

Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 18

Luzern, Frühling/Sommer 2026

Festivalhotel produziert Whisky



Der neue Schweizerhof-Whisky steht kurz vor der Lancierung: In einem edlen Pinot-Blanc-Fass gereift, verspricht er fruchtige Frische, feine Holznote und viel Charakter. Noch vor dem Sommer sollen die ersten Flaschen abgefüllt werden – ein exklusives Signature-Produkt, das in Luzern mit Spannung erwartet wird. *Seite 3*

Luzerner Winzer brillieren in Twann



Zwei Luzerner Quereinsteiger erobern die Weinszene: Mit ihren preisgekrönten Bielersee-Weinen sind Manuel Schneiter und Roman Thürig diesen Frühling zu Gast in der VILLA Schweizerhof. Eine inspirierende Erfolgsgeschichte trifft auf feine Küche – und verspricht genussvolle Entdeckungen direkt am Vierwaldstättersee. *Seite 6*

Lernende wachsen über sich hinaus



Lernende übernehmen das Zepter und wachsen über sich hinaus: Drei Wochen lang führen sie die VILLA Schweizerhof eigenständig – von Küche über Service bis Marketing. «VILLA Lerngenuss» zeigt eindrücklich, wie junge Talente Verantwortung übernehmen, im Team zusammenwachsen und dabei wertvolle, prägende Praxiserfahrungen fürs Berufsleben sammeln. *Seite 7*

Der Hotel-Alltag begeistert Fernseh-Zuschauer

TV-Magnet Hotellerie: Wo morgens Jetlag, mittags Ja-Wort und abends Gänsehautmomente zusammentreffen – und alles läuft. Willkommen im Schweizerhof Luzern: Festivalhotel, Bühne und Backstage zugleich.

(hm) Ein Hotel ist einer der wenigen Orte, an denen man morgens einem Jetlag, mittags einem Heiratsantrag und abends einem Grossanlass begegnen kann – und dazwischen trotzdem das Gefühl hat: Alles läuft. Genau diese Gleichzeitigkeit macht Hotellerie so faszinierend. Spätestens seit der grossen Resonanz auf die SRF-Dok über das Luxushotel Gstaad Palace ist klar: Unsere Branche zieht Menschen in den Bann. Nicht wegen des Glanzes allein, sondern

wegen der Geschichten dahinter. Kameras lieben Hotels, weil hier ständig Bewegung herrscht. Ankommen und Abschied, Freude und Erwartung, kleine Pannen und grosse Emotionen; alles live, ohne zweiten Take. Was viele Zuschauerinnen und Zuschauer fasziniert, ist für das Hotel Schweizerhof Luzern gelebter Alltag. Wir sind mitten im Geschehen, am Puls der Stadt, direkt am See, dort, wo Menschen zusammenkommen, feiern, tagen, heiraten oder einfach durchat-

men. Die Lobby ist Bühne und Rückzugsort zugleich. Hotellerie ist Präzision und Improvisation. Sie fordert, sie verlangt Präsenz, und sie schenkt unglaublich viel zurück. Jeder Tag ist anders. Jede Begegnung einzigartig. Genau das macht diese Welt so besonders. Als Festivalhotel werden diese Geschichten täglich neu erzählt – nahbar, lebendig, unverwechselbar. Willkommen im Festivalhotel Schweizerhof.

Lesen Sie mehr auf Seite 2

Luzern als Sehnsuchtsort für Gäste



Amerikanische Gäste erleben in Luzern aktuell einen regelrechten Boom: 2025 stammen 27 % aller Übernachtungen aus den USA – insgesamt rund 400'000 Logiernächte. Luzern trifft damit den Zeitgeist internationaler Reisender und wird zwischen See und Bergen für viele zum Sehnsuchtsort ihrer Europareise. *Seite 10*

Editorial

The Power of Love

Liebe Leserin, lieber Leser



Die Hotellerie lebt von Offenheit, Begegnung und Zuversicht. Gleichzeitig ist sie immer wieder mit Unsicherheit konfrontiert. Aktuelle Kriege, geopolitische Spannungen und wirtschaftliche Unruhe beschäftigen auch unsere Branche.

Für uns in der Hotellerie ist Unsicherheit allerdings nichts Neues. Nach 9/11 veränderte sich das Reiseverhalten schlagartig, in der Corona-Zeit kam das Reisen zeitweise fast zum Stillstand. Und dennoch hat unsere Branche immer wieder bewiesen, wie anpassungsfähig und widerstandsfähig sie ist.

Möglich ist das nur dank Menschen, die mit grossem Engagement, mit Herzblut und bemerkenswerter Flexibilität Tag für Tag ihr Bestes geben. Mitarbeitende, spät noch präsent sind, mitdenken, improvisieren und auch dann Ruhe ausstrahlen, wenn im Hintergrund vieles in Bewegung ist.

Als Holly Johnson an unserem The Retro Festival bei uns «The Power of Love» sang, war das weit mehr als ein musikalischer Höhepunkt. Der Titel erinnert an etwas, das gerade in unruhigen Zeiten zählt: Menschlichkeit, Nähe und die Kraft, füreinander da zu sein.

Denn Hotellerie bedeutet nicht nur, Zimmer zu verkaufen oder Anlässe zu organisieren. Hotellerie bedeutet, für andere da zu sein, flexibel zu bleiben und unseren Gästen auch in bewegten Zeiten ein Gefühl von Willkommensein und Verlässlichkeit zu geben.

Gerade in unsicheren Zeiten sind Orte der Gastfreundschaft wichtiger denn je – als Zeichen von Zuversicht, Menschlichkeit und gelebtem Miteinander. Und voller Power of Love.

Roman Omlin,
Direktor



In Touch with ... The Jacksons
Die legendären The-Jacksons-Brüder sprechen über ihr Leben auf Tour und ihre Eindrücke von der Leuchtenstadt. *Seite 5*



Ein Käselager mitten in Luzern
Haben Sie gewusst, dass mitten in einem Luzerner Wohnquartier 60'000 Laibe Käse lagern? *Seite 6*



«Nicht verzagen, André fragen»
Nach 21 Jahren im Hotel Schweizerhof Luzern geht André Bienz als Leiter Technischer Dienst Ende August in Pension. *Seite 9*



Mitmachen und gewinnen
Machen Sie mit beim Wettbewerb und gewinnen Sie Ihre ganz persönlichen BEST TIMES. *Seite 10*

Anzeige

THE STATE OF FASHION AND LIFESTYLE

ami
alexandre mattioli

Barbour

HOGAN
LIS LAREIDA

PHÄNOMEN
FASHION AND LIFESTYLE

STONE ISLAND
JILSANDER

HERNO
Drôle de Monsieur

Weinmarkt 4/5
Luzern
phaenomen.ch

JUST BUBBLES & White Night – zwei Highlights



Der Auftakt in den Frühling gehört einem neuen Format: **JUST BUBBLES**, ein moderner Genussabend, der den Schweizerhof zum Treffpunkt für Schaumweinliebhaber macht. Im Sommer folgt mit der **White Night** ein Klassiker, der nach einem Jahr Pause zurückkehrt und unter freiem Himmel elegante Sommermomente schafft.

(ys) Am 24. April 2026 dreht sich im historischen Zeugheersaal alles um Schaumwein, Genuss und Begegnungen. **JUST BUBBLES**, eine Zusammenarbeit des Hotel Schweizerhof Luzern mit Weinsicht, ist kein klassisches Tasting, sondern ein entspannter, moderner Sparkling-Event mit über 20 ausgewählten Produzenten, die persönlich vor Ort sind. Von Champagner von Laurent-Perrier über Crémant von Chartron et Trébuchet bis hin zu Franciacorta von Villa und Trentodoc von Reví. Begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten an Foodständen und den Beats von DJ Sam Madi entwickelt sich der Abend zu einem lebendigen Frühlings-Event mit Barbetrieb und entspannter Atmosphäre.

Eleganz unter freiem Himmel

Nach einem Jahr Pause kehrt die **White Night** am Freitag, 21. und Samstag, 22. August 2026 zurück und lädt zu einem eleganten Sommerabend ganz in Weiss ein. Vor dem Hotel Schweizerhof Luzern geniessen die Gäste einen stilvollen Aperitif und ein saisonales 4-Gang-Menü an einer festlich gedeckten Tafel. Sollte das Wetter umschlagen, ziehen die Gäste in die historischen Säle, wo die Atmosphäre ebenso stimmungsvoll ist.

Ob urban-prickelnd oder sommerlich-elegant: Beide Abende setzen besondere Akzente im Schweizerhof und stehen für Luzerner Lebensfreude in ihrer schönsten Form.

Eine Branche, die Geschichten schreibt – jeden Tag

Was steckt hinter den grossen Momenten der Hotellerie? Ein Blick hinter die Kulissen zeigt: Es sind nicht nur Abläufe, sondern Menschen, Leidenschaft und Präzision, die Erlebnisse möglich machen – und damit weit über das Hotel hinaus das kulturelle Leben in Luzern prägen.

(hm) Hotellerie funktioniert nicht nach Drehbuch. Ein Haus hat seine Dramaturgie, ein Team seine Rollen: Concierge, Gouvernante, Sommelier, Night Auditor. Der Dienstplan ist der Regieplan, die Gästeliste das offene Skript. Special Effects heissen manchmal Allergie, VIP, verlorener Pass oder spontaner Heiratsantrag. Dass all das gleichzeitig passieren kann, ist kein Ausnahmezustand – es ist Dienstag.

Hinter der Eleganz arbeitet ein hochprofessionelles Team. Hinter dem Lächeln stehen Können, Erfahrung und oft auch Schweiss. Hotellerie ist anspruchsvoll. Sie verlangt Präsenz, Flexibilität und Verantwortung – gerade dann, wenn andere feiern. Am sichtbarsten wird das an Tagen, an denen viele frei haben: Weihnachten, Silvester, Festivalwochen.

Der Betrieb läuft auf Hochtouren und soll dennoch Ruhe, Wärme und Professionalität ausstrahlen. Dann zeigt sich, was diese Branche ausmacht: Menschen, die Haltung bewahren, Verantwortung übernehmen und anderen besondere Momente ermöglichen.

