

Artikelempfehlungen

20.08.2025

Avenue ID: 329
Artikel: 12
Folgeseiten: 22

Lenkerhof

- | | | | |
|---|------------|---|----|
|  | 04.05.2020 | 20min.ch / 20 minuten Online
Ausflugstipps Lenk-Simmental | 01 |
|  | 07.05.2020 | travelnews.ch / TRAVELNEWS
Sprunghafter Anstieg von Buchungen in Schweizer Hotels | 08 |
|  | 14.05.2020 | Simmental Zeitung
Neu feiern auch Lenkerhof Bienen | 10 |
|  | 14.05.2020 | Moment Magazin / english edition
WHERE TO EAT | 11 |
|  | 14.05.2020 | Moment Magazin / édition française
À TABLE | 14 |
|  | 14.05.2020 | Moment Magazin / édition française
DES PLUMES DOUILLETES | 17 |
|  | 14.05.2020 | Moment Magazin / deutsche Ausgabe
AUFGETISCHT | 19 |
|  | 14.05.2020 | Moment Magazin / deutsche Ausgabe
GUT GEBETTET | 22 |
|  | 28.05.2020 | plattformj.ch / Jungfrau Zeitung Online
Neu: Elektro Schnellladestation für Autos | 24 |
|  | 28.05.2020 | htr Hotel Revue
Besser tagen im geschützten Rahmen | 26 |
|  | 28.05.2020 | aufreisen.ch / Auf Reisen Online
Lenk mit Doppelschnell-Ladestation für E-Autos | 30 |
|  | 29.05.2020 | Schweizer Illustrierte
Route du Bonheur | 32 |



Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 1/7

Lenkerhof

Tourismus Schweiz – Zwischen Bangen und Hoffen

Ausflugstipps Lenk-Simmental

Zwischen Bangen und Hoffen – wie geht es mit dem Tourismus in der Schweiz weiter? Wie gehen Direktbetroffene mit der aktuellen Situation um? 20 Minuten besucht während einer Woche die ganze Schweiz. Heute trafen wir in Lenk den CEO der Bergbahnen: Nicolas Vauclair.

01.05.2020, Martin Hoch

Die Restaurants und die meisten Hotels sind geschlossen, die Bergbahnen auch. Hier in der Lenk im Berner Oberland um diese Jahreszeit ein normales Bild. Die Hochsaison steht noch vor der Türe. Wie in vielen Tourismusregionen ist man gespannt, was der Sommer bringen wird. «Der Personentransport mit Social Distancing wird bestimmt eine Herausforderung werden», sagt Nicolas Vauclair von den Lenk-Bergbahnen. Zusammen mit seinem Team arbeitet er in der Talstation Betelberg an Konzepten. Für die Bergbahnen selber sei die Sommersaison weit weniger erträglich als die Wintersaison. «Es würde uns dennoch freuen, wenn wir die Bergbahnen baldmöglichst wieder betreiben könnten», schliesslich gehe es dabei nicht nur um sie, sondern um eine ganze Tourismusregion. «Laufen die Bergbahnen, kommen die Touristen, steigen in Hotels ab und verpflegen sich in den Restaurants», sagt Vauclair.

Und dann verrät er uns noch seine liebsten Aktivitäten und Orte in der Ferienregion Lenk-Simmental.

1 – Wandertipp: Höhenrundweg Gryden

Die bizarre Gesteinslandschaft besteht aus Gipsgestein. Durch die langsame Auflösung durch Regenwasser und die anschliessende unterirdische Versickerung bildete sich eine kraterartige Landschaft. Auf dem Höhenrundweg, der an der Bergstation Leiterli startet und endet, sind 340 Höhenmeter und 7,5 Kilometer zu meistern. Eine einfache Wanderung, die einem genug Zeit lässt, die Landschaft und die Ausblicke zu geniessen.

Infos zum Höhenrundweg Gryden: lenk-simmental.ch

2 – Actiontipp: Mountain Carts & Trottibikes

Nach dem zu Hause Rumsitzen den Berg hinunterrasen, was für ein Gefühl! Wer Vollgas geben möchte, setzt sich in einen Mountain Cart. Diese sind einfach zu steuern. Übernommen werden die Mountain Carts bei der Bergstation Metschstand. Für die Fahrt bergab mit dem Mountain Cart bis zur Mittelstation braucht man je nach Fahrstil ca. 15 bis 25 Minuten. Etwas weniger rasant, aber ähnlich spassig sind die Trottibikes. Die Strecke führt von der Bergstation Leiterli 9 Kilometer durch die Berglandschaft bis zu Talstation Betelberg – ab und zu anhalten und die Landschaft geniessen lohnt sich.

Infos zu den Mountain Carts & Trottibikes: lenk-bergbahnen.ch

3 – Genusstipp: Idyllische Bergbeizli

Wie vermissen wir doch das gesellige Leben der Restaurants und Cafés. Und in der Region Lenk-Simmental wimmelt es nur so von urchigen Beizli. In der Bildstrecke (oben) sind einige Tipps von Nicolas Vauclair. Alle bieten gluschtige lokale Spezialitäten, bodenständige Kost und kühle Getränke.

4 – Familientipp: Erlebnisgondeln

In zwölf thematisch dekorierten Gondeln erzählen die Kuh Mona, die Ziege Flöckli und das Murmeltier Moritz mit einem Augenzwinkern von ihrem Leben auf der Alp. Die Geschichten begleiten Kinder auf der Fahrt von der Talstation Betelberg aufs Leiterli, und nach einem Ausflug auf der Höhe folgt auf dem Rückweg ins Tal die Fortsetzung.

5 – Unterkunftstipps: Von urchig bis luxuriös



Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 2/7

Lenkerhof

Von einfach, über charmant bis luxuriös. Auf dem Campingplatz Hasenweide befindet man sich inmitten der Natur, nahe der Simmenfälle und umgeben von einem Wald. In der Lenk Lodge nächtigt man in einem stilvoll eingerichteten Simmentaler Bauernhaus. Und der Lenkerhof ist bekannt für seine Wellnessoase und die kulinarischen Mehrgänger, die jeden Abend zelebriert werden.

Infos zu den Unterkünften: lenk-lodge.ch, lenkerhof.ch, camping-hasenweide.ch



Hoch über dem Simmental: Das Bergrestaurant Bühlberg
Die Ferienregion Lenk-Simmental rüstet sich für die Sommersaison.
Bergrestaurant Bühlberg



Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 7711434
Ausschnitt Seite: 3/7

Lenkerhof





Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 4/7

Lenkerhof





Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 5/7

Lenkerhof



Stilvolle Zimmer Die Zimmer in der Lenk Lodge sind charmant eingerichtet. Lenk Lodge, travelita.ch



Gemütlicher Aussenbereich Das alte Bauernhaus ist eine gute Adresse für alle, die etwas spezielles suchen. Lenk



Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Web Ansicht



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 6/7

Lenkerhof

Lodge



Swimmingpool Das Spa des Lenkerhofs: Eintauchen und glücklich sein. Lenkerhof gourmet spa resort



Lenkerhof Der Lenkerhof ist bekannt für seine Kulinarik und die entspannte Atmosphäre. Lenkerhof gourmet spa resort



Online-Ausgabe

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'917'000
Page Visits: 103'263'660



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 11.7

Referenz: 77111434
Ausschnitt Seite: 7/7

Lenkerhof



Camping Hasenweide Für Abenteurer: Ein Campingplatz inmitten der Natur. Camping Hasenweide

Hotellerie



Die Schweizer Hotels, wie hier das Grandhotel Giessbach, rollen den roten Teppich aus für einheimische Gäste. Bild: Swiss-Image, Markus Bühler

Sprunghafter Anstieg von Buchungen in Schweizer Hotels

Von Nina Wild 07.05.2020 – 13:17

Seitdem der Bundesrat weitere Corona-Lockerungen per 11. Mai angekündigt hat, freuen sich Schweizer Hotels über steigende Buchungsanfragen von Schweizer Gästen, wie eine Umfrage von Travelnews zeigt.

Am 11. Mai kehrt ein Stück Normalität in die Schweiz zurück. Kleine Läden und Restaurants dürfen – zwar unter strengen Sicherheits- und Hygienemassnahmen – wieder öffnen und Gäste empfangen. Steigt mit der Entspannung der Pandemie auch wieder die Reiselust der Menschen? Travelnews hat sich einigen Schweizer Hoteliers umgehört, wie sich die Buchungsanfragen entwickelt haben, seit der Bundesrat weitere Lockerungen gutgeheissen hat.

Im Hotel Lenkerhof im Simmental in Bern sind alleine an einem Morgen 93 E-Mails mit angen Buchungen oder Anfragen eingegangen, wie General Manager Jan Stiller verrät. Ein ähnliches Bild zeichnet sich im Hotel Castell Zuoz im Engadin ab: «Die Individualbuchungen haben massiv zugenommen! Wir liegen im Juli wie im August über Vorjahr», verrät Martin Müller, Direktor des Hotels. Im Hotel Deltapark in Gwatt bei Thun ziehen die Buchungen ebenfalls wieder an, seit bekannt ist, wann der Betrieb seine Türen wieder öffnet: «Die Anfragesituation für den Sommer sehr schnell verbessert. Nach totaler Stille und vielen Absagen im März und April, haben wir nun sehr viele Mails von Schweizer Gästen erhalten. Auffallend ist, dass viele Schweizer Gäste gleich mehrere Tage bei uns verbringen möchten – also wirklich Ferien machen und nicht bloss eine Pause», erklärt Mirco Plozza, Direktor vom Hotel Deltapark. Diego Glaus vom Albergo Losone sagt sogar: «Es gibt wahnsinnig viele Anfragen für die Sommerferienzeit. Viele, die anrufen, sind fast schon verzweifelt. Wir haben lange Wartelisten und sind quasi vierfach überbelegt».

