Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL ★★★★★ LUZERN SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 19

Luzern, Herbst/Winter 2026/2027

Lernende führen VILLA Schweizerhof

Das Erfolgskonzept «VILLA Lerngenuss» geht in die nächste Runde: Vom 13. bis 31. Januar 2027 übernehmen die Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern bereits zum vierten Mal die VILLA Schweizerhof. Unter dem Motto «ARCOIRIS» (span. Regenbogen) erwartet die Gäste eine kulinarische Reise durch mediterrane Aromen. Das 6-Gang-Menu nimmt die Farben des Regenbogens auf: Jeder Gang präsentiert sich in einer durchgezogenen Farbe. Während drei Wochen verantworten die Nachwuchstalente Küche, Service, Reinigung und Marketing – und sammeln dabei wertvolle Erfahrungen in der Praxis.

www.villa-lerngenuss.ch

Vom Grand Hotel zum Festivalhotel



Fasnachtstreffpunkt, Marathonhotel, Bühne für Konzerte: Wie aus dem traditionsreichen Fünf-Sterne-Hotel ein Ort wurde, an dem Luzern zusammenkommt. Inhaber Mike und Patrick Hauser erzählen vom wegweisenden Entscheid Ende der 1990er-Jahre, sich der Stadt und ihrer Bevölkerung zu öffnen. *Seite 7*

Good Vibes dank Vater und Sohn



Toby Jonas spielt seit 10 Jahren Klavier in der Schweizerhof Bar, sein Sohn Robie sogar seit 15 Jahren. Im Gespräch mit der «Best Times» erzählen Vater und Sohn, wie sie zu Hotelpianisten wurden, weshalb keine Spotify-Playlist Live-Musik ersetzen kann und was das Hotel Schweizerhof Luzern für sie so besonders macht. *Seite 10*

The Retro Festival: 15-jährige Luzerner Erfolgsgeschichte

Was 2012 als mutige Vision begann, ist heute aus dem Schweizer Konzertkalender nicht mehr wegzudenken: Das «The Retro Festival» feiert im März 2027 sein 15-jähriges Bestehen. Das Line-Up ist nun bekannt.

(gk) Während drei Tagen verwandelt sich das Hotel Schweizerhof Luzern im kommenden März erneut in den Treffpunkt für Fans legendärer Pop-, Rock-, Soul- und Funkmusik. Die 15-Jahr-Jubiläumsausgabe bietet ein hochkarätiges Programm: Mit Taylor Dayne, der 90s Night mit Milli Vanilli, Lou Bega und Alcazar sowie den Funk-Legenden von Kool & the Gang.

In den vergangenen 15 Jahren standen im historischen Zeugheersaal unzählige Weltstars auf der Bühne – von Rick Astley, Bonnie Tyler und Chris de Burgh bis zu The Jacksons und Shaggy. Seit 2017 begeistert das Festival zudem mit spektakulären Symphonic-Konzerten im KKL Luzern gemeinsam mit dem City Light Symphony Orchestra und Weltstars wie Foreigner, Ronan Keating, Anastacia und Chaka Khan.

Erfahren Sie im grossen Jubiläumsbericht, wie das Festival entstanden ist, weshalb das Hotel Schweizerhof Luzern mit seinem eigenen Musikfestival schweizweit eine einzigartige Erfolgsgeschichte geschrieben hat und welche unvergesslichen Momente das Publikum in den vergangenen 15 Jahren erleben durfte.

Lesen Sie mehr auf Seite 2

Vom Seilbahnprojekt CityLink profitieren alle



Carparkplätze wie der Schwanenplatz könnten sich schon bald als begrünte Begegnungsoasen für die Bevölkerung präsentieren. Bild: KI, citylink-luzern.ch

Bereits in wenigen Jahren könnte sich Luzern dank des Projekts CityLink anders präsentieren: mit weniger Cars, weniger Verkehr und neuen Freiräumen. Davon würde in erster Linie die Luzerner Bevölkerung profitieren. Auch die Tourismusbranche sieht im Projekt eine grosse Chance. *Seite 9*

Editorial

Den Mutigen gehört Luzern

Liebe Leserin, lieber Leser



Mut klingt im Rückblick oft einfacher, als er sich im Moment anfühlt. Wenn eine Idee funktioniert, war sie plötzlich visionär. Vorher war sie vielleicht einfach nur riskant.

In Luzern erleben wir gerade wieder eine solche Diskussion. Mit CityLink liegt nach Jahren der Debatten um Reisebusse ein privat finanziertes Projekt auf dem Tisch. Für die Befürworter liegt darin seine Stärke: weniger Cars im Zentrum, neue Verbindungen innerhalb der Stadt und gleichzeitig die Chance, Orte wie den Schwanen- und Löwenplatz aufzuwerten.

Luzern hat schon früher bewiesen, dass grosse Ideen Mut brauchen. Das KKL Luzern ist heute weit über Luzern hinaus ein Aushängeschild. Auch diese Geschichte begann mit einer grossen Vision, Diskussionen und Menschen, die daran glaubten.

Vielleicht braucht es deshalb den Mut, eine grosse Idee überhaupt zuzulassen. Nicht jede muss am Ende genauso gebaut werden. Kritik gehört dazu. Schwieriger wird es, wenn man nur nach Risiken sucht oder im eigenen politischen Tunnel steckenbleibt und schon weiss, was man von einer Idee hält, bevor man sie wirklich geprüft hat.

An Mut dachte ich auch, als wir auf 15 Jahre The Retro Festival zurückblickten. 2012 wusste niemand, ob ein Hotel als Konzertveranstalter funktionieren würde. Booking, Sponsoring, Ticketing, finanzielles Risiko – alles selbst organisiert. Heute klingt das fast selbstverständlich. Damals nicht.

Und natürlich ist nicht jede mutige Idee automatisch eine gute. Aber Entwicklung entsteht selten durch Abwarten. Sie entsteht dort, wo jemand eine Idee auf den Tisch legt, Verantwortung übernimmt und bereit ist, dafür auch Gegenwind auszuhalten.

Vielleicht gehört den Mutigen nicht die Welt. Aber hoffentlich (wieder) ein Stück Zukunft von Luzern.

Roman Omlin, Direktor



Ein Bettlaken auf Reisen
Nach jedem Gästeaufenthalt beginnt die Reise eines Bettlakens: ein Blick in die Wäscherei Schwob in Härkingen. *Seite 3*



In Touch with … Sebastian Mattern
Vom Schiffskoch auf Kreuzfahrtschiffen zum Küchenchef am Vierwaldstättersee: Sebastian Mattern im Gespräch. *Seite 5*



Mit einem Lächeln durch den Hotelalltag
Mit 17 Jahren im zweiten Lehrjahr: Samar Siraj über Gästekontakt, Abwechslung und ihre Ziele in der Hotellerie. *Seite 9*



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

Anzeige



Best Times

Empathy & Excellence
HOTEL LUZERN SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 19, Herbst/Winter 2026/2027

15 Jahre The Retro Festival Luzern – eine Erfolgsgeschichte mit Weltstars

Internationale Weltstars, unvergessliche Konzertmomente und eine Vision, die zur Tradition wurde: Das «The Retro Festival» feiert 2027 sein 15-jähriges Bestehen. Anlass genug, auf eine aussergewöhnliche Erfolgsgeschichte zurückzublicken und gleichzeitig einen Blick auf die hochkarätige Jubiläumsausgabe zu werfen.







Internationale Weltstars wie The Jacksons, Bonnie Tyler oder Shaggy standen in den letzten 15 Jahren schon auf der Festivalbühne. Bilder: Marc Gilgen

(gk) Wenn sich vom 11. bis 13. März 2027 die Türen des Hotel Schweizerhof Luzern zum 15. The Retro Festival öffnen, feiert eines der erfolgreichsten Musikfestivals der Zentralschweiz ein besonderes Jubiläum. Was 2012 mit einer mutigen Idee begann, hat sich längst zu einer festen Grösse im Schweizer Konzertkalender entwickelt. Internationale Weltstars, unvergessliche Konzertabende und ein einzigartiges Ambiente machen das Festival seit eineinhalb Jahrzehnten zu einem Publikumsmagneten.

Weiterentwicklung der Mitarbeiterkompetenzen

Die Erfolgsgeschichte basiert auf der Entscheidung der Inhaberfamilie Hauser, den «Schweizerhof» nach der knapp zweijährigen Umbauzeit 1998/1999 für die breite Luzerner Bevölkerung zu öffnen. Gestartet wurde mit einzelnen Tanznachmittagen, später folgte das selbstveranstaltete Salsafestival. «Das Team des Hotel Schweizerhof Luzern unterstützt fast täglich Veranstalter als Location-Partner bei Anlässen jeder Art. Mit dem Salsafestival wollten wir damals nicht nur Austragungsort sein, sondern für einmal auch in die Rolle des Veranstalters schlüpfen, um einen bewussten Seitenwechsel zu vollziehen und sich im Team weitere Kompetenzen und mehr Verständnis für die Gastseite anzueignen», so Hoteldirektor Roman Omlin. Das Salsafestival wurde von 2006 bis 2011 sechsmal am Auffahrtswochenende ausgetragen.

Infolge Abebbens des Salsa-Booms und entsprechenden wirtschaftlichen Herausforderungen in der Festivalrechnung, beschloss das Haus unter der damaligen Leitung von Direktor Clemens Hunziker, ab 2012 etwas für die Zielgruppe der abenteuerlustigen 40- bis 60-jährigen Gäste zu organisieren. «Schon in der ersten Sitzung war die Idee und der Name ‹The Retro Festival› geboren», schwärmt Omlin, der schon damals als Leiter Verkauf & Marketing im Schweizerhof fungierte.

Mit viel Mut und Leidenschaft entstand ein Festival, das bis heute von Artist-Booking über Sponsoring bis zum Ticketing vollständig vom Hotel und seinen Mitarbeitenden organisiert wird – ein in der Schweizer Hotellerie einzigartiges Konzept. Seither verwandelt sich das 1845 erbaute Fünfsternehotel mit seinen rund 800 Stehplätzen im gesamten Festivalbereich jedes Jahr in eine stimmungsvolle Konzertlocation, in der internationale Musikgeschichte geschrieben wird.

«Dass wir damals diesen Schritt gewagt haben, war eine der besten Entscheidungen für unser Haus», sagt Hotelinhaber Mike Hauser. «Heute dürfen wir mit Stolz sagen, dass kein anderes Hotel in der Schweiz während all dieser Jahre eine vergleichbare Reihe internationaler Weltstars auf seine eigene Bühne gebracht hat.»

Highlights zum Jubiläum

Die Jubiläumsausgabe verspricht erneut hochkarätige Unterhaltung:

Donnerstag, 11. März 2027
Taylor Dayne

Freitag, 12. März 2027
Grosse 90s-Night mit
Milli Vanilli, Lou Bega und Alcazar

Samstag, 13. März 2027
Kool & The Gang

Der Vorverkauf ist ab sofort eröffnet:
www.theretrofestival.ch.



