

Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 11

Luzern, Herbst / Winter 2022 / 2023

Jetzt wird mit gleich langen Ellen gemessen

(red) Die Knebelverträge, die Schweizer Hoteliere von verschiedenen Online-Buchungsplattformen aufgezwungen wurden, gehören endlich der Vergangenheit an. Nach dem Nationalrat, der den Beschluss in seiner Frühlingssession angenommen hatte, sagt nun auch der Ständerat mit 38 zu 7 Stimmen Ja zur «Lex Booking». Im jahrelangen Ringen um faire Wettbewerbsbedingungen erzielt die Schweizer Hotellerie damit einen Sieg. Die Schweizer Wettbewerbskommission (Weko) hatte den Buchungsplattformen bereits im Jahr 2015 verboten, von den Hotels eine Bestpreis-Garantie zu verlangen. Daraufhin durften die Hotels ihren Gästen per Telefon, E-Mail oder im persönlichen Kontakt günstigere Angebote machen. Auf der Website hingegen konnten sie das bis anhin nicht. *Lesen Sie mehr darüber auf Seite 3.*



Willkommen in der VILLA Schweizerhof

(red) Lukas Weber tritt als Gastgeber in der EssVILLA am See die Nachfolge von Florian Brun an. Seine Sporen hat sich der gebürtige Aargauer, der seit längerem im Luzerner Neustadtquartier wohnt, in verschiedenen angesehenen Gastronomiebetrieben in Luzern und in der Zentralschweiz abverdient. Gäste umsorgen, ihnen ein unvergessliches Erlebnis bieten und die Stärken und Einzigartigkeiten der beliebten Gourmetoase gemeinsam mit seinem Team bewahren und weiterführen – das sind die Ansprüche, mit denen der sportliche Macher dafür sorgen will, dass die VILLA Schweizerhof weiterhin in der Champions League der Innerschweizer Gastronomie mitspielen wird. Was ihn an seiner neuen Aufgabe begeistert, erfahren Sie auf Seite 10.

Nachhaltigkeit als moralische Grundhaltung



Die Bildmontage macht es deutlich: Das Hotel Schweizerhof Luzern ist grüner, als man denkt.

Bildmontage: Gabriel Kaspar

Es ist ein grosses Wort. Und es wird schon fast inflationär gebraucht: Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Allerdings – nicht überall, wo Nachhaltigkeit draufsteht ist auch ökologisches Bewusstsein drin. Das Hotel Schweizerhof Luzern engagiert sich stark für umweltbewusstes Denken und Handeln. Und das nicht erst, seit das Thema so viel Beachtung findet.

Von Dany Bucher

Weltweit wird das Thema Nachhaltigkeit immer wichtiger. So verwundert es nicht, dass auch Buchungsplattformen dem Thema vermehrt Beachtung schenken und Filterfunktionen sowie Unterkategorien für nachhaltige Hotels in ihre Webauftritte integrieren. Nachhaltigkeit ist längst zum Wettbewerbsfaktor geworden. Wer sie nachweisen kann, tut nicht nur etwas für die Zukunft und für kommende Generationen – er profitiert sofort. Gerade in der Hotellerie hat das Thema viele Facetten. Von energetischen Einsparungen, die für Gäste kaum sicht-

bar sind, bis hin zur sorgfältigen Auswahl von Speisen und Zutaten in der Gastronomie – das Hotel Schweizerhof Luzern setzt seit Generationen konsequent auf Qualität. Und damit eben auch auf Nachhaltigkeit.

Dass das seit fünf Generationen familiengeführte Hotel Schweizerhof Luzern per se nachhaltig geführt wird, liegt auf der Hand. Allerdings haben sich die Ansprüche an Nachhaltigkeit während dieser langen Zeit verschoben, denn, so Patrick Hauser: «Früher wurde der Begriff eher so gedeutet, dass man mit Qualität Werte schafft. Dabei stand die Sicherung des Unternehmens im Fokus. Natürlich gilt das auch heute noch – aber durch die gesellschaftlichen Veränderungen in den letzten Jahren und Jahrzehnten hat sich das Thema quasi als Synonym für ökologisches Verantwortungsbewusstsein etabliert. Nachhaltigkeit ist – nicht nur für Hoteliers und Unternehmer – zu einer moralischen Haltung geworden. Und das ist gut so.»

Nachhaltigkeit als Wettbewerbsvorteil

Kann Nachhaltigkeit wirklich ein Wettbewerbsvorteil sein? Mit dieser Frage konfrontiert, antwortet Gian Walker, Director of Business Development und Mitglied der Geschäftsleitung im Luzerner Fünfsternehaus: «Bei allem, was wir tun, sehen wir uns der Zukunft verpflichtet. Dabei setzen wir uns dafür ein, uns in allen Belangen laufend zu verbessern. Das hängen wir aber nicht immer an die grosse Glocke. Der Wettbewerbsvorteil ergibt sich dann, wenn unsere Gäste feststellen, dass wir Nachhaltigkeit nicht predigen, sondern leben. Wenn unser Mindset spürbar wird, Gäste sich wohlfühlen und die Öffentlichkeit unsere Leistungen in sozialen, ökologischen und auch ökonomischen Aspekten anerkennt. All das zusammen kann sich letztlich positiv auf Performance und Ertrag auswirken.» Nachhaltigkeit aber «nur» um des Profites willen zu verfolgen, wäre indes der falsche Weg, so Walker. «Nachhaltigkeit nur als Lippenbekenntnis funktioniert nicht. *Lesen Sie weiter auf Seite 2*

Editorial

Flagge zeigen

Liebe Leserin, lieber Leser



Auf der Welt gibt es fast zweihundert verschiedene Staaten. Und alle haben ihre eigene Flagge. Haben Sie sich auch schon gefragt, welche auf Flaggen die häufigste Farbe ist? Es ist tatsächlich Rot. Wir haben im Jubiläumsjahr Flagge gezeigt und installiert über dem Hoteleingang alle Schweizer Kantonsfahnen. Die Rückmeldungen unserer Gäste fielen so positiv aus, dass wir die Fahnen über dem Eingang des Festivalhotels belassen werden. Unsere Fensterbeleuchtung nutzen wir ebenfalls, um Flagge zu zeigen. So brauchen wir unter anderem die Schweizer Nationalfarben regelmässig. Zum Beispiel bei Besuchen der Schweizer Nationalmannschaft, am 1. August oder eben wenn wir für die Schweiz Flagge zeigen möchten und können. Aktuell ist die Fensterbeleuchtung blau-gelb. So und mit weiteren Massnahmen zeigen wir zurzeit Flagge für die Ukraine. Und betreffend Nachhaltigkeit zeigen wir Flagge: Mit Stolz haben wir uns ISO 14001 zertifizieren lassen und sind im Level 3 (von drei) des Nachhaltigkeitslabels von Schweiz Tourismus «Swiss-stainable» eingestuft. Im Wissen, dass nicht die Zertifikate zählen, sondern vor allem, wie man die Nachhaltigkeit lebt, arbeiten wir jeden Tag aktiv daran. Wir werden weiterhin stark Flagge zeigen: Für das Festivalhotel und die Festival City Luzern. Denn wir sind überzeugt, dass eine klare Positionierung uns weiterhin Erfolg bringen wird. Es war schön und wichtig, dass die Fasnacht, unser hauseigenes The Retro Festival, das Honky Tonk Festival oder das Fumetto Festival im Jahr 2022 wieder stattfinden konnten. Wir freuen uns auf alle Partnerschaften die folgen – neu mit dem VOXPOP Acappella Festival – dem Lucerne Festival oder dem World Band Festival. So bekennen wir immer wieder Farbe. Und zeigen Flagge. Schön, dass Sie mit uns dabei sind.

Clemens Hunziker, Direktor



Wahrzeichen zum Vernaschen

Das Festivalhotel lanciert neue Ausstechformen – nun können Luzerner Sehenswürdigkeiten vernascht werden. *Seite 2*



Hoteldirektor ganz persönlich

Clemens Hunziker verrät uns in einem ganz persönlichen Gespräch, was ein Hotel für ihn haben muss. *Seite 5*



Fast wie im Märchen

Seit 15 Jahren ist Emad Noureldin im Hotel Schweizerhof tätig. Wie es dazu gekommen ist, lesen Sie auf *Seite 7*.



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

BALENCIAGA
GIVENCHY

VALENTINO
STELLA McCARTNEY

THE CORNER
BY PHÄNOMEN

MONCLER
Ermenegildo Zegna

ETRO
SAINT LAURENT

Weinmarkt 7
Luzern
phaenomen.ch
fashion-and-lifestyle.ch

Nachhaltigkeit als Grundhaltung

Fortsetzung von Seite 1

Die Menschen spüren schnell, ob es einem ernst damit ist oder ob man ihnen nur nach dem Mund spricht.»