Marketing auf Schweizer Klientel ausgerichtet



Das grösste Potenzial, um die leeren Zimmer in diesem Sommer zu füllen liegt naturgemässe bei den einheimischen Gästen, solange es ausländischen Gäste verwehrt ist, in die Schweiz zu reisen. Deshalb haben die Hotels kurzerhand ihre Werbe-Strategien angepasst: «Wir richten unsere Kommunikations- und Marketingaktivitäten gezielt auf unsere Schweizer Gäste und zeigen auf, wie räumlich grosszügig unser Resort ist und das hier bei uns in Bad Ragaz genügend Platz ist, damit alle ihren stillen Winkel finden», sagt etwa Marco R. Zanolari, General Manager Grand Hotels in Bad Ragaz.

Ähnlich geht Marco Plozza vor: «Unsere klassischen Kommunikationskanäle wurden stark auf das Schweizer Klientel ausgerichtet.» Im Hotel Lenkerhof wird versucht, mit tieferen Preisen Gäste zu gewinnen und das Hotel ermöglicht die kostenlose Annullation bis 48 Stunden vor Anreise anstelle von einer Woche. Rolf Bucher vom Hotel Sunstar Arosa verweist neben den Marketing-Bemühungen des Hotels auch auf die Gutschein-Aktion der Tourismusdestination, die viele Schweizer Gäste in die Berge locken soll: «Die Destination hat mit der Aktion ›buy now, travel later‹ eine tolle Geschichte aufgezogen», lobt er.

Immer wieder ist die Rede von einer «neuen Normalität» nach Corona. Dazu gehören strenge Sicherheits- und Hygienemassnahmen, etwa das Abstand halten oder das Tragen von Schutzmasken. Bei der Umfrage wird klar, dass für die Umsetzung der Vorschriften branchenweite Lösungen gesucht werden müssen. «Es macht wenig Sinn, dass da jeder sein eigenes Süppchen braut», sagt etwa Martin Müller vom Hotel Castell. Darüber hinaus müssen für die verschiedenen Bereiche wie das Spa, Restaurants oder Zimmer unterschiedliche Konzepte erarbeitet werden, gibt Jan Stiller zu bedenken. Auf welche Einschränkungen sich die Reisenden konkret gefasst machen müssen, ist noch nicht bekannt. Fakt ist aber, dass die Schweizerinnen und Schweizer den eigenen vier Wänden trotz Pandemie entfliehen möchten und bereit sind, auch die daraus resultierenden Veränderungen im Hotelbetrieb hinzunehmen.

Alle News aus «Reiseland Schweiz»

Datum 07.05.2020 – 13:17
Autorin Nina Wild



Weltbienentag Neu feiern auch Lenkerhof Bienen

Vor drei Jahren hat die UNO-Generalversammlung den 20. Mai zum Weltbienentag ausgerufen. Bienen haben diese Auszeichnung mit ihrer Leistung für unsere Nahrung und Gesundheit mehr als verdient. 75 Prozent der globalen Nahrungsmittelpflanzen sind von der Bestäubung durch Bienen abhängig.

Bienen sind durch Pestizide und Klimawandel bedroht. Auch bei uns in den Alpen, wo es mindestens 600 Honig- und Wildbienenarten gibt. Sechs Millionen Blüten müssen Bienen für ein Glas Honig anfliegen und sie legen dabei 120 000 Kilometer zurück. Neu lebt der Lenkerhof den Weltbienentag ganz speziell. Östlich der Küche haben die Imker Diego und Chrigu Zurbrügg vier Lenkerhof Bienenvölker platziert. Diese Bienen müssen keine Kurtaxen entrichten und sie schwärmen die Lenkerhof Philosophie direkt in die Herzen der Gäste. Hinter den Bienenvölkern war zur Freude von Jan Stiller auch Lenkerhof Küchenchef Stefan Lünse in der Corona-Pause aktiv. Er hat einen kleinen Acker für Händöpfel und Bohnen bestellt und Hochbeete für Tomaten gefertigt. Damit schafft Stefan Lünse bei den Lenkerhof-Kartoffeln mit 20 Metern schon fast die küchentrendigen Zerokilometer. Ein Kilo Händöpfel legt im Lenkerhof den sechs Millionen Mal kürzeren Weg zurück als ein Glas Honig. Doch Stefan



Neu: Lenkerhof Händöpfuacker und Bienenvilla vor dem schönsten Talabschluss der Alpen.

wird beim Kartoffelgraben mehr Schwitzen als beim Honig. Das gibt schönsten Storytelling, was heute im Tourismus so wichtig ist.

Der Lenkerhof ist für Postcorona gut gerüstet. Das starke Team hat die längere Pause genutzt, um den so nachhaltigen Betrieb noch attraktiver zu gestalten. Zudem hat das einheimische Gewerbe bei Zimmerrenovationen ein weiteres Mal Spitzenleistungen erbracht. Besonders stolz ist Jan Stiller auf das neue, speziell designte Honigglass. Die Lenk darf mit ihren vielen super Imkerinnen und Imkern den World Bee Day 2020 mit Stolz feiern!

MATTHIAS KURT



english edition

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 33
Fläche: 139'034 mm²

primcom



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

Referenz: 77265288
Ausschnitt Seite: 1/3

Lenkerhof

SERVICE | Restaurants

WHERE TO EAT



RESTAURANT AEBI | ADELBODEN

In this restaurant dating back to 1786, chef Philippe Oester-Fretz spoils his guests all day long with warm delicacies. Enjoy eating al fresco on the sun terrace in good weather. From 6 p.m. onwards, flame-grilled specialities are served.

TIP

We can be reached by car at any time via Gilbach. Pick-up service from Adelboden Tourist Centre / Village at 6.30 p.m. by prior arrangement.

restaurant-aebi.ch



RESTAURANT ALPENBLICK | ADELBODEN

Gastronomic innovation in the elegant "Stuba" lounge or the relaxed Bistro. The Inniger family looks forward to making your visit perfect in every way. You can be confident of high quality at affordable prices. And yes – our very own beefsteak tartar is still the ultimate classic.

TIP

Thursday nights are written large on the calendar – in July and August, we have grill specialities from the "Big Green Egg".

alpenblick-adelboden.ch



GASTHOF ALTELS | KANDERGRUND

This restaurant has a long tradition in the Kandertal – local customs are lived and cultivated here. This family-friendly establishment serves hearty, uncomplicated, regional cuisine. Good value for money is written large here.

TIP

Enjoy various specialities from Blausee Lake trout and traditional rösti to our famous kirsch cake.

gasthof-altels.ch



BELLEVUE | ADELBODEN

Here you can dine or just "peck", enjoy a five-course meal or a simple, hearty dish. The "Belle Vue" is perfect for all those breaks from everyday life – peaceful, bright and with breathtaking views of the mountains.

TIP

The Bellevue team also serves dinner outside on the large terrace when the weather is fine – a delightful experience.

bellevue-parkhotel.ch





english edition

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 33
Fläche: 139'034 mm²

primcom



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

Referenz: 77265288
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof

SERVICE | Restaurants

WHERE TO EAT



BERGGASTHAUS HÖCHST | FRUTIGEN

Located right next to the ski lift and ski slope in winter, the Berggasthaus Höchst is a jewel in the middle of the ski area. In summer, it is also an ideal starting point for hikes. And for those who would like to stay a little longer, there are comfortable hotel rooms available.

TIP

The mountain views from the terrace are breathtaking. What is more, there is live music and all kind of gastronomic specialities.

gasthaus-hoechst.ch



RESTAURANT NATIONAL | FRUTIGEN

From Tatar to Thai – with sensitivity and creativity, Philipp Blaser and his team combine the traditional with the contemporary. This is how the Hotel National kitchen creates the finest delicacies with the best ingredients from the region.

TIP

Cream slices, exquisite pralines and Frutigen-made chocolate in all variations – all this and more in our confectionery shop.

national-frutigen.ch



LANDGASTHOF RUEDIHUS | KANDERSTEG

The country inn belonging to Relais & Châteaux Waldhotel Doldenhorn is one of the most beautiful hotels in the region. Here authentic Swiss cuisine is both cherished and cultivated with dishes such as rösti, raclette, fondue, tripe, Swiss braised beef and Zurich-style veal in mushrooms and cream.

TIP

Twelve cosy hotel rooms promise a romantic stay in Kandersteg following a sumptuous dinner.

doldenhorn-ruedihus.ch

swiss
historic
hotels



LENKERHOF SPETTACOLO – OH DE VIE | LENK IM SIMMENTAL

Chef Stefan Lünse conjures up sixteen dishes a day in the "Spettacolo" (sixteen Gault Millau points). In the "Oh de vie" (thirteen Gault Millau points), the chef reinterprets dishes from Liguria and southern France. Only the best regional products are used.

