

# Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN  
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 12

Luzern, Frühling / Sommer 2023

## Damit alle richtig ticken

Antike Uhren und Pendulen sind äusserst sensible mechanische Wunderwerke. Wenn es sich dabei dann noch um wertvolle und einzigartige Exemplare handelt, ist im Umgang mit ihnen höchste Sorgfalt geboten. Schliesslich können beim Ticken auch Tücken lauern. Aus diesem – und anderen – Gründen liegt die Verantwortung für den Unterhalt und die Wartung der exklusiven Uhren im Hotel Schweizerhof Luzern in berufenen und erfahrenen Händen. Gilbert Esch hat sich jahrzehntelang mit den Uhren und ihren Eigenheiten beschäftigt. Dieses Frühjahr hat er die verantwortungsvolle Aufgabe an Erich Brügger vom Technischen Dienst übergeben. Auf seinem letzten Arbeitsgang schwang auch eine Prise Wehmut mit. Und wir haben dabei Interessantes vom Herrn der Schweizerhof-Uhren erfahren. *Lesen Sie mehr darüber auf Seite 10.*



## Der Dirigent für alle Fälle

Anthony Gabriele ist begeistert vom Geschichtenerzählen nach Noten. Als Musikalischer Leiter am Londoner West End und auf internationaler Ebene hat er unter anderem den König der Löwen, CATS, Das Phantom der Oper, Grease, Jesus Christ Superstar und Evita dirigiert. Und der Maestro kann auch Oper – Don Carlo, La Traviata, La Bohème, Don Giovanni, Madama Butterfly und vielen mehr hat er schon mit dem Dirigentenstab den Weg gewiesen. Als einer der besten Dirigenten von orchestralen Filmmusiken hat er sich ebenfalls weltweit einen Namen gemacht. Im vergangenen März führte er im Rahmen des «The Retro Festivals» im KKL Luzern zusammen mit dem irischen Sänger Ronan Keating und dem Luzerner City Light Symphony Orchestra «Live at Symphony» auf. Wir nutzten die Gunst der Stunde und trafen ihn im Festivalhotel zum Interview. *Mehr dazu auf Seite 5.*

## «LUZERN LIVE» gibt im Sommer den Takt an



Wie das Blue Balls Festival sorgt auch «LUZERN LIVE» für musikalisches Sommerfeeling rund um das Luzerner Seebecken.

Bild: Emanuel Ammon/AURA

**Jetzt ist die Katze aus dem Sack: Nach drei Jahren Sommerflaute weht vom 20. bis 29. Juli 2023 ein grooviger Wind durchs Luzerner Seebecken. «LUZERN LIVE» heisst das neue Festival, dessen Macher in den letzten Wochen wichtige Meilensteine setzen konnten. Getragen von einem Verein, Partnern und der Stadt Luzern will das Festival neue Akzente setzen. Und an Bewährtes anknüpfen. Die BEST TIMES konnte sich mit Philipp Kathriner (Verein «LUZERN LIVE») und Mike Hauser (Mitbesitzer des Festivalhotels) über die Ausrichtung, Perspektiven und Herausforderungen unterhalten.**

Von Dany Bucher

Der Verein «LUZERN LIVE» dient der allgemeinen Stärkung des Kulturstandortes Luzern und setzt sich für die Durchführung und die gezielte Förderung eines vielfältigen Musikfestivals rund um das Luzerner Seebecken ein – dieser Wortlaut ist der Website des Vereins «LUZERN LIVE» zu entnehmen.

Wir wollten allerdings ein wenig mehr über die Verantwortlichen und Macher, ihre Ideen und Visionen in Erfahrung bringen. Hinter dem Verein «LUZERN LIVE» stehen Piero Achermann, Philipp Kathriner und Maurin Cramer. Sie haben innert kurzer Zeit unzählige Partner aus verschiedenen Bereichen (darunter auch das Hotel Schweizerhof Luzern und die Stadt Luzern) für die Umsetzung des neuen Festivals mit ins Boot geholt. Die Rahmenbedingungen sind gesetzt – jetzt geht es ans Feintuning. Allzu viel Zeit bleibt nicht, um den hohen Ansprüchen, die sich der Verein selbst gesetzt hat, bis am 20. Juli 2023 nachzukommen.