Taten statt Worte

Unter dem Motto «Taten statt Worte» liefern die Schweizerhof-Verantwortlichen mit ihrem Team den Beweis in ihrer täglichen Arbeit. Und sie lassen es sich auch von unabhängiger Stelle bestätigen. So hat sich das Hotel Schweizerhof Luzern im November 2021 im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogrammes «ISO 14001» zertifizieren lassen und trägt seither das Label von Schweiz Tourismus «Swisstainable»-Level III. Während Zertifikate das eine sind, ist das andere die tägliche Arbeit. Und dazu gehören auch «Kleinigkeiten» wie zum Beispiel das alte Brot, das man sammelt und lokalen Bauern weitergibt. Oder die konsequente Verwendung von umweltfreundlichen, nicht giftigen Reinigungsmitteln. Dass man



Gemeinsam mit Foodways und sieben weiteren Betrieben in Luzern nimmt das Hotel Schweizerhof Luzern an einer vierwöchigen Messung Essensreste teil. Das Ziel dabei: Herauszufinden, wo und in welchem Umfang Foodwaste noch besser vermieden werden kann.

beim Abfall Papier, Karton, Glas, Metalle usw. trennt, ist im familiengeführten Fünfsternebetrieb seit langem selbstverständlich. Zudem legt man grosses Augenmerk darauf, Abfälle gar nicht erst entstehen zu lassen. Das gilt selbstredend auch, wenn es um Food Waste geht. So werden alle Speisen im Haus produziert. Auf Fertigprodukte wird grundsätzlich verzichtet und wo immer möglich setzt man auf Produkte aus der Region. Dazu gehört nicht nur Fleisch, welches von Tieren stammt, die in der Zentralschweiz aufgewachsen sind, sondern unter anderem auch Süswasserfische aus heimischen Gewässern und Flüssen. Kräuter, die in der Schweizerhof-Küche und in der VILLA verwendet werden, stammen zum einem grossen Teil aus dem eigenen Kräutergarten. Und die Milchprodukte stammen ebenfalls von nahegelegenen Bauernbetrieben. Trotzdem kommt man um Bioabfälle nicht herum – diese werden dann aber zu Biogas verarbeitet. Gerade im Food-Bereich aber ist Nachhaltigkeit nicht immer einfach zu verfolgen. Schliesslich sollen Gäste kulinarisch auf ihre Rechnung kommen. Tatsächlich stehen die Wünsche und Bedürfnisse von Gästen nicht immer im Einklang mit den Nachhaltigkeits-Bestrebungen des Hauses. Aber, so Ursina Ponti, Leiterin Gastronomie, Mitglied der Geschäftsleitung und Nachhaltigkeitsverantwortliche im Hotel Schweizerhof Luzern: «Indem wir auf gewisse Dinge aufmerksam machen, sei es bei der Handtuchreinigung oder die Zusammenarbeit mit Sappcycle, können wir einen Beitrag dazu leisten, auch bei unseren Gästen das Sensorium für Nachhaltigkeit zu schärfen.» Bewusstsein und Verständnis dafür nehmen bei den Gästen zwar generell zu und doch gibt es auch hier so unterschiedliche Ansichten wie bei vielen anderen Themen.

Mehr über die Nachhaltigkeit im Festivalhotel erfahren Sie unter www.schweizerhof-luzern.ch/nachhaltigkeit

Schon mal eine Sehenswürdigkeit vernascht?

Luzerner Wahrzeichen in Guetzliform



Dank den Schweizerhof-Guetzliformen können Luzerner Wahrzeichen nun vernascht werden.

Ob Löwendenkmal, Hofkirche, Wasserturm, die VILLA Schweizerhof oder sogar das Hotel Schweizerhof Luzern: Luzerner Wahrzeichen können nicht mehr nur optisch bewundert, sondern neu sogar vernascht werden. Möglich machen dies Guetzli-Ausstechformen, die für Gross und Klein im Festivalhotel erhältlich sind.

(red) Naschereien in besonderer Optik: Das Hotel Schweizerhof Luzern am Vierwaldstättersee steigt ins Back-Business ein und präsentiert ein süsses Novum. Rechtzeitig auf die Guetzli-Saison lanciert das Fünfsternehaus sechs Luzerner Wahrzeichen als Guetzli-Ausstechform. «Unsere Idee war es, Guetzliformen zu produzieren, bei welchen man nicht nur die Form und Silhouette, sondern auf dem ausgestochenen Teig zusätzlich auch die Struktur des Objektes erkennt», erklärt Gabriel

Kaspar, Art & Communication Manager des Festivalhotels. Die zweiteiligen Formen bestehen aus einem Positiv- und einem Negativ-Teil. Nebst dem weltbekannten Wasserturm, dem Löwendenkmal, der Hofkirche und dem Gebäude des Hotel Schweizerhof Luzern sind auch der Männliturm sowie die historische VILLA Schweizerhof als Guetzliform erhältlich. Die VILLA befindet sich auf der Hausermatte an der Haldenstrasse und bildet das externe Gastronomie-Outlet des Festivalhotels. Das 6er-Pack Ausstechformen kann ab 1. November an der Rezeption des Hotels für CHF 15.00 bezogen werden.

«Ziel ist es, den Luzernerinnen und Luzernern die Freude am Backen näher zu bringen und zudem eine Möglichkeit zu schaffen, dass Hotelgäste ein Stück Leuchtenstadt als bleibende Erinnerung mit nach Hause nehmen können, welches sie noch lange an ihren Aufenthalt am Vierwaldstättersee erinnert», so Kaspar weiter. Ausstechformen mit Luzerner Wahrzeichen gab es in dieser Art bisher noch nicht.

Einen passenden Foto-Wettbewerb, für den Sie die neuen Guetzli-Ausstechformen gleich einmal testen können, finden Sie auf Seite 10.

Unser CD-Tipp

«No 1» – Vocabular aus Luzern

(db) «Oh Dani», «Bachelor», «Lozärn» – Vocabular, die stimmgewaltige A-Cappella-Popband aus der Leuchtenstadt hatte bereits in Vergangenheit mit Parodie-Songs, Medleys und Hymnen auf sich aufmerksam gemacht. Die sechs adretten Schwiegermutterträume singen schon ein Weilchen zusammen – gegründet wurde das Sextett im Jahr 2008. Im Frühling 2022 taufte die Vocabularisten ihre neue CD. Das Album trägt den Titel «No 1» (von «mer machid no eis»). Darauf setzen sich Vocabular mit unterschiedlichsten Themen auseinander – mit einem unüberseh- bzw. unüberhörbaren Augenzwinkern.

Sie verarbeiten ihre Erfahrungen, die sie während der Coronazeit auf der wohl bekanntesten Dating-App der Welt gemacht haben im Song «Tinder». Oder sie thematisieren Träume, grosse Pläne und verpasste Chancen in den Liedern «Barkeeper» und «Hätti doch». Doch auch bei grossen Problemen unserer Zeit offenbart «Vocabular» keine Berührungspunkte. Das Dilemma zwischen den eigenen Bedürfnissen und deren Auswirkungen auf

News aus Luzern

Muscheln: Aus der Reuss auf den Luzerner Teller

Der Sous-Chef vom Restaurant «Drei Könige», Lenny Hartmann, bringt eine neue Luzerner Delikatesse auf den Tisch: Muscheln aus der Reuss. Wöchentlich steigt der Koch ins kühle Nass und taucht dort nach den grobgerippten Körbchenmuscheln. Anschliessend verarbeitet er diese zu leckeren Gerichten. Was über den Eigenbedarf hinaus geht, verkauft Hartmann an andere Gastronomen und auch an Private.

Aus dem Kino Moderne wird eine Eventlocation

Die Ära des legendären Kino Moderne endet per Jahresende. Aus dem ältesten Kino der Stadt Luzern, welches im Jahre 1920 eröffnet wurde, soll Anfang 2023 eine multifunktionale Eventlocation und ein Barbetrieb werden. Das Foyer wird zur «Moderne Bar» mit 60 bis 80 Sitzplätzen und der Kinosaal zum «Moderne Karussell» – einer vielseitig nutzbaren Eventlocation mit Hochleistungsbeamern und einer Rundumleinwand, welche 360-Grad-Projektionen ermöglichen soll. Hinter den Plänen stehen die beiden Luzerner Gastronomen Simon Märki und Elias Fuchs mit der Public Gastro GmbH.

Schweizerhof-Wellness wieder öffentlich

Der Wellness-Bereich im Hotel Schweizerhof Luzern ist wieder für externe Gäste geöffnet. Mit Julia Kotterba konnte eine kompetente Therapeutin verpflichtet werden, welche Hotel- wie auch externen Gästen ein umfangreiches Verwöhnprogramm anbietet. Zum neuen Wohlfühl-Angebot gehören nebst klassischen Entspannungsmassagen auch Mikroneedling-Behandlungen. Terminanfragen können an wellness@schweizerhof-luzern.ch gesendet werden.

Anzeige

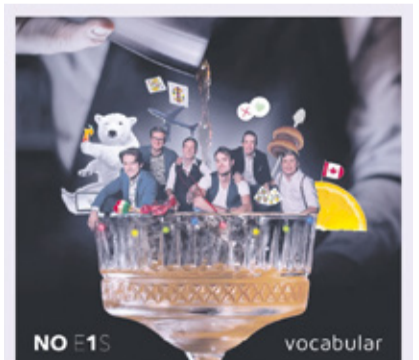
Vontobel

Schlagen Sie für Ihr Vermögen das nächste Kapitel auf

Ihr Zugang zu unserer Finanzexpertise
vontobel.com/wealthmanagement

Wealth Management

Dieses Dokument entspricht Marketingmaterial gemäss Art. 68 des Schweizer FIDLEG und dient ausschliesslich zu Informationszwecken.



Das Album «No 1» von Vocabular ist auch unter www.vocabular.ch erhältlich.

die Umwelt und das Klima macht die Band im sphärischen Lied «Chline Iisbär» zum Thema. Beschwingt-groovige Latin-Vibes gibt es ebenfalls auf der Scheibe: «Tanz mit mer» – und genau das würden wir all jenen empfehlen, die sich mit unterhaltsamen Luzerner A-Cappella-Songs in gute Laune bringen wollen. Übrigens: Einige Mitglieder von «Vocabular» sind Mitinitianten des neuen VOXPOP-Festivals, das im Hotel Schweizerhof Luzern stattfinden wird.

Der Festivalalltag ist zurück

Aufatmen. Feiern. Zusammensein – von Narren, Stars und kochenden Ehemaligen

Luzerner Fasnachtshotel

(gk) Aufatmen war angesagt – eine Fasnacht ohne Einschränkungen konnte Anfang 2022 stattfinden. Das Hotel Schweizerhof Luzern erstrahlte im fasnächtlichen Gewand: Überdimensionale Konfetti zierten die Balkone und die «Fasnachtsgrende» wurden auf den Palmen montiert. Sowohl im als auch um das Festivalhotel herum wurde während den rüddigen Tagen gefeiert, intrigiert und geschränzt. Kleininformationen, Zünfte, Gesellschaften, Guuggenmusigen und Maskengruppen waren im Fünfsternerhaus zu Besuch.

«The Retro Festival»-Jubiläum

Ende März 2022 waren im Festivalhotel wieder Stars und Idole aus alten Zeiten zu Gast. Zwei Jahre lang musste das Hotel Schweizerhof Luzern auf die Durchführung der Jubiläumsausgabe des Luzerner Kult-Festivals warten. Die zehnte Ausgabe des «The Retro Festival» bewies einmal mehr, dass die Stars der 80-er Jahre noch immer angesagt sind. Die Konzerte von «The Hooters», «California Surf Incorporated», «Tony Hadley» und «Steve Augeri», vom Mittwoch, 23. März bis Samstag, 26. März 2022 wurden gut besucht. Insgesamt fanden rund 2.200 «Retro»-Fans den Weg in den historischen Zeugheersaal.