Zwischen Ankunft und Applaus

Als Festival- und Eventhotel entstehen bei uns Momente, die bleiben. Grosse Bankette, Konzerte, rauschende Abende, unterhaltsame Gespräche an der Bar. Was nach Leichtigkeit aussieht, basiert auf minutiösen Abläufen, perfektem Timing und echtem Teamplay.

Perfekte Stimmung entsteht nicht zufällig. Sie ist das Resultat von Präzision und Leidenschaft – und beginnt lange vor dem ersten Applaus: mit der Idee, der Offerte, der Probe, dem Mise-en-place, der letzten Kontrollrunde im Saal.

Dazwischen: die kleinen Szenen, die man selten sieht. Ein Gast, der kurz vor dem Auftritt seinen Manschettenknopf ver-



Luca Wildisen (Koch EFZ im 3. Lehrjahr) fokussiert bei der Tatar-Zubereitung.

Bild: gk

liert – gefunden vom Housekeeping, diskret gereicht. Ein Kind, das in der Lobby staunend den Kronleuchter betrachtet – und vom Concierge eine Postkarte bekommt, die am nächsten Morgen bereits in Übersee ankommt.

Mehr als ein Hotel

Das Festivalhotel wirkt über die Hoteltüren hinaus. Gemeinsam mit Partnern aus Kultur und Sport werden Erlebnisse, die Luzern prägen, ermöglicht. «Für uns bedeutet Gastgebersein, Teil einer lebendigen Stadt zu sein – offen, vernetzt, mittendrin. Dieses Miteinander lässt Festivalieber entstehen und macht aus einer Adresse einen Treffpunkt», sagt Roman Omlin, Direktor im Festivalhotel.

Natürlich ist Fernsehen nie nur Fer-



Lorena Nardoza (Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ im 1. Lehrjahr) mit viel Engagement bei der Zimmer-Bereitstellung.

Bild: gk

alität. Es wird geschnitten, verdichtet, erzählt. Doch gute Einblicke zeigen das Wesentliche: die Menschen hinter dem Erlebnis. Sie machen Berufe sichtbar, die oft unterschätzt werden, und zeigen, wie viel Handwerk, Herz und Erfahrung in einem perfekt gedeckten Tisch, in einem klangvollen Abend oder in einer reibungslosen Anreise stecken.

«Unsere Tage kennen viele Tempi: morgens Konferenz und Kaffeeduft, mittags Anstoss im Saal, abends der Taktwechsel zur Bühne. Zwischen Tür und Angel entstehen Dialoge, aus Check-ins werden Stammgäste, aus Momenten Erinnerungen», schwärmt Omlin.

Momente, die bleiben

Dieses Tempo stiftet Sinn: Für die Mitarbeitenden, für die Gäste und für die Stadt. Hinter jedem Anlass, jedem Aufenthalt und jedem besonderen Moment stehen Menschen, die Verantwortung übernehmen, mitdenken und füreinander einstehen. Was nach Leichtigkeit aussieht, ist das Resultat von Erfahrung, Vertrauen und echtem Teamgeist. Es sind die vielen kleinen Handgriffe, die ineinandergreifen – oft unsichtbar, aber entscheidend.

Es sind Begegnungen, Erinnerungen und Augenblicke, die über den Moment hinaus wirken. Genau das macht Hotellerie aus – und genau deshalb ist sie so besonders.

News aus Luzern

Tell-Pass wird zum Lucerne Travel Pass

Der Tell-Pass trägt seit dem 1. April 2026 den neuen Namen «Lucerne Travel Pass». Das Ticket ermöglicht für 3 bis 10 Tage freie Fahrt mit Bahn, Bus, Schiff und zahlreichen Bergbahnen in der Zentralschweiz. Mit über 56 Transportunternehmen im Streckennetz gehört der «Lucerne Travel Pass» zu den umfassendsten Mobilitätsangeboten der Schweiz. Die neue Website und der frische Markenauftritt sollen das Entdecken der Region noch einfacher und attraktiver machen.

Lindt & Sprüngli neu auf dem «Schoggiplatz»



Seit dem 20. März 2026 ist der Schweizer Schokoladenhersteller Lindt & Sprüngli mit dem Lindt Flagship Store auf dem «Schoggiplatz» präsent. Im Sommer soll im ersten Obergeschoss zudem eine Erlebniswelt eröffnet werden. Der Luzerner Falkenplatz wird mittlerweile liebevoll «Schoggiplatz» genannt, da sich neben Lindt & Sprüngli auch die Confiterie Sprüngli, Läderach und die Conditorei Heini auf dem Falkenplatz befinden.

Mitarbeitende jublieren

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist stolz auf seine langjährigen Mitarbeitenden, welche in diesem Jahr ein Jubiläum feiern dürfen und bedankt sich für den grossartigen Einsatz: 35 Jahre: Ivica Marinovic; 20 Jahre: Bedriye Aydin-Akinci, Jeronimo Lopes Goncalves; 15 Jahre: Jacqueline Colen, Bruno Pereira, Shahid Saleem; 10 Jahre: Linda Wicki, Erich Brügger, Marija Gegaj; 5 Jahre: Adrian Hunziker, Norah Bossart, Vasavan Elayathamby.

Gastkolumne: Michael Sigerist, FCL-Präsident



Der Gedanke darüber, was Heimat eigentlich bedeutet, und was Heimat genau ausmacht, lässt einem relativ schnell zur weisen oder eher zur nüchternen Einsicht gelangen, dass die Frage einfacher gestellt als beantwortet ist. Meint Heimat einen geographisch-räumlichen Ort, an welchem man wohnt und an welchem man aufgewachsen ist oder erfasst Heimat allenfalls auch einen nur gedanklichen, nicht «äusserlichen» Bezugspunkt im Sinne einer seelischen «inneren» Heimat?

Ob das eine oder das andere oder womöglich beides zutrifft, ist letztlich wohl eine Definitionsfrage. Gemeinsam ist dem «äusseren» wie auch dem «inneren» Heimatverständnis jedenfalls ein Gefühl von Zugehörigkeit, ein Gefühl von Vertrautheit und letztlich ein Gefühl von Geborgenheit. Heimat bedeutet damit Identität, Verwurzelung und soziale Einbindung.

Dieses Heimatgefühl zählt wie Luft und Liebe zu den wesentlichen Elementen, welche das Leben zu etwas Einzigartigem erheben. Dort, wo man sich geborgen und zugehörig fühlt, dort ist man zu Hause, wo immer das auch sein mag. Oder um es mit den Worten des deutschen Philosophen Karl Jaspers auszudrücken: «Heimat ist da, wo wir verstehen und da, wo wir verstanden werden.»

Dieses Heimatgefühl empfangen zu können, ist ein wertvolles Geschenk. Aber auch jemandem dieses Gefühl vermitteln zu dürfen, ist ein bereicherndes Privileg. Und wer, wenn nicht ein einfühlender Gastgeber, ein Hotelier wäre besser geeignet, Heimatgefühle zu vermitteln? Allenfalls ein Fussballclub?

Auch wenn es auf den ersten Blick sonderbar anmuten mag, so kommt dieses wertvolle Privileg bei genauerer Betrachtung wahrlich beiden zu. Der Gast auf der belebten Terrasse des ehrwürdigen Hotels Schweizerhof in Luzern, welcher sich dort regelmässig zu einem

kühlen Gläschen Champagner einfindet, tut das womöglich genauso wenig nur wegen der köstlichen Tranksame oder des vor ihm vorbeiziehenden bunten Treibens, wie der Saisonkartenbesitzer, welcher im Stadion auf der Luzerner Allmend nicht nur wegen Sieg und Niederlage Wochenende für Wochenende den Partien des FC Luzern beiwohnt.

Vielmehr sind die Schweizerhofterrasse wie das Fussballstadion eigentliche Sinnbilder von im Herzen empfundener Heimat. Beide sind Stätte, welche Gefühle von Geborgenheit, von Halt und sozialer Einbindung vermitteln. Und auch wenn der Apéro irgendeinmal ausgetrunken ist und die neunzig Spielminuten vorüber sind, so ziehen genau diese einzigartigen Gefühle den Hotelgast immer wieder zu seinem nächsten Besuch ins unvergleichliche Hotel Schweizerhof Luzern und den Fussballfan zurück auf die Allmend. Der Grund ist nicht zuletzt Heimat.

Michael Sigerist
Präsident FC Luzern

Unser Buchtipp

Joël Dicker – Das Geheimnis von Zimmer 622

(ys) Eine dunkle Dezembarnacht, ein Mord im vornehmen Hotel Palace de Verbier in den Schweizer Alpen und ein Fall, der nie aufgeklärt wurde. Einige Jahre später reist der Schriftsteller Joël Dicker selbst dorthin, um Ferien zu machen. Im Haus fällt ihm eine Lücke auf: Zimmer 622 gibt es offiziell nicht – zwischen 621 und 623 fehlt eine Nummer. Dieser Raum stattdessen mit der Zahl 621a angeschrieben. Als er Scarlett Leonas kennenlernt, wird aus Neugier eine Spurensuche. Gemeinsam tasten sie sich an das Wochenende heran, an dem in der Suite 622 eine Leiche gefunden wurde – und an die Geschichten dahinter.

Dicker baut daraus ein raffiniert verschachteltes Spiel mit doppelten Böden: eine Dreiecksgeschichte, in der Machtspiele, Eifersucht und Verrat in den vornehmsten Kreisen aufeinanderprallen. Reizvoll: Dicker lässt sein Alter Ego auftreten und verwischt Fiktion und Wirklichkeit, als würde man beim Lesen selbst zum Gast. Mit der Präzision eines Schweizer Uhrmachers



legt er Spuren und baut Wendungen ein, bis sich am Ende ein klares Bild ergibt.

Wer gern miträtselt und atmosphärische Schauplätze liebt – Grandhotel, Schnee, Schweigen – findet in «Das Geheimnis von Zimmer 622» einen Page-turner mit langem Nachhall. Ideal auch als Lektüre während Ihres Aufenthalts im 5-Sterne-Hotel Schweizerhof Luzern am Vierwaldstättersee.

Autor: Joël Dicker / Verlag: Piper Verlag

Das Buch ist erhältlich im Buchhandel, beispielsweise Buchhaus Stocker Luzern.