TIP

Both restaurants stand for excellent cuisine – short-notice à la carte wishes can often be accommodated.

lenkerhof.ch





english edition

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 33
Fläche: 139'034 mm²



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

Referenz: 77265288
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof



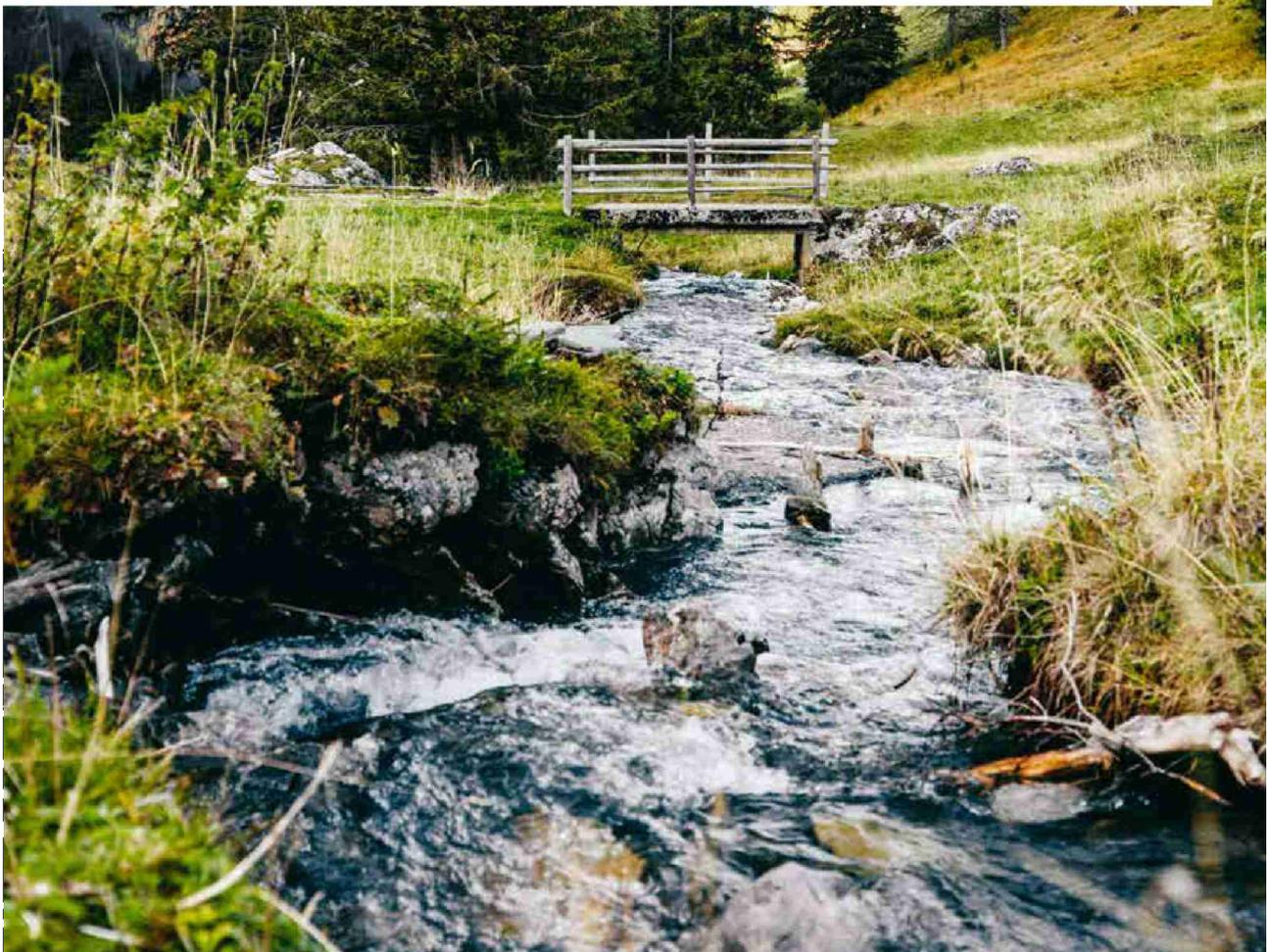
RESTAURANT TROPENGARTEN | FRUTIGEN

Dining beneath banana bushes and papaya trees. The fourteen-Gault-Millau-point restaurant impresses with its unique ambience. It offers a cuisine which transports you to the tropics by the shortest route – with refinements using local produce and regional specialities.

TIP

The jungle tête-à-tête for two – a four-course dinner by candlelight, surrounded by tropical plants.

tropenhaus-frutigen.ch





SERVICE | Restaurants

À TABLE



RESTAURANT AEBI | ADELBODEN

Dans ce restaurant construit en 1786, Philippe Oester-Fretz cuisine en phase avec la nature et propose des mets chauds toute la journée. Ses spécialités se dégustent naturellement aussi en terrasse. Les grillades sur le feu sont servies dès 18 h.

CONSEIL

Accès en voiture via Gilbach en tout temps. Service de transport depuis Adelboden Tourist Center à 18 h 30, sur demande.

restaurant-aebi.ch



RESTAURANT ALPENBLICK | ADELBODEN

Découvertes culinaires dans l'élégant «Stuba» ou tradition au bistro: la famille Inniger répond ainsi aux souhaits de tous ses clients. Ici, la qualité est proposée à des prix justes. Et le tartare de bœuf préparé d'après une recette familiale reste le grand classique des lieux.

CONSEIL

Ne manquez pas le jeudi soir: le «Big Green Egg» entre en scène pour les spécialités de grillades.

alpenblick-adelboden.ch



GASTHOF ALTELS | KANDERGRUND

Ce restaurant jouit d'une longue tradition dans le Kandertal. Ici, la coutume est vécue et entretenue. La cuisine du terroir, copieuse et simple, est servie dans un cadre qui plaît aux familles. La maison accorde une grande importance au rapport qualité-prix.

CONSEIL

Ne manquez pas de goûter aux truites du lac Bleu, aux rôtis de grand-mère et à la célèbre tourte au kirsch.

gasthof-altels.ch



BELLEVUE | ADELBODEN

Vous avez le choix: grand menu ou choix sélectif, repas de cinq plats ou mets simples mais savoureux. Le restaurant «Belle Vue» est comme fait pour les petites pauses du quotidien: paisible, baigné de lumière et offrant une vue de rêve sur le paysage alpin.

CONSEIL

Quand il fait beau, l'équipe du Bellevue sert le dîner aussi dehors, sur la vaste terrasse – une expérience merveilleuse.

bellevue-parkhotel.ch





édition française

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 33
Fläche: 166'953 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 77265171
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof

SERVICE | Restaurants

À TABLE



AUBERGE DE MONTAGNE HÖCHST | FRUTIGEN

En hiver, l'auberge Hœchst trône tel un bijou juste à côté du ski-lift et des pistes. En été, elle est le point de départ idéal de diverses randonnées. Des chambres confortables sont à disposition de ceux qui souhaitent s'y arrêter plus longtemps.

CONSEIL

Depuis la terrasse, la vue est à couper le souffle. Musique et découvertes culinaires en d'innombrables variations viennent parfaire le tableau.

gasthaus-hoechst.ch



RESTAURANT NATIONAL | FRUTIGEN

Du tartare aux spécialités thaïlandaises: Philipp Blaser et son équipe n'ont de cesse de marier délicatesse et créativité, tradition et modernité. La cuisine de l'hôtel national sert des spécialités succulentes à base des meilleurs ingrédients de la région.

CONSEIL

La confiserie de la maison sert des mille feuilles, des pralinés raffinés ou des fruits au chocolat en toutes les variations.

national-frutigen.ch



LANDGASTHOF RUEDIHUS | KANDERSTEG

Appartenant aux Relais & Châteaux, le Waldhotel Doldenhorn est l'un des plus beaux établissements de la région. La cuisine authentique est à l'honneur: röstis, raclette, fondue, tripes, rôti braisé, émincé à la zurichoise, etc.

CONSEIL

Restez dormir dans l'une des douze chambres de l'hôtel après votre dîner et prolongez ainsi votre séjour romantique à Kandersteg.

doldenhorn-ruedihus.ch

WALDHOTEL
DOLDENHORN
hotels



LENKERHOF SPETTACOLO - OH DE VIE | LENK IM SIMMENTAL

Au «Spettacolo», Stefan Lünse [16 points GaultMillau] propose chaque jour 16 plats. Pour «Oh de vie» [13 points GaultMillau], il donne des accents montagnards à la cuisine de Ligurie et du sud de la France. Ce faisant, il mise sur les meilleurs produits locaux.