«Chef's Table» und Gastköche

Im gleichen Saal bot sich über das Osterwochenende ein ungewöhnliches Bild: Aufgrund eines Umbaus in der Hotelküche wurde diese kurzerhand in den Zeugheersaal verlegt. Im einmaligen Pop-up-Restaurant dinierten die Restaurantgäste wie gewohnt an einem gedeckten Tisch – jetzt aber zwischen Frigo und Kochherd.

Im Mai bereicherten mit Oscar de Matos und Simon Tanner zwei Ehemalige die Küchencrew als Gastköche.



1



2



3



4



6



5



8



7

- 1-3 Fasnachtstreiben bei schönstem Wetter – im und um das Festivalhotel herum.
- 4-5 Die Jubiläumsausgabe des «The Retro Festival» begeisterte Stars und Publikum.
- 6 Diniern zwischen Frigo und Kochherd am «Chef's Table» im Zeugheersaal.
- 7 Flagge zeigen für die Ukraine – mit blau-gelber Fensterbeleuchtung.
- 8 Die Gastköche Oscar de Matos (links) und Simon Tanner (rechts) flankieren den Executive Chef Marcel Geber.

Keine Knebelverträge mehr: Der Aufstand der Hoteliers ist geglückt

Mit dem Entscheid des Ständerates vom 8. Juni 2022 erhält die Hotellerie ihre unternehmerische Freiheit zurück. In Zukunft werden Hotels auf ihrer Webseite günstigere Preise für ihre Zimmer anbieten können als auf den Online-Buchungsplattformen. Für die Branche und den Verband zahlt sich das sechsjährige intensive politische Engagement aus.

(gw) Sechs Jahre kämpfte die Hotellerie gegen die marktbeherrschende Stellung von Online-Plattformen für einen freien und fairen Wettbewerb. Bereits 2016 reichte Ständerat Pirmin Bischof eine Motion ein, die ein Verbot solcher Knebelverträge im Verhältnis zwischen Online-Buchungsplattformen und Hotels verlangte. Die Mühlen der Politik mahlen langsam und zwischenzeitlich konnten die Online-Plattformen ihre Marktmacht weiter ausbauen. Am 11. November 2020 – nach über drei Jahren intensiver Bemühungen auf Seite der Hoteliers – hat der Bundesrat endlich einen brauchbaren Umsetzungsvorschlag vorgelegt. Im Jahr 2022 hat der Nationalrat auf Bestreben von HotellerieSuisse schliesslich nochmals nachgebessert: Damit nämlich auch die Schlupflöcher für Knebelverträge und Wettbewerbsbehinderung gestopft werden konnten, mussten die Paritätsklauseln nicht nur für Preise, sondern auch für Konditionen und Verfügbarkeiten verboten



Der lange Kampf hat sich gelohnt: Schweizer Hoteliers können aufatmen. Neu dürfen sie bei Direktbuchungen günstigere Preise anbieten, als über Buchungsplattformen.

werden. Erst mit dem Entscheid vom 8. Juni 2022 wurde die Motion Bischof, auch «Lex Booking» genannt, wirklich umgesetzt – im Ständerat, dort wo die politische Arbeit vor sechs Jahren begann.

Unsere Nachbarländer haben diese Nachteile übrigens schneller als die Schweiz beseitigt. Mit Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich haben die wichtigsten Mitbewerber der Schweizer Beherbergungsbranche alle Paritätsklauseln bereits verbo-

«Mehr Direktbuchungen über unsere Website bedeuten weniger Kommissionszahlungen an Buchungsplattformen.»

Yannick Näf,
Revenue & E-Marketing Manager
Hotel Schweizerhof Luzern

ten und damit nur gute Erfahrungen für Hotels, Kunden und sogar für die Plattformen gemacht. Bis das Gesetz hierzulande

Was bedeutet Parität?

Der Begriff Parität kommt aus dem lateinischen Sprachbereich, von lateinisch par = gleich und bedeutet im übersetzten Sinn «gleich stark». Bei Nutzung des Prinzips der «Ratenparität» (im Englischen «Rate Parity») bietet das Hotel Endkunden auf allen genutzten Vertriebskanälen – auf eigenen wie auch auf Onlineplattformen – die gleichen Zimmerpreise an.

in Kraft tritt, können booking.com, Expedia und HRS in der Schweiz noch legal ohne Paritätsklauseln durchsetzen. Für Direktbuchungen beim Offline-Vertrieb (E-Mail, Telefon etc.) ist und war die Preissetzungsfreiheit ohnehin bereits vorhanden.

Warum sind Direktbuchungen für Hotels so wichtig?

Zweifellos, Online-Plattformen ver helfen Hotels weltweit zu einer hohen Sichtbarkeit. Sie sind aus Verkaufs- und Marketingsicht heute als Vertriebskanal nicht mehr wegzudenken. Die Frage ist nur, zu welchem Preis. Online-Buchungsplattformen verlangen für Buchungen über ihr System bis zu 25% des Zimmerpreises. So ist es das Ziel eines jeden Hotels, möglichst viele Direktbuchungen zu generieren, um eben diese Kommissionen einsparen zu können.

News aus der Schweiz

Wo Einheimische zu Reiseführern werden



Das Schweizer Start-Up «Localbini» macht Einheimische zu Reiseführern. Auf der gleichnamigen Onlineplattform (localbini.com) können Einheimische Freizeitaktivitäten für Touristen anbieten. So sind unter anderem Stadtführungen mit den besten Fotospots, geführte Velotouren mit Picknick oder Dinners mit Locals buchbar. Interessierte Gastgeber können sich mit eigenen Angeboten auf der Plattform bewerben. Insgesamt mehr als 2'000 Erlebnisse sind online bereits zu finden.

Mit neuem Label gegen Fachkräftemangel

Das Zertifikat «TOP-Ausbildungsbetrieb» (TAB) zeichnet branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren. Das neue Label ist zudem Bestandteil des Fünf-Punkte-Plans von GastroSuisse und soll den Fachkräftemangel in der Branche bekämpfen sowie den Berufsnachwuchs fördern.

SETZEN SIE
AUF IHR GLÜCK
Spiel, Spass und Genuss



GRATIS-EINTRITT

bei Vorlage des Vouchers an
der Reception.

Zutritt ab 18 Jahren mit gültigem Pass,
europ. ID oder Führerschein. Gültig bis
1.7.2023. Pro Person nur einmal einlösbar.
Kein Umtausch in Bargeld.

Promocode: 079



STILVOLLE UNTERHALTUNG – ALLES UNTER EINEM DACH!

Grand Jeu Casino – Jackpot Casino – Casineum / The Club – Cocktail Bar
Restaurant Olivo – Restaurant Dolce Vita – Bankette / Kongresse – Parking

Täglich geöffnet, Mindestalter 18 Jahre,
Zutrittskontrolle (Pass, europ. ID, Führerschein)

Mehr Infos auf
www.grandcasinoluzern.ch



Jetzt registrieren!



mycasino.ch
MEIN SCHWEIZER ONLINE-CASINO

MERCEDES-EQ

LEAD IN ELECTRIC

vom Kompaktmodell bis zur Performance-Luxuslimousine.



**LUEG
INE!**

www.lueg.com

LUEG

LUZERN · Spitalstrasse 8 · 6004 Luzern · Tel. 041429 04 29 · luzern@lueg.com · SURSEE · Sandgruebstrasse 2 · 6210 Sursee · Tel. 041926 60 60 · sursee@lueg.com
ENNETBÜRGEN · Herdern 6 · 6373 Ennetbürgen · Tel. 041624 49 00 · ennetbuergen@lueg.com · KRIENS · Sternmatt 6 · 6010 Kriens · Tel. 041226 00 00 · kriens@lueg.com
SCHULHAUSGARAGE · Schulhausstrasse 24 · 4900 Langenthal · Tel. 062 619 00 00 · langenthal@lueg.com · www.lueg.com

In Touch with ... Clemens Hunziker

Der engagierte Hoteldirektor über seine Highlights in den letzten 23 Jahren

Bis heute durften wir viele Persönlichkeiten für die «BEST TIMES» interviewen, die das Hotel Schweizerhof Luzern als Gast erlebt haben. Clemens Hunziker stand als deren Gastgeber während 23 Jahren auf der anderen Seite des «Erlebens». Höchste Zeit also, dass wir von ihm erfahren, wie er das Leben im Hotel wahrnimmt.

Interview: Gian Walker

Während der letzten 23 Jahre hast du mehr Zeit im Festivalhotel verbracht als irgend jemand anders. Du kennst es also auch, wie wohl kein anderer. Wie beschreibst du einem Fremden das Haus mit wenigen Worten?

Wir sind anders. Weil wir uns klar positionieren. Weil wir sympathische Mitarbeitende haben. Weil jedes Zimmer eine Geschichte erzählt. Weil wir immer darüber nachdenken, wie etwas nachhaltig ist. Wir haben eine Geschichte und wissen, woher wir kommen. Trotzdem orientieren wir uns stets nach vorne. Und nicht zuletzt sind wir anders, weil alle Gäste die Möglichkeit haben, ins Hotel Schweizerhof Luzern zu kommen und dies auch immer wieder tun.

Die 101 Zimmergeschichten hast du ausgesucht, weil sie dich irgendwie inspiriert oder berührt haben. Welche Geschichte liegt dir besonders am Herzen?

Gemeinsam mit der Familie Hauser haben wir aus ursprünglich 170 Geschichten die finalen 101 Zimmergeschichten ausgesucht. Berührender als eine einzelne Geschichte war für mich zu sehen, was durch diese Geschichten entstanden ist. So rief beispielsweise Candy Dulfer vom Flughafen an, man solle ihr Saxophon dort abholen (Anm. d. R.: Dulfers Saxophon hängt in der Lifestyle Junior Suite #044). Otis Clay hat uns über das Lucerne Blues Festival für sein Hotelzimmer Schuhe und Bühnenoutfit vermacht. Aus anderen Geschichten ergaben sich Freundschaften. Kim Wilde schickte uns eine goldene Schallplatte – es gäbe noch unzählige Beispiele. Dieses Menschliche, Persönliche bewegt mich am meisten.