Taylor Dayne macht mit «Tell It to My Heart» den Auftakt zur Jubiläumsausgabe 2027.

Als Kim Wilde sich selbst anbot

Ein Blick zurück zeigt eindrücklich, wie sich das Festival kontinuierlich weiterentwickelt hat. Den Anfang machten 2012 The Sweet, es folgten Künstlerinnen und Künstler wie Level 42, Smokie, Billy Ocean, Bonnie Tyler, Peter Cetera, The Hooters, Umberto Tozzi, Chris de Burgh, Sister Sledge, Europe, The Jacksons, Holly Johnson, Shaggy und viele weitere. Sie alle sorgten im legendären Zeugheersaal für unvergessliche Konzertabende und begeisterten tausende Besucherinnen und Besucher – und waren selbst begeistert. Unvergesslich die Episode, wie Rick Astley 2013 am traditionellen Retro-Talk nach dem Konzert über seine Kollegin Kim Wilde plauderte und ankündigte, ihr das Festival zu empfehlen. Tatsächlich klingelte wenige Tage später im Festivalhotel das Telefon – die Managerin von Kim Wilde in der Leitung mit der Anfrage, ob im kommenden Jahr noch ein Auftrittsplatz frei wäre. So war es – und Kim Wilde war für 2014 gebucht.

Vom Schweizerhof via KKL Luzern zu Spotify

Ein weiterer Meilenstein folgte 2017 mit der Expansion ins KKL Luzern. Gemeinsam mit dem rund 60-köpfigen 21st Century Orchestra entstand die Idee, im Rahmen des Festivals ein spektakuläres Symphonic-Konzert zu präsentieren. Die Premiere mit Foreigner ist bis heute auf Spotify als Live-Album zu geniessen. Danach traten die weiteren Weltstars Ronan Keating, Anastacia und Chaka Khan gemeinsam mit dem City Light Symphony Orchestra auf und verliehen dem Festival eine zusätzliche Dimension. Während diese aussergewöhnlichen Produktionen im Konzertsaal des KKL Luzern stattfinden, bleibt der Zeugheersaal im Hotel Schweizerhof Luzern das emotionale Herzstück des Festivals.

Jugenderinnerungen als Erfolgsrezept

Stillstand kennt das The Retro Festival bis heute nicht. Mit der Einführung der 90s Night wurde das musikalische Konzept 2024 erfolgreich erweitert und wieder dem ursprünglichen Zielpublikum angepasst. Mit 90-er Legenden wie Captain Jack, Vengaboys, Shaggy, Haddaway oder Rednex stiess das neue Format schnell auf grosse Begeisterung und spricht seither zusätzlich ein jüngeres Publikum an.

Die Idee, alte Erinnerungen neu aufleben zu lassen ist für Direktor Roman Omlin der entscheidende Erfolgsfaktor: «Jede Generation erinnert sich gerne an die Jugendzeiten und schwelgt mit gleichaltrigen Freunden darin. Diesem Retro-Gedanken werden wir stets treu bleiben und gleichzeitig das Publikum überraschen.» Und: «Dass wir nun bereits das 15-jährige Jubiläum feiern dürfen, erfüllt uns mit grosser Dankbarkeit.»

Mit einem Jubiläumsprogramm voller internationaler Stars schreibt das Luzerner «The Retro Festival» seine Erfolgsgeschichte auch 2027 weiter – und beweist eindrucksvoll, dass grosse Konzertmomente nicht nur in Arenen entstehen, sondern auch auf der traditionsreichen Bühne im historischen Saal des Hotel Schweizerhof Luzern.

Gastkolumne: Adrian Derungs, Direktor IHZ

Mehr Mut für Grossprojekte und Infrastruktur



Die Schweiz kann Infrastruktur bauen. Das hat sie über Generationen bewiesen, vom Gotthardtunnel bis zu den Kraftwerken der Nachkriegszeit. In der Gegenwart vermissen wir diese Selbstverständlichkeit. Grossprojekte, die früher einige Jahre brauchten, ziehen sich heute über Jahrzehnte hin, oft über ein halbes Jahrhundert. Das ist kein Naturgesetz, sondern durch unsere politischen, gesellschaftlichen und verwaltungsinternen Prozesse bestimmt. Den Preis dafür bezahlen am Ende wir alle. Wir stehen im Stau, diskutieren über Strommangel oder beklagen mangelnden Wohnraum. Wir verpassen Chancen und setzen gleichzeitig das Vertrauen in den Werkplatz Schweiz aufs Spiel.

1882 fuhr der erste Zug durch den Gotthard-Eisenbahntunnel. Fünfzehn Kilometer, gegraben von unzähligen Arbeitern, viele davon italienische Gastarbeiter. Sie trotzten ohne GPS, Computer und Compliance-Vorgaben gefährlichen Wassereinbrüchen und eingestürzten Stollen. Bauzeit: zehn Jahre. Eine Leistung, die wir 150 Jahre später nicht mehr erbringen können.

Der Bypass Luzern erhielt 2024 die Baubewilligung – rechtskräftig ist sie wegen offener Beschwerden bis heute nicht. Selbst bei einem Baustart im Jahr 2028 folgen sechzehn Jahre Bauzeit: die Fertigstellung erfolgt nicht vor 2044, für vier Kilometer Tunnel. Auch beim zweiten Mobilitäts-Grossprojekt in unserer Region sieht es ähnlich aus. Die erste Etappe des Durchgangsbahnhofes soll frühestens 2045 fertig gestellt sein, über die zweite Etappe kann die SBB noch nichts sagen.

Damit sind wir – bei nüchterner Betrachtung – nahe an der Handlungsunfähigkeit. Man kann einwenden, dass mehr Verfahren zu mehr Mitsprache und mehr Rücksicht auf Umwelt und Betroffene führt. Das stimmt. Beteiligung hat einen Wert, nicht nur einen Preis. Aber Einsprachen ohne Ende, Instanzenzüge ohne Frist und langwierige Planungsprozesse fressen jede Planungssicherheit auf, dies Jahre vor dem ersten Spatenstich.

Unsere Vorfahren gruben in zehn Jahren einen Tunnel durch das Gotthardmassiv. Wir schaffen es heute kaum, einen Bahnhof in fünfzig Jahren zu bewilligen und zu planen. Das ist der unterschätzte Standortnachteil der Schweiz: die Unberechenbarkeit der Zeit selbst. Wer nicht mehr weiss, ob ein Projekt in fünf oder fünfzig Jahren realisiert wird, plant nicht mehr. Er wartet. Wir scheitern an Verfahren, die verhindern, dass wir unser Können einsetzen. Es braucht nicht nur Könner, sondern vermehrt wieder Menschen, die wollen.

Menschen, die wollen, sind in Luzern vorhanden. Z.B. beim Projekt CityLink Luzern: Tunnel und Seilbahn zwischen Altstadt, Kantonsspital und Ibach, getragen von rund zwanzig Unternehmen und Organisationen aus der Region. Weitgehend privat finanziert, Inbetriebnahme bis 2033 realistisch geplant – acht statt fünfzig Jahre. Über 1150 Unterschriften für die Volksinitiative sind ein klares Vertrauenssignal der Bevölkerung. Jetzt entscheidet das Luzerner Stimmvolk im Frühjahr 2027 an der Urne, wie es mit dem Projekt weitergeht. Ich wünsche Luzern den Willen und den Mut unserer Vorfahren. Wir können Infrastruktur bauen.

Adrian Derungs
Direktor Industrie- und
Handelskammer Zentralschweiz IHZ

News aus Luzern

Swiss schenkt Verkehrshaus Airbus A340



Der letzte Airbus A340-300 der Swiss-Flotte soll nach seiner Ausmusterung Anfang 2028 dauerhaft in die Luft- und Raumfahrtausstellung in Luzern integriert werden. Das rund 125 Tonnen schwere und 64 Meter lange Flugzeug würde vor der Luft- und Raumfahrthalle stehen, neben der bereits ausgestellten Convair 990 der ehemaligen Swissair. Transport, bauliche Anpassungen und Finanzierung sind allerdings noch nicht gesichert. Ob das Projekt zustande kommt, entscheidet sich in den kommenden Monaten.

Hotelvorfahrt wird zur Festivalmeile

Just Bubbles, Public-Viewing, LUZERN LIVE und White Night im und vor dem Festivalhotel.



Der Schaumwein-Event «Just Bubbles» feierte im vergangnen April im Festivalhotel seine Premiere. / Bild: Neoviso



Hunderte Fussballfans fiebern morgens um 3 Uhr vor dem Festivalhotel beim WM-Viertelfinal mit. / Bild: Philipp Schmidli



Vor und im Festivalhotel waren während dem LUZERN LIVE Sommerfestival Livemusik und DJ's zu hören. / Bild: Gabriel Kaspar



Der zweite Abend der White Night konnte in der Hoteleinfahrt stattfinden. / Bild: Nicole Dali

(bk) Im April lancierte das Hotel Schweizerhof Luzern gemeinsam mit der Agentur Weinsicht erstmals den Schaumwein-Abend «Just Bubbles». Über 20 Produzenten präsentierten ihre Schaumweine und luden zum Degustieren ein. Begleitet von kulinarischen Highlights und passenden DJ-Klängen war die Premiere ausverkauft und ein voller Erfolg. Die nächste Ausgabe findet übrigens am Freitag, 30. April 2027, statt.

Fussball-Weltmeisterschaft

Die Fussball-Weltmeisterschaft in den USA, Mexiko und Kanada sorgte im Sommer für emotionale Momente. Die Spiele der Schweizer Nati machten das Hotel Schweizerhof Luzern zu einem beliebten Treffpunkt für Fussballfans. Ob nachts um 3 Uhr oder frühmorgens um 5 Uhr – gemeinsam wurde mit der Nati bis zum Viertelfinale mitgefiebert und gejubelt.

LUZERN LIVE

Das Sommerfestival LUZERN LIVE lockte im Juli fast 130'000 Besuchende ans Luzerner Seebecken. Auch rund um das Hotel Schweizerhof Luzern herrschte während der zehn Festivaltagen beste Stimmung. Vor dem Hotel sorgten täglich DJs und Live-Acts für musikalische Unterhaltung. Im Zeugheersaal wurde jeweils bis spät in die Nacht gefeiert und getanzt. Die fünfte Ausgabe wird vom 15. bis 24. Juli 2027 in Luzern durchgeführt.

White Night

Die längste Tafel Luzerns zum dritten Mal in der Einfahrt des Festivalhotels: An zwei ausverkauften Abenden genossen je 100 Gäste ein stilvolles Gourmet-Erlebnis an der elegant gedeckten, weissen Tafel in der Einfahrt und im historischen Zeugheersaal. Die nächste White Night findet am 18. und 19. August 2028 statt.