CONSEIL

Les deux restaurants promettent une cuisine raffinée. Les convives spontanés trouveront (presque) toujours une place pour se restaurer à la carte.

lenkerhof.ch





édition française

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 33
Fläche: 166'953 mm²



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

Referenz: 77265171
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof



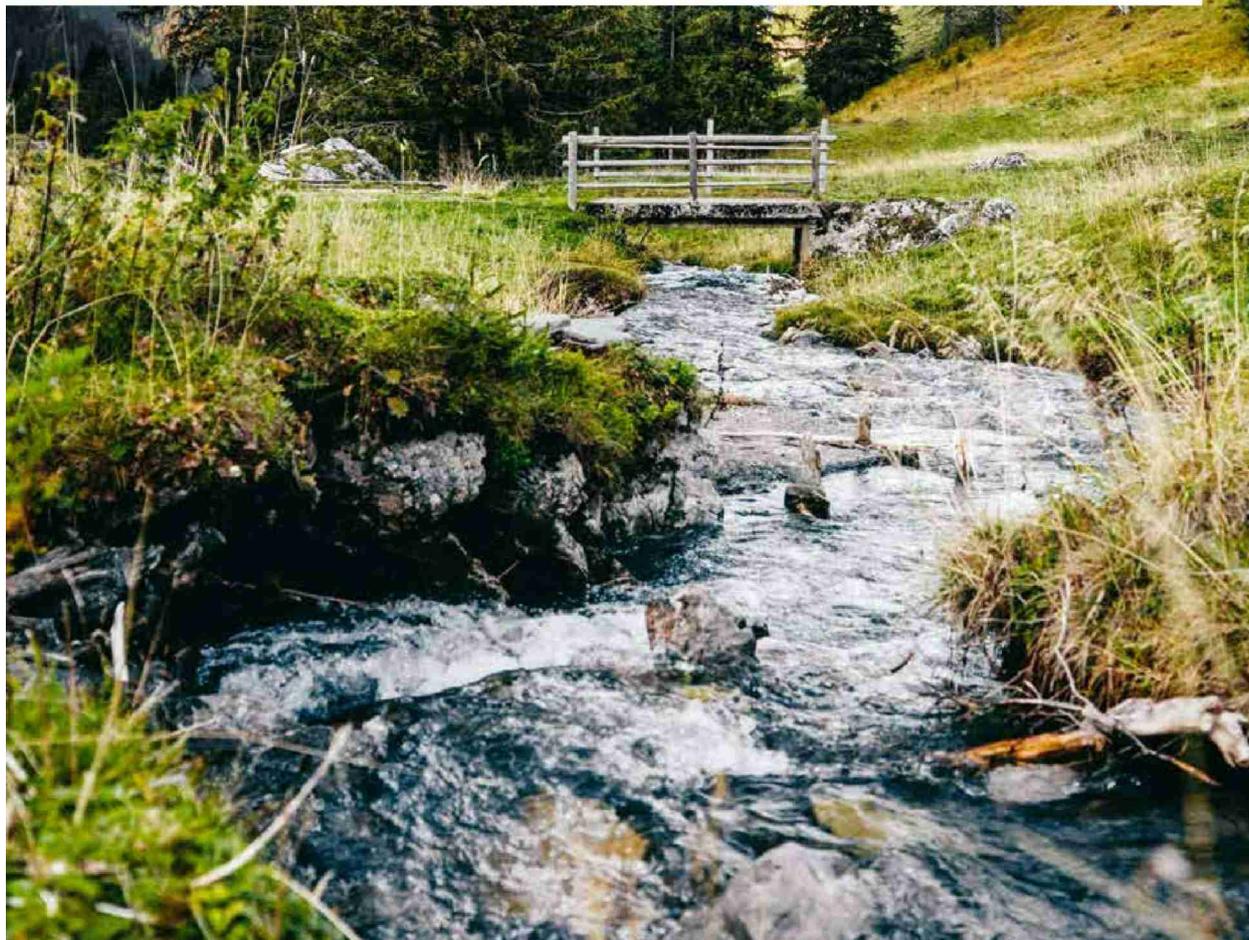
RESTAURANT MAISON TROPICALE | FRUTIGEN

Dégustez une cuisine récompensée par 14 points GaultMillau sous les bananiers et les papayers: ici, l'ambiance est exceptionnelle et la cuisine vous emmène sous les tropiques. Raffinée, elle met à l'honneur les produits de la maison et les spécialités régionales.

CONSEIL

Le tête-à-tête dans la jungle, c'est une table entourée de plantes tropicales, la lueur des bougies et quatre plats délicieux.

tropenhaus-frutigen.ch





SERVICE | Hôtels

DES PLUMES DOUILLETES



HÔTEL DE VACANCES ET DE FAMILLE ALPINA | ADELBODEN

Passer ses vacances à l'«Alpina», c'est décrocher, oublier le quotidien et se détendre. 55 chambres, la nouvelle salle à manger avec vue panoramique sur les montagnes et un hall d'entrée généreux avec cafétéria sont une invitation à s'attarder.

CONSEIL

Les possibilités de jeux à l'intérieur et à l'extérieur, le mini zoo et les menus spéciaux raviront les enfants.

alpina-adelboden.ch



BELLEVUE PARKHOTEL & SPA | ADELBODEN

Le Bellevue est un hôtel pour les yeux, le cœur et les papilles, où le voyageur trouvera un foyer accueillant. Des pièces baignées de lumière dans un cadre de rêve, la cuisine créative et régionale récompensée de 13 points GaultMillau et le spa moderne font vite oublier le quotidien.

CONSEIL

Quand il fait beau, l'équipe du Bellevue sert le dîner aussi dehors, sur la vaste terrasse – une expérience merveilleuse.

bellevue-parkhotel.ch



THE CAMBRIAN | ADELBODEN

Cet hôtel design offre une véritable ambiance alpine, un confort cosmopolite et une cuisine inspirée. Raffiné, élégant, fiable, jamais formel: les hôtes sont ici au centre de l'attention.

CONSEIL

La piscine avec vue sur les Alpes. Dans une eau bouillonnante à 34 degrés, l'été est encore plus agréable.

thecambrianadelboden.com



RELAIS & CHÂTEAUX WALDHOTEL DOLDENHORN | KANDERSTEG

Entreprise familiale, le Doldenhorn convainc par son hospitalité helvétique et son mobilier élégant – du jardin d'hiver au foyer en passant par la cheminée, l'ensemble est harmonieux. Dans cette ambiance élégante, la cuisine invite à s'abandonner aux plaisirs de la bonne chair.

CONSEIL

Le luxueux spa dédié au bien-être est composé d'une piscine couverte, d'un bain bouillonnant, de saunas, d'un bain de vapeur et d'un solarium.

doldenhorn-ruedihus.ch





édition française

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

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 23'000
Erscheinungsweise: 2x jährlich



Seite: 53
Fläche: 105'299 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 77265190
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

SERVICE | Hôtels

DES PLUMES DOUILLETES



HOTEL HARI | ADELBODEN

Cette maison ouverte et accueillante, à quelques pas du centre du village, propose aux visiteurs une belle terrasse ensoleillée. Un lieu idéal pour apprécier la vue sur les sommets majestueux. Ici, vous avez la garantie d'être bien.

CONSEIL

Place de jeux devant la maison pour une excursion joyeuse en famille. Avec une glace maison, le bonheur est parfait.

hotelhari.ch



HÔTEL HULDI | ADELBODEN

Le chalet Huldi offre la plus belle vue du village. Depuis les chambres simples jusqu'aux suites familiales, il exauce tous les souhaits. Le soir, Stefan Kläys et son équipe du restaurant servent un nouveau menu chaque jour ainsi que des petits mets de saison à la carte.

CONSEIL

Qui osera plonger dans l'eau? Les hôtes ont un accès direct à la piscine rénovée du «Gruebi».

hotelhuldi.com



LENKERHOF GOURMET SPA RESORT | LENK IM SIMMENTAL

L'histoire de ce lieu de cure est longue, ce qui vaut à cet hôtel cinq étoiles supérieur, «le plus jeune de Suisse», d'avoir connu des temps glorieux. Membre des Relais & Châteaux, il promet un service individuel de qualité supérieure et une ambiance de premier ordre.

CONSEIL

Le bain soufré extérieur à 34 degrés offrant une vue imprenable sur le cadre alpin ou l'apéritif dans le foyer, où crépite le feu de cheminée.

lenkerhof.ch



HÔTEL & PENSION WALDRAND-POCHTENALP | KIENTAL

Quand le réseau de téléphonie mobile n'est plus accessible, le repos débute. Cet hôtel nostalgique au style chalet compte 18 chambres simples et sert des spécialités maison. Avec sa terrasse panoramique, il promet un séjour authentique, comme à l'époque.

CONSEIL

Une promenade le long du ruisseau est une expérience pour toute la famille, même quand il pleut.

nostalgiehotel.ch





AUFGETISCHT



RESTAURANT AEBI | ADELBODEN

Im nostalgischen Restaurant aus dem Jahre 1786 verwöhnt Sie der Naturkoch Philippe Oester-Fretz ganztags mit warmen Köstlichkeiten. Diese lassen sich natürlich auch auf der Sonnenterrasse geniessen. Ab 18 Uhr werden Grilladen vom Feuer serviert.

TIPP

Mit dem Auto über Gilbach jederzeit erreichbar. Abholdienst ab Tourist-center / Adelboden Dorf nach Vereinbarung, jeweils um 18.30 Uhr.

restaurant-aebi.ch



RESTAURANT ALPENBLICK | ADELBODEN

Kulinarische Innovation in der edlen «Stuba», Tradition im Bistro: So erfüllt die Familie Inniger die Wünsche ihrer Gäste perfekt. Diese können darauf vertrauen, dass hohe Qualität zu fairen Preisen geboten wird. Und ja: Das Rindstatar nach Familienrezept bleibt ihr Klassiker.