**Eigenständigkeit, Regionalität und Nachhaltigkeit**

Das hat sich «LUZERN LIVE» auf die Fahne geschrieben. Primär wichtig ist den Verantwortlichen und Partnern, dass man in Luzern nach dem Stillstand der letzten drei Jahre wieder ein Festival mit Ausstrahlung erleben kann. Auf die Frage, wieviel Blue Balls denn noch in

«LUZERN LIVE» stecke, antwortet Philipp Kathriner: «Uns ist klar, dass wir mit dem ehemaligen Sommer-Festival vergleichen werden. Tatsächlich gibt es auch ähnliche Parameter, gerade was die Veranstaltungsorte anbelangt. Das Gesamtvolumen des Festivals wird zwar etwas bescheidener, die bespielte Fläche indes bleibt in etwa gleich. Auch bei «LUZERN LIVE» bespielen wir das KKL Luzern, den Pavillon, den Schweizerhofquai und das Hotel Schweizerhof Luzern. Allerdings versuchen wir natürlich, dem Ganzen einen neuen Stempel aufzudrücken, wir wollen ein Festival mit Charme und mit stark regionalem Bezug, das sich auch der Nachhaltigkeit verpflichtet. So werden am Schweizerhofquai zum Beispiel keine Pagodenzelte mehr zu sehen sein. Wir arbeiten mit organischen Produkten, setzen an den neuen Ständen auf regionale Partner und auf kulinarische Vielfalt. Dass wir auch die Brauerei Eichhof wieder im Boot haben, freut uns besonders.»

*Lesen Sie weiter auf Seite 2*

 Editorial

## «Für unsere Gäste 2023»

Liebe Leserin, lieber Leser



So lautet das von den Abteilungsleitern gewählte Jahresmotto des Hotel Schweizerhof Luzern für das aktuelle Jahr. Auf den ersten Blick etwas profan. Doch auf den zweiten Blick erklärt sich einiges. Wir setzen den Gast dieses Jahr (wieder) in den Fokus.

Während der Covid-Pandemie standen primär die Mitarbeitenden intern im Scheinwerferlicht. Wie können wir diese motivieren, wie behalten? Von Anerkennungssystem bis Festivaltickets, von Vermittlungsprämie bis ÖV-Batzen, da wurde vieles erweitert und initiiert für unser Team, gar ein Mitarbeiterrat gegründet. Das alles setzen wir natürlich fort – legen nun aber aktuell ein spezielles Augenmerk zurück auf unsere Gäste.

Unser Hotelangebot ist wohlüberlegt – ob Bademantel, Bettlaken, Bier oder Bordeaux. Vielleicht haben wir uns dies, so selbstkritisch wie wir sind, vor längerer Zeit letztmals überlegt. Bei so vielen langjährigen Mitarbeitenden, wie es sie im Hotel Schweizerhof Luzern gibt, kann das durchaus passieren. Genau hier stehen wir nun also. Wir hinterfragen, was unsere heutigen Gäste, diejenigen aus dem Jahr 2023, sich wünschen. Und wie wir sie begeistern können. Dabei lassen wir uns Zeit, forcieren keine Schnellschüsse, fragen Gäste, prüfen Alternativen.

Ein grosses Projekt liegt mit der Erneuerung unserer Infrastruktur vor uns. Sämtliche Badezimmer werden innert der nächsten zwei Jahre renoviert. Aber auch im Kleinen überlegen und recherchieren wir fleissig an einer neuen Gin-Auswahl, Check-In-Digitalisierung oder Duschmittelselektion. Wir bleiben auf jeden Fall am Ball, bleiben nicht stehen und investieren in die Zukunft. Für Sie: für unsere Gäste 2023!

Roman Omlin, Direktor



### Beste Karten in der Hand

Was es alles braucht, damit in der VILLA Schweizerhof eine neue Gourmet-Speisekarte entsteht. *Seite 3*



### Luzern – Zermatt – Luzern

Nach seinem Abstecher nach Zermatt sorgt Direktor Roman Omlin nun in Luzern für Gipfelerlebnisse. *Seite 7*



### Perspektiven fürs Leben

Geflüchtete ukrainische Frauen erfahren im Rahmen eines Pilotprojektes Solidarität von vielen Seiten. *Seite 9.*



### Mitmachen und gewinnen

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

Anzeige

THE STATE OF FASHION AND LIFESTYLE

BALENCIAGA  
GIVENCHY

VALENTINO  
STELLA McCARTNEY

THE CORNER  
BY PHÄNOMEN

MONCLER  
ZEGNA

ETRO  
SAINT LAURENT

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

## «LUZERN LIVE» gibt im Sommer den Takt an

Fortsetzung von Seite 1

### Jetzt erst mal Musik – alles weitere kann noch kommen

Für die erste Ausgabe von «LUZERN LIVE» liegt der Fokus ausschliesslich auf der Musik. «Das heisst aber nicht», erklärt Philipp Kathriner, «dass wir uns in Zukunft nicht öffnen wollen. Das haben wir auch vor, aber 2023 wollen wir tragfähige Grundpfeiler setzen, auf denen wir in den nächsten Jahren aufbauen können. Wir sind für vieles offen und ich persönlich hoffe sogar, dass wir in Zukunft noch vielfältiger werden. Sei das im Artbereich oder beispielsweise auch mit musikalischen Lesungen oder in anderen kreativen Segmenten.