Ausgeschlafen. Und jetzt? Ein Bettlaken auf Reisen

Ein Bettlaken hat mehr vor sich als eine Nacht im Hotel: Nach dem Aufenthalt des Gastes beginnt seine Reise durch eine hochmoderne Wäscherei. Von der Triage über die Pflege bis zur Rücklieferung ins Hotel sorgen Menschen, Maschinen und Logistik dafür, dass am Ende wieder alles frisch und perfekt bereitliegt.

(hm) Ein Gast zieht die Vorhänge auf und startet in den Tag. Wenig später wird sein Zimmer für den nächsten Aufenthalt vorbereitet. Der Bettlaken verschwindet im Wäschewagen, und beginnt eine Reise, von der die Gäste des Hotel Schweizerhof Luzern normalerweise nichts mitbekommen. Sein nächstes Ziel: Die Firma Schwob in Härkingen.



Bis zu 30'000 Kilogramm Wäsche pro Tag werden bei der Firma Schwob gereinigt. Bild: zvg

Waschen mit System

Hier beginnt die Triage. Tischwäsche, Frottierwäsche und Bettwäsche werden getrennt, damit jedes Textil genau die Pflege erhält, die es braucht. Dann geht es für die Bettlaken in das passende Waschprogramm: hygienisch, energieoptimiert und auf das Material abgestimmt. Waschen, trocknen, mangeln, falten, und nur wenige Stunden später ist es wieder perfekt aufbereitet.

Dahinter stehen beeindruckende Dimensionen. Schwob betreibt fünf eigene Wäschereien in der Schweiz und reinigt jährlich mehr als zwölf Millionen Kilogramm Wäsche. Allein in Härkingen können es an einem Spitzentag bis zu 30'000 Kilogramm sein. Bis zu 80 Mitarbeitende sorgen dafür, dass aus riesigen Wäschemengen wieder exakt jene Artikel werden, die jedes Hotel benötigt.

Viele Augen für jedes Textil

«Unsere Mitarbeitenden haben bei jedem Arbeitsschritt ein wachsames Auge auf den Zustand der Textilien», erklärt Stephan Hirt, Vorsitzender der Geschäftsleitung und Mitinhaber. Bei diesen Mengen lässt sich nicht jedes Bettlaken einzeln prüfen. Entdeckt das Housekeeping später ein kleines Loch oder eine lose Naht, arbeitet Schwob eng mit dem Hotel zusammen.

Auch beim Waschen steckt viel Effizienz dahinter. Während im Privathaushalt rund 25 Liter Wasser pro Kilogramm Wäsche benötigt werden, sind es bei Schwob etwa sechs Liter Frischwasser. Eine Photovoltaikanlage liefert Strom, Restwärme wird zurückgewonnen.

Und dann muss der Bettlaken wieder nach Luzern. Eigene Chauffeure bringen die Wäsche zurück und kennen die Anforderungen genau. Den «Schweizerhof» fährt Schwob durchschnittlich fünfmal pro Woche an. «Die richtigen Artikel im richtigen Moment und in der gewünschten Menge bereitzustellen, optimal zu pflegen und wieder zu spedieren; das ist jeden Tag eine Herausforderung», so Hirt.

Textiltradition trifft moderne Wäschereitechnik

Dabei versteht sich Schwob längst als Teil der Beherbergungsbranche. Seit über 150 Jahren entstehen in der eigenen Weberei in Burgdorf Textilien für Schweizer Hotels und Restaurants, seit rund 20 Jahren gehört auch die professionelle Textilpflege dazu. Auf diese Verbindung von Tradition, Schweizer Produktion und moderner Wäschereitechnik ist man besonders stolz.

Am Ende landet der Bettlaken wieder dort, wo seine Reise begonnen hat. Frisch, glatt und beinahe unbemerkt wird es auf eines der Betten in den 101 Zimmer gezogen. Wenig später öffnet der nächste Gast die Zimmertür. Was für ihn selbstverständlich erscheint, ist das Ergebnis eines ausgeklügelten Zusammenspiels aus Menschen, Maschinen, Logistik und Schweizer Textiltradition.

Mit diesem Wissen schläft es sich beim nächsten Aufenthalt vielleicht noch ein kleines bisschen besser.

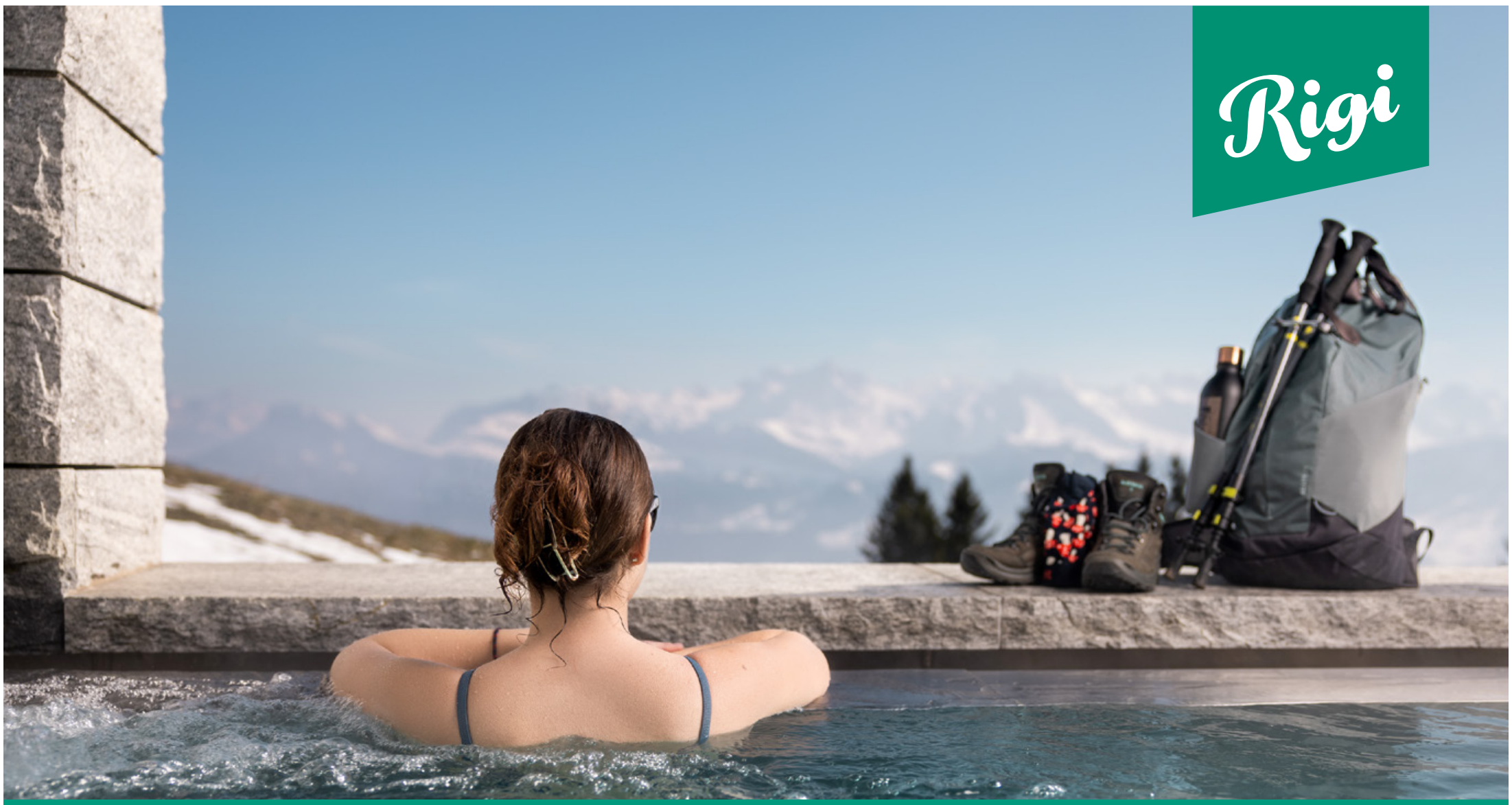
News aus der Schweiz

Neue Titel für höhere Berufsbildung

Seit dem 1. Oktober 2026 können Absolventinnen und Absolventen der höheren Berufsbildung die Titelzusätze «Professional Bachelor» und «Professional Master» führen. Für die Hotellerie und Gastronomie ist dies ein wichtiger Schritt: Die praxisorientierten Abschlüsse werden national und international sichtbarer und ihre Einordnung erleichtert. Damit wird die Bedeutung der höheren Berufsbildung für Fach- und Führungskräfte unterstrichen, Karrierewege werden sichtbarer und die Attraktivität der beruflichen Weiterentwicklung in der Branche gestärkt.

MwSt-Sondersatz bleibt bei 3,8 Prozent

Der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Beherbergungsleistungen von 3.8% gilt weiterhin, mindestens bis Ende 2031. Der Sondersatz besteht seit 1996 und wurde seither mehrfach befristet verlängert, zuletzt wäre er Ende 2027 ausgelaufen. Für die Branche bedeutet die Verlängerung spürbare Entlastung bei den Betriebskosten und Planungssicherheit für die kommenden Jahre.



WANDERSCHUHE AUS, BADEHOSE AN

Drei Erlebnisse in einem: Bahnfahrt, Wandererlebnis und Entspannung im Mineralbad Rigi. Die ideale Auszeit, um den Alltag hinter sich zu lassen.
Jetzt Ticket buchen: ***rigi.ch/berg-bahn-bad-kombi***

DER NEUE GLE SUV.

Der neue GLE verbindet modernen Reisekomfort mit intelligenter Technologie. Teilautomatisiertes Fahren, MBUX Head-up-Display und DIGITAL LIGHT unterstützen Sie unterwegs, während der neu gestaltete, beleuchtete Kühlergrill für einen markanten Auftritt sorgt. Ein SUV, mit dem Sie souverän unterwegs sind.

www.lueg.com

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 … Executive Chef Sebastian Mattern

Vom Schiffskoch auf hoher See zum Küchenchef an den Vierwaldstättersee

Er hat in U-Boot-Küchen trainiert und auf hoher See für Tausende Gäste gekocht. Seit September ist Sebastian Mattern neuer Küchenchef im Hotel Schweizerhof Luzern.

Von Manuel Huber

Sebastian Mattern, wann haben Sie zuletzt etwas gegessen und gedacht, wow, das ist richtig gut?

Gestern. Milchreis bei meiner Mutter. Der ist immer noch der beste.

Ein Geschmack aus der Kindheit?

Absolut. Pfannkuchen und Milchreis waren schon damals meine Lieblingsgerichte.

Und irgendwann haben Sie beschlossen, selbst Koch zu werden.

Meine Mutter und meine Grossmutter haben beide sehr gut gekocht. Essen war bei uns wichtig. Über meine Tante kam ich schliesslich zum Königshof in München und konnte dort meine Ausbildung machen. Da wusste ich ziemlich schnell, dass ich richtig gewählt hatte.