Du bist nicht nur Hoteldirektor und Gastgeber, sondern logierst auch selber ab und zu in Hotels. Was muss ein Hotel bieten, damit du dich wohl fühlst?

Tatsächlich war ich schon in unzähligen Hotels auf der ganzen Welt. Überall gibt es wunderschöne Hotelzimmer. Der Unterschied liegt nebst der Sternekategorie dabei meist nur in der Lage oder der Aussicht. In vielen Hotels weiss ich nicht, «wo» ich bin. Genau das war ein wichtiger



Direktor Clemens Hunziker verrät uns im Interview, was er von Hotels erwartet.

Bild: Gabriel Kaspar

Punkt für die Umsetzung unserer Zimmergeschichten. Ich will mich zuhause an ein Zimmer erinnern können. Wenn ich ehrlich bin, erinnere ich mich an die wenigsten. Im Gegensatz dazu werden sich die Gäste des Hotel Schweizerhof Luzern an ihr Zimmer, an die Zimmergeschichte erinnern können und so ein spezielles Erlebnis mit nach Hause nehmen, das sich fernab von Aussicht oder Lage differenziert.

«In vielen Hotels weiss ich nicht, «wo» ich bin. Ich will mich an ein Zimmer – an seine Geschichte – erinnern können.»

Welche Art von Hotel magst du als Gast am liebsten, welches war das beste Hotel, in dem du jemals genächtigt hast?

Das Beste ist klar: Das Hotel Schweizerhof Luzern. Grundsätzlich sind mir die Anzahl Sterne egal. Für mich müssen die Story, die Sauberkeit und die Mitarbeitenden stimmen.

Immer wieder nehmen Gäste etwas aus dem Hotelzimmer mit nach Hause. Hand aufs Herz: Hast du jemals ein «Hotelzimmer-Souvenir» mitgenommen?

Ab und zu nehme ich kleine Shampoos mit nach Hause. Mindestens eines lasse ich aber immer stehen. (schmunzelt)

Wie sieht dein Frühstück im Hotel aus?

Ich mag alles und finde es toll, wenn ich vieles ausprobieren kann. Mit ein paar Freunden habe ich die Challenge, dass wir uns gegenseitig aus aller Welt ein Foto von einem «Oeuf Benedict» schicken. Dies ist wohl das einzige «Must», wenn ich in einem Hotel frühstücke.

Du bist oft international unterwegs. Worin unterscheiden sich Schweizer Hotels von jenen im Ausland?

Es mag etwas abgedroschen klingen, aber ich nehme Schweizer Hotels generell als sauberer wahr. Auch besser instand und (das ist meine volle Überzeugung): In Hotels hierzulande begegne ich vor allem freundlicheren Mitarbeitenden als im Ausland. Das fällt mir wirklich auf.

Gehst du als Gast in einem Hotel umher und schaust dir alles im Detail an um zu sehen, was andere machen und wie sie gewisse Dinge umsetzen oder gar um zu schauen, was man in «deinem» Hotel ebenfalls so machen könnte?

Ich schaue in jeden offenen Raum, in jedes Office auf allen Etagen. Ich versuche Ideen mitzunehmen, mache viele Fotos. Ich bin in diesem Bereich sehr aktiv und kann eigentlich nie richtig abschalten. Das ist etwas Wichtiges und Wertvolles. Ich denke, Hoteliere können sich auf der Welt laufend weiterentwickeln und weiterbilden, was ich als Privileg empfinde. Wir können immer und überall auch von anderen Ideen profitieren. Das heisst nicht, dass wir diese 1:1 kopieren.

Du bist selber kein Musiker, hast aber zahlreichen Musiker:innen aus dem In- und Ausland im Festivalhotel eine Bühne gegeben. Hörst du selber Musik? Und wenn ja, welche?

Ich höre sehr gerne und bewusst Musik. Sei das Retro, 80's, 90's aber auch Klassik. Über die letzten Jahre im Hotel Schweizerhof Luzern bin ich zudem Blues-Fan geworden. Jeder Musikstil hat bei mir «seine» Zeit. Nur zum Joggen höre ich absichtlich keine Musik – ich liebe es, der Natur und Umgebung zu lauschen.

Wie bist du zur Hotellerie gekommen?

Das ist eine lange Geschichte, aber halten wir es kurz: Ich habe mich für eine Koch-Lehrstelle im Swissôtel Basel ent-

Wie entspannst du dich nach anstrengenden Tagen oder Phasen?

Jogging ist für mich der perfekte Ausgleich. Von Zeit zu Zeit gehe ich auch gerne Velofahren.

Die Coronapandemie hat viele negative Dinge mit sich gebracht. Gibt es etwas, was du in diesem Zusammenhang jedoch als positiv erachtest? Oder gibt es Positives, das bis heute geblieben ist?

Während der Pandemie haben wir uns im Hotel viele Gedanken gemacht, woher wir kommen, wo wir stehen und wohin wir gehen wollen. Dies, finde ich, ist ein enorm wichtiger Prozess, der das Hotel weitergebracht hat. Privat war es eine spannende Zeit mit unseren drei schulpflichtigen Kindern.

Während all den Jahren bist du im Hotel Schweizerhof Luzern unzähligen Menschen begegnet. Von der Luzernerin über den Mitarbeitenden bis hin zu schillernden Persönlichkeiten. Welche Begegnung war für dich rückblickend die Eindrücklichste?

Es gibt ehrlich gesagt nicht «die eine, eindrucklichste Begegnung». Im Laufe der Jahre sind einige Gäste zu Freunden geworden, was ich als sehr schön und nachhaltig empfinde. Als Highlight kann ich sicher den Gewinn des Milestone Awards erwähnen. Das war eines der schönsten Erlebnisse, das ich aus den vergangenen 23 Jahren mitnehmen darf.

«Im Laufe der Jahre sind einige Gäste zu Freunden geworden, was ich als sehr schön und nachhaltig empfinde.»

Angenommen, du hättest ein Mikrofon, mit dem du für eine Minute alle Menschen auf unserem Planeten erreichen könntest. Welche Worte richtet Clemens Hunziker an die Welt?

Ich finde es tragisch, was auf dieser Welt teilweise alles passiert. Vielleicht klingt es jetzt etwas billig, aber meine Worte wären wohl: «Schaut, was wir für eine schöne Erde haben und seid dankbar dafür – achtet diese und deren Bewohner:innen»

Die «Clemens-Hunziker-Shortlist»

Dein grösstes Idol in der Hotellerie?
César Ritz

Der beste Sänger?
SEVEN

Die beste Idee, die du für das Hotel Schweizerhof Luzern jemals hattest?
«Wo Luzern Geschichte(n) schreibt» (die Zimmergeschichten)

Welche:r Musiker:in hättest du gerne einmal live im HSL gesehen?
Prince oder Michael Jackson

Die beste Idee, die du ausserhalb des Hotels je hattest?
Meine Frau Sylvia zu heiraten

Der beste oder schönste Ort / Hotspot in der Schweiz?
Hotel Schweizerhof Luzern

Der beste Song, der jemals im Festivalhotel gespielt wurde?
Eye of the Tiger
(Jimi Jamison, Ex Survivor)

Das Beste, das dir in deinem Leben passiert ist?
Meine Familie

Das beste Buch, das du bis heute gelesen haben?
Into Thin Air
(Jon Krakauer)

Clemens Hunzikers Leibspeise?
Pommes-Chips

Die beste Sängerin?
Whitney Houston

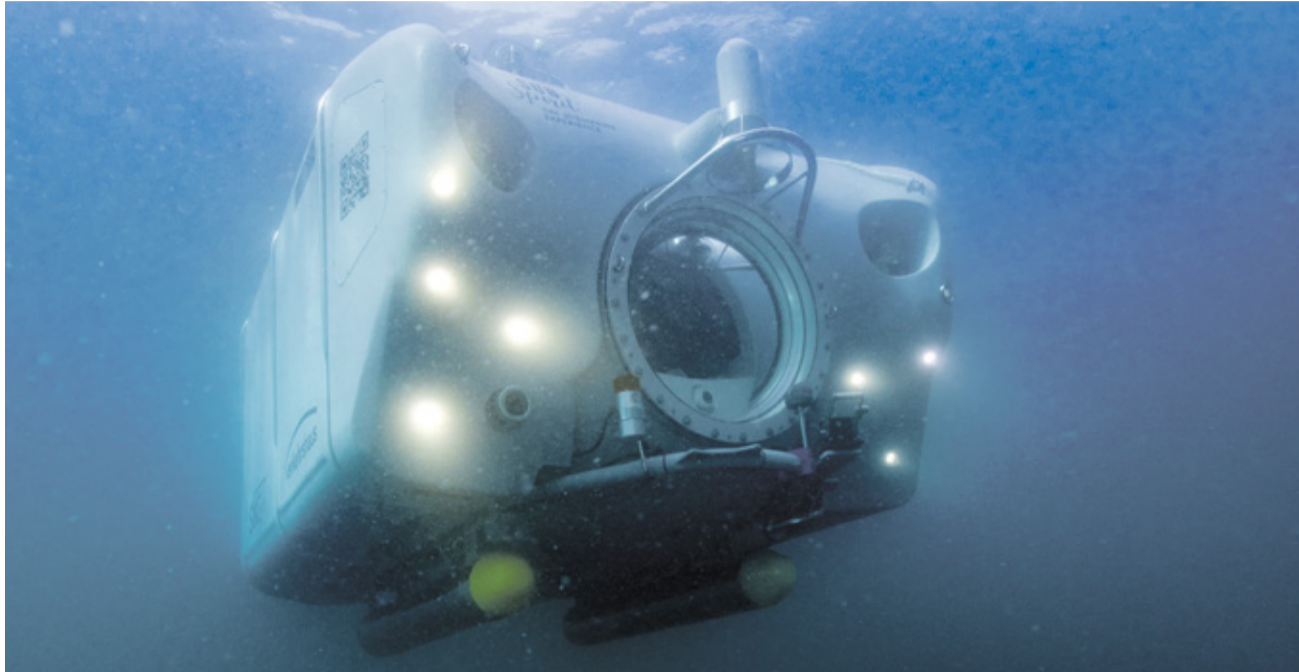
Ihr Lieblingsgetränk?
Wasser und Champagner

Ihr Lieblingswinzer?
Denis Koch und Kevin Studer
(Weinbau Ottiger)

Anzeige

Pasta Pizza
Holzofen Pizzas, gluschtige Pastas, saftige Rindsfilets...
RISTORANTE PIZZERIA WEISSES KREUZ
Furrengasse 19 - Luzern
Tel. +41 41 418 82 20
contact@alstadtshotelluzern.ch
www.pizzeriaaluzern.ch

Mit dem U-Boot den Vierwaldstättersee erkunden



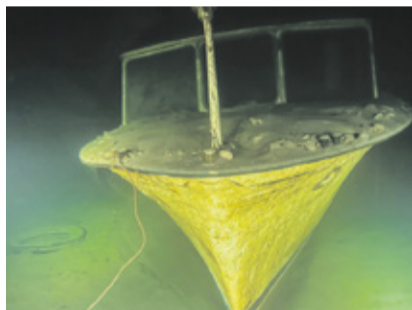
Auf den Spuren von Jules Verne – das U-Boot «P-63» auf einem Tauchgang im Vierwaldstättersee.