### Alles sehen – alles hören

Wie das mit dem Eintritt funktionieren wird, ist noch nicht ganz klar. Sicher aber ist: Man sucht nach einer anderen Lösung als einem Pin. «Wir streben eine unkomplizierte Lösung irgendwo zwischen digital und physisch an», sagt Philipp Kathriner. Spruchreif ist das zum jetzigen Zeitpunkt allerdings noch nicht. Mike Hauser fügt an: «Über eine Neuerung können wir aber heute schon Konkretes sagen. Und die wird bestimmt alle Musikbegeisterten freuen: In Zukunft wird man die Auftritte ALLER Künstlerinnen und Künstler sehen können, die am «LUZERN LIVE»-Festival auftreten werden. Statt auf durchgehende Berieselung setzt «LUZERN LIVE» den Fokus verstärkt auf das musikalische Erlebnis. Die Spielzeiten der einzelnen Künstler und Bands an den verschiedenen Veran-

staltungs-Locations werden gezielt aufeinander abgestimmt. Es gibt also keine parallelen Aufführungen mehr. Damit will man einerseits den einzelnen Darbietenden ein interessiertes Publikum und eine konzentrierte Plattform bieten. Andererseits wollen wir Musikbegeisterten die Möglichkeit geben, alle Acts, die sie sehen möchten, auch tatsächlich zu sehen und sich nicht für das eine oder das andere entscheiden zu müssen. Ich denke, das werden sowohl die Acts wie auch das musikkaffine Publikum zu schätzen wissen.»

### Und das Line-up?

«Aufgrund der kurzen Zeitspanne war – und ist – das Booking die grösste Herausforderung. Nun aber ist der wesentliche Teil des Line-ups gefixt», schmunzelt Philipp Kathriner. «Wir werden für fast jeden Musikgeschmack etwas bieten können. Unser Ziel ist es, dass jeder Act, den wir auswählen, eine hohe Qualität hat, zur Diversität beiträgt und zum Gesamtkonzept des Festivals passt». Konkrete Beispiele: Im KKL Luzern werden «The Kooks» aus England oder auch die Schweizer Indie-Band «Black Sea Dahu» auftreten. Ein Highlight im Festivalhotel Schweizerhof dürfte die «Bacao Rhythm and Steel Band» mit ihrem eklektischen Sound-Mix werden. Beim Pavillon wird u.a. Indie-Pop-Wunderkind «Ellie Dixon» ihre druckvollen Bops mit Groove und Sinn für Humor zu Besten geben.

Mehr zum Programm von «LUZERN LIVE» finden Sie unter: [www.luzern-live.ch](http://www.luzern-live.ch)



Ausgelassene Stimmung am Schweizerhofquai – das Festivalhotel fungiert auch bei «LUZERN LIVE» als Treffpunkt. Bild: Emanuel Ammon/AURA

Gewinnerin Fotowettbewerb BEST TIMES Vol. 11

## Schweizerhof-Guetzli im Weihnachtswald



Luzerner Wahrzeichen zum Vernaschen: Diese kreative Umsetzung gewinnt den Fotowettbewerb. Bild: zvg

(gk) Vor Weihnachten lancierte das Hotel Schweizerhof Luzern eine Neuheit: Luzerner Wahrzeichen als Guetzli-Ausstechformen. Der dazugehörige Fotowettbewerb in der vergangenen Best-Times-Ausgabe stiess auf grosse Resonanz. Zahlreiche Foto-Einsendungen von kreativen Hobby-Bäckern mit ihren verzierten Weihnachtsguetzli haben die Redaktion erreicht. Wir bedanken uns an dieser Stelle für alle Einsendungen.

Eine Jury hat nun das kreativste Foto erkoren. Das Gewinner-Bild zeigt die Vielfalt der Guetzliformen und stellt die mit Zuckerguss verzierten Schweizerhof-Weih-

nachtsguetzli in einem Weihnachtswald auf eindrückliche Art und Weise dar. Carmen Dahinden heisst die glückliche Gewinnerin des Fotowettbewerbs, sie gewinnt eine Übernachtung im Festivalhotel. Die BEST TIMES-Redaktion gratuliert herzlich und wünscht einen erholsamen Aufenthalt am Vierwaldstättersee.