Wo haben Sie wirklich kochen gelernt?

Die Basis kam aus der Ausbildung. Aber danach muss man raus. Bei mir kamen Spanien, Privatjachten, Kreuzfahrtschiffe, Hotels, Restaurants und Resorts dazu. Als junger Koch sollte man möglichst viel sehen. Diese Erfahrungen kann einem später niemand mehr nehmen.

Bei Ihnen führte der Weg ziemlich früh aufs Wasser. Warum?

Ich musste zur Bundeswehr und sollte eigentlich zum Heer. Ich wollte aber zur Marine. Denn ich komme aus Hamburg, bin ein Fischkopf. Also habe ich einen Brief geschrieben. Schliesslich wurde ich auf Sylt zum Schiffskoch ausgebildet. Wir haben sogar in nachgebauten U-Boot-Küchen trainiert.

Kochen auf hoher See – was war das für eine Erfahrung?

Mich hat das fasziniert. Ich war auf verschiedenen Schiffen unterwegs, auf Versorgungsschiffen oder auch Minensuchbooten. Irgendwann wusste ich, dass ich weiter zur See fahren wollte.

Und so landeten Sie auf Privatjachten.

Genau. Zuerst war ich in Spanien. Durch Zufall lernte ich jemanden kennen, der auf einer Privatjacht arbeitete, und bekam dort einen Job. Ich traf die unterschiedlichsten Menschen und erhielt Einblicke in eine ganz eigene Welt. Danach wechselte ich auf Kreuzfahrtschiffe.

Dort bekam das Wort Grossküche wohl eine neue Bedeutung.

Definitiv. Auf den grossen Schiffen waren wir teilweise mehr als 400 Mitarbeitende allein im Küchenbereich. Das gesamte Food-and-Beverage-Team konnte bis 1’200 Menschen umfassen, um die 8’500 Gäste an Bord zu verpflegen. 4’500 Gäste aufs Mal. Der Betrieb läuft rund um die Uhr.

Kann man sich an solche Dimensionen überhaupt gewöhnen?

Man wächst hinein. Entscheidend sind Organisation, Planung und Zeitmanagement. Auf einem Schiff muss alles ineinandergreifen. Bei einer siebentägigen Reise sprechen wir schnell von 60 bis 80 Tonnen Lebensmitteln, die an Bord kommen. Einmal mussten wir wegen einer ungeplanten Verzögerung 16’000 Mittagessen produzieren. 16’000! Das war eine harte Nummer.

Was nimmt man aus einer solchen Zeit mit?

Sehr viel. Ich habe sie geliebt. Die Tage waren lang, manchmal arbeitete ich 16 oder 18 Stunden. Aber diese Erfahrungen prägen einen fürs Leben. Danach weiss man, dass sich fast jede Situation lösen lässt.

> «Je ruhiger eine Küche arbeitet, desto besser ist sie organisiert.»
>
> Sebastian Mattern,
> Executive Küchenchef
> im Hotel Schweizerhof Luzern

Sprechen Sie bewusst von Situationen und nicht von Problemen?

Ja. Ich mag das Wort Problem nicht. Für mich gibt es Situationen, für die man eine Lösung finden muss. Man schaut sie sich an, denkt darüber nach und findet einen Weg.

Hat die Arbeit auf See auch Ihren Führungsstil geprägt?

Sehr. Auf den Schiffen habe ich mit Menschen aus mehr als 60 Nationen zusammengearbeitet. Da lernt man, wie wichtig Respekt und Kommunikation sind. Heute möchte ich eine ruhige Küche. Je ruhiger eine Küche arbeitet, desto besser ist sie organisiert.



Kochte einst für die Deutsche Marine: Executive Chef Sebastian Mattern. Bild: Gabriel Kaspar

Was ist Ihnen als Chef noch wichtig?

Kein Mensch ist gleich. Als Küchenchef muss ich herausfinden, was jemand besonders gut kann und wo diese Person ihre Fähigkeiten am besten einsetzen kann. Jeder soll Freude an seiner Arbeit haben und gleichzeitig seinen Teil zum Team beitragen.

Nach all den Reisen zieht es Sie nun ganz bewusst in die Schweiz.

Ja. Meine Eltern leben in Nidwalden, und ich habe mich immer mehr in die Schweiz verliebt. Hier möchte ich bleiben. Die Schweiz hat eine grossartige Natur und eine Gastronomiekultur, die mir entspricht.

Was gefällt Ihnen daran?

Die Wertschätzung für gutes Essen. Wenn die Menschen essen gehen, wollen sie Qualität. Regionalität und gute Produkte haben einen hohen Stellenwert. Das gefällt mir.

Und warum der Schweizerhof?

Ich habe selbst in einem traditionsreichen Familienhotel gelernt. Das hat mich geprägt. In einem Familienbetrieb sind die Eigentümer präsent. Diese Nähe und die langfristige Perspektive schätze ich sehr. Der Schweizerhof ist ein Haus mit Geschichte und Ausstrahlung. Ich will meinen Teil dazu beizutragen, ihn als top Adresse in Luzern weiter zu stärken.

Was dürfen die Gäste kulinarisch von Ihnen erwarten?

Das Ziel ist eine solide Küche auf dem Niveau eines Fünfsternehotels. Mit regionalen und lokalen Produkten. Ich möchte die Küche gemeinsam mit meinem Team kontinuierlich weiterentwickeln, Abläufe weiter optimieren und eine klare kulinarische Linie etablieren. Entscheidend ist für mich eine konstant hohe Qualität. Das Konzept der erfolgreichen Brasserie VICO bleibt dabei unangetastet.

Wie sieht diese Linie aus?

Weniger ist mehr. Das ist einer meiner wichtigsten Grundsätze. Ich mag keine überladenen Speisekarten und keine Teller, auf denen zu viel passiert. Gute Produkte, gutes Handwerk, klare Aromen. Ein schönes Dreigangmenü, bei dem alles selbst gemacht ist, kann grossartig sein.

Sie haben Ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Heute hält KI auch in der Gastronomie Einzug. Wie stehen Sie dazu?

Klug eingesetzt kann KI hilfreich sein. Aber sie darf uns das eigene Denken nicht abnehmen. Gerade beim Kochen geht es um Kreativität.

Kann KI kochen?

Für mich nicht. Kochen hat mit Leidenschaft und Herz zu tun. Es ist mehr als ein Beruf, es ist eine Lebenseinstellung. Das kann einem keine KI abnehmen.

Zum Schluss: Wo tanken Sie Energie?

Auf der Terrasse mit Blick auf See und Berge. Oder in einem schönen Café mit einer Zeitung, während es draussen schneit, regnet oder hagelt. Das liebe ich.

Über Executive Chef Sebastian Mattern

Sebastian Mattern wuchs in Hamburg auf und ist geprüfter Küchenmeister und zertifizierter Diätkoch. Seine internationale Laufbahn führte ihn in die gehobene Hotellerie sowie auf Privatjachten und Kreuzfahrtschiffe, unter anderem als Executive Chef. Der 50-Jährige lebt in Horw und ist seit September 2026 Executive Chef im Hotel Schweizerhof Luzern.

Trouvaille

Tempo d’Angélus

Château Angélus | Bordeaux, Frankreich

(hm) Tempo d’Angélus ist der charmante Einstieg in die Welt des berühmten Château Angélus aus dem St-Emilion. Hinter diesem Wein steht das grosse Know-how eines Hauses, das seit Generationen für Sorgfalt, Präzision und Eleganz bekannt ist. Diese Handschrift erkennt man auch hier – nur etwas zugänglicher, fruchtiger und weicher interpretiert, mit genau der richtigen Tiefe für gemütliche Genussmomente.

In der Nase zeigen sich rote Beeren, reife Kirschen und eine feine, warme Würze. Am Gaumen wirkt er saftig und harmonisch, mit schöner Frucht, sanfter Struktur und einem eleganten Ausklang. Ein Wein, der besonders gut zu kräftigeren Gerichten, einem schönen Abendessen oder einfach zu einem ruhigen Moment bei Kerzenschein passt.

Er ist bereits in jungen Jahrgängen wunderbar trinkbar, ohne beliebig zu wirken: ein fruchtiger, eleganter Bordeaux mit viel Charme, bei dem man die feine Art und den Anspruch von Angélus spürt – ideal für alle, die Château Angélus auf eine unkomplizierte, genussvolle Weise kennenlernen möchten.



Auf der Weinkarte zu finden.

Anzeige

Wir stellen alles in den Schatten

FUHRIMANN STOREN

fuhrimann-storen.ch | Malters

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

Best Times
Empathy & Excellence
HOTEL LUZERN SCHWEIZERHOF
NEWS-VOLUME 19, Herbst/Winter 2026/2027

Partnerschaft mit Luzerner Sinfonieorchester verstärkt



Mit dem «Gourmet & Concert»-Angebot in der Brasserie VICO können sich Konzertgäste ab sofort kulinarisch auf die LSO-Konzerte im KKL Luzern einstimmen.

Das Hotel Schweizerhof Luzern und das Luzerner Sinfonieorchester bauen ihre langjährige Zusammenarbeit aus. Mit neuen Angeboten schaffen die beiden Luzerner Institutionen einen Mehrwert für Gäste und Konzertpublikum.

(mhu) Das Hotel Schweizerhof Luzern und das Luzerner Sinfonieorchester haben ihre Partnerschaft erneuert und weiterentwickelt. Im Mittelpunkt steht das neue Angebot «Gourmet & Concert», das Kultur und Gastronomie noch enger miteinander verbindet. Das Paket umfasst Konzerttickets sowie ein Dinner im Restaurant VICO des Hotel Schweizerhof. Für zusätzlichen Komfort sorgt ein besonderer Service. Gäste geben ihr Auto beim Hotel ab, geniessen das Dinner, spazieren dem See entlang ins KKL und holen ihren Wagen nach dem Konzert wieder beim Schweizerhof ab. Das ermöglicht eine entspannte An- und Heimreise. Darüber hinaus unterstützt das Hotel Schweizerhof das Orchester weiterhin mit Hotelzimmern zu Sonderkonditionen.

Gemeinsam für Kultur

Die Zusammenarbeit zwischen dem Hotel Schweizerhof Luzern und dem Luzerner Sinfonieorchester besteht bereits seit



«Wir teilen die Geschichte Luzerns und stehen zusammen für nahezu vierhundert Jahre gelebte Tradition»

Numa Bischof Ullmann,
Intendant Luzerner Sinfonieorchester

mehreren Jahren und basiert auf gemeinsamen Werten. Beide Institutionen stehen für Qualität und den Anspruch, besondere Erlebnisse zu bieten. «Wir sind ein kulturgeprägtes, qualitätsorientiertes Hotel und passen als solches ideal zum Luzerner Sinfonieorchester», sagt Hoteldirektor Roman Omlin. «Wir sind stolz darauf, ein wichtiger Partner des Orchesters sein zu dürfen.»