Bild: zvg.

Seit Herbst 2021 ist die Zentralschweiz um eine Touristenattraktion reicher. Das einzige U-Boot der Schweiz ermöglicht es, die Tiefen und Geheimnisse des Vierwaldstättersees zu erkunden.

(gk) Abtauchen in die mystische Dunkelheit des Wassers, tief unter dem Seespiegel und schwerelos durch abenteuerliche Unterwasserwelten gleiten. Genau das können Interessierte seit Herbst 2021 im Vierwaldstättersee tun und dabei einzigartige Spannungsmomente erleben. Mit dem Passagier U-Boot geht es hinab auf 100 Meter Tiefe. Unterwegs lässt sich so einiges entdecken. Zum Beispiel die Wracks verschiedener Boote und Schiffe. Sogar ein Militärflugzeug liegt in ca. 200 Meter Tiefe auf dem Grund.

Der gebürtige Stadtluzerner Philippe Epelbaum macht das Unterwassererlebnis für Einheimische und Gäste aus aller Welt mit seiner Firma Subspirit möglich. Das U-Boot mit der Bezeichnung «P-63» hat der heute in Engelberg wohnhafte Epelbaum vom Nidwaldner Berufstaucher Franz Hattan erstanden. Er unterzog das



Die «Vitzanove» ist einer von zwei Tauchspots, welche mit dem Vierwaldstättersee-U-Boot erkundet werden können. Bild: zvg.

Unterwasserfahrzeug gemeinsam mit seinem Team einer Generalüberholung und machte es so, zusätzlich zu den technischen Einsätzen, «passagiertauglich».

Aktuell können mit dem U-Boot zwei Tauchspots erkundet werden

Auf den rund einstündigen Tauchgängen im Vierwaldstättersee finden jeweils drei Gäste Platz. Der vierte Platz bleibt dem U-Boot-Kapitän vorbehalten. Um das Erlebnis so attraktiv wie möglich zu gestalten, stehen zurzeit zwei verschiedene Tauchgänge im Angebot. «Bei beiden Tauchgängen kann jeweils ein Schiffswrack in den Tiefen des Sees erkundet werden», erklärt Philippe Epelbaum. «Einerseits tauchen wir zur Motor-Naue «Portland», welche im Jahr 1955 sank, in knapp 80 Meter Tie-

fe liegt und vom Seehotel Kastanienbaum aus erreichbar ist. Ein anderes interessantes Wrack wird vom eigenen Schiffsteg beim Hotel Vitznauerhof angesteuert: Das Fahrgastschiff «Vitzanove». Dieses ist 1999 während dem Sturm «Lothar» gesunken und befindet sich auf ca. 94 Meter Tiefe.

Sicherheit über alles

Die Sicherheit der Gäste hat für den Gründer der Firma Subspirit oberste Priorität. So ist das U-Boot nie allein in den Tiefen des Vierwaldstättersees unterwegs. Es wird immer von einem Oberflächenboot begleitet, auf welchem die Besatzung non-stop mit dem U-Boot-Kapitän in Kontakt steht und Statusmeldungen austauscht. «Über das Positionierungssystem können die Besatzung sowie die Gäste zudem stets nachverfolgen, wo und in welcher Tiefe sich das Unterwasserfahrzeug gerade befindet», erklärt der Kapitän Epelbaum.

Erlebnis-Angebot für Hotelgäste

Mit der Zusammenarbeit zwischen Subspirit und dem Hotel Schweizerhof Luzern wurde ein einmaliges Actionangebot geschaffen. So geniessen interessierte Personen eine Übernachtung im Fünfsternehaus am Vierwaldstättersee und erleben am nächsten Tag von Vitznau aus eine rund einstündige U-Boot-Fahrt mit Subspirit. Das Angebot gilt auf Anfrage.

Zimmergeschichten

Das Zimmer 065: Kaiserin Eugénie



Der Zeugheersaal wurde 1865 im Beisein von Kaiserin Eugénie eröffnet.

Es ist der 22. August 1865. Ihre prachtvolle Kutsche fährt gemächlich die Promenade des Vierwaldstättersees entlang. Es ist wahrlich Kaiserwetter und Sie geniessen die bewundernden Blicke aus der Bevölkerung. Sie sind eines der bekanntesten und mächtigsten Paare in Europa: Sie, Kaiserin Eugénie, und Ihr Gemahl, der französische Kaiser Napoleon III. Mit dabei ist auch Ihr neunjähriger Sohn Lulu. Die Kutsche hat das Ausflugsziel erreicht: Vor Ihnen befindet sich das Löwendenkmal des dänischen Bildhauers Bertel Thorvaldsen.

Der sterbende Löwe berührt Sie zutiefst. Die Allegorie erinnert an die am 10. August 1792 beim Tuileriensturm in Paris gefallenen Schweizer Gardisten. Etwa 760 von ihnen hatten als Garde von König Ludwig XVI. bei der Verteidigung des leeren Schlosses den Tod gefunden. «Helvetiorum fidei ac virtuti – der Treue und Tapferkeit der Schweizer» lautet die Inschrift. Zu Ihrem Sohn sagen Sie: «Jeder Mensch trägt in sich eine Welt, die sich aus allem zusammensetzt, was er gesehen und geliebt hat. Und in die er

immer wieder zurückkehrt, selbst wenn er eine fremde Welt durchstreift.» Es ist an der Zeit, zurück ins Hotel zu fahren. Dort wird heute Abend der neue, von Leonhard Zeugheer (1812–1866) entworfene Ballsaal eröffnet – der ganze Stolz der Hoteliersfamilie Hauser. Sie, Kaiserin Eugénie, kleiden sich mit Hilfe zweier Zofen in eine von Hofdesigner Charles Frederick Worth entworfene luxuriöse Abendrobe aus silbernem Tüll mit pastellfarbenen Blümchen und silbernen Pailletten. Sie sehen betörend aus.

Auch Ihr Gemahl bemerkt dies und küsst sanft Ihre Wange. Gemeinsam schreiten Sie in den neuen Ballsaal. Formidable! Welcher Glanz, welche Pracht, welche Eleganz. Zum Hotelier gewandt loben Sie: «Monsieur Hauser! Mes compliments! Welch prunkvoller Saal! Es gibt bei uns in Frankreich kaum schönere.» Und gemeinsam mit dem Kaiser überreichen Sie Ihr Gastgeschenk, eine Flasche Grand Cognac fine Champagne von 1850. Diese Flasche wird die Familie Hauser nie leeren, sondern stets in Ehren halten.

Impressum

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

Gesamtverantwortung:
Clemens Hunziker

Projektleitung / Insetate:
Gian Walker
g.walker@schweizerhof-luzern.ch

Idee, Konzept, Redaktion:
WÖRTERBUCHER
Dany Bucher, Luzern

Redaktionelle Mitarbeit: Dany Bucher (db),
Gian Walker (gw), Cendrine Arnold (ca),
Gabriel Kaspar (gk), Michelle Egli (me),
Linda Wicki (lw).

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:
Marc Gilgen, Dominik Baumgartner,
Gabriel Kaspar, Yannick Näf

Druck: CH Media Print
Auflage: 30'000 Ex.
Erscheinung: einmal jährlich

Abonnement:
besttimes@schweizerhof-luzern.ch

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

La Concierge vous propose

Reise zum Mittelpunkt der Zeit

Der Gletschergarten, gleich neben dem weltbekannten Löwendenkmal gelegen, gehört zu den beliebtesten Attraktionen der Leuchtenstadt. Vor kurzem wurde dort ein «Jahrhundertbauwerk» abgeschlossen: In der neuen, unterirdischen Felsenwelt begibt man sich auf eine Reise durch Raum und Zeit. Vom versteinerten Meeresstrand führt die Reise zurück in die Gegenwart. Und dazwischen durchquert man in einzelnen Räumen jeweils eigene Epochen, die sich in Haptik, Projektion und Klangwelt jeweils unterscheiden. Die neue Felsenwelt ist ein eindrückliches Bauwerk. Allein schon das imposante Eingangsportal weckt Neugier.

Ein Besuch des Gletschergartens ist für jung oder alt, ob allein oder mit Familie, ein Erlebnis, das in bester Erinnerung bleibt. Denn neben der neuen Felsenwelt gibt es auch ein Museum sowie ein Spie-



Die Felsenwelt im Gletschergarten ermöglicht eine Reise durch Raum, Gestein und Zeit. Bild: zvg.

gellabyrinth. Hier sorgen 90 Spiegel für absolute Verwirrung und lassen die Wege durch das Labyrinth unendlich erscheinen, obwohl diese in Wirklichkeit kurz sind. Wo man nur hinschaut, begegnet man immer wieder sich selbst. Das Spiegellabyrinth wurde ursprünglich im Jahr 1896 für die

Schweizerische Landesausstellung in Genf erstellt und kam 1899 nach Luzern. Das faszinierende Labyrinth bildet die historische Alhambra ab, ein Palast der andalusischen Stadt Granada.