TIPP

Der Donnerstagabend ist dick in der Agenda markiert: Im Juli und August gibts Grillspezialitäten vom «Big Green Egg».

alpenblick-adelboden.ch



GASTHOF ALTELS | KANDERGRUND

Das Restaurant hat eine lange Tradition im Kandertal – hier wird Brauchtum gelebt und gepflegt. Der familienfreundliche Betrieb trumpft mit währschafter, einfacher und regionaler Küche auf. Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist den Gastgeber dabei sehr wichtig.

TIPP

Geniessen Sie bei uns diverse Spezialitäten von der Blausee-Forelle über die Grossmutter-Rösti bis zur bekannten Kirschtorte.

gasthof-altels.ch



BELLEVUE | ADELBODEN

Hier können Sie tafeln oder «picken», einen Fünf-Gänger geniessen oder auch nur ein einfaches, herzhaftes Gericht. Das Restaurant Belle Vue ist wie geschaffen für diese Pausen im Alltag: ruhig, lichtdurchflutet und mit Traumblick in die Berglandschaft.

TIPP

Die Bellevue-Crew serviert das Abendessen bei schönem Wetter auch draussen auf der grossen Terrasse – ein wunderbares Erlebnis.

bellevue-parkhotel.ch





deutsche Ausgabe

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

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



Seite: 33
Fläche: 165'100 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0
Referenz: 77264993
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof



BERGGASTHAUS HÖCHST | FRUTIGEN

Im Winter direkt neben Skilift und Skipiste gelegen, ist das Berggasthaus Höchst ein Bijou mitten im Skigebiet. Im Sommer ist es zudem idealer Ausgangspunkt für Wanderungen. Und wer gerne länger bleiben möchte, für den stehen gemütliche Hotelzimmer zur Verfügung.

TIPP

Die Aussicht von der Terrasse auf die Bergwelt ist atemberaubend. Zur Krönung gibts Livemusik und kulinarische Köstlichkeiten in allen Varianten.

gasthaus-hoechst.ch



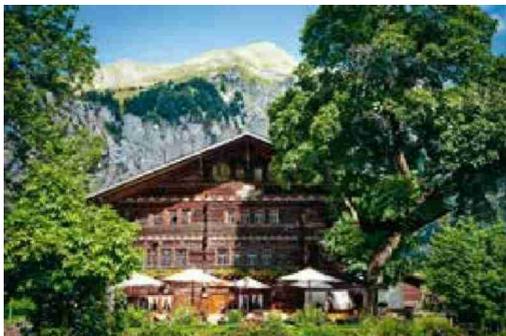
RESTAURANT NATIONAL | FRUTIGEN

Von Tatar bis Thai – mit Feingefühl und Kreativität vereinen Philipp Blaser und sein Team Traditionelles mit Neuem. So entstehen in der Küche des Hotels National feinste Köstlichkeiten mit den besten Zutaten aus der Region.

TIPP

Cremeschnitten, auserlesene Pralinen oder Frutig-Schoggi in allen Variationen – dies und mehr finden Sie in unserer Confiserie.

national-frutigen.ch



LANDGASTHOF RUEDIHUS | KANDERSTEG

Der zum Relais & Châteaux Waldhotel Doldenhorn gehörende Landgasthof ist eines der schönsten Häuser der Region. Hier wird authentische Schweizer Küche gehegt und gepflegt: Rösti, Raclette, Fondue, Kutteln, Saure Mocke, Züri-Gschnätzlets usw.

TIPP

Zwölf urchig-schöne Hotelzimmer sorgen auch nach dem gediegenen Dinner für einen romantischen Aufenthalt in Kandersteg.

doldenhorn-ruedihus.ch

Relais & Châteaux
hotels



LENKERHOF SPETTACOLO – OH DE VIE | LENK IM SIMMENTAL

Küchenchef Stefan Lünse zaubert im «Spettacolo» (16 GaultMillau-Punkte) täglich 16 Gerichte hervor. Im «Oh de vie» (13 GaultMillau-Punkte) kreiert er bergig interpretierte Küche aus Ligurien und Südfrankreich. Verwendet werden nur die besten Produkte aus der Region.

TIPP

Beide Restaurants stehen für exzellente Küche – für kurzfristige À-la-carte-Anfragen findet sich nahezu immer ein Plätzchen.

lenkerhof.ch





deutsche Ausgabe

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

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



Seite: 33
Fläche: 165'100 mm²



Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 0.0
Referenz: 77264993
Ausschnitt Seite: 3/3

Lenkerhof



RESTAURANT TROPENGARTEN | FRUTIGEN

Speisen unter Bananenstauden und Papayabäumen. Das Restaurant mit 14 GaultMillau-Punkten besticht durch sein besonderes Ambiente und bietet eine Küche, die auf kürzestem Weg in die Tropen entführt – mit Raffiniertem aus eigener Produktion und regionalen Spezialitäten.

TIPP

Das Dschungel-Tête-à-Tête für zwei Personen: mit einem Tisch inmitten tropischer Pflanzen, Kerzenlicht und einem 4-Gang-Dinner.

tropenhaus-frutigen.ch





GUT GEBETTET



FERIEN- UND FAMILIENHOTEL ALPINA | ADELBODEN

«Alpina»-Ferien heisst abschalten, den Alltag loslassen und Zeiten der Entspannung erleben. Dazu stehen 55 Zimmer zur Verfügung. Der neue Speisesaal mit Panoramasicht auf die Bergwelt und die grosszügige Eingangshalle mit Cafeteria laden zum Verweilen ein.

TIPP

Die Spielmöglichkeiten drinnen und draussen, die neue Minigolfanlage, der Streichelzoo und die speziellen Menüs lassen Kinderherzen höherschlagen.

alpina-adelboden.ch



BELLEVUE PARKHOTEL & SPA | ADELBODEN

Das «Bellevue» – ein Hotel für Auge, Herz und Gaumen, wo der Individualgast ein wirkliches Zuhause findet. Lichtdurchflutete Räume in Traumlage, die kreative, regional geprägte Küche mit 13 GaultMillau-Punkten und das sinnlich-moderne Spa lassen den Alltag schnell vergessen.

TIPP

Die Bellevue-Crew serviert das Abendessen bei schönem Wetter auch draussen auf der grossen Terrasse – ein wunderbares Erlebnis.

bellevue-parkhotel.ch



THE CAMBRIAN | ADELBODEN

Das Design-Hotel The Cambrian bietet echtes alpines Ambiente, das Haus steht aber auch für kosmopolitischen Komfort und eine inspirierende Küche. Es ist raffiniert, elegant und verlässlich, niemals formell und stets voller Aufmerksamkeit dem Gast gegenüber.

TIPP

Es ist ein Pool mit alpiner Aussicht: Im 34 Grad warmen Becken mit Sprudel-Liegen lässt sich der Sommer richtig geniessen.

thecambrianadelboden.com



RELAIS & CHÂTEAUX WALDHOTEL DOLDENHORN | KANDERSTEG

Das «Doldenhorn» wird familiär geführt und überzeugt mit Schweizer Gastlichkeit und stilvoller Einrichtung – vom Wintergarten über das Foyer bis hin zur Kaminecke. In elegantem Ambiente finden die Gäste zudem eine mehrfach ausgezeichnete Küche, die zum Geniessen einlädt.

TIPP

Im luxuriösen Spa erleben Gäste einen grosszügigen Wohlfühlbereich mit Hallenbad, Whirlpool, Saunen, Dampfbad und Solarium.

doldenhorn-ruedihus.ch





deutsche Ausgabe

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

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



Seite: 53
Fläche: 107'424 mm²

primcom

PR
EXPERTISE
IN TOURISM

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

Referenz: 77265069
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

SERVICE | Hotels

GUT GEBETTET



HOTEL HARI | ADELBODEN

Ein offenes Haus, einladend und gastfreundlich – das ist das Hotel Hari im Schlegeli. Es liegt in Gehdistanz zum Dorfzentrum auf einer ruhigen Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht auf die majestätischen Berge. Also: ankommen und sich wohlfühlen.

TIPP

Unser Spielplatz vor dem Haus ist ein ideales Ausflugsziel für Familien. Geniessen Sie dazu eine hausgemachte Glace.

hotelhari.ch

★★★



HOTEL HULDÍ | ADELBODEN

Das Chalet-Hotel bietet die wohl schönste Aussicht im Dorf. Vom Einzelzimmer bis zur Familiensuite erfüllt es jeden Wunsch. Abends tischt Stefan Kläys Team im Restaurant Huldí neben einem täglich wechselnden Menü auch kleine saisonale Gerichte à la carte auf.

TIPP

Wer wagt den Sprung ins Wasser? Gäste gelangen via privaten Zugang direkt zum wiedereröffneten Schwimmbad «Gruebi».

hotelhuldi.com

★★★



LENKERHOF GOURMET SPA RESORT | LENK IM SIMMENTAL

Das Kurbad blickt auf eine lange Geschichte zurück und erlebt heute als «jugendlichstes Fünf-Sterne-Superior-Hotel der Schweiz» glanzvolle Zeiten. Die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux zeugt von Individualität, hoher Serviceleistung und Wohlfühlambiente.

TIPP

Im Aussenschwefelbad bei 34 Grad einen der schönsten Talabschlüsse der Alpen oder beim Apéro das knisternde Feuer im Foyer geniessen.

lenkerhof.ch



HOTEL & PENSION WALDRAND-POCHTENALP | KIENTAL

Wo der Mobilfunkempfang endet, beginnt die Erholung. Das Nostalgiehotel im Chaletstil – mit 18 einfachen Zimmern, hausgemachten Spezialitäten und Panoramaterrasse – verspricht ein authentisches Erlebnis wie zu Grossmutter's Zeiten.