Wurzeln im 19. Jahrhundert

Das Luzerner Sinfonieorchester geht auf das Jahr 1805 zurück, der Schweizerhof auf das Jahr 1845. Damit sei eigentlich alles gesagt, so Numa Bischof Ullmann, seit 2003 Intendant des Luzerner Sinfonieorchesters: «Wir teilen die Geschichte Luzerns und stehen zusammen für nahezu vierhundert Jahre gelebte Tradition. Gemeinsam bilden wir wichtige Pfeiler für die Musikstadt Luzern und schreiben Jahr für Jahr neue Kapitel.» Diese Verbundenheit zeigt sich bis heute ganz konkret. «Unsere Künstlerinnen und Künstler wie auch unsere Konzertgäste kommen aus der ganzen Welt. Was gibt es Schöneres, als sie im Hotel beherbergen zu lassen, in dem schon Wagner und Tolstoi verweilten – und dies mit direktem Blick und in Fussdistanz zum KKL Luzern? Im herrlichen Zeugheersaal mit seiner stimmigen Akustik finden zudem jedes Jahr Kammermusik-Konzerte mit Weltstars unseres Klavierfestivals ‹Le Piano Symphonique› statt.»

Internationale Ausstrahlung

Das Luzerner Sinfonieorchester ist das älteste Sinfonieorchester der Schweiz und geniesst einen hervorragenden Ruf. Seine rund 80 Musikerinnen und Musiker aus über 20 Nationen sind als Residenzorchester im KKL Luzern zuhause und vertreten die Musikstadt Luzern auf internationalen Tourneen.

Mehr zum Luzerner Sinfonieorchester: www.sinfonieorchester.ch

Zimmergeschichten

Zimmer #144: TOTO
Kalifornische Rockband

Es ist der 5. August 2000. «It's not the way that you hold me, it's not the way that you care...» Sie spielen Ihre letzte Zugabe hier am Open Air in Emmen/Eschenbach bei Luzern. Trotz des schlechten Wetters ist das Publikum nicht zu halten: Aus voller Lunge singt es jede einzelne Textzeile kräftig mit. Im Vorfeld des Konzerts haben Sie im Internet über die Setliste abstimmen lassen – selbstverständlich sind Ihre grössten Hits «Hold The Line», «Rosanna», «Africa» und «Georgy Porgy» mit dabei. Ihre Fans sind Ihnen seit über 20 Jahren treu ergeben.

1977 haben Sie, eine Handvoll erfolgreicher Studiomusiker, in Los Angeles die Rockband «Toto» gegründet. Um die Entstehung des Bandnamens ranken sich noch heute Legenden: Inspiriert vom Film «Der Zauberer von Oz» soll die Band nach Dorothys Hund «Toto» benannt worden sein. Oder er soll sich ableiten aus dem bürgerlichen Namen des Gründungsmitglieds Bobby Kimball, «Robert Toteaux», der am Retro Festival 2013 aufgetreten ist und im Hotel Schweizerhof Luzern logiert hat. Die letzte Version ist die, dass der Name seinen Ursprung bei einem Einwohnerstamm am Fusse des Himalayas habe.

Bleibt die Entstehungsgeschichte Ihres Namens auch ein Geheimnis, so entwickeln sich Ihre Songs schnell von Geheimtipps zu Chartstürmern. Für Ihr viertes Album «Toto IV» (1982) regnet es neben Platin-Auszeichnungen auch sechs Grammy-Awards. Die im Album enthaltenen Songs «Rosanna» und «Africa» werden Welthits. Während Sie in den kommenden Jahren in Europa und Asien in immer grösseren Hallen spielen und mehr und mehr Platten verkaufen, schwindet Ihre Popularität wegen eines schlechten Label-Managements in den englischsprachigen Ländern wie den USA, Kanada, England und Australien. Ihre Tourneen führen deshalb fast jährlich durch Europa.

Ihre ursprüngliche Gründungsbesetzung variiert während der Jahre stark. Am heutigen Abend stehen Sie mit den beiden Gründungsmitgliedern Steve



TOTO-Leadsänger Bobby Kimball 2013 in «seinem» Zimmer 144, anlässlich des The Retro Festival. Bild: zvg

Lukather (Gitarre und Gesang) und Bobby Kimball (Gesang) sowie Mike Porcaro (am Bass seit 1982) auf der Bühne. Simon Phillips bedient das Schlagzeug – nachdem das Gründungsmitglied Jeff Porcaro 1992 verstorben ist. Greg Phillinganes groovt für Gründungsmitglied David Paich, der zurzeit keine Auftritte ausserhalb der USA wahrnimmt, am Keyboard und Gesang. In dieser Besetzung haben Sie letztes Jahr das Studioalbum «Mindfields» sowie das Live-Album «Livefields» veröffentlicht. Mit «Mindfields» sind Sie erneut für einen Grammy nominiert. Das Open Air haben Sie mit zwei Songs daraus eröffnet.

«Hold the line, love isn't always on time, oh oh oh ...» Der letzte gesungene Refrain, der letzte gespielte Akkord. Nur langsam ebbt der Applaus ab. Die Nacht verbringen Sie im Hotel Schweizerhof Luzern. Noch angeregt vom Konzert, trinken Sie genüsslich ein kühles Bier an der Hotelbar. Da stehen Sie also, sechs Legenden internationaler Rock- und Pop-Geschichte.

Eddie Van Halen, einer der einflussreichsten und stilprägendsten Rock-Gitarristen unserer Zeit, sagt 1993 in einem Interview über Sie: «To me Toto as a band are collectively the best musicians on the planet.» Schön, dass Sie im kleinen Universum des Hotels Schweizerhof Luzern verweilen.

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), Gabriel Kaspar (gk), Til Singer (tis), 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

Höhlenerlebnis Hölloch

Im Muotathal verbirgt sich eine faszinierende Welt unter der Erde: das Hölloch. Mit über 210 Kilometern erforschter Länge zählt es zu den grössten Höhlensystemen der Welt und gehört zu den eindrucksvollsten Naturwundern der Schweiz. Ausgerüstet mit Helm und Stirnlampe tauchen Besucherinnen und Besucher in die geheimnisvolle Unterwelt ein. Gewaltige Felsformationen, verwinkelte Gänge und riesige Hallen erzählen die Geschichte dieses Höhlensystems, das über Jahrtausende durch die Kraft des Wassers geformt wurde.

Für Einsteiger und Neugierige bietet das Hölloch mehrmals pro Monat öffentliche Kurzführungen an. Während der rund zweistündigen Tour erkunden die Gäste die ersten 700 Meter der Höhle auf ausgebauten Wegen und Treppen und erhalten spannende Einblicke in die Erforschung und die Besonderheiten des Höllochs. Die Kurzführung eignet sich



Mit über 210 Kilometern Länge zählt das Hölloch zu den grössten Höhlensystemen der Welt. Bild: zvg

ideal für einen spontanen Ausflug und ist bereits ab 6 Jahren möglich. Normale körperliche Fitness wie auch Trittsicherheit ist erforderlich. Wer noch tiefer in die Welt des Höllochs eintauchen möchte, kann an einer Einsteigertour mit freiwilligen, einfachen Kletterpassagen oder an anspruchsvolleren Halbtagestouren teilnehmen. Für echte



Concierge: Sébastien Martre & Sarah Henderson

Höhlenbegeisterte werden in den Monaten November bis März sogar Expeditionen von bis zu drei Tagen angeboten.

Das Hölloch präsentiert sich das ganze Jahr über gleich: Sowohl im Sommer als auch im Winter herrschen konstante 6 Grad Celsius bei einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent. Besonders beeindruckend sind die absolute Dunkelheit und die ungewohnte Stille tief unter der Erde. Ein Erlebnis, das den Alltag für einige Stunden vergessen lässt und die Zentralschweiz von ihrer geheimnisvollsten Seite zeigt.

Weitere Informationen:
www.trekking.ch

Wie das Grand Hotel zum Festivalhotel wurde

«Wir fühlen uns in unserer Entscheidung bestärkt»

Heute Festivalhotel, Fasnachtstreffpunkt und Marathonhotel. Doch wie wurde aus dem traditionsreichen Fünf-Sterne-Hotel ein Ort, an dem Luzern feiert und zusammenkommt? Die Antwort führt zurück zu einem wegweisenden Entscheid Ende der 1990er-Jahre.



Die Schweizerhof-Inhaber Mike (links) und Patrick Hauser mit einem Bild vom heutigen Festivalhotel und mit einer Ansicht von früher (um 1900). Bild: gk

(bk) Während der grossen Schliessung und des Umbaus 1998 und 1999 hielten die heutigen Inhaber Patrick und Mike Hauser gemeinsam mit ihrem Vater Victor O. Hauser und dem designierten Direktor einen Grundsatz fest: Der Schweizerhof sollte sich stärker zur Stadt und ihrer Bevölkerung hin öffnen. Wie dies konkret geschehen sollte, war damals noch nicht klar. Eine Chance lag jedoch buchstäblich vor der Haustür: die stark frequentierte Strasse vor dem Hotel. «Jede Luzernerin und jeder Luzerner kommt mindestens einmal am Tag an diesem Hotel vorbei», erinnert sich Mike Hauser. Was auf den ersten Blick als Nachteil erschien, sollte zur Stärke werden.

Victor O. Hauser trug die Idee mit voller Überzeugung mit, erlebte ihre spätere Entwicklung jedoch nicht mehr. Er verstarb ein halbes Jahr vor der Wiedereröffnung. Für Patrick und Mike Hauser steht fest: «Wir sind felsenfest davon überzeugt, dass er Freude hätte an dem, was daraus entstanden ist.»

Die Schwellenangst überwinden

Die Idee, das Haus stärker für die Luzerner Bevölkerung zu öffnen, hatte bereits früher erste Formen angenommen. 1979/80 erhielt das damalige Stadtrestaurant Rotonde einen separaten Eingang. Damit sollte, die Hemmschwelle gegenüber dem Grand Hotel abgebaut werden.

Nach der Wiedereröffnung am 15. Dezember 1999 wurde dieser Gedanke konsequent weiterverfolgt. Das Hotel Schweizerhof Luzern engagierte sich bei Musik- und Jodelfesten, bot der Luzerner Fasnacht eine Bühne und baute Partnerschaften mit Veranstaltern auf. Das Ziel war klar: «Wir wollten der Luzerner Bevölkerung die Schwellenangst vor einem Fünf-Sterne-Hotel nehmen», erzählt Patrick Hauser.

Dass sich ein Fünf-Sterne-Hotel so konsequent für die lokale Bevölkerung öffnete, wurde in der Branche zunächst kritisch beobachtet. Der Schweizerhof hielt dennoch an seinem Weg fest. Die Zusammenarbeit mit Veranstaltern wurde dabei zum wichtigen Erfolgsfaktor: Gemeinsam wurden Erfahrungen gesammelt und Ideen entwickelt. Aus manchen Partnerschaften entstanden gar Freundschaften.