Die letzten Zeugen der vergangenen Eiszeit, die auch die Region Luzern unter eine



Michelle Egli, Stv. Concierge

dicke Eisschicht legte, findet man ebenfalls im Gletschergarten – es handelt sich dabei um eindrückliche Gletschertöpfe. Und noch ein wenig älter sind die versteinerten Muscheln und Palmblätter, die im heutigen Gletschergarten gefunden wurden. Sie beweisen, dass die Leuchtenstadt vor 20 Millionen Jahren an einem palmengesäumten, subtropischen Meeresstrand lag. Und im Alpenpark, der die historische Parkanlage des Gletschergartens erschliesst, geniessen man zum Schluss einen atemberaubenden Blick über Luzern bis hin zu den Alpen. Und das Beste daran: Der Gletschergarten liegt quasi um die Ecke des Hotel Schweizerhof Luzern.

Fast wie ein Märchen aus 1001 Nacht

Er ist beliebt. Er ist humorvoll. Und er ist seit bereits fünfzehn Jahren als Chasseur für das Festivalhotel tätig. Eine Geschichte über den Schweiz-Ägypter Emad Noureldin – und wie der Schweizerhof sein Leben verändert hat.

(gk) Die Geschichte von Emad Noureldin liest sich fast wie ein Märchen aus 1001 Nacht: Während seiner ehemaligen Tätigkeit als Kitesurf-Instruktor lernt er in Hurghada seine aus Bürglen (Uri) stammende Frau kennen, die ihren Sommerurlaub in Ägypten verbringt. Zwischen den beiden funkt es heftig und kurz darauf, im Jahr 2006, kommt Emad Noureldin in die Schweiz. Ein Jahr später beginnt er im Hotel Schweizerhof Luzern zu arbeiten. «Das war wirklich hart», sagt Emad, «zu Beginn habe ich kein Wort Deutsch gesprochen. Ich konnte mich nur auf Englisch und Arabisch verständigen.» In der Zwischenzeit spricht Emad perfekt Deutsch. Der langjährige Mitarbeiter gehört zweifellos längst zum Inventar des Festivalhotels und ist hier kaum mehr wegzudenken. Das gilt auch für sein Zuhause – dort wartet nämlich nicht «nur» täglich seine Frau auf ihn, sondern auch die drei gemeinsamen Kinder im Alter von vier bis elf Jahren.

«Obwohl es anfänglich mit der Sprache noch etwas gehapert hat, fühlte ich mich schnell wohl und willkommen. Nach dem Besuch von Deutschkursen und bei der täg-



Seine langjährige Erfahrung wird im Hotel sehr geschätzt: Emad Noureldin feiert sein 15-Jahr-Jubiläum im Festivalhotel.

Bild: Gabriel Kaspar

lichen Arbeit erlernte ich die Sprache täglich besser», freut sich der sympathische Ägypter. Emad startete im Fünfsternehaus als Portier und durfte in dieser Zeit einen Einblick in zahlreiche Arbeitsbereiche erhaschen. Er stand in der Küche, servierte den Gästen Room-Service-Bestellungen, reinigte Hotelzimmer, stellte Seminarräume bereit und brachte den Gästen ihr

Gepäck aufs Zimmer. «Als Portier durfte ich die Vielfalt des Hotels kennenlernen, mittlerweile kenne ich jede Ecke in diesem Haus», erzählt Emad.

Der mittlerweile als Chasseur tätige Schweiz-Ägypter schätzt den Kontakt mit den Hotelgästen sehr. «Ich habe den Erstkontakt, indem ich den Gast begrüße und ihm seine Koffer abnehme. Und ich habe auch den letzten Kontakt, wenn ich sein Auto bereitstelle und ihm die Abschiedskarte sowie eine kleine Süßigkeit mit auf den Weg gebe», erklärt der 40-Jährige. «Als kontaktfreudige Person schätze ich es, mich mit den Hotelgästen zu unterhalten – jede und jeder hat seine ganz persönliche Geschichte. Und auch den Hotelgästen ist es sehr wichtig, dass man sich für sie Zeit nimmt». Er schwärmt: «Ich habe den schönsten Arbeitsplatz». Anzutreffen ist Emad jeweils vor dem Hauseingang am goldenen Pult. Von hier aus hat er den ganzen Überblick, sieht direkt auf den Vierwaldstättersee und ist gleichzeitig die erste Ansprechperson für sämtliche ankommenden Hotel- und Restaurantgäste.

Und die Heimat?

Die hat er nicht vergessen. Der sympathische und treue Mitarbeiter spart seine Ferientage jeweils auf und kann so sein Heimatland drei bis viermal jährlich besuchen. Seine Frau und die drei gemeinsamen Kinder leben im Sommer jeweils in der Schweiz. Den Winter verbringen sie in



Emad Noureldin ist sich für nichts zu schade und hilft gerne auch dort aus, wo Not am Mann ist, wie hier als Orgelspieler an der 175-Jahr-Feier des Hotels.

Ägypten. Hauptsächlich, um dort die ägyptische Sprache zu lernen. Und natürlich auch, um den kühlen Temperaturen in der Schweiz auszuweichen.

Dass Emad nun bereits seit 15 Jahren im Fünfsternehaus am Vierwaldstättersee tätig ist, kann er selbst fast nicht glauben: «Die Zeit ist unglaublich schnell vergangen. Manchmal kommt es mir vor, als hätte ich erst gestern hier angefangen». Und weiter sagt er: «Für mich gibt es nur den Schweizerhof – hier fühle ich mich wie zuhause. Ich bin sehr dankbar, hier arbeiten zu dürfen. Schön wäre es, in diesem Haus einmal noch als Concierge tätig zu sein. Dann könnte ich die Gäste noch besser über Ausflugsmöglichkeiten und Freizeitaktivitäten informieren».

Hallo Nachbar

Fidea-Design: Kreativität aus Luzern



(db) Seit Anfang 2022 ziehen an der Hertensteinstrasse 20 lokale Produkte, mehrheitlich von sozialen Institutionen in der Schweiz hergestellt und verarbeitet, die Blicke der Passanten auf sich. Kein Wunder – handelt es sich bei den Produkten doch durchwegs um schöne Dinge, die sich dem Design und der Ästhetik verpflichtet haben.

So vielfältig, wie die Geschmäcker sind, zeigt sich auch das Sortiment bei Fidea Design. Postkarten mit tiefgründigen oder humorvollen Sprüchen und Illustrationen, stylische Dekorationsobjekte, praktische Gegenstände, die Ordnung und Sauberkeit in die Wohnung bringen, spannende Spielsachen für Kinder, überraschende Geschenkideen für fast jeden Anlass und jede Gelegenheit oder auch Bücher aus verschiedenen Genres ... dem Ideenreichtum von Franziska Bründler scheinen keine Grenzen gesetzt. Die Auswahl ist wahrlich beeindruckend – rund 2'700 Produkte werden auf 150 Quadratmetern und zwei Etagen angeboten. Und fast täglich gibt es Neues zu entdecken, denn Franziska Bründler reagiert mit ihrem Sortiment nicht selten auch auf gesellschaftliche, soziale oder auch politische Ereignisse.

So verwundert es auch nicht, dass sie mit Fidea Design eine Unterstützungsaktion für die Ukraine initiiert hat. Der Erlös der Foulards und Poster in den ukrainischen Landesfarben und einer Friedenstaube geht zum grössten Teil an Hilfsorganisationen, die in der Ukraine vor Ort Hilfe leisten. Mit Fidea Design und ihrer Art des Unternehmertums beweist Franziska Bründler, dass soziales und ökologisches Bewusstsein Erfolg nach sich zieht. Und dass man mit schönen Dingen nicht nur sich selbst, sondern auch anderen etwas Gutes tun kann.

Rezept

Dessert: Clafoutis

Das Rezept ergibt 4 Portionen. Dazu benötigen Sie folgende Zutaten:



Zutaten
1.85dl flüssiger Rahm
45g Mandeln, gemahlen
15g Mehl
75g Rohrzucker gemahlen (Brauner Zucker)
2 Stk. Eigelb
250g Zwetschgen, in Würfel

Zubereitung
Mischen Sie alle Zutaten. Dann buttern Sie einen tiefen Teller oder eine Backform aus. Danach eine Hälfte der Masse eingiessen, mit Zwetschgen belegen und die restliche Masse darüber geben. Wahlweise können vor dem Backen gehobelte Mandeln darüber gegeben werden. Anschliessend bei 180 Grad (Unter-/Oberhitze) ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Vanilleglace passt hervorragend dazu

Als Garnitur eignen sich Lavendelblüten oder gehackter Rosmarin hervorragend.

Unsere Lernenden – unsere Zukunft:

Im Hotel Schweizerhof Luzern finden Jugendliche gastronomisch-vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Derzeit werden 24 Lernende in den Bereichen Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ und Hotellerieangestellte/r EBA ausgebildet. Einen dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen heute vor.

Name: Mael Stillhart
Wohnort: Ballwil
Jahrgang: 2006
Im Schweizerhof seit: Sommer 2021
Ausbildung: Koch EFZ
Hobby: Sport & Freunde treffen

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

Ich habe mich für eine Ausbildung im Hotel Schweizerhof in Luzern entschieden,



Mael Stillhart, Koch EFZ im 2. Lehrjahr.

weil meine Eindrücke nach der Schnupperlehre sehr positiv waren und mich der gesamte Betrieb überzeugt hat. Das Festivalhotel hat alle vorgängigen Schnupperlehren in den Schatten gestellt.

Welche Ziele verfolgen Sie mit dieser Ausbildung? Was wollen Sie nach der Ausbildung tun?

Konkrete Zukunftspläne habe ich zurzeit noch nicht. Der Beruf macht mir sehr viel Spass und ich möchte daher weiterhin als Koch arbeiten, mein gesammeltes Wissen gekonnt einsetzen und wenn möglich auch im Ausland weitere Erfahrungen sammeln. Auch der Besuch der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern oder der Beruf als Chefkoch erachte ich als interessante Optionen für meine Zukunft.

Wie erfahren Sie die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Ich fühle mich sehr wohl und wertgeschätzt vom ganzen Team. Wo immer möglich wird auf meine Wünsche Rücksicht genommen und bei Fragen haben alle ein offenes Ohr. Auch finde ich es toll, dass auf jedem Posten neue Tipps und Tricks auf mich warten.

Anzeige

Li Tai Pe
CHINESE RESTAURANT LI TAI PE
Furrengasse 14 - 4004 Luzern
Tel. +41 41 410 10 23
info@litalpe.ch
www.litalpe.ch

Unser Restaurant ist das älteste China Restaurant der Schweiz. Seit 1959 verwöhnen wir Sie mit authentischer Peking Küche. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von unseren Pekingköchen verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!