TIPP

Ein Spaziergang entlang des Wildwasserweges ist für die ganze Familie ein eindrückliches Erlebnis – selbst bei Regenwetter.

nostalgiehotel.ch

PR
EXPERTISE
IN TOURISM



Lenk

Neu: Elektro Schnellladestation für Autos

Die Sportanlage TEC GmbH, die Gemeinde Lenk und Lenk-Simmental Tourismus haben in Zusammenarbeit mit dem Energieversorger Groupe E zwei öffentliche Schnellladestationen für Elektroautos in Betrieb genommen. Die DC Schnellladestationen sind Teil des MOVE Ladenetzes mit über 850 Ladepunkten in der Schweiz.

28. Mai 2020

Bei den Kundenparkplätzen der Sportanlage TEC Lenk wurden zwei Schnellladestationen zum Laden für Elektroautos installiert. Die Ladestationen mit DC (Gleichstrom) erlauben mit bis zu 24kW ein beschleunigtes Aufladen der Autos. In der Ladezeit von weniger als einer Stunde kann ideal eingekauft, ein Kaffee getrunken oder ein Tennismatch auf der Sportanlage gespielt werden.

Bedürfnis durch Klimawandel

Die Nutzung von Elektroautos nimmt in unserer Gesellschaft merklich zu. Der Klimawandel spielt dabei eine entscheidende Rolle. Aufgrund des hohen Anteils von Schweizer Gästen gehen die Initianten des Projektes von einem steigenden Bedürfnis einer Ladestation an der Lenk aus.

Zentraler Standort im Dorf

Die Vorteile für den Standort bei der Sportanlage TEC waren: zentraler Punkt im Dorf, viele Einkaufs-, Verpflegungs- und Sportmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe, einfache Zufahrt von der viel frequentierten Strasse ins Oberried, Nutzungsmöglichkeit der bestehenden Parkplätze und der einfache Anschluss an die schon existierende Trafostation im dahinterliegenden Gebäude.

Partnerschaft für Projektumsetzung

Sämtliche Investitionskosten wurden durch die Groupe E getragen. Die Sportanlage TEC verpflichtete sich im Gegenzug über mehrere Jahre, den Platz und die Stromanschlüsse zur Verfügung zu stellen. Die TEC GmbH erhält eine kleine Rückvergütung aus den Strombezügen. «Diese Anlage bringt für alle Partner Vorteile. Einerseits bewirkt sie Mehrfrequenzen im Dorfczentrum, bei unseren Detaillisten und hoffentlich auch fürs TEC. Andererseits profitiert die Groupe E durch einen neuen Ladestandort», so Matthias Zürcher, Vorsitzender der Geschäftsleitung der TEC GmbH.

Benutzerfreundlicher Ladevorgang

Das Laden kann mit einem Smartphone gestartet werden. Noch einfacher gehts mit einer Karte von MOVE, welcher den Zugang zu über 4000 Ladepunkten in der Schweiz und rund 55'000 in ganz Europa sichert. Das Vorgehen ist einfach: Karte bestellen und monatlich über Kreditkarte und für Firmen gegen Rechnung bezahlen. Eine 24h-Stunden Hotline steht jederzeit bei Fragen und Problemen zur Verfügung. Derzeit liegt der Preis je nach Kartenanbieter für den Strombezug bei 45 Rappen pro kWh. Alle Fahrzeuge mit CCS Stecker können an die Ladeinfrastruktur angeschlossen werden.

Gästenutzen im Fokus

Die zwei Lenker Hotels Waldrand und Lenkerhof gourmet spa resort verfügen schon über eine ELadeinfrastruktur. Die neuen, öffentlichen Stationen ergänzen dieses Angebot. Gäste, welche auf eine öffentliche Ladestation angewiesen sind, können jetzt ihre Ferien ohne Bedenken an der Lenk verbringen. Lenk-Simmental Tourismus verspricht sich durch die Entwicklung ein positives Image in der externen Wahrnehmung. Sämtliche Ladestationen im Simmental sind auf der Website von Lenk-Simmental Tourismus unter Mobilität vor Ort aufgeführt.



Web Ansicht



So sieht sie aus, die neue Schnellladestation an der Lenk.Foto: zvg



Besser tagen im geschützten Rahmen

MICE-Geschäft

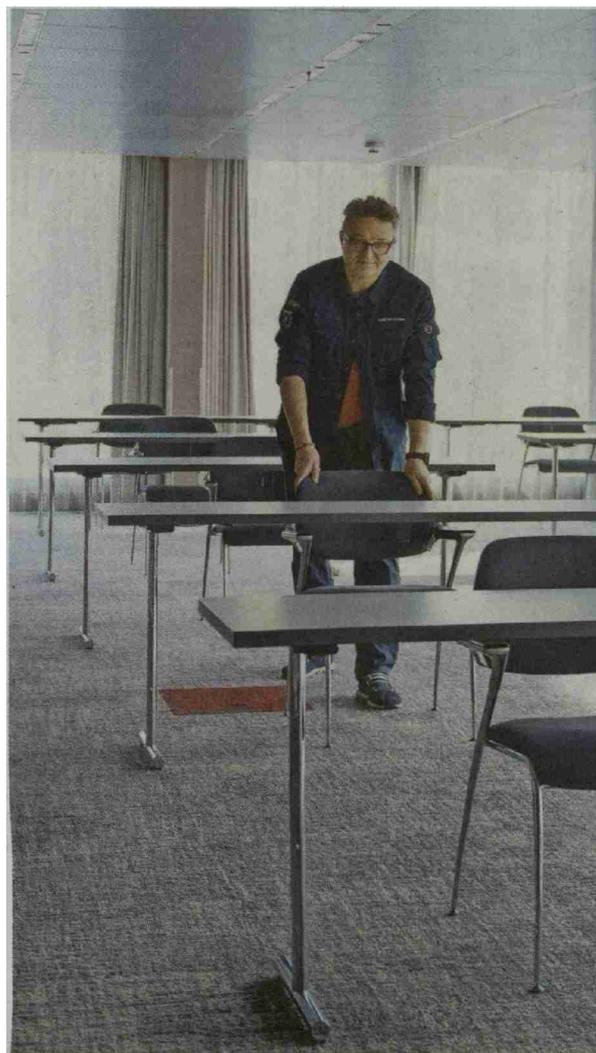
Seminarhotels versuchen mit guten Schutzkonzepten, die durch die Corona-Krise erlittenen Verluste zumindest teilweise wieder zu kompensieren. Fünf Beispiele.

ROBERT WILDI

Die Zeiten waren schon besser am Ufer des Lac Léman. Thierry Lavalley, Direktor des Fairmont Grand Hotel Geneva, hat Sorgenfalten im Gesicht. Das Luxushotel mit seinen 412 Zimmern und Suiten sowie einer modernen Tagungs- und Eventinfrastruktur gehört zu den Genfer Topadressen – besonders im Seminarbereich. Doch beim Seminarumsatz hinkt das «Fairmont» aktuell um 70 Prozent gegenüber dem Vorjahr hinterher. «Die Corona-Krise hat das Buchungsgeschäft von heute auf morgen eingefroren», sagt Lavalley.

Die zurzeit positive Entwicklung der Pandemie gibt ihm etwas Hoffnung, obschon diese auf wackeligen Beinen steht. Viele der im Frühling und Sommer stornierten Events und Seminare seien vorderhand auf die Herbstsaison oder 2021 verschoben worden, so Lavalley. Ob sie dann wirklich stattfinden können, steht jedoch in den Sternen. «Die meisten Veranstalter befürchten eine zweite Covid-19-Ansteckungswelle und warten deshalb mit einer definitiven Bestätigung ihrer Vorreservierungen noch zu», so der Hoteldirektor. Dies verunmögliche eine vernünftige Budgetplanung.

Die Sorgen des «Fairmont» teilen schweizweit unzählige Se-



Markus Conzelmann vom Radisson Blu Hotel in Luzern rückt die Stühle im Seminarraum zurecht – Abstand ist alles. Corinne Glanzmann



minarhotels. So liegt auch im Zürcher Hotel Widder die Seminar- und Eventsparte zurzeit 70 Prozent hinter Vorjahr. Ähnlich präsentiert sich der Stand im Radisson Blu Hotel Luzern, wo laut Direktor Markus Conzelmann von Mitte März bis Ende April überhaupt nichts mehr ging. Einen Totalausfall des Seminar-geschäfts melden sogar der «Lenkerhof» im Berner Oberland oder der «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee, wo normalerweise ein Viertel der Kundschaft dem Seminartourismus zuzuschreiben ist. «Wir haben in diesem Jahr in dieser Sparte noch keinen Umsatz erzielt», räumt Hoteldirektor Raphael Herzog ein.