Seit 2005 ein Festivalhotel

2005 bekam diese Entwicklung einen Namen: Das Hotel Schweizerhof Luzern wird zum Festivalhotel. Damit entstanden zwei Ebenen: Festivals im Schweizerhof und Festivals vom Schweizerhof. Zunächst stand die Zusammenarbeit mit externen Veranstaltern im Vordergrund und das Team lernte mit jedem Anlass dazu.

Bei einem der ersten Engagements rund um das Blue Balls Festival war beispielsweise nur die Bar beteiligt. Patrick Hauser erinnert sich: «Der Besucherandrang war so gross, dass das Team regelrecht überrollt wurde und zeigte zugleich, welches Potenzial im Haus und seiner Lage steckte.

2006 folgte der nächste grosse Schritt: Mit dem Salsa Festival organisierte der Schweizerhof erstmals ein eigenes mehrtägiges Festival mit Livemusik. Später entwickelte sich daraus The Retro Festival, das über die Jahre um weitere musikalische Jahrzehnte ergänzt wurde. Neue Formate kamen hinzu, andere veränderten sich. Selbst während der Corona-Zeit hielt das Haus an seiner musikalischen DNA fest und schuf mit «Schweizerhof Unplugged» eine Bühne für Livekonzerte.

> «Wir wollten der Luzerner Bevölkerung die Schwellenangst vor einem Fünf-Sterne-Hotel nehmen.»
>
> Patrick Hauser,
> Mitinhaber Hotel Schweizerhof Luzern

Das Haus als Bühne

Auch die räumlichen Voraussetzungen spielen dem Festivalhotel in die Karten: die zentrale Lage mitten in Luzern, vielseitig nutzbare Veranstaltungsräume im Erdgeschoss und die Besonderheit, dass über den beiden grossen Sälen keine Hotelzimmer liegen. Gerade während der Fasnacht zeigt sich, was dadurch möglich wird. Mehrere Formationen spielen gleichzeitig an unterschiedlichen Orten und das ganze Haus wird zur Bühne. «Die Luzerner Fasnacht ohne den Schweizerhof wäre etwas anderes», ist Mike Hauser überzeugt.

Doch nicht nur die Fasnacht gehört heute fest zum Haus. Auch rund um den SwissCityMarathon ist der Schweizerhof über die Jahre zum Treffpunkt und damit zum Marathonhotel geworden. Ob Musik, Fasnacht oder Sport, die Idee bleibt dieselbe: Menschen zusammenbringen und Teil des Luzerner Stadtlebens sein.

Gäste treffen Luzern

Wie aber lässt sich ein lebendiges Festivalhotel mit den Erwartungen der Hotelgäste verbinden? Die Antwort liegt bis heute in einer offenen und proaktiven Kommunikation, erklärt Patrick Hauser: «Gäste sollen bereits vor ihrer Anreise wissen, wenn im oder rund um das Haus ein grosser Anlass stattfindet. Diese Transparenz hat sich bewährt und gleichzeitig ein Gästesegment angesprochen, das gerade die Offenheit des Hauses und die Begegnung mit der lokalen Bevölkerung schätzt.»

Wie erfolgreich diese Haltung ist, zeigt sich vielleicht am schönsten im Alltag: Wenn an einem Samstagmorgen drei Generationen in der Bar zusammensitzen, Einheimische und Hotelgäste auf der Terrasse aufeinandertreffen oder jemand erzählt, wie schön es sei, «einfach in den Schweizerhof reinkommen zu dürfen», wird aus einer einst strategischen Idee gelebte Gastfreundschaft. Das Hotel ist nicht nur Unterkunft, sondern Treffpunkt, Bühne und ein Stück Luzern.

Aus voller Überzeugung

Wohin diese Reise in zehn oder zwanzig Jahren führt, lässt sich nicht vorhersagen. Patrick Hauser beschreibt die Entwicklung als organisches Weiterwachsen: Bestehendes verändert sich und neue Ideen entstehen. Entscheidend bleibt, Entwicklungen frühzeitig zu erkennen, Partnerschaften zu pflegen und offen für Neues zu bleiben.

Denn hinter all den Festivals, Konzerten und Begegnungen steht bis heute derselbe Gedanke, der 1998 erstmals zu Papier gebracht wurde: das Hotel zu öffnen. Oder, wie Patrick Hauser es auf den Punkt bringt: «Man muss überzeugt sein von dem, was man macht und es dann auch durchziehen.»

Die 6. Generation steht in den Startlöchern: Tradition im Herzen, die Zukunft im Blick

Mit der Funktion als Sekretärin des Verwaltungsrats hat für Andrea Hauser (32) ein neuer Abschnitt in ihrer Rolle innerhalb des Familienunternehmens begonnen. Dabei nimmt sie seit geraumer Zeit an Management- und Verwaltungsratssitzungen teil.

(bk) Im Zentrum steht dabei nicht nur ihre aktive Mitwirkung, sondern insbesondere der generationenübergreifende Wissenstransfer: Andrea soll die Abläufe, Entscheidungsprozesse und strategischen Überlegungen des Unternehmens aus erster Hand kennenlernen und damit Schritt für Schritt Verantwortung für die Zukunft übernehmen.

Zwischen Hörsaal, Bauprojekten und Verwaltungsrat

Parallel zu ihrem Master of Science in Real Estate an der Hochschule Luzern bringt sie ihr Fachwissen bereits heute bei verschiedenen Bauprojekten rund um den Schweizerhof und die Immobilien des Familienunternehmens ein. So verbindet sie ihre Ausbildung mit praktischer Erfahrung und erhält einen immer umfassenderen Einblick in die unterschiedlichen Facetten des Hauses. Ein wichtiger Schritt auf ihrem Weg, das Familienerbe als sechste Generation weiterzuführen und zugleich eigene Akzente zu setzen.

Das Gastgebersein liegt Andrea Hauser gewissermassen im Blut. Die 32-Jährige ist im Hotel Schweizerhof Luzern aufgewachsen und kennt das Haus nicht nur aus der Perspektive einer Mitarbeiterin, sondern aus jener eines Kindes. Eine ihrer frühesten Erinnerungen führt in den heutigen Salon Stanserhorn: Beim täglichen Kaffee kam die Familie zusammen. Ein Ritual, das bis heute für Zusammenhalt und gelebte Familientradition steht.

Gastgeberin seit Kindertagen

Besonders verbunden ist Andrea mit ihrem Grossvater Victor O. «Vico» Hauser. Täglich drehte sie mit ihm eine Runde durchs Haus und studierte gemeinsam das dicke Reservationsbuch im Restaurant: Wer würde heute zum Essen kommen?



Andrea Hauser (32) tritt in die Fussstapfen ihres Vaters Patrick Hauser. Bild: Gabriel Kaspar

Nach dem Rundgang wartete in der Hotelküche eine kleine Schokolade auf sie. Später wurde aus der kleinen Besucherin eine Aushilfe, im Bankettservice oder hinter der Bar während verschiedener Festivals.

Dass sie eines Tages selbst Hotelière werden wollte, war für Andrea früh klar. «Schon in den Freundschaftsbüchern meiner Freunde stand, dass ich einmal Hotelière werde.» Ihr Vater Patrick wurde dabei zum wichtigen Vorbild. Von ihm lernte sie vor allem, Präsenz zu zeigen – in guten wie in schwierigen Momenten. Ob bei Grossanlässen, Hochwasser oder Baustellen: Anpacken, Ruhe bewahren und Verantwortung übernehmen, lautet ihr Credo.

Tradition bewahren, Zukunft gestalten

Als sechste Generation empfindet Andrea den Schritt in die Zukunft als grosse Ehre, und auch als Verantwortung. Sie möchte Bewährtes erhalten und zugleich offen für Neues bleiben. Technologie und Digitalisierung sieht sie dabei nicht als Gegensatz zur Gastfreundschaft, sondern als Chance: Abläufe sollen effizienter werden, damit Mitarbeitende mehr Zeit für das Wesentliche haben: den Menschen.

Denn eines soll sich im Hotel Schweizerhof Luzern auch in 20 Jahren nicht verändern: das Menschliche. «Je besser es unseren Mitarbeitenden geht, desto besser geht es unseren Gästen.» Andrea Hauser will die grossen Fussstapfen ihres Vaters nicht nur ausfüllen, sondern darin ihren eigenen Weg zwischen Tradition und Moderne finden. Mit Bruder Thomas und Cousin Jonas gibt es zwei weitere Personen, welche der 6. Generation Hauser angehören. Ob, wann und in welcher Funktion die beiden dereinst im Familienunternehmen mitwirken werden, ist heute noch offen.



BURRI & ACHERMANN

WO WIR SIND IST GRÜN

Vom präzisen Plan zur blühenden Realität

Ein Aussenraum kann viel verändern. Mit einer neuen, biodiversen Bepflanzung und gezielten Eingriffen haben wir für die Brasserie VICO einen Ort geschaffen, der Atmosphäre ausstrahlt und zum Verweilen einlädt.

Burri & Achermann Gartenbau AG | Unter Pfaffwil 1
CH-6034 Inwil | Telefon: 041 340 30 32 | burri-achermann.ch

Schlof guet, Lozärn.

Kostenlose Beratung:
BICO Showroom
Metzgerrainle 4 in Luzern

Jetzt buchen auf bico.ch/luzern

bico
SWISS SINCE 1861

Neue Stadtseilbahn CityLink: Ein Mehrwert für Bevölkerung und Gäste

Die Unterstützung für das Projekt CityLink Luzern wächst – auch in der Bevölkerung. Denn Alternativen fehlen, um das Carproblem zu lösen. Stadtrat- und -parlament lehnen die Idee knapp ab, ohne echte Argumente.



Die Seilbahn von der Innenstadt via Kantonsspital zum Ibach soll ein Mehrwert werden für Einheimische und Gäste. Bild: Visualisierung CityLink

Von Manuel Huber

CityLink ist mehr als eine Seilbahn, die die Luzerner Innenstadt via Kantonsspital mit dem Arbeitsgebiet Ibach verbindet. Es ist eine neue urbane Verkehrsinfrastruktur, die sich platzsparend ins bestehende Verkehrsnetz integrieren lässt. Vor allem ist CityLink weit mehr als ein Shuttle-Service für Gäste. Genau das mache es so überzeugend, sagt Ferdinand Zehnder, Präsident des Tourismus Forum Luzern: «Es löst ein Problem, das Gäste und Einheimische gleich stark betrifft: die Reisebusse in der Innenstadt. Mit einem Terminal am Stadtrand verschwinden die Busse vom Schwanenplatz, Kasernenplatz und vom Löwenplatz. Das gibt der Bevölkerung diese Plätze zurück.» Zudem profitiere die Bevölkerung von einer besseren Anbindung ans Kantonsspital und es bringe Entlastung für alle, die täglich durch die Stadt pendeln. Denn es würden nicht nur weniger Cars, sondern auch weniger Autos in die Innenstadt fahren. «Der Trend geht klar weg vom klassischen Carreisenden hin zum Individualtouristen. Für diese braucht es Parkmöglichkeiten ausserhalb der Innenstadt. Das Zentrum soll autofreier werden, dafür braucht es aber Alternativen am Rand. CityLink bietet mit seiner Anbindung genau das. Und ganz wichtig: Das alles kostet die Stadtkasse keinen Franken», betont Ferdinand Zehnder.