GÜBELIN
JEWELLERY



DEEPLY INSPIRED

Tauchen Sie in die faszinierende Innenwelt des Paraiba-Turmalins ein und entdecken Sie die spektakulären Strukturen, die Gübelin Jewellery zu dem Cocktailring «Grace of the Sea Anemone» inspirierten. Farbedelsteine setzen funkelnde Akzente und versprühen Leichtigkeit und Freude.

Gübelin – ein Schweizer Familienunternehmen seit 1854

Besuchen Sie unsere Boutique am Schwanenplatz und erleben Sie hochkarätigen Service nur wenige Schritte vom Hotel Schweizerhof Luzern entfernt.

Schwanenplatz, 6004 Luzern, T: +41 41 417 00 11
gubelin.luzern@gubelin.com, www.gubelin.com

Weinbau Ottiger: Junge Winzer mit Passion am Werk



Denis Koch (links) und Kevin Studer sorgen dafür, dass in Kastanienbaum weiterhin edle Tropfen kultiviert werden.

Bild: zvg.

Anfang 2022 gab es bei Weinbau Ottiger in Kastanienbaum LU einen Besitzerwechsel: Toni Ottiger geht in Pension. Seine bisherigen Mitarbeiter Kevin Studer und Denis Koch übernahmen im Januar das Unternehmen.

(gw) Weinbau Ottiger ist in der Schweiz eine etablierte Marke. Ganz in der Nähe der Stadt Luzern entstehen in Kastanienbaum an privilegierter Lage frische, geradlinige und aromaintensive Weine. Die voralpine Lage direkt am Vierwaldstättersee bietet ein ideales Klima für den Rebbau. Hier profitieren die Reben von nährstoffarmen Kiesböden und sandigem Lehm. Die Rebzeilen neigen sich gegen Süden zum See und nutzen dessen temperatursenkende Wirkung. Auf über sieben Hektaren kultiviert man insgesamt acht Rebsorten. Pinot Noir und Riesling-Silvaner bilden dabei das Fundament. Mit dem kontinuierlichen Ausbau der Rebfläche über Jahre hinweg wurde auch die Vielfalt an Rebsorten erweitert.

Kevin Studer, ursprünglich gelernter Koch, hat seine Ausbildung zum Winzer bei Weinbau Ottiger absolviert und vor zehn Jahren abgeschlossen. In Weinsberg



Hier reifen Trauben an traumhafter Lage.

bildete er sich zum Weinbautechniker weiter. Und auf Weingütern in Deutschland, Neuseeland, Südafrika und Österreich vertiefte er seine Berufserfahrungen.

Wie Kevin Studer absolvierte auch Denis Koch eine Ausbildung bei Weinbau Ottiger – seine Zweitlehre als Winzer – und blieb dem Betrieb nach der Ausbildung ebenfalls treu. Seine Liebe zur Arbeit in der Natur hat er als gelernter Landschaftsgärtner schon früh entdeckt.

Mit ihrem fundierten Knowhow und den vielfältigen Erfahrungen, mit ihrer Leidenschaft und Innovationsgeist ver-

fügen die neuen Inhaber über das Rüstzeug, um das Unternehmen im Sinne von Toni Ottiger weiterzuführen und voranzubringen. Dabei wollen sie aber nicht alles verändern oder neu erfinden, vielmehr soll auf der soliden Basis eine gezielte Weiterentwicklung stattfinden. Toni Ottiger ist überzeugt, dass der frische Wind dem Betrieb guttut. «Ich bin sicher, dass es Kevin und Denis gelingen wird, ihre Ideen erfolgreich umzusetzen», sagt er. Im Gegenzug freuen sich die beiden auf die neue Herausforderung und wünschen Toni Ottiger alles Gute: «Er hat nun Zeit, sich seinen Interessen und Leidenschaften zu widmen: Spannende Reisen und gute Weine in bester Gesellschaft. Das hat er sich mehr als verdient.»

Das neue Führungsduo teilt die Werte, für die Weinbau Ottiger seit vielen Jahren steht. Dazu gehört die Freude am Kommunizieren und Besonnenheit beim Entscheiden. Bestehende ökologische Standards werden beibehalten, das Sortiment gepflegt und erweitert. Die hohen Qualitätsansprüche gelten selbstverständlich auch in Zukunft – ganz im Sinne der grossen, langjährigen Kundschaft, wie dem Hotel Schweizerhof Luzern.

100 Jahre: Die Brassband Bürgermusik Luzern jubiliert



Rund 70 aktive Musikerinnen und Musiker zwischen 13 und 40 Jahren bilden zusammen mit ihrem Vorstand den Verein Brassband Bürgermusik Luzern. Das Renommée, welches diese Brassband national und international genießt, gründet – auch – auf dem hohen individuellen Können der Mitglieder und dem gemeinsamen Anspruch, mit Musik für Begeisterung zu sorgen.

Höhepunkt der erfolgreichen Zusammenarbeit ist zweifellos der Gewinn des Europameistertitels am Europäischen Brass Band Wettbewerb 2014 in Perth (GB). Der Brassband Bürgermusik Luzern gelang es als erste Schweizer Brassband überhaupt, diesen ruhmreichen Titel in die Schweiz zu holen.

In Luzern setzt man erfolgreich auf die Nachwuchsarbeit. Die Brassband Bürgermusik Luzern hat nach der Regionalen Jugend Brassband Luzern, die 1998 gegründet wurde, im Jahr 2007 eine herausragende Nachwuchsformation lanciert: Die BML Talents. Wie die BML sammeln seither auch die BML Talents mit ihrem Dirigenten Patrick Ottiger Trophäen um Trophäen. Mit über 30 Top-Platzierungen an nationalen und internationalen Wettbewerben gehören die BML Talents zu den besten Jugend-Formationen der Schweiz. Besondere Highlights dieser zukunftsweisenden Jugendarbeit sind die Siege des SRF-Wettbewerbs «Kampf der Orchester» im Jahr 2014 und in der 1. Klasse am Schweizerischen Brass Band Wettbewerb in Montreux, 2019.

Das Hotel Schweizerhof Luzern gratuliert zum Jubiläum und freut sich auf die weitere, erfolgreiche Zusammenarbeit.

(gw) Seit 100 Jahren trägt die Brassband Bürgermusik Luzern – kurz BML – wesentlich zum Kulturgut der Festivalsstadt Luzern bei. Doch damit nicht genug: Die beiden erfolgreichen Formationen, die Bürgermusik und ihre Jugendformation BML Talents, setzen seit vielen Jahren Massstäbe in Luzern, in der Schweiz und gar in Europa. Michael Bach dirigiert seit 2009 die Höchstklasse-Formation der BML, mit der er 2013 den Schweizermeistertitel am Schweizerischen Brass Band Wettbewerb im Auditorium Stravinsky Montreux sowie vier Mal den Sieg am Swiss Open Brass Band Contest (2009, 2010, 2011, 2017) im KKL Luzern feiern konnte. Dieser Höchstklasse-Wettbewerb findet jährlich zum Auftakt des World Band Festivals statt.

Luzern wird um ein Festival reicher



The Real Group aus Schweden sind die Headliner des neuen «Voxpop Festival» in Luzern.

Am 21./22. Oktober 2022 wird im Hotel Schweizerhof Luzern ein neues Festival lanciert. Schon zur Premiere treten namhafte Vokalkünstler:innen aus dem In- und Ausland im historischen Zeugheersaal auf.

Publikum anziehen. Am bekanntesten ist hierzulande sicherlich die Band «Bliss», die an über 120 Konzerten im Jahr insgesamt mehr als 80'000 Personen in der Schweiz und im nahen Ausland erreicht.

Das «Voxpop Festival» soll Begegnungsort und Netzwerkplattform der A-Cappella-Szene werden. Nebst Schweizer Bands, wie «A-live» oder den Lokalmatadoren «Vocabular», bringt Voxpop auch bekannte internationale Acts nach Luzern. So stehen im Oktober «Les Brunettes» und «anders» aus Deutschland sowie die 1984 gegründete «The Real Group» aus Schweden auf der Schweizerhof-Bühne. Initiiert wurde das neue Format von einigen Musikern der Luzerner A-Cappella-Band «Vocabular», die das Festival zusammen mit der Agentur «Fettes Haus» und dem Hotel Schweizerhof Luzern ins Leben rufen.

Tickets und weitere Informationen finden Sie unter www.voxpop.ch.

(gw) Das «Voxpop Festival» ist das erste A-Cappella-Festival der Zentralschweiz. Wie es der Name erahnen lässt, setzt Voxpop – im Gegensatz zu anderen Festivals dieser Art – nicht auf einen Mix aus Chormusik und A-Cappella-Bands, sondern soll ein Festival ausschliesslich für das Vokalpop-Genre sein. Diese Szene erfreut sich vor allem in den USA und Deutschland grosser Beliebtheit. Bands wie «Pentatonix» (USA), «Alte Bekannte» (DE, vormalig Wise Guys) oder «The Real Group» gehören zu den kommerziell erfolgreichsten A-Cappella-Pop-Bands. Die Schweizer Szene ist in den vergangenen Jahren stark gewachsen und hat einige erfolgreiche Bands hervorgebracht, die ein immer grösseres

Trouvaille

Divico, Zürichsee AOC Dreistand, Zürich

Dieser sortenreine Rotwein aus 100% Divico Trauben gehört zur Familie des aufkommenden Weintrends «PIWI». PIWI-Weine sind Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Durch ihre Widerstandsfähigkeit ermöglichen die Weine eine deutliche Reduzierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln. So gelten diese robusten, innovativen Rebsorten als naheliegende Alternative zum herkömmlichen intensiven Pflanzenschutz. Und natürlich: Munden tun sie auch – die Degustationsnotiz: Aromen von Dörrfrüchten, frisch geröstetem Kaffee und Pflaumenkompott, frischer Antrunk, zurückhaltend mit Säure und

Tanninen. Rotbeerig, geschmeidig im Abgang. Passt hervorragend zu knusprig gebackenem Ofengemüse, gefülltem Truthahn, Pilz-Gemüse-Risotto.