Es geht darum, das Vertrauen der Kunden zu gewinnen

Um den aktuellen Silberstreifen am Pandemiehorizont zu nutzen und im Hinblick auf die Seminarhochsaison Herbst wieder Boden gutzumachen, müssen die Seminarhotels in erster Linie das Vertrauen von potenziellen Kunden gewinnen. Das schaffen sie nur mit überzeugenden Schutzkonzepten. Seit 11. Mai dürfen sie überhaupt wieder Seminare abhalten. An die restriktiven Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) halten sich die Hotels ausnahmslos. Zwei Meter Abstand zwischen Personen wird überall eingehalten und entsprechend markiert. Die Hotels versuchen nun mit zusätzlichen Sicherheitsmassnahmen, das Seminarpublikum für sich zu gewinnen. Im «Widder» in Zürich werden zurzeit grosse Räume wie der Widdersaal zu attraktiven Preisen an kleine Gruppen vermietet. «Wir wollen noch etwas mehr tun, um den Kunden das Social Distancing und damit stressfreie Seminare und Events zu garantieren», sagt Hoteldirek-

tor Jörg Arnold.

Die gleiche Überlegung macht sich Markus Conzelmann im «Radisson Blu» in Luzern. Den grössten Eventsaal, der in normalen Zeiten 200er-Gruppen aufnimmt, hat sein Team zurzeit für eine Besetzung von 40 Personen bestuhlt. Die Mitarbeitenden des Hotels sind umfassend mit Schutz-ausrüstung ausgestattet, tragen Masken und Handschuhe. Im Rahmen des neuen Radisson Hotel Safety Protocol, das im Zuge von Corona alle Betriebe der Radisson Hotel Group eingeführt haben, werden gründliche Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in Zusammenarbeit mit dem weltweit führenden Prüf- und Zertifizierungsunternehmen SGS angewendet. «Jeder Seminargast erhält von uns vor der Anreise ein Schreiben, damit er genau weiss, was ihn bei uns erwartet. Wir empfinden es gerade in der aktuellen Zeit als noch wichtiger, einen transparenten Austausch mit unseren Gästen zu pflegen», so Conzelmann.

Um weiter auch für grössere Seminar- und Eventgesellschaften attraktiv zu bleiben, kann der «Vitznauerhof» diese in Gruppen auf verschiedene lokale Räumlichkeiten aufteilen und bei Bedarf über Videotechnik miteinander verbinden. Peinlich genau mit Abstandsregeln in den Seminarräumen wie auch bei der Hygiene nimmt man es im Fairmont Grand Hotel Geneva. Sämtliche Oberflächen und Gegenstände werden vom Personal nach jeder Seminarpause umfassend gereinigt und desinfiziert. «Das passiert also mindestens viermal täglich», sagt Thierry Lavalley. Auch wolle man künftigen Seminarteilnehmenden jeweils bei der Ankunft die Temperatur messen und habe für jeden Gast vollständige Schutzmaterial-Kits mit Hygienemasken, Handschuhen

und Desinfektionsmittel eingekauft.

Seminarhotels setzen nun auf bedienten Service

Gemäss Schutzkonzept dürfen Seminarteilnehmer während des Seminars nicht im Restaurant essen, bei Buffets in den Pausen gilt das Schutzkonzept fürs Gastgewerbe. Im Fairmont Grand Hotel Geneva werden die Mahlzeiten serviert. «Unsere Eventgäste können im Vorfeld Menüwünsche angeben und erhalten ihren individuellen Teller sowie alle Getränke direkt von unseren maskierten Mitarbeitenden an den Tisch gereicht», erklärt Thierry Lavalley. Gegessen werde immer im Sitzen, stets mit mindestens zwei Metern Abstand zwischen den Tischen, an denen maximal vier Personen Platz nehmen.

Höchste Vorsicht lässt man auch im «Lenkerhof» walten, wo alle Zwischenmahlzeiten für sogenannte Power Breaks einzeln verpackt auf einem Servicewagen zu den sitzenden Seminarteilnehmenden gebracht werden. «Vom Müsliriegel bis zum Fruchtsalat wird alles in Einzelportionen gereicht, um das Anfassen von Geschirr, Bestecken oder Schöpffellen durch mehrere Personen komplett zu vermeiden», erklärt der Hoteldirektor Jan Stiller.

Respekt und ein Mitmachen der Seminargäste werden erwartet

Um ihre Tagungsinfrastrukturen, Prozessabläufe sowie die ganze Organisation optimal auf die



speziellen Anforderungen für Sicherheit und Schutz anzupassen, haben die Hotels teils happige Investitionen getätigt. Sie hoffen, damit das Vertrauen der Seminarkundschaft schrittweise zurückzugewinnen, erwarten von dieser im Gegenzug aber auch eine Respektierung der Regeln. Dazu gehört eine transparente Kommunikation. «Wir werden im ganzen Haus Infoboards verteilen und die Gäste beim Check-in über alle Massnahmen informieren», sagt etwa Raphael Herzog vom «Vitznauerhof». Mit gut sichtbaren Hinweisen und Markierungen möchte auch Markus Conzelmann die Seminargäste immer wieder an die wichtigsten Pfeiler des Schutzkonzepts erinnern.

An regelmässigen Kontrollen, die teils von sanften Erinnerungen an die Regeln begleitet werden müssen, werde man wohl nicht vorbeikommen, glaubt Jörg Arnold vom Hotel Widder. «Das ist gar nicht so einfach, denn wir beobachten schon heute Gäste, die es mit den Abständen und Hygienemassnahmen nicht ganz so genau nehmen möchten.» Die

Schwierigkeit erkennt auch Jan Stiller im «Lenkerhof». Der Aufbau der Seminarräume sowie die sichtbaren Informationen sollen die Gäste zum entsprechenden Sicherheitsverhalten ermuntern. «Polizei können wir allerdings nicht spielen, da wir ja während einer Sitzung nicht im Raum sind», appelliert er an die Eigenverantwortung.

In Genf zählt «Fairmont»-Direktor Thierry Lavalley auf das kommunikative Fingerspitzengefühl seines Hotelteams, das hinsichtlich einer subtilen, aber gleichwohl bestimmten Umsetzung und Einhaltung der Sicherheitsregeln intensiv trainiert worden ist. «Uns liegt die Gesundheit unserer künftigen Seminargäste sehr am Herzen, was uns zuversichtlich macht, dass sich auch die Gäste gegenüber uns sowie untereinander respektvoll verhalten.»

Link zum Schutzkonzept Seminare:
hotelleriesuisse.ch/de/leistungen-und-support/coronavirus/hotelbetrieb/hygiene-und-schutz



«Polizei können wir nicht spielen, da wir ja während einer Sitzung nicht im Raum sind.»

Jan Stiller
«Lenkerhof» in der Lenk

Lenkerhof

4 m² pro Teilnehmer

- Seminarräume werden so bestuhlt, dass jeder Teilnehmende 4 m² zur Verfügung hat.
- Sämtliche Mahlzeiten für die «Power Breaks» sind einzeln verpackt und werden serviert.
- Stehen Gäste laut eigenen Aussagen in engem Kontakt, entfällt die 4-Person-pro-Tisch-Regel.
- Wenn möglich Gruppen-Check-in durch einen Eventgast, um Kontakte zu begrenzen.
- Regelmässige Reinigung und Desinfektion.

lenkerhof.ch

Fairmont Geneva

Schutzausrüstung für jeden Gast

- Reinigung und Desinfektion von Räumen, Flächen und Gegenständen erfolgt viermal täglich.
- Temperaturmessung der Gäste bei Ankunft.
- Schutzausrüstung (Masken, Handschuhe, Desinfektionsmittel etc.) für jeden Gast.
- Alle Mahlzeiten werden von Mitarbeitenden mit Schutzmaske serviert.
- Beim Essen: Tische haben zwei Meter Abstand, maximal vier Personen pro Tisch.

fairmont.com/geneva



Vitznauerhof

Übernachtungen nur im Hotel

- Neue Check-in-Möglichkeit per App, auf die der Zimmerschlüssel sowie sämtliche Speisekarten geladen werden können.
- Alle Mahlzeiten inkl. Frühstück werden à la carte serviert.
- Nur unternehmensinterne Seminare erlaubt, bei Übernachtungen müssen diese zwingend im Vitznauerhof stattfinden.
- Seminargruppen können auf mehrere Räume verteilt und mit Videotechnik verbunden werden.

vitznauerhof.ch

Radisson Blu, Luzern

Beachkonzept für den Sommer 2020

- Umfassendes Schutz- und Hygienekonzept in Abstimmung mit dem weltgrössten Prüf- und Zertifizierungsunternehmen SGS.
- Regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach jedem Gebrauch.
- Umfassende Hygiene- und Präventionsschulungsprogramme für Mitarbeitende.
- Mitarbeitende werden mit persönlicher Schutzausrüstung wie Masken und Handschuhen ausgestattet.
- Für die Sommermonate ein Beachkonzept auf der Terrasse angedacht, wo der Sicherheitsabstand noch besser gewahrt werden kann.

radissonhotels.com

Widder, Zürich

Zwei Meter Abstand für alle

- Körpertemperatur der Mitarbeitenden wird stichprobenartig gemessen. Anweisung an Mitarbeitende: Zum Niesen oder Husten wird der Raum verlassen, danach ist das Waschen und Desinfizieren der Hände Pflicht. Regelmässige Live- und Videoschulungen der Mitarbeitenden.
- Grosszügige Bestuhlung in den Seminarräumen.
- Service für alle Mahlzeiten.
- Den Gästen werden desinfizierte Stifte auf einem Tablett angeboten.
- Mitarbeitende und Gäste werden an die Einhaltung der Abstandsregelung von zwei Metern erinnert.

widderhotel.com



Auf Reisen
9001 St. Gallen
071 272 80 50
www.aufreisen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse



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

Referenz: 77353125
Ausschnitt Seite: 1/2

Lenkerhof



26.05.2020

Lenk mit Doppelschnell-Ladestation für E-Autos

Die Sportanlage TEC GmbH, die Gemeinde Lenk und Lenk-Simmental Tourismus haben in Zusammenarbeit mit dem Energieversorger Groupe E zwei öffentliche Schnellladestationen für Elektroautos in Betrieb genommen.