Grosse Chance für Luzern

Das Projekt wird auch von Luzern Hotels unterstützt. Vorstandsmitglied und Direktor des Hotel Schweizerhof Luzern, Roman Omlin: «Wir sind gewillt, noch mehr dafür zu tun, damit sich die Luzerner Bevölkerung wohlfühlt. CityLink erachten wir als ideales Projekt und grosse Chance, um unsere Stadt weiter aufzuwerten.» Für die Initianten ist klar: CityLink bringt nicht nur der Bevölkerung direkte Vorteile, sondern ist für alle eine Bereicherung. Roger Sonderegger, Präsident IG CityLink Luzern: «Auch die Gäste aus dem In- und Ausland profitieren von den aufgewerteten Stadtplätzen und der attraktiven Direkterschliessung der Altstadt. Vom Parkplatz in Ibach geht es staufrei in rund 8 Minuten ins Herz von Luzern. Dass die Luzerner Tourismusbranche klar hinter dem Projekt steht, freut uns natürlich.»

Dem Stadtrat fehlen Argumente

Vor der detaillierten Ausarbeitung eines Projektes möchten die Initianten sicher sein, dass die Bevölkerung die Idee mitträgt. Ein erster, wichtiger Schritt war deshalb die erfolgreiche Organisation einer Volksinitiative. Der Stadtrat empfiehlt diese jedoch zur Ablehnung. «Das ist enttäuschend», sagt Roger Sonderegger. «Wir hätten eine offene Haltung und mehr Mut für eine ernsthafte Prüfung erwartet. Der Stadtrat versucht die Chancen des Projektes kleinzureden und konstruiert gleichzeitig Risiken, die er gar nicht tragen muss, beispielsweise finanzielle Risiken. Diese werden privat getragen und können gut abgesichert werden.» Von der Haltung des Stadtrats ist auch Ferdinand Zehnder enttäuscht: «Der Stadtrat hat fast jedes private Projekt abgelehnt. Das ist kein Zufall, das ist ein Muster – ein Angststillstand. Es fehlt nicht an Ideen, es fehlt am Mut, etwas zu entscheiden.» Und was vor allem störend sei: «Der Stadtrat sagt Nein, ohne eine überzeugende Alternative zu liefern. Er erklärt das heutige Busregime zum Erfolg, obwohl die Innenstadt weiterhin belastet ist.» In diesem Zusammenhang gibt Roger Sonderegger zu bedenken: «Die aktuelle Lösung funktioniert übrigens auch nur noch rund fünf Jahre. Dann wird der provisorische Carparkplatz Rösslimatt in Kriens geschlossen. Der Stadtrat schlägt einen Carparkplatz auf der Allmend vor. Eine absurde Idee, die in dieser Stadt sicher niemand unterstützen wird.» Über die Initiative CityLink wird voraussichtlich im Frühjahr 2027 abgestimmt.

Ferdinand Zehnder hofft, «dass die guten Argumente für das Projekt an der Urne mehr zählen als die Verwaltungsbedenken unserer Stadtregierung.»

Die wichtigsten Fakten zum Projekt

SEILBAHN CityLink verbindet die Luzerner Altstadt mit dem Luzerner Kantonsspital und dem Gebiet Ibach. Die rund 2 km lange Strecke führt zunächst unterirdisch auf einer Deckenschiene und anschliessend oberirdisch als Seilbahn nach Ibach. Eine Mittelstation entsteht unter dem Kantonsspital.
CARTERMINAL Geplant ist ein Parkhaus für rund 350 Autos sowie ein Carterminal für Reisebusse. Die Cars sollen dort ausserhalb der Innenstadt abgestellt werden.
ZEITPLAN Projektierung 2027–2030, anschliessend Realisierung. Die Inbetriebnahme ist für 2033 vorgesehen.
KOSTEN 150–190 Mio. Franken; eine weitgehend private Finanzierung ist vorgesehen.
GESTALTUNG Die durch das Seilbahnprojekt freigewordenen Plätze können mittels einem KI-Tool neu gestaltet werden: www.citylink.citizen-vision.ch

Samar Siraj – Mit einem Lächeln durch den Hotelalltag

Vom Sudan in die Zentralschweiz und mitten hinein in die Hotellerie: Mit 17 Jahren absolviert Samar Siraj ihr zweites Lehrjahr als Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft im Hotel Schweizerhof Luzern. Sie liebt den Kontakt mit Gästen, die Abwechslung im Hotelalltag – und hat ihre berufliche Zukunft bereits klar vor Augen.

(gk) Im Alter von zwei Jahren kam Samar mit ihren Eltern aus dem Sudan in die Schweiz. Aufgewachsen ist sie in Lungern. Heute lebt sie in der Wohngruppe von La Capriola in Luzern zusammen mit anderen Lernenden und sammelt im Hotel Schweizerhof täglich neue Berufserfahrungen.

Besonders gefällt ihr der Kontakt mit den Gästen. «Ich bin kontaktfreudig», sagt Samar. Ihre Sprachkenntnisse helfen ihr dabei: Neben Deutsch spricht sie fliessend Englisch und Arabisch. So kommt sie mit Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen ins Gespräch – genau das, was sie an ihrem Beruf liebt.

Auch die Vielfalt der Aufgaben hat sie überrascht. Im Laufe ihrer Ausbildung arbeitet sie im Office, Service, am Buffet und im Housekeeping. «Ich habe nicht gewusst, dass ich in so vielen Bereichen arbeiten werde.» Die Abwechslung ist für sie inzwischen ein grosser Pluspunkt.

Ein besonderer Moment

Einer ihrer Höhepunkte im ersten Lehrjahr war der Besuch von The Jacksons während des The Retro Festival 2026. Samar ist ein grosser Fan ihrer Musik. Ausgerechnet während ihres Einsatzes im Service durfte sie ihre Bestellungen aufnehmen und mit den Brüdern von Michael Jackson sprechen. Ein Erlebnis, das ihr besonders in Erinnerung geblieben ist.

Am liebsten arbeitet Samar im Service. Dort schätzt sie den Gästekontakt und den starken Teamgeist. Aber auch im Housekeeping erhält sie regelmässig Komplimente – etwa für perfekt gemachte, faltenfreie Betten oder ihre guten Englischkenntnisse.


Samar Siraj mit Leiter Ausbildung Reto Brunner von der Stiftung La Capriola.

Ruhig bleiben und Fragen stellen

Hektik gehört ebenfalls zum Hotelalltag. Gerade im Service müsse man auch unter Stress freundlich bleiben, den Überblick behalten und «immer ein Lächeln im Gesicht haben». Unterstützung findet Samar dabei in ihrer Ausbildnerin Ariane. Sie beschreibt sie als geduldig, positiv und als «herzensguten Menschen».

Für ihre berufliche Zukunft hat Samar ein klares Ziel: Sie möchte ihre Ausbildung erfolgreich abschliessen und weiterhin in der Hotellerie arbeiten. Neuen Lernenden gibt sie einen einfachen Rat mit auf den Weg: «Immer ungeniert Fragen stellen, wenn etwas nicht klar ist.» Denn für Samar gehört das Nachfragen genauso zum Lernen wie das tägliche Arbeiten.

Zwischen Pingpong und Hotelalltag

In ihrer Freizeit trifft sie sich gerne mit ihren Geschwistern, spielt Pingpong und hört Musik. Und vielleicht ist genau diese Mischung aus Offenheit, Lernfreude und Beharrlichkeit ihr grösstes Talent – Eigenschaften, die sie auch im Hotel jeden Tag weiterbringen.

Stiftung La Capriola: Zukunft ermöglichen

La Capriola ermöglicht Jugendlichen mit Unterstützungsbedarf eine reguläre Berufsausbildung im ersten Arbeitsmarkt der Hotellerie & Gastronomie, in Altersheimen und im Detailhandel. Die Lernenden arbeiten von Beginn an in realen Betrieben und werden dabei von den eigenen Ausbildnern individuell begleitet und gefördert.

Das 3-Säulen-Modell «Ausbildung – Leben – Integration» fördert die nachhaltige Integration in die Arbeitswelt und unterstützt zugleich die soziale und persönliche Entwicklung. In den sozialpädagogisch begleiteten Wohngruppen in Davos und Luzern entwickeln die Jugendlichen Alltagssicherheit, Selbstvertrauen und soziale Kompetenzen. Die ganzheitliche Betreuung unterstützt sie dabei, Verantwortung zu übernehmen und ihren Alltag eigenständig zu strukturieren. Nach dem Lehrabschluss wird der Übergang in eine Festanstellung begleitet.

Mehr dazu: www.lacapriola.ch

Hallo Nachbar

Klassische Moderne am Schweizerhofquai


Neue Kunstausstellung am Schweizerhofquai: Patrick Bruggmann (links) und Gabriel Hanin. Bild: zvg.

Seit kurzem leuchten am Schweizerhofquai 4 in Luzern farbenprächtige Blumenbilder und andere Kunstwerke aus den Schaufenstern. Hier hat Patrick Bruggmann seine neue Galerie Kunstfinden.ch AG für klassische Moderne eröffnet. Auf drei Räumen präsentiert der Kunsthändler eine bemerkenswerte Auswahl Schweizer und internationaler Kunst.

Zu entdecken gibt es Werke bedeutender Schweizer Künstler wie Gottardo Segantini, Cuno Amiet, Adolf Dietrich, Augusto Giacometti, Ferdinand Hodler und Alois Carigiet. Auch internationale Grössen wie Pierre Bonnard, Pablo Picasso, Wassily Kandinsky, Marianne von Werefkin, Marc Chagall und Gabriele Münter sind vertreten. Die ausgestellten Werke können selbstverständlich auch erworben werden.

Die Räumlichkeiten sind Bruggmann bestens auf den Leib geschneidert. Zuvor befand sich hier die Boutique comme ça. «An der Einrichtung musste ich gar nichts verändern», erzählt er. Besonders die alten Vitrinen eignen sich ideal für Skulpturen von Rolf Brem und Hermann Haller sowie für Keramiken von Pablo Picasso.

Auch die Lage direkt am See ist ein Glücksfall: Hotelgäste flanieren an der Galerie vorbei, während täglich Hunderte Pendler zwischen See und Schaufenster unterwegs sind und einen Blick auf die Auslage werfen können.