Die einzigartigen Schweizerhof-Ausstechformen im 6er-Pack sind übrigens ab Oktober wieder an der Hotel-Rezeption für CHF 15.00 erhältlich.

Die nächste Gewinnchance winkt bereits in dieser Ausgabe auf Seite 10.

18 Mitarbeitende feiern ein Jubiläum

## Mitarbeiter-Treue im Festivalhotel

Das Festivalhotel ist stolz auf seine treuen Mitarbeitenden. Dieses Jahr werden folgende Jubiläen gefeiert:

**35 Jahre:** Peter Aregger, Stv. Leiter Technischer Dienst

**25 Jahre:** Anda Marinovic, Mitarbeiterin Hauswirtschaft

**15 Jahre:** Gabriela Jneichen, Stv. Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen; Ursina Ponti, Leiterin Gastronomie – Mitglied GL; Dana Lange, Restaurantfachfrau; Robin Coelen, F & B-Controller

**10 Jahre:** Steffen Neuhoﬀ, Chef de Service; Bartosz Kaczan, Chasseur; Selina Schneider, Leiterin Seminar und Bankett; Saionara Da Silva Santos, Hotelfachfrau; Marjorie Bucher, Leiterin Hauswirtschaft  
**5 Jahre:** Yangdol Depön, Stv. Leiterin Hauswirtschaft; Fiona Steiner, Projektmitarbeiterin HR; José Martins da Silva, Portier; Marten Möbius, Chef de Bar de Jour; Rocio Bucheli-Sanchez, Mitarbeiterin Hauswirtschaft; Maximilian Ernst, Sous-Chef; Claudia Alves Ribeiro, Restaurantfachfrau

## News aus Luzern

SNG wird 666 Jahre alt



Im Jahr 1357 legte eine Urkunde den Grundstein für eine prägende Firmengeschichte. In diesem darf nun die St. Niklausen Schiffgesellschaft (SNG) ihr 666-Jahr-Jubiläum feiern. Das Jubiläumsjahr feiert die SNG mit mehreren Events: Am 19. April erscheint das Jubiläumsbuch «Von Land zu Land» und vom 24. bis 28. April lädt die SNG zur «Openweek Luzern» – hier finden Sie Ihr Traumboot. Die grosse Jubiläumsfeier findet dann am 9. September statt. An diesem Tag öffnet die SNG Tore und Türen rund um den Vierwaldstättersee. Weitere Informationen gibt es unter [www.sng.ch](http://www.sng.ch).

## Minigolf Lido erstrahlt in neuem Glanz

Seit Ostern 2023 ist die Minigolf-Anlage im Luzerner Lido wieder geöffnet. Die neuen Betreiber von «Minigolf Lido», Tamino Müller, Mike Tribelhorn und Dominic Meyer, haben dem Areal mit zahlreichen Renovierungen und reichlich Farbe neues Leben eingehaucht. Das Trio will weiterhin ein Treffpunkt für alle Generationen bleiben und Bewährtes mit Neuem kombinieren. So wurden zahlreiche Neuigkeiten geschaffen: Das Gastronomie-Angebot wurde erweitert und eine neue Bar sowie ein Biergarten gebaut, welche vor und nach dem Minigolfspielen zum Verweilen einladen. Neben Minigolf kann auch Ping-Pong, Tischfussball, Billard oder Dart gespielt werden. Die Minigolfanlage hat jeweils von Sonntag bis Donnerstag von 09.00 bis 23.00 Uhr und am Freitag und Samstag von 09.00 bis Mitternacht geöffnet. [www.minigolf-lido.ch](http://www.minigolf-lido.ch)

## Gastkolumne

### Grusswort des Stadtpräsidenten Beat Züsli

Luzern gilt als eine der schönsten Städte der Schweiz. Das war nicht immer so. 1804 schrieb der Philosoph Arthur Schopenhauer in sein Tagebuch: «Lucern ist ein kleines schlechtgebautes menschenleeres Städtchen. Seine Lage ist indessen gewiss eine der schönsten im Land». Klein ist Luzern – zumindest im Vergleich zum internationalen Renommee – noch immer. Hingegen kann ich die Attribute «schlecht gebaut» und «menschenleer» heute nicht mehr gelten lassen. Denn kurz nach Schopenhauers Aufenthalt begann in Luzern die Zeit des «Fremdenverkehrs». Zwischen Schwannenplatz und Nationalquai entstanden im 19. Jahrhundert mehrere grandiose Prachtbauten. Wie oft zeigen Bilder von Luzern ebendiese Uferpromenade! Mit den drin in diesem Postkartenblick auf Luzern: Das Hotel Schweizerhof Luzern.