Dreistand sind die Weine des WBZV - Deutschschweizer Kompetenzzentrum für Rebe und Wein. Es sind Weine mit Handschrift aus drei einzigartigen Lagen an den Ufern des Zürichsees. Und gleichsam stehen sie es Weine, die für mehr stehen als nur ausgezeichnetes Handwerk. «Weinherstellung wie wir es verstehen, ist stets auch Ausdruck von «savoir vivre» – der Lebenseinstellung zu Genuss und Kultur», so der Kommentar der Winzer.

Auf der Weinkarte zu finden.



Neuer Gastgeber in der EssVILLA am See

Er ist jung. Er ist sportlich. Er mag Fitness. Und er ist der neue Gastgeber in der VILLA Schweizerhof: Seit März 2022 kümmert sich Lukas Weber um das Wohl der Gäste in der EssVILLA am See. Dass er das beherrscht, hat er in Vergangenheit in verschiedenen namhaften Häusern unter Beweis gestellt.

(db) Obwohl noch keine dreissig Jahre alt, kann Lukas Weber bereits auf viel Erfahrung bauen. Erworben hat er sich diese unter anderem als Betriebsassistent im Park Hotel Vitznau, als Assistant Director of F&B und Duty Manager im Hotel Astoria und zuletzt als Leiter der Penthouse Roof Top Bar im pulsierenden Herzen der Luzerner Neustadt. Neu bringt der gelernte Koch und erfolgreiche Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sein umfangreiches Wissen und Können in der VILLA Schweizerhof auf der Hausermatte mit ein. Sein Vorgänger Florian Brun hat sich anfangs 2022 entschlossen, neue Herausforderungen anzugehen. Mit Lukas Weber als diplomiertem Hôtelier-Restaurateur HF tritt ein dynamischer Macher die Nachfolge Florian Bruns an.

Gemeinsam mit dem Küchenchef Marcel Ineichen will Lukas Weber auch in Zukunft jene Werte hochhalten, die die VILLA Schweizerhof zu einer der ersten Adressen für Geniesserinnen und Geniesser am Vierwaldstättersee gemacht haben. «Das gelebte Konzept der Regionalität gefällt mir ausserordentlich gut», sagt Lukas Weber. Und führt gleich weiter aus: «Es passt in den heutigen Zeitgeist, denn Verantwortungsbewusstsein



Der neue Gastgeber Lukas Weber (in der Mitte) mit seinem Team vor der VILLA Schweizerhof.

Bild: Marc Gilgen

und nachhaltiges Denken müssen auch in Hotelküchen Einzug halten. Dass dies in der VILLA Schweizerhof bereits seit Langem der Fall ist, bestätigte mich in meinem Entscheid, hier als Gastgeber tätig zu werden.»

Irgendwie privilegiert – irgendwie gesegnet

Man weiss es: In der VILLA Schweizerhof widerspiegelt sich der regionale Gedanke und die Kraft der Schweizer Natur

sowohl auf der Speise- wie auch auf der Getränkekarte. Bei den Weinen handelt es sich ausschliesslich um Tropfen, die aus Schweizer Winzerhand stammen. Und die Speisen kommen unter anderem direkt aus dem Vierwaldstättersee, von den Hängen der Rigi oberhalb Gersaus oder aus dem Tessiner Maggiatal. Dass die Kräuter aus dem eigenen Garten stammen, setzt dem Ganzen noch das Krönchen auf. Und dennoch – für Lukas Weber gibt es neben der Qualität, die

aus der Küche kommt, noch einen weiteren Grund, der ihn glücklich stimmt und täglich motiviert. «Irgendwie», sagt der ehemalige Handballer, «fühle ich mich gesegnet. Ich erachte es nämlich nicht als selbstverständlich, meiner Arbeit an einer dermassen privilegierten Lage nachgehen zu dürfen. Die spektakuläre Aussicht auf See und Berge erinnert mich jeden Tag daran, unseren Gästen auch in Sachen Kulinarik und Gastfreundschaft beeindruckende Perspektiven zu öffnen.»

News aus aller Welt

Bäume pflanzen

Mit einer Restaurant-Bewertung gegen den Klimawandel: Genau das hat sich das Unternehmen Reviewforest aus Deutschland auf die Fahne geschrieben. Mit dieser Plattform pflanzen Unternehmen ihren eigenen Bewertungswald. Für jede Bewertung, die über diese Seite auf Google oder Amazon eingeht, wird in einem Aufforstungsprojekt ein Baum im Namen des Bewertenden gepflanzt. Jedes Pflanzprojekt ist verifiziert, um die positiven Auswirkungen sowohl auf den Planeten und auf die lokalen Gemeinschaften der Pflanzgebiete zu maximieren.

Zu Gast bei Freunden

Marathonhotel auf den Finisher-Medaillen

Seit der ersten Stunde ist das Hotel Schweizerhof Luzern Partner des Swiss-CityMarathon – Lucerne. Wenn am 30. Oktober 2022 wieder rund 10'000 Läuferinnen und Läufer im Verkehrshaus über die Ziellinie laufen, bildet das «Marathonhotel» das Hauptmotiv der diesjährigen Teilnehmer-Medaille. «Eine grosse Ehre und Freude für das historische Fünfsternhaus in Luzern», wie Hoteldirektor Clemens Hunziker schwärmt.



BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

30. August & 29. November 2022

Öffentliche Hotelführung

Wollten Sie schon immer einmal erleben, wie es hinter den Kulissen eines Fünf-Sterne-Hauses zu- und hergeht? Dann sollten Sie die öffentliche Hotelführung auf keinen Fall verpassen! Sie erkunden die preisgekrönten Zimmer und Suiten, erfahren spannende Geschichten zu ehemaligen Hotelgästen und erhaschen einen Blick in die Hotelküche. Kostenlose Tickets sind auf der Website erhältlich, Start ist um 18:00. www.schweizerhof-luzern.ch

24. September bis 2. Oktober 2022

World Band Festival

Mit der 23. Ausgabe des World Band Festival Luzern wird nationale und internationale Spitzenklasse im Facettenreichtum der Bläsermusik präsentiert, eine junge Solistin als «Rising Star» gefeiert, Schweizer Kulturschaffende gefördert und internationaler Kulturaustausch gepflegt.

21./22. Oktober 2022

VOXPOP Vocal Festival Luzern

Acapella-Fans aufgepasst! Dieses Jahr findet erstmals Luzerns neues Acapella-Festival «VOXPOP» im Hotel Schweizerhof Luzern statt. Ende Oktober treten an zwei Abenden prominente Stimmkünstler im historischen Zeugheersaal auf. Das Line-up verspricht mit der international gefeierten «The Real Group» und weiteren ausgesuchten Bands ein einmaliges Feuerwerk und beste Unterhaltung. Infos und Tickets unter www.voxpop.ch

30. Oktober 2022

SwissCityMarathon – Lucerne

Erleben Sie die einzigartige Marathon-Veranstaltung entlang dem Luzerner Seebecken, rund um die Horwer Halbinsel, durch das Fussballstadion und das KKL Luzern. Als Marathonhotel ist das Hotel Schweizerhof Luzern Partner erster Stunde und beherbergt sowohl Läuferinnen und Läufer wie auch die traditionelle Marathonmesse inklusive Startnummernausgabe. www.swisscitymarathon.ch

5. bis 13. November 2022

Lucerne Blues Festival

Es ist wieder Zeit für den traditionellen Blues in Luzern. Das kostenfreie Eröffnungskonzert findet am 5. November wie gewohnt im Festivalhotel Schweizerhof Luzern statt. Geniessen Sie einen der beliebten Blues Brunches (6., 12. & 13. November), in einzigartiger Atmosphäre des historischen Zeugheersaals.

31. Dezember 2022

Silvester im Festivalhotel

Feiern Sie im Hotel Schweizerhof Luzern ins neue Jahr. Zum Jahreswechsel bietet sich für jeden Geschmack ein passendes Angebot: Ob ein gediegenes Dinner im Restaurant oder ein Ballabend im historischen Zeugheersaal inklusive dem hauseigenen Tanzorchester.

Über die Durchführung der Anlässe beachten Sie bitte unsere Website oder die Websites des jeweiligen Veranstalters.



BEST TIMES Fotowettbewerb

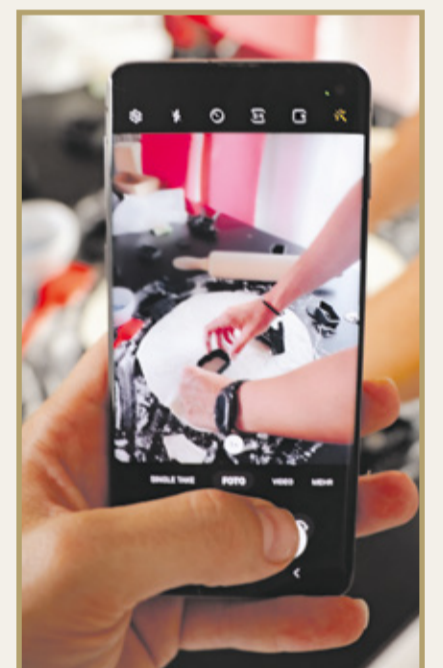
Gewinnen Sie eine Übernachtung

Möchten Sie (wieder) einmal unvergessliche Momente im 5-Sterne-Hotel Schweizerhof Luzern erleben? Dann nehmen Sie unbedingt am BEST TIMES-Wettbewerb teil. Was Sie dafür müssen?

Senden Sie uns Ihr bestes Foto vom Guetzlibacken während der Adventszeit, mit den neuen «Schweizerhof-Backförnli». Diese sind ab dem 1. November 2022 an der Rezeption des Festivalhotels erhältlich. Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spass beim Backen und viel Glück beim Wettbewerb.

Senden Sie Ihr Foto bis zum 31. Januar 2023 per E-Mail an besttimes@schweizerhof-luzern.ch oder per Post an: Hotel Schweizerhof Luzern, BEST TIMES, Schweizerhofquai, 6002 Luzern.

Das kreativste Foto gewinnt – die Gewinner:in wird persönlich benachrichtigt. Es lockt eine Nacht im Deluxe Doppelzimmer mit Seesicht für zwei Personen. Den nächsten Morgen starten Sie standesgemäss mit unserem reichhaltigen Frühstück. Sie geniessen freien Eintritt in unseren Wellness- und Fitnessbereich. www.schweizerhof-luzern.ch/besttimes



Cartoon – presented by Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