Bruggmanns Sammlung geniesst zudem internationale Beachtung. Werke daraus wurden bereits vom Lenbachhaus München, dem Ludwig Museum Köln und zuletzt vom Guggenheim Museum in New York für Ausstellungen ausgeliehen.

Wer selbst ein Kunstwerk besitzt, kann sich in der Galerie beraten lassen: Bruggmann schätzt Werke und ist insbesondere bei Arbeiten von Gottardo Segantini, Cuno Amiet sowie Bronzen von Rolf Brem auch als Käufer interessiert.

Anzeige


Best Times

Empathy & Excellence
HOTEL ★★★★★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 19, Herbst/Winter 2026/2027

Vater und Sohn sorgen für Good Vibes

Toby Jonas ist seit 10 Jahren Pianist im Hotel Schweizerhof Luzern, sein Sohn Robie Jonas gar seit 15 Jahren. Ein Gespräch über ihren Weg, ihre Rolle und Live-Musik in Zeiten von Spotify und Co.

Von Manuel Huber

Welche Musik verbindet Sie besonders?

Toby Jonas: Eine gute Mischung aus Popmusik, klassischen Hits, Blues und den aktuellen Charts.

Wie kam es dazu, dass Sie beide Hotelpianisten geworden sind?

Toby Jonas: Nach meinem Studium am Konservatorium war ich lange Zeit als Keyboarder in einer Band tätig, bis ich mich damals entschieden habe, in den Pianobars in der Schweiz aufzutreten.

Robie Jonas: Ich sah meinen Vater sehr oft bei der Arbeit und es gefiel mir, wie schick er angezogen war und wie er durch seine Musik gute Stimmung unter den Gästen verbreitete.

Wann hatten Sie zum ersten Mal das Gefühl, dass Ihr Sohn ebenfalls Musiker werden möchte?

Toby Jonas: Das war, als er etwa sechs Jahre alt war. Wenn er mir beim Spielen zuhörte, merkte ich, dass er extrem rhythmisch auf die Musik reagierte und beim Mitsingen die Töne schon sehr genau traf.

Wie führte Ihr Weg ins Hotel Schweizerhof Luzern?

Robie Jonas: Als ich 2009 während meines Masterstudiums im Fach Klavier ein Engagement im Hotel Palace Luzern hatte, lernte ich durch Zufall die Barkeeper vom Schweizerhof kennen. Sie besuchten mich ein paar Mal an meinem Arbeitsplatz und fragten mich schliesslich, ob ich auch bei ihnen spielen möchte. Im Juni 2011 bekam ich meinen ersten Vertrag und bin dem Schweizerhof seitdem treu geblieben.

Toby J.: Ich habe mich 2016 beworben und spiele seitdem jedes Jahr regelmässig im März und im September in der Bar.



Vater Toby (links) und Sohn Robie Jonas sorgen in der Schweizerhof Bar regelmässig für Stimmung.

Sie spielen in verschiedenen Hotels. Was macht den Schweizerhof für Sie besonders?

Toby Jonas.: Das Hotel Schweizerhof in Luzern hat einfach einen super Vibe. Wir sind immer wieder fasziniert, wie das Hotel so viele Generationen und Events verbindet. Viele Hotels würden sich wünschen, so etwas zu erreichen. Es ist ein sehr grosses Hotel mit vielen Mitarbeitenden, aber trotzdem kennt man sich persönlich. Einfach eine grosse Familie.

Was machen Sie neben Ihrer Tätigkeit als Hotelpianisten?

Robie Jonas: Wir beide sind Vollzeit-Pianisten. Ich bin vor allem in der Sommersaison sehr viel als DJ und Live-Pianist auf verschiedenen Events wie Hochzeiten, Geburtstagen und Firmenevents unterwegs.

Was haben Sie von Ihrem Vater gelernt, das Sie bis heute bei jedem Auftritt begleitet?

Robie Jonas: Immer die Menschen im Raum genau zu beobachten! Mit Blick ins Publikum entscheide ich, ob ich mich dezent im Hintergrund halte oder ob der Moment da ist, um Partystimmung aufzubauen. Dazu gehört für mich auch der direkte Kontakt mit den Gästen – ein kurzes Lächeln, ein Gespräch in den Pausen und einfach für die Menschen da zu sein. Und ganz wichtig: Immer unkompliziert und flexibel bleiben.

Die meisten Gäste kommen nicht wegen der Musik in eine Hotelbar. Wie erleben Sie diese besondere Rolle aus Sicht des Pianisten?

Toby Jonas: Genau, in der Schweizerhof Bar hat man fast jede Stunde eine andere Stimmung. Zur Apéro-Zeit muss man sich meist zurückhalten. Später wollen die Gäste oft tanzen und mitsingen.

Robie Jonas: Wenn die Stimmung steigt, packen wir die A-Hits aus, die alle kennen. Dabei achten wir natürlich darauf, welche Generationen gerade in der Bar sind, und passen das Repertoire spontan an.

Toby Jonas: Manchmal fühlt sich die Bar an wie ein internationaler Flughafen: Die unterschiedlichsten Menschen treffen hier aufeinander. Wir lieben es, diese besondere Atmosphäre musikalisch mitzugestalten.

Spotify liefert Musik auf Knopfdruck. Weshalb braucht ein Hotel wie das Hotel Schweizerhof Luzern heute trotzdem noch einen Hotelpianisten?

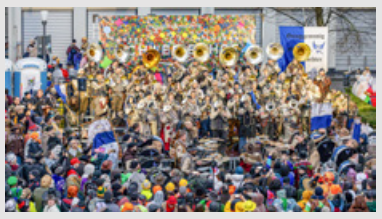
Robie Jonas: Live-Musik kann durch keine Spotify-Playlist der Welt ersetzt werden. Eine Playlist kann sich nicht spontan an die Atmosphäre im Raum anpassen, nicht blitzschnell auf Musikwünsche eingehen, die Dynamik lesen oder die Lautstärke feinfühlig an die Stimmung der Gäste angleichen.

Wenn das Hotel Schweizerhof Luzern einen eigenen Soundtrack hätte, wie würde er klingen?

Toby Jonas: Ganz klar: Der Song «Good Vibes» von Rivaro.

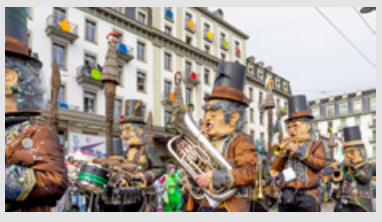
Lozärner Fasnacht

Guuggerbühne hinter dem Schweizerhof



In Zusammenarbeit mit den Vereinigten errichtet das Hotel Schweizerhof Luzern während den Fasnachtstagen neu eine grosse Guuggerbühne hinter dem Hotel. Vom Schmutzigen Donnerstag bis Güdiszischtig spielen dort zahlreiche Guuggenmusigen unter der Koordination der Vereinigte. Zudem findet am Rüüdige Samschtig bereits die dritte Ausgabe der «Schweizerhof Guuggete» statt. Mehr Informationen: www.fasnachtshotel.ch

Fasnachts-Übernachtung im Fasnachtshotel



Für angefressene Fasnächtlerinnen und Fasnächtler bietet das Hotel Schweizerhof Luzern erneut eine Fasnachtsübernachtung zum Spezialpreis an. Die Übernachtung ist buchbar ab vier Nächten für CHF 499.00 pro Person im Doppelzimmer.
Mehr Infos: www.fasnachtshotel.ch

BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

1. Januar 2027
Neujahrszauber-Feuerwerk
Seit 17 Jahren gehört der Neujahrszauber zum Jahresauftakt in Luzern. Am 1. Januar 2027 erhellt das Feuerwerk erneut den Himmel über dem Vierwaldstättersee. In der Brasserie VICO erwartet Gäste ein 3-Gang-Menu mit Champagner, in der VILLA Schweizerhof ein 4-Gang-Menu – beide mit direktem Blick auf das Feuerwerk.
www.schweizerhof-luzern.ch/events

13. bis 31. Januar 2027
VILLA Lerngenuss
Das Erfolgskonzept «VILLA Lerngenuss» geht in die nächste Runde: Vom 13. bis 31. Januar 2027 übernehmen die Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern die VILLA Schweizerhof. Während drei Wochen führen sie das Restaurant in Eigenregie. Unter dem Motto «ARCOIRIS» (span. Regenbogen) erwartet die Gäste eine kulinarische und farbenfrohe Reise durch mediterrane Aromen.
www.villa-lerngenuss.ch

14. bis 24. Januar 2027
Lilu Lichtfestival Luzern
Während elf Tagen verwandelt das Lilu Lichtfestival Luzern in eine faszinierende Lichtwelt. Internationale Kunstschaffende inszenieren Plätze, Sehenswürdigkeiten und Gassen mit kreativen Lichtinstallationen und Projektionen. Für die passende Stärkung vor oder nach dem winterlichen Rundgang sorgen die Hotelbar und Restaurants des Hotel Schweizerhof Luzern.
www.lichtfestivalluzern.ch

4. bis 9. Februar 2027
Lozärner Fasnacht
Fünf Sterne im Fasnachtsfieber: Vom 4. bis 9. Februar 2027 wird das Hotel Schweizerhof Luzern zum Fasnachtshotel. Kleinformationen, «Schränze ohni Gränze», die «Värslibrönzlete» und weitere Highlights sorgen für närrische Stimmung. Am «Rüüdige Samschtig» steigt zudem zum dritten Mal die «Schweizerhof-Guuggete» mit zahlreichen Guuggenmusigen.
www.schweizerhof-luzern.ch/fasnacht

15. Feb., 24. Mai, 23. Aug. & 22. Nov. 2027
Öffentliche Hotelführungen
Ein Blick hinter die Hotelmauern: Bei den öffentlichen Hotelführungen erhält die Bevölkerung einen Blick hinter die Kulissen des Festivalhotels und erfährt spannende Geschichten aus der 180-jährigen Geschichte des Grandhotels. Das Getränk zum Abschluss der Führung ist im Ticketpreis von CHF 10.00 inbegriffen.
www.schweizerhof-luzern.ch/tickets

11. bis 13. März 2027
The Retro Festival
Zum 15. Mal bringt das The Retro Festival internationale Musikgrössen ins Festivalhotel. Drei Abende ganz im Zeichen vergangener Musikjahrzehnte. Taylor Dayne eröffnet das Festival am Donnerstag, gefolgt von der 90s Night mit Milli Vanilli, Lou Bega und Alcazar am Freitag. Den Abschluss am Samstag machen Kool & The Gang. Der Ticketverkauf ist ab sofort geöffnet.
www.theretrofestival.ch

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
Welches war das erste, vom Hotel Schweizerhof Luzern organisierte, Festival?

Frage 2
Wo befindet sich das Höhlensystem Hölloch?

Frage 3
Seit wann nennt sich das Hotel Schweizerhof Luzern offiziell «Festivalhotel»?

Cartoon – presented by SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