Lichtspektakel, Konfetti und Musiklegenden

Buntes Treiben und bleibende Momente im und um das Festivalhotel

Lilu Lichtfestival Luzern

(bk) Im Januar wurde Luzern erneut zum leuchtenden Treffpunkt. An der 7. Ausgabe des Lilu Lichtfestivals präsentierten Kunstschaffende aus aller Welt über 30 Installationen. Hinter dem Hotel Schweizerhof Luzern erwartete die Festivalbesuchenden eine magische Szenerie mit Dutzenden leuchtender Sonnenblumen.

Luzerner Fasnacht 2026

Die Luzerner Fasnacht 2026 lockte rund 280'000 Besuchende in die Leuchtenstadt. Während der «rüüdigen» Tage war das Hotel Schweizerhof Luzern ein Zentrum des fasnächtlichen Treibens. In der Hotelein-fahrt fand das Theater der Maskenliebhaber Gesellschaft statt, in der Lobby und Bar sorgten Kleininformationen für ausgelassene Stimmung. Hinter dem Hotel begeisterten das «Schränze ohni Gränze» und die zweite Schweizerhof Guuggete mit 14 Musigen. Verschiedene Umzüge zogen direkt am Hotel vorbei und boten beste Sicht auf Wagen, Sujets und Guuggenmusigen.

The Retro Festival 2026

Das The Retro Festival startete mit einer ausverkauften 90s Night. Rednex, Caught in the Act, Haddaway und SNAP! sorgten für echte 90er Jahre Stimmung im Schweizerhof. Das Konzert am Freitag war eine Hommage an die 80er-Jahre. Holly Johnson, die legendäre Stimme von Frankie Goes to Hollywood, begeisterte mit Hits wie «Relax» und «The Power of Love».

Den Abschluss setzten The Jacksons am Samstag. Mit Evergreens wie «Blame It on the Boogie» und «Can You Feel It» sorgten die Geschwister für ein unvergessliches Finale. Drei Abende voller Nostalgie, Hits und ausverkauften Shows machten das The Retro Festival 2026 zu einem musikalischen Höhepunkt des Jahres.



Lilu Lichtfestival Luzern (1) und Schweizerhof Guuggete (2) im Innenhof des Hotel Schweizerhof Luzern. 14. The Retro Festival mit Acts aus den 70er- bis 90er-Jahren im historischen Zeugheersaal (3 & 4).

Bilder: Roger Hügi, Marc Gilgen

Vor Lancierung: Schweizerhof-Whisky wird mit Spannung erwartet

Das Hotel Schweizerhof Luzern produziert einen eigenen Whisky. Vor dem Sommer sollen die ersten Flaschen abgefüllt werden.

(mhu) Auf ein bestehendes Produkt die eigene Etikette kleben, das kann jeder. Daraus wird aber noch nicht der «eigene» Whisky. Oder der «eigene» Gin, wie ihn das Hotel Schweizerhof bereits hat, hergestellt aus Kräutern, die im Garten der Villa Schweizerhof wachsen. Auf den eigenen Gin soll ein eigener Whisky folgen, so die Grundidee. Für Tobias Hofmann, Director of F&B im Hotel Schweizerhof Luzern, war aber von Anfang an klar: «Wenn wir einen eigenen Whisky machen, dann machen wir ihn richtig.» Das heisst: volle Kontrolle über den Prozess und hergestellt nach eigener Rezeptur.

Fass aus dem Burgund

Über Kontakte beschaffte sich der Schweizerhof im Burgund ein altes Weinfass mit einem Fassungsvermögen von 250 Litern, das bisher zur Reifung von Pinot Blanc diente. «Ein solches Fass aufzutreiben, war nicht einfach», gesteht Tobias Hofmann. Vor einem Jahr wurde in Zusammenarbeit mit der Distillery Langatun der Grund Single Malt Whisky ausgewählt und für die finale Reifung in das ausserlesene Pinot-Blanc-Fass gefüllt. Dann begann das lange Warten. «Ich bin sehr



Hoteldirektor Roman Omlin (links) und Director of F&B Tobias Hofmann degustieren in der Schweizerhof Bar die verschiedenen Whisky-Proben, die für das Festivalhotel kreiert wurden. Bild: gk

gespannt zu sehen, wie sich der Whisky entwickelt und ob er sich so präsentiert, wie wir es erwarten.» Die ersten Proben sollen im Frühsommer entnommen werden. Dann wird auch entschieden, ob in einem ersten Schritt 100 Flaschen abgefüllt werden und ob der Alkoholgehalt beibehalten wird. Die typische Fassstärke liegt bei rund 57 Volumenprozent. Die restlichen 150 Liter sollen im Fass bleiben und weiter reifen.

Harmonisch und eher fruchtig

Der Schweizerhof-Whisky soll ausgewogen und harmonisch werden, hofft Tobias

Hofmann. «Ich erwarte zudem, dass er eine Holznote in sich trägt und eher auf der fruchtigen, frischen Seite ist, da er in einem Weissweinfass reift. Damit wäre er mit einem schottischen Lowland Whisky vergleichbar». Als Mitglied des Whiskyclub Luzern (siehe Box) kennt Tobias Hofmann die grosse Bandbreite und schätzt Whisky als Genussmittel, genauso wie alle anderen alkoholischen Getränke, insbesondere Wein. «Mich fasziniert, dass aus so schlichten Zutaten wie Getreide und Hefe durch Gärung, Destillation und Lagerung eine beeindruckende Vielfalt an Aromen entsteht, die die Sinne unmittelbar berühren.»

Whisky als Signature-Produkt

Mit dem eigenen Whisky als Signature-Produkt schafft der Schweizerhof ein weiteres Alleinstellungsmerkmal. Er wird an der Bar und in der Brasserie VICO angeboten und in der Hotelküche eingesetzt, um damit beispielsweise das Chefs Signature Tatar aus hochwertigem Luzerner Wagyu Beef zu parfümieren. So wird das Gericht noch exklusiver. Ob der Whisky auch im hoteleigenen Shop angeboten wird, ist noch offen.

Über den Whiskyclub Luzern

Der «Schweizerhof Luzern Whisky Club» – bekannt als Whiskyclub Luzern – wurde 2001 gegründet und feiert somit in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen. An der Gründung war das Hotel Schweizerhof Luzern massgeblich beteiligt. Ziel des Clubs ist vor allem der freundschaftliche Austausch unter Whisky-Liebhabern und das Knüpfen neuer Kontakte rund um das gemeinsame Thema Whisky. Die Vereinsmitglieder sind einmal monatlich zu einem Tasting in den Schweizerhof eingeladen. Die Teilnehmenden degustieren sechs bis acht verschiedene Whiskys und erfahren mehr über ihre jeweilige Geschichte.

Mehr Informationen: www.whiskyclub-luzern.ch

News aus der Schweiz

Neuer Titlis-Tower wird zum «ThePeakToBe»

Der Titlis wird umfassend umgestaltet, um das Besuchserlebnis weiter zu erhöhen. Aktuell wird der ehemalige Sendeturm zu einem Aussichtspunkt mit Restaurant und Ausstellungsbereich umgebaut. Der neue Titlis Tower wird Ende Mai 2026 eröffnet und zum «ThePeakToBe». Bis 2029 entsteht zudem die moderne Peak Station, die mehr Platz bietet und ein eindrucksvolles Panoramaerlebnis ermöglicht.

Burgen von Bellinzona werden aufgewertet



Die drei Burgen von Bellinzona sind Teil des UNESCO-Welterbes und werden umfassend weiterentwickelt. Über 19 Millionen Franken fliessen in neue Ausstellungen, zusätzliche öffentliche Bereiche sowie verbesserte Wege und barrierefreie Zugänge. Unter dem neuen Namen «Fortezza» soll die Anlage bis 2030 als zusammenhängende Attraktion stärker sichtbar werden.



Rigi

WANDERSCHUHE AUS, BADEHOSE AN

Erst über den Vierwaldstättersee gleiten, dann die Rigi entdecken und zum Schluss im Mineralbad Rigi Kaltbad entspannen – so fühlt sich ein perfekter Tagesausflug an. Jetzt Ticket buchen: rigi.ch/berg-bahn-bad-kombi



DER NEUE ELEKTRISCHE GLC SUV.

Entdecken Sie den neuen GLC SUV. Mit grosszügigem Platzangebot, hohem Komfort und ikonischem, beleuchtetem Kühlergrill. www.lueg.com

Willkommen zuhause.

Mercedes-Benz

LUEG+

LUEG AG LUZERN · Spitalstrasse 8 · 6004 Luzern · Tel. 041 429 04 29 · luzern@lueg.com · www.lueg.com · SURSEE · Kavalleriestrasse 2 · 6210 Sursee · Tel. 041 926 60 60 · sursee@lueg.com
ENNETBÜRGEN · Herdern 6 · 6373 Ennetbürgen · Tel. 041 624 49 00 · ennetbuergen@lueg.com · KRIENS · Sternmatt 6 · 6010 Kriens · Tel. 041 226 00 00 · kriens@lueg.com
LANGENTHAL · Schulhausstrasse 24 · 4900 Langenthal · Tel. 062 619 00 00 · langenthal@lueg.com · WILDERSWIL · Kirchweg 5 · 3812 Wilderswil · Tel. 033 828 30 00 · wilderswil@lueg.com

In Touch with ... The Jacksons

The Jacksons über ihr Leben auf Tour, ihre Musik und die Eindrücke von der Leuchtenstadt

Keine klassische Fragerunde, sondern Einblicke aus nächster Nähe: Aus der Perspektive von Hansjürg Michel, Mitglied der Geschäftsleitung und Festivalleiter, entstehen Begegnungen und Gespräche. Diese Momente zeigen, wie nahbar die zwei Musiklegenden Jackie und Marlon Jackson abseits der Bühne sind.