Reisegäste und Einheimische halten sich in Scharen in diesem einmaligen Postkartenidyll auf, sie geniessen



«Mich beeindruckt es immer wieder, mit welcher Souveränität sich das Festivalhotel als Treffpunkt aller zur Verfügung stellt.»

die «unbeschreiblich schöne Aussicht» in die «majestätischen Alpen», wie Arthur Schopenhauer im erwähnten Tagebuch schwärmte. Die Aufenthaltsqualität ist nicht allein der privilegierten Lage geschuldet. Dazu braucht es eigene Leistungen. Luzern verbindet Tradition und

Innovation. Luzern ist bodenständig und gleichzeitig mondän. Luzern verbindet seine Qualitäten und Werte zu einem sympathischen Ganzen. Luzern ist geprägt von Lebensfreude.

In all dem gleichen sich die Stadt und das Hotel. Beide nützen die Gunst der sie umgebenden Schönheit und tragen das Ihre bei, um mit Leistungen und Leidenschaft zu glänzen. Mich beeindruckt es immer wieder, mit welcher Souveränität sich das exklusive Hotel Schweizerhof Luzern als Treffpunkt aller zur Verfügung stellt. Aktuell wieder indem es das neue Sommerfestival «LUZERN LIVE» aktiv unterstützt. Das elegante Grandhotel wird zum jauchzenden Eventlokal – und alle Menschen, die hier ein und aus gehen, schätzen diese umfassende Gastfreundschaft. Ich hoffe, dass die Stadt Luzern ähnliches zu vollbringen vermag.

Beat Züsli  
Stadtpräsident Luzern

## Unser Buchtipp

### Glücksorte in Luzern

Luzern versprüht einen ganz besonderen Zauber: In der Leuchtenstadt trifft man auf die Königin der Berge, taucht am Südpol in Kultur statt Kälte ein und geniesst beim Nachbar einen Apéro, stets begleitet vom Glück als treuem Weggefährten. Die Luzernerin Laila Bosco lädt ein auf eine Reise zu 80 Glücksorten, die mitten ins Herz treffen. In ihrem Buch «Glücksorte Luzern» präsentiert sie die schönsten Badeplätze für einen Sprung ins kühle Nass und verrät, wo man den Feierabend-Apéro mit dem spektakulärsten Sonnenuntergang geniesst oder in welchen Cafés man den besten Kaffee der Stadt schlürft. Charmant, mit einer Prise Witz und ganz viel Romantik für ihre Heimatstadt empfiehlt sie in ihrem Buch nur Orte, Tagesausflüge und Betriebe, welche selbst zu ihren Lieblingen gehören. In Text und Bild kombiniert sie spannende Hintergrundinformationen zu den bekanntesten Luzerner Sehenswürdigkeiten mit ihren eigenen Geschichten und kreiert damit kleine Liebespoesien. Würde



Erhältlich ist das Buch online unter: [www.buchhaus.ch](http://www.buchhaus.ch)

das Glück sich irgendwo niederlassen – es wäre wohl hier in der Leuchtenstadt. Sehr wahrscheinlich im Hotel Schweizerhof Luzern, denn von hier geniesst es einen atemberaubenden Blick in die Zentralschweizer Bergwelt und auf den glitzernen Vierwaldstättersee. «Glücksorte in Luzern» ist ein Buch für echte Glückskinder und zaubert Besuchenden, Zugezogenen sowie Einheimischen ein Lächeln auf die Lippen.

Mehr über Laila Bosco erfahren Sie unter: [www.laila-schreibt.ch](http://www.laila-schreibt.ch)

## Volles Haus – bombastische Stimmung

Die Fasnacht war heiss. Und das «The Retro Festival» sorgte für coole Erlebnisse.

### Rüüdige Tage im Fasnachtshotel

(ys) Jubel, Trubel – Fasnachtszeit. Tausende begeisterte und kreativ verkleidete Fasnächtler haben dieses Jahr die Lozärner Fasnacht gefeiert. Angenehm warme Temperaturen und Sonnenschein machten die rüüdigen Tage in der Leuchtenstadt perfekt. Das Hotel Schweizerhof Luzern erstrahlte wieder im fasnächtlichen Kleid: Überdimensionale Konfetti zierten die Balkone und die «Fasnachtsgrende» auf den Palmen vor dem Haus strahlten mit dem Wetter um die Wette. Ein spezielles Highlight war die Guuggenmusik Näbelhüller, welche sich in Gewänder von Schweizerhof-Gästen und der Hotelbelegschaft aus früheren Zeiten kleidete. So feierten sie ihr eigenes 40-jähriges Bestehen und nachträglich das 175-Jahr-Jubiläum des Hotel Schweizerhof Luzern. Wie üblich wurde im und um das Festivalhotel herum rüüdig gefeiert, intrigiert und geschränzt. Kleininformationen, Zünfte, Gesellschaften, Guuggenmusigen und Maskengruppen gaben sich ein Stelldichein.