Bei den Kundenparkplätzen der Sportanlage TEC Lenk wurden zwei Schnellladestationen zum Laden für Elektroautos installiert. Die Ladestationen mit DC (Gleichstrom) erlauben mit bis zu 24kW ein beschleunigtes Aufladen der Autos. In der Ladezeit von weniger als einer Stunde kann eingekauft, ein Kaffee getrunken oder ein Tennismatch auf der Sportanlage gespielt werden.

Bedürfnis durch Klimawandel

Die Nutzung von Elektroautos nimmt in unserer Gesellschaft merklich zu. Der Klimawandel spielt dabei eine entscheidende Rolle. Aufgrund des hohen Anteils von Schweizer Gästen gehen die Initianten des Projektes von einem steigenden Bedürfnis einer Ladestation an der Lenk aus.

Zentraler Standort im Dorf

Die Vorteile für den Standort bei der Sportanlage TEC waren: Zentraler Punkt im Dorf, viele Einkaufs-, Verpflegungs- und Sportmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe, einfache Zufahrt von der viel frequentierten Strasse ins Oberried, Nutzungsmöglichkeit der bestehenden Parkplätze und der einfache Anschluss an die schon existierenden Trafostation im dahinterliegenden Gebäude.

Partnerschaft für Projektumsetzung

Sämtliche Investitionskosten wurden durch die Groupe E getragen. Die Sportanlage TEC verpflichtete sich im Gegenzug über mehrere Jahre, den Platz und die Stromanschlüsse zur Verfügung zu stellen. Die TEC GmbH erhält eine kleine Rückvergütung aus den Strombezügen. «Diese Anlage bringt für alle Partner Vorteile. Einerseits bewirkt sie Mehrfrequenzen im Dorfzentrum, bei unseren Detaillisten und hoffentlich auch fürs TEC. Andererseits profitiert die Groupe E durch einen neuen Ladestandort», so Matthias Zürcher, Vorsitzender der Geschäftsleitung der TEC GmbH.

Benutzerfreundlicher Ladevorgang

Das Laden kann mit einem Smartphone gestartet werden. Noch einfacher geht's mit einer Karte von «Move», die den Zugang zu über 4'000 Ladepunkten in der Schweiz und rund 55'000 in ganz Europa sichert. Das Vorgehen ist einfach: Karte bestellen und monatlich über Kreditkarte und für Firmen gegen Rechnung bezahlen. Eine 24-h-Hotline steht jederzeit bei Fragen und Problemen zur Verfügung. Derzeit liegt der Preis je nach Kartenanbieter für den Strombezug bei etwa 45 Rappen pro kWh. Alle Fahrzeuge mit CCS-Stecker können an die Ladeinfrastruktur



Auf Reisen
9001 St. Gallen
071 272 80 50
www.aufreisen.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse



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

Referenz: 77353125
Ausschnitt Seite: 2/2

Lenkerhof

angeschlossen werden.

Gästenutzen im Fokus

Die zwei Lenker Hotels Waldrand und Lenkerhof Gourmet Spa Resort verfügen schon über eine E-Ladeinfrastruktur. Die neuen, öffentlichen Stationen ergänzen dieses Angebot. Gäste, die auf eine öffentliche Ladestation angewiesen sind, können jetzt ihre Ferien ohne Bedenken an der Lenk verbringen.

Lenk-Simmental Tourismus verspricht sich durch die Entwicklung ein positives Image in der externen Wahrnehmung. Sämtliche Ladestationen im Simmental sind auf der Website www.lenk-simmental.ch unter Mobilität vor Ort aufgeführt. zurück



Schweizer Illustrierte
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

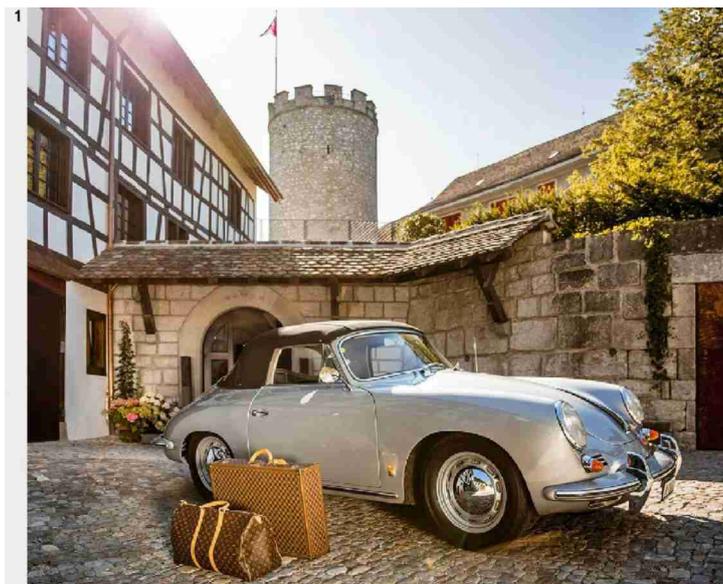
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 22
Fläche: 107'965 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 57.5

Referenz: 77353396
Ausschnitt Seite: 1/3

Lenkerhof





Schweizer Illustrierte
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 22
Fläche: 107'965 mm²

Auftrag: 1078634
AEV (in Tsd. CHF): 57.5

Referenz: 77353396
Ausschnitt Seite: 2/3

Lenkerhof



1 Gediegen essen im «Beau-Rivage»
in Neuenburg: Restaurant O'terroirs.

2 Erwachen mit Blick auf den Genfer-
see: Grand Hôtel du Lac, Vevey.

3 Relais & Châteaux mit guter Küche:
die «Krone» in Regensberg ZH.

4 Neu bei Relais & Châteaux: Star-
chef Franck Giovannini, Crissier VD.

5 Fürstliche Residenz hoch über
Lugano: «Villa Principe Leopoldo».

6 Infinity-Terrasse mit Matterhorn-
Blick: Chalet Hotel Schöneegg, Zermatt.





Die Idee ist 66 Jahre alt. Seit der Gründung der Vereinigung Relais & Châteaux gibt es die «Route du Bonheur», die vergnügliche Reise von Hotel zu Hotel, von Restaurant zu Restaurant. Und wer hats erfunden? Die Franzosen natürlich. Acht Gastgeber machten gemeinsame Sache, um den Reisenden die Fahrt von Paris an die Côte d'Azur möglichst angenehm zu gestalten. Das Angebot «Route du Bonheur» gibt es heute noch. In vielen Ländern auf vielen Kontinenten. Und natürlich auch in der Schweiz. Sechs Fahrten ins Glück werden diesen Sommer ausgeschrieben. Die Routenplanung überlässt man nicht dem GPS allein. Eine Relais-&-Châteaux-Strassenkarte liegt im Handschuhfach. Etwas Nostalgie darf schon sein.

Jan Stiller vom «Lenkerhof» an der Lenk ist Präsident der 25 Schweizer Relais-&-Châteaux-Mitglieder, alles unabhängige Unternehmen, meist in Familienbesitz. Stiller: «Wir Hoteliers übernehmen für unsere Gäste die Rolle des Reise-Concierge. Wir schlagen ihnen den Besuch anderer Mitgliederhotels vor, und natürlich werden sie überall freundlich empfangen.» Die Relais-&-Châteaux-Hoteliers wissen, was bei den Gästen besonders gut ankommt: die perfekte Restaurant-Empfehlung! Stiller: «Wir haben ja unter unseren Mitgliedern eine ganz Reihe von Top-Chefs. Auch Franck Giovannini im «Hôtel de Ville» in Crissier gehört neuerdings zum Klub.» Andere berühmte Chefs der Vereinigung: Philippe Chevrier (Genf-Satigny), Mattias Roock

(Ascona), Dario Cadonau (Brail GR), Jérémy Desbraux (Le Noirmont JU), August Minikus (Freidorf TG) und Stéphane Décotterd (Brent VD).

Beispiel für eine «Route du Bonheur» in der Schweiz? In sieben Tagen von Genf über Zürich und Lugano nach Zermatt (ab CHF 2400.– pro Person)! Los gehts im Herzen von Genf, im Hôtel de la Cigogne in der Nähe von See, Altstadt und Kulturviertel. In Vevey (Grand Hôtel du Lac) und in Neuenburg («Beau-Rivage») erwacht man direkt am See; beide Häuser punkten auch mit ihren Restaurants. Für die nächste Nacht checkt man in einer geschichtsträchtigen Festung ein: in der «Krone» Regensberg vor den Toren Zürichs. In Lugano ist die «Villa Principe Leopoldo» das Ziel. In Zermatt hat man freie Sicht aufs Matterhorn: Chalet Hotel Schöneegg. 400 Kilometer Wanderwege, 80 verschiedene Walliser Weine im Keller. Tatsächlich eine Fahrt ins Glück. **HE**

www.relaischateaux.com