Von Hansjürg Michel

Es beginnt nicht auf der Bühne, nicht im Scheinwerferlicht und nicht mit Applaus, sondern in einem ruhigen Hotelgang. Nach einem langen Festivalabend durfte ich die beiden «The Jacksons»-Brüder Jackie und Marlon backstage auf ihr Zimmer begleiten. Ich ging voraus, drehte mich kurz um, und für einen Moment wirkte alles fast unwirklich. Wie eine Filmszene. Und gleichzeitig war es echt: Hinter mir zwei weltbekannte Musiklegenden. Jackie summt leise vor sich hin. Müde, zufrieden, ganz bei sich.

Während des diesjährigen The Retro Festivals durften wir The Jacksons im Hotel Schweizerhof Luzern begrüßen. Zwischen Ankunft, Proben und Konzert oder beim Frühstück in der Brasserie VICO ergaben sich immer wieder kurze, aber schöne Gespräche. Die Atmosphäre war offen, herzlich und angenehm unkompliziert. Gerade das machte diese Begegnungen so besonders.

Was mir aus diesen Gesprächen besonders geblieben ist, ist die Mischung aus Weltkarriere, Bodenständigkeit und echtem Interesse an dem Ort, an dem sie gerade zu Gast sind. Die ersten Eindrücke von Luzern und dem Hotel fassen die Brüder denn auch sehr treffend zusammen:

Jackie: «Die Stadt und das Hotel sind wunderschön. Die Stadt ist gut erhalten, mit fantastischer Architektur. Der Blick vom Hotel aus ist beeindruckend.»

Marlon: «Der See, die Berge im Hintergrund und die Schiffe. Es ist wie aus dem Bilderbuch.»

Dass Jackie und Marlon seit Jahrzehnten um die Welt reisen und in unzähligen Hotels übernachten, merkt man sofort. Sie wissen genau, worauf sie achten. Auf meine Frage, was ihnen in einem Hotel sofort zeigt, dass es sich um ein besonderes Haus handelt, antwortet Jackie:

«Die Liebe zum Detail. Und diese ist im Hotel Schweizerhof Luzern in jedem einzelnen Zimmer aussergewöhnlich. An jedes noch so kleine Detail wurde gedacht. Auch die Mitarbeitenden sind professionell und freundlich.»



The Jacksons mit Jackie (vorne links) und Marlon Jackson (vorne mittig) am The Retro Festival im vergangenen März.

Bild: Marc Gilgen

Besonders beeindruckt hat sie aber die Geschichte unseres Hauses:

Marlon: «Was dieses Hotel besonders macht, ist seine Geschichte. Wir lieben es, dass jedes Zimmer ein eigenes Thema hat, mit Bezug zu früheren Gästen inklusive der jeweils passenden Souvenirs, die zur Geschichte des jeweiligen Zimmers passen.»

«Die Liebe zum Detail macht in einem Hotel den Unterschied.»

Jackie Jackson

Auch die historischen Details des Hauses sind ihnen nicht entgangen:

Jackie: «All die historischen Elemente im Hotel, wie zum Beispiel die eindrücklichen Mosaikböden und die verzierten Stuckarbeiten, wurden in perfektem Zustand erhalten. Wirklich beeindruckend.»

Und mit einem Lächeln fügt Marlon hinzu: *«Auch die grosszügigen Kissen sind sehr bequem.»*

Die Konzertabende sind meist lang und es gibt wenig Schlaf. Auf die Frage, was man an einem Frühstücksbuffet nach einer späten Show unbedingt finden möchte, sagt Marlon:

«Es gibt nicht die eine bestimmte Sache. Es ist einfach grossartig, ein reichhaltiges Angebot vorzufinden, und das ist bei euch definitiv der Fall. Es gibt alles, was man sich wünschen kann.»

Und mit einem Schmunzeln folgt gleich noch die Ergänzung:

«Jackie mag knusprigen Speck besonders gerne – und den gibt es hier zum Glück auch. Ein gutes Frühstück gibt einem die richtige Grundlage für den Tag.»

Auch beim Blick zurück auf ihre gemeinsame Geschichte bleiben die Antworten ruhig und klar. Streitet unter Brüdern? Offenbar weniger, als man vielleicht erwarten würde:

Jackie: «Nicht wirklich. Wir arbeiten seit unserer Kindheit zusammen und sind die Eigenheiten des jeweils anderen gewohnt.»

Und worüber wurde früher am meisten diskutiert: Musik, Outfits oder doch die Fernbedienung?

Marlon: «Unsere Mutter hat unsere Outfits für uns gemacht. Und Mutter hat immer recht. Für Fernsehen hatten wir kaum Zeit. Und bei der Musik ging es weniger ums Streiten, sondern darum, dass jeder seine Ideen eingebracht hat.»

Wenn es um die Rollenverteilung in den frühen Jahren geht, ist die Antwort von Marlon ebenso eindeutig wie sympathisch:

«Jackie ist der Älteste und war in den frühen Jahren so etwas wie der Leader der Gruppe. Aber wir haben immer gemeinsam an Choreografien und Gesang gearbeitet.»

Bis heute ist dieser gemeinsame Anspruch geblieben. Auch backstage, nach all den Jahrzehnten und all den grossen Hits, wird nichts dem Zufall überlassen:

Jackie: «Eigentlich sind wir als ganze Familie Perfektionisten. So wurden wir von unserem Vater erzogen. Auch wenn wir diese Hits schon Hunderte Male gespielt haben, gehen wir backstage vor je-

der Show noch einmal alle Bewegungen mit den Tänzern durch.»

Und dann ist da natürlich die Frage nach dem einen Song, der bis heute eine besondere Bedeutung hat. Jackie antwortet ohne zu zögern:

«Der Song ‚I Want You Back‘ ist für uns etwas ganz Besonderes. Er hat alles ins Rollen gebracht. Es war unsere erste Single und sie schaffte es direkt auf Platz eins der Billboard-Charts. Danach hat sich die Welt geöffnet.»

Dass ihre Musik bis heute mehrere Generationen verbindet, bedeutet ihnen sehr viel:

Marlon: «Das bedeutet uns alles. Es ist grossartig, Fans jeden Alters bei unseren Shows zu sehen, die unsere Songs kennen und schätzen.»

Und genau darin liegt wohl das Besondere:

Jackie: «Unser Ziel war es immer, Musik zu machen, die zeitlos ist und die jeder geniessen kann.»

Auf die letzte Frage, wie sie ihre gemeinsame Reise in nur einem Wort beschreiben würden, folgt eine Antwort, die vieles zusammenfasst:

Jackie: «Am einfachsten lässt es sich wohl als Abenteuer beschreiben. Ein Weg voller grossartiger Erfahrungen über die Jahrzehnte hinweg, aber natürlich auch mit sehr traurigen Momenten, insbesondere durch den Verlust von Michael und Tito.»

Solche Begegnungen sind aussergewöhnlich. Künstler, die trotz ihrer Geschichte nahbar geblieben sind, ebenso. Für uns als Festivalhotel sind genau solche Momente besonders wertvoll, wenn aus einem Aufenthalt eine Geschichte wird, die bleibt. Und vielleicht erzählt eines Tages ein Tisch in der Schweizerhof Bar oder ein gewidmetes Zimmer im Haus die Geschichte der Jacksons im Hotel Schweizerhof Luzern weiter.

Anzeige

Wir stellen alles in den Schatten

FUHRIMANN STOREN

fuhrimann-storen.ch | Maltern

Sonnen- & Lamellenstoren | Rollläden & Innenbeschattungen
Insektenschutz & Alu-Jalousien | Reparaturen aller Marken

Trouvaille

Frühlingserwachen in Glas und Teller
Oberberger Bassgeige Chardonnay

(hm) Goldgelbes Leuchten im Glas: Der Oberberger Bassgeige Chardonnay von Franz Keller aus dem Kaiserstuhl öffnet sich mit weissen Blüten, reifer Birne und herrlicher Frische, dazu feine Mandel und Haselnussnoten sowie eine dezente Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich saftig, ausgewogen und cremig, getragen von lebendiger Säure und einer klaren, präzisen Frucht. Der Holzausbau verleiht Tiefe, ohne die Frische zu überdecken.

Seine Harmonie passt perfekt zum Frühling mit Spargel in allen Varianten. Weisses Spargel mit Sauce Hollandaise profitiert von der cremigen Textur und der frischen Säure des Weins; grüner, grillierter Spargel passt ideal zu den nussigen Nuancen, besonders in Kombination mit gegrilltem Fisch oder Garnelen. Ein Spargelrisotto spiegelt die Cremigkeit wider, während Spargel mit Schinken und neuen Kartoffeln die salzige und erdige Seite betont, die der Chardonnay elegant ausbalanciert.

Serviert bei 10–12 °C entfaltet er seine Fülle und Eleganz. Ein Wein, der den Frühling genussvoll begleitet.

Auf der Weinkarte zu finden.

Zwei Luzerner Winzer sorgen in Twann für Begeisterung



Die neuen Gastwinzer im Frühling in der VILLA Schweizerhof: Die Luzerner Roman Thürig und Manuel Schneiter auf ihrem Weingut in Twann BE. Bild: vgz

Zwei Luzerner Quereinsteiger mischen die Schweizer Weinszene auf und bringen ihre vielfach ausgezeichneten Bielersee-Weine diesen Frühling an den Vierwaldstättersee. Als Gastwinzer sorgen sie in der VILLA Schweizerhof für genussvolle Entdeckungen im Glas und auf dem Teller.

(gk) Seit dem 1. April präsentieren Manuel Schneiter und Roman Thürig vom Weingut «Domaine Bonnet du Fou» ihre charakterstarken Weine als Gastwinzer in der VILLA Schweizerhof. Zum Auftakt waren die beiden persönlich beim Eröffnungsabend anwesend und schenkten ihre besten Tropfen aus. Ihre Weine sind noch bis zum 7. Juni erhältlich und begleiten das Frühlingssmenu mit saisonalen Highlights wie frischem Spargel, feinen Fischgerichten und leichten Desserts.

Vom Aussteiger-Traum zum ausgezeichneten Weingut

Hinter der «Domaine Bonnet du Fou» verbirgt sich eine ebenso ungewöhnliche wie inspirierende Geschichte. Die beiden Luzerner Freunde wollten ihr Leben nicht als Angestellte verbringen und entschieden sich mutig für einen radikalen Neuanfang am Bielersee. Während Manuel



Die beiden Gastwinzer anlässlich ihres Besuchs am 1. April in der VILLA Schweizerhof.

