen Stationen und



Meistern. Wenn ich mir als Koch keine Ideen von aussen hole, bleibe ich stehen. Ich lasse mich gerne von Kollegen, oder von der Küche anderer Länder inspirieren.

Wann trinken Sie morgens Ihren ersten Nespresso Kaffee?

Direkt nach dem Gang ins Bad gibt es einen doppelten Espresso und später gleich noch einen. Ich mag den Geschmack vom Ristretto Origin India oder Espresso Origin Brazil Ich bekenne mich zu einem starken Kaffeeconsum!

Und wie viel Kaffee darf es pro Tag sein?

Morgens zwei doppelte Espresso, dann um elf nochmals einen Doppelten und gegen Abend einen weiteren.

Wann wird Kaffee für Sie beim Kochen interessant?

Im Dessertbereich arbeitet mein Patissier Jimmy Beck viel mit Kaffee, das ist eines der interessantesten Aromen überhaupt und lässt sich sehr vielfältig einsetzen. Wir legen zum Beispiel Kaffeebohnen über Nacht in Rahm ein, um daraus ein helles Kaffeeeis zu machen. Ich schmecke Marroni-Suppe gern mit dem Origins Peru Organic Kaffee von Nespresso Professional ab, das gibt ihr eine intensivere Note, die als Kontrast zur Süsse wirkt. Kaffee passt aber auch in einen Jus zu Kalbsmilke mit geräucherter Rande – zu Foie Gras, Hummer oder Jakobsmuscheln.

Wie setzen Sie Nespresso Kaffee in der Küche ein?

Mit Nespresso-Kaffees lässt sich viel aromatisieren: ein Crumble oder ein Öl etwa, oder ich gebe einen Ristretto in den Kalbsjus. Man muss bloss vorsichtig dosieren, damit der Jus nicht zu dünn oder zu bitter wird.

Haben Sie ein Hobby oder eine Leidenschaft, von der niemand weiss?

Ich bin gerne mit dem Mountain Bike unterwegs und pflege zu Hause meine Hochbeete. Etwas in die Erde zu setzen und dann zuzusehen, wie es wächst, finde ich faszinierend. Es ist wie beim Kochen: Man erschafft etwas und kann dabei beeinflussen, was daraus werden soll.

Sind Sie tätowiert?

Nein, ich wüsste nicht, warum ich das machen sollte. Ich habe kein Bedürfnis, mich selbst darzustellen, das entspricht nicht meinem Naturell.

Welcher Kollege macht Ihnen Eindruck, bei wem möchten Sie unbedingt einmal essen?

Bei Franck Giovannini in Crissier würde ich gerne mal in der Küche essen, um die ganze Show mit all den Köchen

zu sehen. Mich interessiert das «Noma» in Kopenhagen, das «Alinea» von Grant Achatz in Chicago oder Daniel Humm in New York. Allerdings wäre ich gerne vor der Umstellung auf vegane Küche dagewesen. Und in Japan gibt es sicher noch viele interessante Adressen zu entdecken...

Wenn Sie noch ein letztes Mahl bestellen dürften, was wäre das?

Einen richtig guten Burger mit dem besten Brot, mit Ormalinger Schwein oder einem klassischen Beef-Patty, dazu Speck und Jalapeños.

>> Stefan Lünse, 40, ist seit sieben Jahren Küchenchef im Lenkerhof im Simmental und verantwortlich für das Restaurant Spettacolo (17 Punkte). Davor war er als Koch unter anderem im Kempinski St. Moritz und im Giardino Lago in Ascona. Seine Lehre machte Lünse in einem kleinen Hotel im Schwarzwald: «Wir haben alles zubereitet – vom Wurstsalat bis zum Steinbutt.»



«Nichts, was nicht natürlich ist»: Stefan Lünse in der Küche des Lenkerhof.



«Ich habe immer gerne gegessen»: Stefan Lünse sautiert Hummer in Butter...



... und flämmt Sellerie ab, der zuvor auf Salz im Ofen geschmort wurde.



Kochen mit Kaffee: Atlantik-Hummer, Hummer-Hamburger, Sellerie und eine Bisque mit Kaffee-Öl.