1



3



2



4

### Gänsehaut am «The Retro Festival»

Musikalische Leckerbissen à gogo gab es am 11. «The Retro Festival». Sänger Paul Carrack verzauberte das Publikum mit seiner goldenen Stimme, «The Temptations Review feat. Glenn Leonard» begeisterten unter anderem mit afroamerikanischen Grooves und die «Sister Sledge» liessen ihre Hymne «We Are Family» hochleben. Ronan Keating sorgte zusammen mit dem City Light Symphony Orchestra im KKL Luzern für Gänsehautstimmung und jubelnde Fans. Dass die Künstler nach ihren Shows für Talks zur Verfügung standen, kam bei Besucherinnen und Besuchern sehr gut an. Das «The Retro Festival» war – einmal mehr – ein voller Erfolg.

Bilder: Marc Gilgen / Yannick Näf



5



6



6



1-3 Paul Carrack, The Temptations Review feat. Glenn Leonard und Sister Sledge haben an der 11. Ausgabe des The Retro Festival im Zeugheersaal begeistert.

4-6 Ronan Keating sorgt zusammen mit dem City Light Symphony Orchestra für magische Momente im KKL Luzern.

7-8 Fasnachtsumzug vor dem Hotel mit den Näbelhüller Äbiki und dem nachgebauten Festivalhotel auf dem Umzugswagen. Als «Türst und Sträggele» unterwegs ist die Fasnachtsgesellschaft «Vuotisheer».

## Wie entsteht eine Gourmet-Speisekarte in der VILLA Schweizerhof?

Regelmässig steht in der VILLA Schweizerhof ein Wechsel der Menükarte auf dem Programm. Gastgeber Lukas Weber und Küchenchef Marcel Ineichen verraten uns, mit wie viel Aufwand ein solcher Wechsel verbunden ist. Sie erzählen uns, worauf geachtet werden muss und wie wichtig die Saison für die Planung ist.

(ys) Es ist einfach, eine Speisekarte zu lesen und sich daraus etwas Leckeres auszusuchen. Eine Speisekarte zu schreiben benötigt indes viel Planungsarbeit und Kreativität. Wir haben den Gastgeber Lukas Weber, Küchenchef Marcel Ineichen und seine Küchencrew aus der VILLA Schweizerhof Luzern befragt und dabei spannende Antworten erhalten.

### Die Ausgangslage

Das Grundangebot richtet sich nach den Bedürfnissen der Gäste. Dies bedeutet, man analysiert die Karte und findet Gerichte, die stark gefragt sind und solche, die weniger beliebt sind. Auf den positiven Erkenntnissen wird aufgebaut. Lukas Weber lässt uns wissen, dass es Gerichte in der VILLA gibt, welche so beliebt sind, dass Gäste nur deswegen vorbeikommen. Wie zum Beispiel die Signature VILLA Kräuterschaumsuppe, der frische Fisch direkt aus dem Vierwaldstättersee oder das VILLA-Kalbsgeschnetzelte. Letzteres wird



Bild: gk

Die VILLA-Speisekarte entsteht im Team: Marcel Ineichen (links) diskutiert mit Samir Soldati (rechts) und Lukas Weber sowie André Signer (nicht im Bild) über neue Menuvorschläge.

begleitet von einer leckeren Pilzsauce mit frischen Champignons.

Bei der Zusammenstellung einer neuen Speisekarte stellt sich den Verantwortlichen jeweils die Frage, ob man zuerst eine kulinarische Idee erarbeitet oder ob man sich an der aktuellen Jahreszeit orientiert. In der VILLA Schweizerhof bildet die Saison die Basis für die Planung. Sie gibt den Rahmen vor, in dem sich die Küchencrew künstlerisch und kreativ entfalten kann.

Saisonalität spielt in der Philosophie VILLA Schweizerhof eine wichtige, ja sogar

eine tragende Rolle. Das Saisonmenu bildet das Herzstück der kreativen VILLA-Küche. Das Menu soll mit einfallsreichen, anregenden, verspielten Gerichten ergänzt werden, welche gerne auch mal nicht der Norm entsprechen dürfen. Die Gäste sollen überrascht werden, man will ihnen ein unvergessliches Erlebnis bieten. Ganz nach dem Motto: Regional, saisonal und nachhaltig. Um diese drei Punkte in Einklang zu bringen, werden darum vorwiegend saisonale Produkte verwendet.