Schneiter eine Winzerlehre absolvierte, sammelte Roman Thürig gastronomische Erfahrung und vertiefte sein Weinwissen. Gemeinsam legten sie damit den Grundstein für ihren Traum vom eigenen Weingut.

2020 konnten sie in Twann ein historisches Weingut mit rund zwei Hektaren Rebfläche übernehmen und gründeten ihre Domaine. Seither bewirtschaften sie ihre Weinberge in sorgfältiger Handarbeit und im Einklang mit der Natur, verzichten konsequent auf Herbizide und setzen auf nachhaltige Methoden, um das Terroir möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen.

Der Name «Bonnet du Fou» – die Narrenkappe – steht dabei symbolisch für ihren Aufbruch in die Selbstständigkeit: für Narrenfreiheit, Mut zum Experiment und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen.

Rasant zum Erfolg

Trotz ihres jungen Bestehens hat die Domaine bereits beachtliche Anerkennung erhalten. Nur wenige Jahre nach dem ersten Jahrgang wurden Schneiter und Thürig von GaultMillau als «Rookie des Jahres» ausgezeichnet, ein klares Zeichen dafür, dass ihre authentischen, eleganten und terroirgeprägten Weine in der Schweizer Weinszene angekommen sind.

Dass diese beiden «nachhaltigen Narren» nun für mehrere Wochen in der VILLA Schweizerhof zu Gast sind, macht den Frühling am See zu einem besonderen Genussereignis. Hier treffen kreative Spitzenküche und junge Schweizer Winzerkunst aufeinander: persönlich, nahbar und voller Leidenschaft.

Weitere Gastwinzer

Folgende Gastwinzer sind bis Ende Jahr zu Gast in der VILLA Schweizerhof und präsentieren ihre besten Tropfen.

Seit Mittwoch, 1. April 2026:

Gastwinzer Bonnet du Fou, Twann BE

Ab Mittwoch, 10. Juni 2026:

Gastwinzer Creation Wines, Südafrika

Ab Mittwoch, 16. September 2026

Gastwinzer Sitenrain, Meggen LU

Zimmergeschichten

Zimmer 185: Sir Winston Churchill Ehm. britischer Premierminister



Das Zimmer 185 erinnert an den ehemaligen britischen Premierminister.

Bild: gk

«Ich habe nichts anzubieten ausser Blut, Mühsal, Tränen und Schweiss!», kündigen Sie Ihren Landsleuten in Ihrer ersten Rede als britischer Premierminister am 13. Mai 1940 an, und führen sie kompromisslos durch den Zweiten Weltkrieg gegen Hitler-Deutschland. Aber das liegt noch weit in der Zukunft. Heute schreiben wir den 22. Juni 1893. Sie fühlen sich gut, sind neunzehn Jahre jung und haben soeben erfahren,



«Der Schweizerhof ist ein prachtvolles Hotel – Lifte, elektrisches Licht. Feuerwerke (jeden Samstag)».

Sie vor allem sein modernes Interieur. In einem Brief an Ihren Vater schreiben Sie einige Tage nach Ihrer Ankunft: «Der Schweizerhof ist ein prachtvolles Hotel – Lifte, elektrisches Licht. Feuerwerke (jeden Samstag) ...»

Und von Luzern schwärmen Sie: «Luzern ist ein reizender Platz. Es gibt ausgezeichnete Schwimmbäder, gutes Essen und eine grossartige Szenerie.» Hier erleben Sie einige der schönsten Wochen

Ihrer Jugend – frei, unbekümmert und neugierig auf das, was das Schicksal für Sie bereithält. Es wird ein Leben sein mit Höhen und Tiefen, Erfolgen und Niederlagen. Ein Leben, das Sie zum bedeutendsten britischen Staatsmann des 20. Jahrhunderts werden lässt. Ihre Lebensleistung: Sie haben den Sieg Hitlers verhindert. Später schreibt Ihr Biograf Peter de Mendelssohn: «Vielmehr vermag echte Grösse auch dem Weitblick, der Entschlossenheit und der unerschütterlichen Tatkraft innezuwohnen, mit denen einer sich der verderblichen Schöpfung in den Weg stellt und die Kräfte aufzurufen, zu versammeln und zu äusserster Leistung anzuspannen vermag, die dem Unheil die Strasse versperren.» Ein solch Grosser sind Sie, Sir Winston Churchill.

Ihrer Jugend – frei, unbekümmert und neugierig auf das, was das Schicksal für Sie bereithält. Es wird ein Leben sein mit Höhen und Tiefen, Erfolgen und Niederlagen. Ein Leben, das Sie zum bedeutendsten britischen Staatsmann des 20. Jahrhunderts werden lässt. Ihre Lebensleistung: Sie haben den Sieg Hitlers verhindert. Später schreibt Ihr Biograf Peter de Mendelssohn: «Vielmehr vermag echte Grösse auch dem Weitblick, der Entschlossenheit und der unerschütterlichen Tatkraft innezuwohnen, mit denen einer sich der verderblichen Schöpfung in den Weg stellt und die Kräfte aufzurufen, zu versammeln und zu äusserster Leistung anzuspannen vermag, die dem Unheil die Strasse versperren.» Ein solch Grosser sind Sie, Sir Winston Churchill.

Impressum

Herausgeber:
Hotel Schweizerhof Luzern,
Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern,
Telefon 041 410 0 410,
www.schweizerhof-luzern.ch,
besttimes@schweizerhof-luzern.ch

Gesamtverantwortung: Roman Omlin

Projektleitung: Hansjürg Michel
sales@schweizerhof-luzern.ch

Redaktionelle Mitarbeit: Manuel Huber (mhu),
Roman Omlin (ro), Hansjürg Michel (hm),
Yvonne Sersch (ys), Gabriel Kaspar (gk), Barbara
Krummenacher (bk), Sébastien Martre (sm),
Sarah Henderson (sh)

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie: Marc Gilgen (mg), Gabriel Kaspar (gk),
Sébastien Martre (sm), Luzern Tourismus,
Schweiz Tourismus, Roger Hügi (rh)

Druck: CH Media Print
Auflage: 30'000 Ex.
Erscheinung: zweimal jährlich
Konzept-Idee: Dany Bucher

Abonnement: schweizerhof-luzern.ch/besttimes

Die Urheberrechte für Inhalte und Gestaltung liegen vollumfänglich beim Hotel Schweizerhof Luzern.

Le Concierge vous propose

Sbrinz-Käselager im St. Karli-Quartier

Im Luzerner Stadtteil St. Karli öffnet sich eine faszinierende Welt, die nicht nur Käseliebhaber zum Staunen bringt: das Sbrinz Reifungslager. Verborgen unter den Kellern der Emmi Schweiz AG und teilweise unter dem Wasserspiegel der Reuss, reifen bis zu 60'000 Laibe des berühmten Sbrinz AOP – ein beeindruckender Anblick und ein echtes Stück Zentralschweizer Handwerkskunst.

Der Sbrinz AOP gehört zu den ältesten und charakterstärksten Käsesorten der Schweiz. Würzig, extrahart und mit seinem unverkennbaren Aroma wird er aus frischer Rohmilch, Lab und Salz in ausgewählten Tal- und Alpkäsereien hergestellt. Seit 2012 trägt er ein Gütesiegel für höchste Qualität und traditionelles Können.

Während einer Führung durch die Reifungskeller erhalten Besuchende spannende Einblicke in die Herkunft, die Produktion und die lange Geschich-



Inmitten von Luzern lagern bis zu 60'000 Laibe des berühmten Sbrinz AOP.

Bild: vgz

te dieses besonderen Käses. Zwischen den endlosen Reihen der goldenen Laibe erfahren sie, woher der Name Sbrinz stammt, wie der Käse seit Jahrhunderten

produziert und gepflegt wird und weshalb seine Reifezeit so entscheidend für den Geschmack ist.

Im Anschluss an die rund einstündi-



Concierge: Sébastien Martre & Sarah Henderson

ge Besichtigung erwartet die Gäste ein gemütlicher Apéro. Dabei darf der würzige Sbrinz AOP selbstverständlich auch degustiert werden. Ein Moment, der die Eindrücke der Besichtigung genussvoll abrundet.

Ein Besuch im Sbrinz Käselager ist ein einzigartiges Erlebnis für alle, die Zentralschweizer Tradition und Handwerk aus nächster Nähe entdecken möchten, sei es als Ausflug unter Freunden, als Familienerlebnis oder als genussreicher Programmpunkt für Gruppen.

Weitere Informationen:
www.sbrinz.ch

Lernende wachsen über sich hinaus

Bereits zum dritten Mal bot das Hotel Schweizerhof Luzern seinen Lernenden anfangs Jahr die Möglichkeit, während drei Wochen, das Gourmet-Restaurant VILLA Schweizerhof in Eigenregie zu führen. Für ehemalige Lernende gehört dieses Projekt zu den prägendsten Erfahrungen ihrer Ausbildung.

(ys) Von Küche über Service bis Marketing und Organisation: Das Projekt «VILLA Lerngenuss» bietet Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern die Möglichkeit, während jeweils drei Wochen im Jahr die VILLA Schweizerhof in Eigenregie zu führen. Dabei erstellen die Auszubildenden ein eigenes Gastronomiekonzept – von der Menükarte, über die Menüpräsentation am Gast bis zu Vermarktung des Restaurants haben die zukünftigen Gastro-Talente alles im Griff.

Auch in diesem Jahr durften die Lernende ihre erworbenen Gastro-Kenntnisse präsentieren. Über 600 begeisterte Restaurantgäste haben in der VILLA Lerngenuss japanische Sharing-Spezialitäten genossen. Es ist ein Projekt, in dem junge Talente Vertrauen erhalten, Ideen entwickeln und erleben, was es heisst, ein Restaurant erfolgreich als Team zu führen.