Dessert von Patissier Jimmy Beck: Schokoladenbrownie, Karamellsauce, Kaffeeeis, Bananencreme und Kaffee-Tuille.



Hotelleriesuisse Berner Oberland

Stiller neu gewählt, Grossniklaus im Amt bestätigt

Der Grindelwalder Stefan Grossniklaus präsidiert den Verband der Beherbungsbetriebe für drei weitere Jahre. Als Vertreter der Sektion Adelboden-Lenk-Kandersteg (ALK) nimmt Jan Stiller, der Gastgeber aus dem Lenkerhof, Einsitz.

28. Juni 2021

Kombiniert mit dem Tourismusforum Berner Oberland fand die Mitgliederversammlung des Hotelier-Vereins Berner Oberland (HVBO) am Freitag online statt. Die Mitglieder stimmten im Vorfeld schriftlich ab; die üblichen Traktanden wie Jahresbericht 2020, Jahresrechnung 2020 und Budget 2021 fanden vorbehaltlose Zustimmung.

Grindelwalder Präsident

Nach der ersten Amtsperiode als Präsident des HVBO stellte sich Stefan Grossniklaus aus Grindelwald erneut zur Wahl für die nächste Amtszeit 2021 bis 2024. Das teilt Hotelleriesuisse Berner Oberland in einem Communiqué mit. Parallel dazu präsidiert er auch die Sektion Grindelwald, hat einen Vorstandssitz bei Grindelwald Tourismus inne und ist soeben in den Verwaltungsrat der Jungfrau Region Tourismus AG (JRT) gewählt worden. Diese und weitere Engagements bekleidet Stefan Grossniklaus nebst der Führung seines eigenen Betriebs, Aspen Alpin Lifestyle Hotel Grindelwald.

Nachfolger von Hofer nominiert

Vertreter der Sektion Adelboden-Lenk-Kandersteg (ALK) war während vollen drei Amtsperioden, also neun Jahren, Thomas Hofer, Gastgeber des Hotels des Alpes in Adelboden. Er war massgeblich an der Sektionsfusion 2019 beteiligt und präsidiert die neue Sektion seit deren Zusammenschluss. Die statutarische Amtszeitbeschränkung erforderte eine Nachfolge. Die Sektion nominierte einstimmig Jan Stiller, Gastgeber Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk. Der ausgewiesene Hotelier ist Vorstandsmitglied im Hotelierverein ALK, Delegierter Relais et Château (CH + LIE) und seit Frühjahr Mitglied der ENOR (Expertengruppe für Normenentwicklung) von Hotelleriesuisse.

Auch Rubi verabschiedet

Mit einem deutlichen Wahlergebnis haben die Mitglieder den beiden Kandidaturen zugestimmt und ihnen das Vertrauen ausgesprochen. Damit steht das Führungsduo, Stefan Grossniklaus als Präsident und Annette Stoffel als Geschäftsführerin für Kontinuität und Weiterentwicklung. Der Vorstand HVBO freue sich auf die weitere Zusammenarbeit und den Einsitz von Jan Stiller, schreibt HVBO. Nebst Thomas Hofer aus Adelboden verabschiedete der Vorstand HVBO auch Ruedi Rubi als Vertreter der Sektion Brienz nach neun Jahren Engagement im Vorstand. Beide bleiben in ihren Destinationen und Betrieben aktiv.



Der neu gewählte Jan Stiller (Gastgeber Lenkerhof Gourmet Spa Resort an der Lenk), Annette Stoffel (Geschäftsführerin HVBO) und Stefan Grossniklaus (Präsident HVBO) (vlnr).Fotos: zvg



Jan Stiller (links) tritt die Nachfolge von Thomas Hofer als Vertreter der Sektion Adelboden – Lenk – Kandersteg

Jungfrau Zeitung

Online-Ausgabe

Jungfrau Zeitung
3600 Thun
033/ 826 01 01
<https://www.jungfrauzeitung.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Page Visits: 486'238



Web Ansicht



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

Referenz: 81115650
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof

an. Präsident Stefan Grossniklaus wurde im Amt bestätigt.