Überrascht werden möchten aber auch Stammgäste. Damit keine Langweile auf-

kommt, erklären Lukas Weber und Marcel Ineichen, wird auf folgende Punkte geachtet: «Präsentation und Anrichtetechnik entscheiden oftmals. Ein Klassiker kann neu interpretiert und so zusammengestellt werden, wie es der Gast zuvor noch nicht gesehen hat. Das Gericht kann das Gleiche sein wie in anderen Restaurants. Wichtig sind dabei die aussergewöhnliche Textur und die entsprechende Optik für dieses bestimmte Gericht.»

### Kreativität wird ausgelebt

Doch wie wird letztlich eine Speisekarte geschrieben? Kurz und bündig soll sie daherkommen. Was drin steht, sind die Hauptkomponenten, welche auf dem Teller zu finden sind. Die Sprache wird vom Service übernommen. Prägnant wird umschrieben, wie das Gericht zubereitet wird. Auch die Idee hinter dem Gericht wird dem Gast vermittelt. «Das fördert die Achtsamkeit fürs Essen», erklärt Marcel Ineichen.

Hinter einer Speisekarte stecken also nicht nur leckere Gerichte, sondern jede Menge Arbeit. In der VILLA Schweizerhof wird weiterhin kreativ gearbeitet, damit Stammgäste und neue Gäste immer wieder aufs Neue überrascht und kulinarisch verwöhnt werden können. Bleibt also zum Schluss nur noch ein herzliches «en Guete miteneand».

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.villa-schweizerhof.ch](http://www.villa-schweizerhof.ch)

### News aus der Schweiz

#### Route 1291: mit dem E-Bike durch die Schweiz

7 Etappen, 5 Kantone, 1 Route: Mit der «Route 1291» lanciert Luzern Tourismus eine neue E-Bike-Route durch die «Wiege der Schweiz». Die rund 385 Kilometer lange Strecke führt vorbei an tiefblauen Seen, über aussichtsreiche Passstrassen und durch geschichtsträchtige Täler. Mit zahlreichen kulinarischen Highlights entlang der Route bietet das Angebot viel Abwechslung rund um die Region Luzern-Vierwaldstättersee. [www.luzern.com/route1291](http://www.luzern.com/route1291)

#### Frauen im Velosport

1,25 Millionen Frauen stiegen 2022 in der Schweiz in ihrer Freizeit regelmässig in den Sattel. Bei den Männern war der Anteil mit über 2,05 Millionen noch einiges höher. Das soll sich 2023 ändern: Mit der Initiative «100% Women» stellt Schweiz Tourismus (ST) die Frauen im Velosport ins weltweite Schaufenster – unter anderem mit einer Gravel Challenge quer durch das Land, prominenten Ambassadorinnen aus dem In- und Ausland, einem neuen Angebot mit 50 geführten Velotouren, die von Frauen für Frauen kreiert wurden und pünktlich zum Weltfrauentag zur Verfügung stehen. Seit der Lancierung 2021 fördert ST die weibliche Sport-Community und macht Frauen im Outdoorsport sichtbar. [www.myswitzerland.ch/women](http://www.myswitzerland.ch/women)

# EMBASSY

Embassy's exklusive Markenwelten: für „best times“ in Luzern

BVLGARI



Van Cleef & Arpels



Cartier



## Embassy's Boutiquen:

Bulgari Boutique, Grendelstrasse 21, CH-6004 Luzern, Telefon: +41 41 418 60 88

Cartier Boutique, Schweizerhofquai 2, CH-6004 Luzern, Telefon: +41 41 410 85 05

Van Cleef & Arpels Boutique, Schweizerhofquai 4, CH-6004 Luzern, Telefon: +41 41 418 60 80

Vacheron Constantin Boutique, Kapellplatz 10, CH-6004 Luzern, Telefon: +41 41 418 12 88

Embassy Boutique, Grendelstrasse 2, CH-6004 Luzern, Telefon: +41 41 418 20 80

[www.embassy.ch](http://www.embassy.ch)

MERCEDES-EQ

# LEAD IN ELECTRIC

die neue EQE Limousine und EQS Limousine.



Jetzt bei uns Probe fahren

**LUEG**

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

## In Touch with ... Anthony Gabriele

Er arbeitet mit den besten Künstlern der Welt und dirigiert renommierte Orchester. Anthony Gabriele gibt mit Herzblut den Takt vor. Das Leben nimmt er mit Humor. Und seinen Erfolg mit Demut.