Wie eine Familie

Viele ehemalige Lernende beschreiben diese intensive Phase als eine der prägendsten Erfahrungen ihrer Ausbildung, weil sie Verantwortung tragen und als Team wachsen. «Alle waren stets motiviert und immer zu 100% dabei. Wir waren nicht nur ein Team, sondern eine Familie», erinnert sich der gelernte Koch Benjamin Grob. In seinem ersten Jahr in der VILLA Lerngenuss wirkte er als Chef de Partie in der warmen Küche mit und übernahm im Folgejahr als Sous-Chef noch mehr Verantwortung. Besonders geblieben ist ihm der Starttag: «Alles war ready, das Restaurant voller Gäste und je-



Erfolgreiche VILLA Lerngenuss: Über 600 begeisterte Restaurant-Gäste konnten die Lernenden anfangs Jahr im japanischen Pop-up-Restaurant kulinarisch verwöhnen. Bild: gk



«Ich bin an diesen Herausforderungen gewachsen.»

Eric Siegenthaler,
ehemaliger Lernender Hotel-Kommunikation

der Koch stellt seinen Gang vor.» Auf die anfängliche Nervosität folgte Routine, die ihn selbstbewusster machte, auch wenn es mal hektisch wurde. Benjamin Grob ist stolz auf die gemeinsame Leistung: «Es war beeindruckend zu erleben, was Lernende zusammen erreichen und auf die Beine stellen können.»

Besseres Verständnis

Als «unglaublich spannend und gleichzeitig herausfordernd» bezeichnet Eric Siegenthaler die Erfahrungen in der VILLA Lerngenuss. Als Hotel-Kommunikationsfachmann im Team Marketing & Sales entwickelte er Print- und Online-Massnah-

men, betreute die Social-Media-Kanäle und erlebte, wie aus Ideen schrittweise wirkungsvolle Kommunikationsmassnahmen werden. «Die Einblicke haben mir ein besseres Verständnis für die Abläufe und Herausforderungen im Berufsalltag vermittelt. Ich bin an diesen Herausforderungen gewachsen, da ich gelernt habe, selbstständiger zu arbeiten, kreativ zu denken und gemeinsam im Team Lösungen zu finden», erinnert sich Eric Siegenthaler. Auch der Zusammenhalt unter den Lernenden hat ihn geprägt. «Durch diese enge Zusammenarbeit habe ich gelernt, wie wichtig Kommunikation, Verantwortungsbewusstsein und gegenseitige Unterstützung für den Erfolg eines Projekts sind.»

Wertvolle Learnings

Bei den anderen Lernenden tönt es ähnlich. Auch sie sprechen von einer wertvollen Erfahrung und einer spannenden Zeit, aus der sie viele Learnings für ihren weiteren beruflichen Weg mitnehmen. Die VILLA Lerngenuss ist ein Erfolg und zeigt, zu was Lernende fähig sind, wenn ihnen Vertrauen geschenkt wird. Auch 2027 (13. bis 31. Januar) werden die Lernenden das Restaurant führen und über sich hinauswachsen.

Unsere Lernenden – unsere Zukunft: Leya Gisler im Fokus

Im Hotel Schweizerhof Luzern finden Jugendliche gastronomisch- vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Derzeit werden 24 Lernende in den Bereichen Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ (HOKO), Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ausgebildet. Eine dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen heute vor.

Name: Leya Gisler

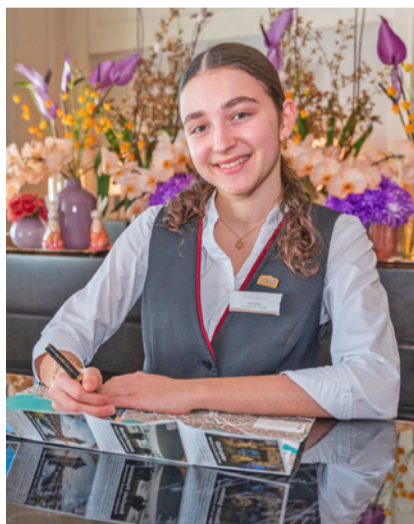
Wohnort: Dagmersellen

Jahrgang: 2008

Im Festivalhotel seit: Sommer 2024

Ausbildung: Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ

Hobby: Geräteturnen & Sprungsektion



Leya Gisler, Lernende Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ Bild: gk

Warum haben Sie sich für eine Ausbildung im Hotel Schweizerhof Luzern entschieden?

Als ich von diesem Beruf erfahren habe, war für mich schnell klar, dass ich meine Lehre in einem Hotel absolvieren möchte, in dem Leben herrscht. Ein Ort, an dem täglich unterschiedliche Menschen und Kulturen aufeinandertreffen – und an dem ich Erfahrungen sammeln kann, die mich sowohl persönlich als auch beruflich nachhaltig prägen.

Welche Ziele verfolgen Sie mit dieser Ausbildung?

Der Beruf Hotel-Kommunikationsfach-

frau fasziniert mich, weil er Türen öffnet – bis hinaus in die Welt. Nach meiner Ausbildung möchte ich die Berufsmatura absolvieren.

Wie erleben Sie die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Ich fühle mich in allen Abteilungen sehr willkommen und respektiert. Die Berufsbildner sind sehr herzlich und stehen immer hinter mir.

Sind Sie interessiert an einer Schnupperlehre im Hotel Schweizerhof Luzern? Dann bewerben Sie sich unter: www.schweizerhof-luzern.ch/karriere

Salon-11-Terrasse wird zur Festival-Lounge

Warme Sommerabende und Musik vom KKL bis zum Pavillon: Das Luzerner Sommerfestival LUZERN LIVE geht vom 16. bis 25. Juli in die nächste Runde. Das Festivalhotel Schweizerhof Luzern hat sich dabei zum zentralen Dreh- und Angelpunkt des Musikfestivals entwickelt. Während vor dem Hotel täglich Live-Bands und DJs spielen, sind im historischen Zeugheersaal namhafte Acts zu Gast auf der Festivalbühne.

Bisher hat sich das Festival im «Schweizerhof» auf das Erdgeschoss beschränkt, neuerdings nehmen die Verantwortlichen auch die grosse Terrasse im ersten Stock ins Visier. Aus dem Balkon des Salon 11 wird die neue «Lake View Panorama Lounge». Die Terrasse kann ab diesem Jahr jeweils täglich von Gruppen gemietet werden. Mit Ausblick auf den See und das Festivalgeschehen, geniessen die Gäste eine kulinarische Begleitung mit Getränken à discrétion. Das Angebot richtet sich an Firmen, Familien oder Freundesgruppen von 10 bis 18 Personen und kann ab sofort über folgende Website gebucht werden: schweizerhof-luzern.ch/panorama-lounge



Rezept von unseren Lernenden

Matcha-Cheesecake

Hausgemachter Cheesecake von der VILLA Lerngenuss

Vorbereitungszeit: 40min

Zubereitungszeit: 45min

Allergene: Gluten

Zutaten für: 3-4 Personen

Cheesecake-Boden

70g Petit Beurre
32g Butter
6g Zucker

Masse

300g Philadelphia Frischkäse
95g Zucker
12g Maizena
4g Matcha-Pulver
85g Sauerrahm
1 Ei
1 Eigelb

Salz Caramel

250 Zucker
10g Fleur de Sel
50g Butter
20g Rahm

1. Den Boden einer Springform mit einem Durchmesser von 10 cm und einer Höhe von ca. 6 cm, ohne Backpapier vorbereiten.

2. Petit Beurre im Cutter fein mahlen. Mit Butter und Zucker mischen. Die Masse auf der Springformboden verteilen und mit dem Löffelrücken gut andrücken.

3. Für die Masse: Philadelphia, Zucker, Matcha-Pulver, Sauerrahm, Ei und Eigelb verrühren. Zum Schluss das Maizena begeben.

4. Die Masse in die Form geben, bis sie zu drei Vierteln gefüllt ist, und für 45 Minuten bei 145 Grad in der Ofenmitte backen.

Salz Caramel

Zucker auf tiefer Stufe erwärmen, bis es karamellisiert, Butter Würfel und Rahm begeben (Tipp: Rahm vorher erwärmen, dann geht es schneller.) Salz begeben und erkalten lassen.

Cheesecake erkalten lassen und mit einem scharfen Messerchen sorgfältig am Rand der Form lösen. Mit Matcha bestäuben und Salz Caramel bestreuen – fertig.



Anzeige

SCHLAFBERATUNG
360°

Möchten Sie richtig gut schlafen?

Unsere BICO Schlafexperten analysieren Ihren Schlaf ganzheitlich 360°: Bewegung, Ernährung, Routinen, Mentale Balance.

Erleben Sie individuelle Schlafberatung in unseren Showrooms in Zürich, Bern, Schänis und Luzern.

Termin buchen:
Per QR Code oder auf bico.ch/schlafberatung

bico
SWISS SINCE 1861



Genuss-Kosmos



Genussmagazin im
Gratis-Abo

Erscheint 2 x im Jahr
Frühling & Herbst



Digital mit noch mehr Infos!

10-fache Bonus-Punkte
für erfolgreiche
Empfehlungen

Geschenkgutscheine:
Schweizweit in über
600 Restaurants akzeptiert!



Restaurant-Suchmaschine

- Gutscheine-Shop
- Restaurant-Tipps
- Foodblogs & Rezepte

Gutscheine immer
mit Rabatt bestellen!

finetodine.ch



Hier online
Gutscheine bestellen

FÜR MENSCHEN MIT GESCHMACK. AUCH BEI WASSER.

ERFRISCHEND EHRlich. AUS DEM HERZEN DER SCHWEIZ.



«Nicht verzagen, André fragen»

Nach 21 Jahren im Hotel Schweizerhof Luzern geht André Bienz als Leiter Technischer Dienst Ende August in Pension. Ein Gespräch über Treue, Hochwasser, Fasnacht und Sonnenaufgänge.

(mhu) Das halbe Berufsleben verbrachte André Bienz im Hotel Schweizerhof Luzern. Damit ist er in bester Gesellschaft: Das Festivalhotel kann auf viele treue Mitarbeitende zählen. André Bienz erlebte während seiner Zeit im Schweizerhof viel. Sehr viel. Denn dieser lebendige Ort schreibt täglich neue Geschichten, die das Herz bewegen, und sorgt zuweilen für ganz spezielle Situationen.

André Bienz, welches Erlebnis aus Ihrer Zeit im Hotel Schweizerhof Luzern erzählen Sie am liebsten weiter?

Ich habe mir fast gedacht, dass diese Frage kommt (lacht). In all den Jahren erlebte ich natürlich viel. Es gab viele schöne Momente und Begegnungen, aber auch Momente, die aussergewöhnlich waren. Ich erinnere mich beispielsweise noch gut an die Hochwasser in den Jahren 2005 und 2021. Das waren spezielle Erlebnisse. Während Tagen musste jemand vom Team Unterhalt rund um die Uhr im Hotel sein. Wir schliefen im Hotel, patrouillierten auch nachts um 3 Uhr im Keller und überprüften, ob die Wasserpumpen liefen. Denn wenn der Seespiegel steigt, drückt das Grundwasser in den Keller. Würden die Pumpen aussteigen, hätten wir ein Problem.

War das die intensivste Zeit für Sie?

Nein, die Umbauten haben mich mehr gefordert. Insbesondere die Zeit, bevor alle Badezimmer saniert wurden. Zur Probe wurden vorab zwei Badezimmer erneuert. Dafür musste ich sehr viel Koordinationsarbeit übernehmen, da in dieser Phase noch kein Bauführer vor Ort war. Mein Telefon klingelte pausenlos.

Was gehört zu Ihren Aufgaben?

Die ganze Infrastruktur des Hotels. Das betrifft grosse Projekte wie die Umbauten, aber auch die alltäglichen Reparaturarbeiten oder die jährliche Kontrolle der Zimmer hinsichtlich Technik und Zustand der Zimmer. Viele Arbeiten decken wir selbst ab.

Das heisst?

Ich koordiniere alles und übernehme als gelernter Schreiner die Holzarbeiten und vieles mehr. Zu den Festangestellten gehören auch ein Elektriker, ein Sanitär und ein Maler. Tagtäglich kommen Reparaturscheine rein. Bei unserer Grossküche fallen beispielsweise häufig Reparaturen an. Auch die jährliche Grundreinigung der Hotelzimmer ist aufwendig. Dabei werden die Zimmer rundum aufgefrischt. Ich bin letztlich in alle Projekte eingebunden, welche die Infrastruktur betreffen – von Badezimmer bis zu digitalen Lösungen.

Die Festivals und Anlässe wie LUZERN LIVE, SwissCityMarathon oder The Retro Festival werden Sie und Ihr Team auch betreffen.

Ja, sehr stark sogar. Als Festivalhotel ist bei uns immer etwas los. Wir bauen beispielsweise bei vielen Anlässen die audiovisuelle Technik auf – Lautsprecher, Beamer und so weiter. Auch die Fasnachtsaktivitäten im Haus habe ich immer vorbereitet, aber nur vorbereitet.

An der Fasnacht haben Sie nie gearbeitet?

Nein, nie. Das war nicht verhandelbar (lacht). Ich bin Fasnächtler. Daher sagte ich bereits vor dem Stellenantritt, dass ich nie



André Bienz bei seiner Lieblings-Tätigkeit: Wechsel der Schweizer-Fahne auf dem Dach des Hotel Schweizerhof Luzern.

Bild: Gabriel Kaspar

an der Fasnacht arbeiten werde. Das wurde verstanden und akzeptiert, was ich sehr schätze. Dass man auf solche individuellen Bedürfnisse Rücksicht nimmt, spricht ebenfalls für das Haus und die Besitzerfamilie.

Was führte Sie 2005 in den Schweizerhof?

Das war auch speziell. Nach meiner Tätigkeit als Schreiner wechselte ich zu SwissSteel nach Emmen. Da war ich 12 Jahre lang für die Werksinfrastruktur zuständig. Danach sorgte ich für den Unterhalt eines Rechenzentrums der Swisscom. Als der Standort geschlossen wurde, erfuhr ich über meinen Sohn, der im Schweizerhof einen Ferienjob hatte, von einer Stelle hier im Hotel. Ich wollte immer einen Job dieser Art, bewarb mich und startete hier als Schreiner und stellvertretender Leiter Unterhalt. Sympathisch war auch, dass ich kurz zuvor Patrick Hauser von der Besitzerfamilie am Blue Balls Festival kennenlernte und er spontan Duzis machte.

Weshalb blieben Sie dem Hotel 21 Jahre lang treu?

Ich fand es super hier und konnte immer voll hinter dem Hotel und seiner Philosophie stehen. Wir sind ein tolles Team – vielleicht das beste seit Jahren – mit vielen unterschiedlichen, engagierten Menschen. Es herrscht ein sehr gutes Miteinander. So macht arbeiten Spass. Ich bin auch treu geblieben, weil mir die sehr vielseitige Arbeit gefallen hat, für die ich übrigens alles im Kopf habe.

Tatsächlich?

Ja. Gewisse Menschen müssen alles aufschreiben, ich habe alles im Kopf und fast nie etwas aufgeschrieben. Das habe ich mir so antrainiert, weil ich ein schlechter Schreiberling bin.

Was nehmen Sie aus Ihrer Zeit hier mit?

Viele schöne Erinnerungen, beispielsweise an die Feste mit allen hier im Haus, auch mit der Besitzerfamilie und der Geschäftsleitung. Gerade bei solchen Anlässen, beim Zusammensitzen, spürt man das familiäre Verhältnis im Hotel. Das gibt es selten.

Was werden Sie vermissen?

Die Aussicht von meiner Werkstatt mit Büro im obersten Stock des Hotels. Ich machte sicher gegen 1'000 Fotos von der

Aussicht. Meist war ich eine halbe Stunde vor Arbeitsbeginn da und genoss mit einer Tasse Kaffee die Sonnenaufgänge und natürlich die Schweizerhof-Familie, also das gesamte Team. Die Fotos habe ich regelmässig gepostet, und wenn ich mal einige Tage nichts veröffentliche, sagen die Kollegen: Schick doch wieder mal ein Bild der tollen Aussicht im Schweizerhof.

Was geben Sie ihrem Nachfolger mit auf den Weg?

Lass dich nicht unterkriegen. Damit meine ich: Es gibt Zeiten, da läuft sehr viel parallel und manchmal ist schnelles Handeln erforderlich. Mein Nachfolger muss aber nicht das Gefühl haben, alles selbst

machen zu müssen. Er ist Teil eines starken Teams. Das versuche ich ihm zu vermitteln, damit er die Aufgabe viele Jahre und mit Freude ausüben kann.

Worauf freuen Sie sich im neuen Lebensabschnitt?

Dass das Müssen wegfällt. Obwohl: ich arbeite gerne. Daher werde ich im Schweizerhof weiterhin 20 bis 40 Prozent arbeiten, gewisse Projekte übernehmen und unterstützend zur Seite stehen. Also heisst es auch weiterhin: Nicht verzagen, André fragen. Ich bin ein kreativer Problemlöser und folge dem Motto «Das Leben ist ein Geben und Nehmen». Damit bin ich immer gut gefahren.

Premiere und Dernière des Retro-Biers im Festivalhotel



Zum letzten Mal ausgeschrieben anlässlich des The Retro Festival: Das Eichhof Retro-Bier. Bild: gk

(gk) Umberto Tozzi, Starship feat. Mickey Thomas und The Hooters im historischen Zeugheersaal – das The Retro Festival 2017 bleibt vielen Gästen unvergessen. Neben legendären Hits sorgte damals auch eine besondere Premiere für Aufsehen: Die Luzerner Brauerei Eichhof präsentierte erstmals ihr Retro-Bier, das fortan zum festen Bestandteil des Festivals gehörte. Das fruchtige, goldgelbe Bier entwickelte sich rasch zum stimmungsvollen Begleiter für musikalische Zeitreisen durch die 70er-, 80er- und 90er-Jahre.

Als Hommage an vergangene Zeiten setzte Eichhof auf ein obergäriges Rezept mit einer reaktivierten Hefe aus den 1970er-Jahren, die dem Bier seinen charakteristischen fruchtig-feinherben Geschmack

verlieh. So wurde jeder Schluck selbst zu einer kleinen Reise in die Vergangenheit.

Zehn Jahre später schliesst sich nun der Kreis: Am The Retro Festival 2026 wurde das Eichhof Retro zum letzten Mal ausgeschrieben. Die Produktion ist inzwischen eingestellt. Damit verschwindet nicht nur eine besondere Bierspezialität vom Markt, sondern auch ein liebevoll gestaltetes Stück Festivalgeschichte.

Seit 2012 holt das vom Hotel Schweizerhof Luzern initiierte Festival internationale Musikikonen vergangener Jahrzehnte in die Leuchtenstadt und lässt Nostalgie auf höchstem Niveau aufleben. Das Retro-Bier war dabei weit mehr als nur ein Getränk: Es war ein authentisches Detail dieser Zeitreise – ein Schluck Vergangenheit im Glas.

Hallo Nachbar

Bundesgericht am Luzerner Schweizerhofquai



Bundesgericht beim Luzernerhof. Bild: zvg.

(bk) Wer vom Hotel Schweizerhof Luzern nur wenige Schritte dem Quai entlanggeht, steht bereits vor einem der bedeutendsten Orte der Schweizer Justiz: dem Bundesgericht. Neben dem Hauptsitz in Lausanne ist Luzern der zweite Standort des obersten Gerichts der Schweiz und beherbergt zwei öffentlich-rechtliche Abteilungen. Seit 2002 sind sie im ehemaligen Verwaltungsgebäude der Gotthardbahn direkt am Vierwaldstättersee untergebracht.

Das Bundesgericht stellt sicher, dass das Bundesrecht im ganzen Land einheitlich angewendet wird. Bürgerinnen und Bürger können Beschwerden in Zivil-, Straf- und Verwaltungsrechtsfragen einreichen, etwa wegen einer möglichen Verletzung von Bundesgesetzen oder Grundrechten. Pro Jahr werden fast 8'000 Fälle behandelt. Der Standort in Luzern beherbergt die 3. und 4. öffentlich-rechtliche Abteilung und ist primär für Sozialversicherungsrecht zuständig.

Die Wurzeln des Bundesgerichts reichen bis ins Jahr 1848 zurück, als im entstehenden Bundesstaat erstmals ein oberstes Gericht geschaffen wurde. Mit der Verfassung von 1874 wurde es zu einem ständigen Gericht, seither haben sich Aufgaben und Strukturen weiterentwickelt. Heute arbeiten an den Standorten Lausanne und Luzern 40 Bundesrichterinnen und Bundesrichter sowie über 370 Mitarbeitende in unterschiedlichen Funktionen.

Besuche sind im Rahmen geplanter Führungen oder öffentlicher Beratungen möglich. Informationen dazu sowie zur Erreichbarkeit des Standorts finden sich auf der Website des Bundesgerichts.

Das Hotel Schweizerhof Luzern freut sich über die besondere Nachbarschaft, denn direkt hier am Quai wirkt eine Institution von nationaler Bedeutung.

Anzeige

Empathy & Excellence
HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

Wo in Luzern Fussball-WM spielt.

11. Juni bis 19. Juli

Public Viewing im Hotel Schweizerhof Luzern
schweizerhof-luzern.ch/wm

US-amerikanische Gäste in Luzern: Eine Liebesgeschichte wird weitergeschrieben

Vor über 160 Jahren entdeckten amerikanische Reisende Luzern für sich. Sie waren fasziniert von der dramatischen Bergkulisse, der klaren Luft und der jungen Schweizer Hotellerie. In der letzten Ausgabe der Best Times erzählten wir von dieser Pionierzeit. In dieser Ausgabe beleuchten wir die Gegenwart: Was führt US-amerikanische Gäste heute nach Luzern? Und was macht ihre Liebe zur Leuchtenstadt aus?

(gk) Die aktuellen Zahlen des Bundesamts für Statistik zeigen: 2025 wurden in der Stadt Luzern fast 1.5 Mio. Hotelübernachtungen gezählt (+5,1 %). Mit 27 Prozent Marktanteil stellen Gäste aus den USA die grösste Gruppe, noch vor der Schweiz (25 %) und Deutschland (5 %). Allein die US-Gäste generierten fast 400'000 Logiernächte. Gleichzeitig sind sie wirtschaftlich besonders relevant: Gäste aus Fernmärkten geben täglich rund 100 Franken mehr aus als europäische Besuchende.

Gäste wissen, was sie wollen

Trotz ihrer Bedeutung fallen amerikanische Gäste nicht gross auf. «Viele Einheimische bemerken sie kaum», bestätigt Jack Driehorst, VIKING-Host im Hotel Schweizerhof Luzern. Man erkennt sie meist erst in kleinen Gruppen mit ihren Reiseleitern in roten Jacken.

VIKING gehört zu den weltweit führenden Anbietern von Fluss- und Hochseekreuzfahrten mit Fokus auf kulturell geprägte Reiseerlebnisse. Die meisten US-Gäste reisen organisiert an – etwa mit



Jack Driehorst auf der Stadtführung mit einer US-amerikanischen Reisegruppe. Bild: Gabriel Kaspar

Flusskreuzfahrten, die in Basel starten oder enden. Von dort geht es für zwei bis drei Nächte nach Luzern.

Einige Gäste haben vor ihrer Anreise bereits konkrete Vorstellungen von ihrem Aufenthalt in Luzern und erste Ausflüge ge-

vermitteln, die noch spontan und unverplant sind», sagt Driehorst.

Was sie suchen, ist typisch Schweiz: «Unsere Gäste interessieren sich mehrheitlich für Kultur und Landschaft. Beliebte Ausflüge auf den Pilatus oder

die Rigi, Museumsbesuche oder Spaziergänge am See. Auch Ausflüge nach Lauterbrunnen oder Grindelwald stehen auf der Bucket-List der Gäste.»

«Einen typischen Tagesablauf gibt es kaum, was sie aber alle gemeinsam haben: sie lieben den Start in den Tag mit dem reichhaltigen Frühstück im Hotel Schweizerhof Luzern», so Driehorst.

Interesse für lokale Kultur

Die amerikanischen Gäste interessieren sich sehr für lokale Kultur und die Lebensweise der einheimischen Bevölkerung. «Sie wollen wissen, wie man hier lebt», erzählt Driehorst. «Und fast jede Führung endet mit der Frage: Wie kann ich hierherziehen?». Luzern erscheint vielen als Sehnsuchtsort, geprägt durch Erzählungen und soziale Medien. «Viele sehen die Stadt als fast mystischen Ort, den man unbedingt erleben muss.» Jack Driehorst selbst versteht seine Rolle als Brücke, als «eine Mischung aus Concierge, Gastgeber und lokalem Experten.» Vertrauen und persönliche Begegnung seien zentral. «Es ist fast wie eine Liebesgeschichte», sagt er. «Viele Gäste erzählen, dass schon ihre Eltern oder Grosseltern hier waren.»

So bleibt Luzern, was es immer war: ein Ort der Sehnsucht. Und ist oft jener Zwischenstopp, der länger im Herzen bleibt als geplant.



Die Karte zeigt die Zwischenstationen auf der Reise nach Luzern.

«Fast jede Führung endet mit der Frage: Wie kann ich hierherziehen?»

Jack Driehorst, VIKING-Host im Festivalhotel

bucht, während andere wiederum sich vom lokalen VIKING-Host individuelle Tipps geben lassen und sich geführten Touren anschliessen. Eine wunderbare Möglichkeit, Luzern wirklich kennenzulernen.

«Besonders schön ist es, denjenigen Gästen das perfekte Luzern-Erlebnis zu

Kurz & bündig



Schweizerhof-Bar in neuem Gewand

Das Festivalhotel investiert weiter in die Zukunft. Nach zuletzt grösseren Umbau-Projekten (Brasserie VICO sowie 101 neue Badezimmer) wurde nun die Schweizerhof Bar neu eingerichtet. Seit Ende Februar begrüsst Chef de Bar Carlos da Silva mit seinem Team die Gäste inmitten neuen Mobiliars und einer neuen Beleuchtung. Auffällig: auf den Tischen sind Bildzeugnisse von Konzerten aus dem hauseigenen Zeugheersaal festgehalten.



Frühlingsgefühle auf der Terrasse

Pünktlich zu Ostern wurden die Bauarbeiten auf der Terrasse beendet. Unter Einbezug der Denkmalpflege wurde dabei die breite Terrassentreppe verkleinert. Gäste in der Frontreihe sind damit in Zukunft besser geschützt. Weiter wurden die Bodenplatten ausnivelliert, grosse Sonnenschirme edel versenkt und der Ausseneingang zum VICO hervorgehoben.

BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

11. Juni bis 19. Juli 2026

Fussball WM

Im Sommer 2026 findet die Fussball-Weltmeisterschaft statt. Erleben Sie die Spannung live am Indoor Public Viewing und verfolgen Sie die Gruppenspiele der Schweizer Nationalmannschaft im historischen Zeugheersaal. Auch im Bringolfsaal werden die WM-Spiele übertragen und können mit kulinarischer Begleitung genossen werden. Ab zehn Personen ist das VIP-Package buchbar.
www.schweizerhof-luzern.ch/wm

15. bis 25. Juli 2026

LUZERN LIVE

Sommerfestival und beste Musik am Luzerner Seebecken: Das Sommerfestival «LUZERN LIVE» geht in die dritte Runde. Das Festivalhotel dient als Treffpunkt und Austragungsort der erfolgreichen Veranstaltung und lockt Musikfans aller Genres an den Vierwaldstättersee, vor das Hotel und in den Zeugheersaal.
www.luzern-live.ch

13. August bis 13. September 2026

Lucerne Festival – Sommer-Festival

Unter dem Motto «Open End» rückt das Lucerne Festival Meisterwerke in den Fokus, die unvollendet blieben, bewusst ins Offene zielen oder von anderen fortgeschrieben wurden. Fünf Wochen Weltklasse – mit den internationalen Top-Orchestern, den gefeierten Klassik-Stars und herausragenden Newcomern.
www.lucernefestival.ch

21. & 22. August 2026

White Night

Vor dem Luzerner Festivalhotel erwartet Sie eine festlich gedeckte Tafel, eingehüllt in die strahlend weisse Eleganz. Tauchen Sie ein in ein unvergessliches Ambiente und kleiden Sie sich ganz in Weiss, um diesen Abend stilvoll zu geniessen.
www.schweizerhof-luzern.ch/whitenight

19. bis 27. September 2026

World Band Festival Luzern

Das World Band Festival Luzern ist das grösste Musikfestival für bläserisches Musizieren in der Schweiz: Jeweils Ende September treffen sich rund 1'000 Musikerinnen und Musiker aus aller Welt im KKL Luzern, um während neun Festivaltagen Blasmusik in all ihren Facetten zu präsentieren.
www.worldbandfestival.ch

9. bis 10. Oktober 2026

Voxpop Festival

Bereits zum vierten Mal findet im Oktober das Zentralschweizer A-capella-Festival «Voxpop» im Hotel Schweizerhof Luzern statt. Ein wahrer Leckerbissen für A-capella-Fans! An zwei Abenden werden zahlreiche Stimmkünstler die Festivalbesucher im historischen Zeugheersaal begeistern. Als Headliner konnte die Kult-Band «The Swingles» gewonnen werden.
www.voxpop.ch

Alle aktuellen Veranstaltungen im Luzerner Festivalhotel finden Sie online unter www.schweizerhof-luzern.ch/events



BEST TIMES Wettbewerb

Antworten suchen und Übernachtung gewinnen

Kennen Sie die drei Antworten zu den folgenden Fragen? Suchen Sie die Lösung in dieser Zeitung und gewinnen Sie mit etwas Glück eine Übernachtung im Hotel Schweizerhof Luzern.



So nehmen Sie teil

Scannen Sie den QR-Code und geben Sie Ihre Antworten ein oder besuchen Sie folgende Website:
schweizerhof-luzern.ch/besttimes

Unter allen korrekten Einsendungen wird ein glücklicher Gewinner ausgelost. Es lockt eine Nacht im Deluxe Doppelzimmer mit Seesicht für zwei Personen, inklusive Frühstück.



Frage 1

Woher stammt das Fass, in dem der neue Schweizerhof-Whisky heranreift?

Frage 2

In welchem Luzerner Quartier befindet sich das Sbrinz-Reifungslager?

Frage 3

Welches Pulver gibt dem Best-Times-Cheesecake seine grüne Farbe?

Cartoon – presented by