Maestro Anthony Gabriele ist regelmässig im Hotel Schweizerhof Luzern anzutreffen. Spätestens seit den Shows mit Ronan Keating, anlässlich der «The Retro Festivals» 2021 und 2023, gehört der charmante Dirigent zur Schweizerhof-Familie. Der vielbeschäftigte und international tätige Maestro nahm sich trotz seines vollgepackten Terminkalenders Zeit, um uns einige Fragen zu beantworten.

Interview: Gian Walker

**Im Oktober 2021 standen Sie anlässlich des «The Retro Festivals» mit dem City Light Symphony Orchestra auf der Bühne des KKL Luzern. Welche Erinnerungen haben Sie an diesen Moment?**

Die Bühne mit Ronan Keating zu teilen war wohl die erfüllendste und angenehmste Zusammenarbeit in meiner 30-jährigen Karriere. Ich erinnere mich gut an diesen Tag. Alles war genau so, wie es sein sollte. Schon bevor wir die Bühne betraten war klar, dass etwas Besonderes passieren würde. Ronan war in Bestform (wie immer), das Orchester sprühte vor Vorfreude, der Konzertsaal war ausverkauft. Alle hatten so viel Spass, dass das Konzert gefühlt «im Handumdrehen» vorbei war.

**Welches war Ihr persönliches Highlight in der Zusammenarbeit mit Ronan Keating?**

Das Vertrauen von Ronan zu spüren und spezielle Arrangements und Orchestrierungen für die gemeinsamen Shows mit dem Orchester schreiben zu dürfen. Dieses Vertrauen und die Verbundenheit bildeten die Grundlage für alles was folgte und das war in den Darbietungen aller Beteiligten auf der Bühne deutlich spürbar.

**Was ist Ihnen von Ihrem ersten Aufenthalt in Luzern besonders in Erinnerung geblieben?**

Mein erster Besuch hier war im Januar 2019, um Gershwins «An American in Paris» zu dirigieren. Ich konnte kaum glauben, dass eine Stadt so schön gelegen sein kann. Wenn ich reise, bin ich fast immer berufstätig, so dass die Freizeit begrenzt ist. Dennoch fuhr ich mit dem Zug auf die Rigi, unternahm mehrere Schifffahrten auf dem See und besuchte mit der Standseilbahn den Bürgenstock. Es gibt hier so viele Dinge zu sehen und zu entdecken, das liebe ich wirklich.



Musik ist sein Leben, das Dirigieren seine Leidenschaft – Maestro Anthony Gabriele beim Konzert mit Ronan Keating.

Bild: Marc Gilgen

«Tun Sie, was Sie lebendig fühlen lässt, wann immer Sie können.»

Anthony Gabriele

**Sie kennen das Hotel Schweizerhof Luzern und haben bereits mehrere Nächte hier verbracht. Wie würden Sie einem Freund das Festivalhotel beschreiben?**

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist mein Lieblingshotel auf der ganzen Welt. Der Charme und die Eleganz der alten Welt und das Gefühl der Beständigkeit geben mir das Gefühl, dass ich für immer hier leben möchte. Gleichzeitig sprüht das Hotel vor Energie, Zielstrebigkeit, Spass und Effizienz.

**Welche Art von Hotel gefällt Ihnen am besten, welches war das beste Hotel, in dem Sie je übernachtet haben?**

Wenn ich in einem anderen Universum überall im Hotel Schweizerhof Luzern wohnen könnte, wäre ich ein sehr

glücklicher, reisender Dirigent. Mein Zeitplan ist in der Regel ziemlich eng mit Proben und Auftritten, so dass ich ein Hotel brauche, das eine «can do» Einstellung lebt. Kein wichtiges Getue, nur Lösungen. Wenn das mit Leichtigkeit und einem Lächeln (und etwas Schweizer Schokolade) einhergeht, fehlt es mir an nichts.

**Können Sie uns von Ihrem schlimmsten und Ihrem schönsten Hotelerelebnis berichten?**

Hotels, die einem die Möglichkeit bieten, das Frühstück selbst zuzubereiten, klingen zwar schick. Wenn man danach aber mit nach Speck und Eiern riechender Kleidung wieder rausgeht, ist das für mich ein Problem (schmunzelt).

Einst wohnte ich in einem schönen Hotel in Oulu (Finnland) das über mehrere Saunen verfügte. Ich wurde regelrecht süchtig nach diesem Zeitvertreib. Stellen Sie sich also meine riesige Freude vor, als ich kürzlich die Gelegenheit hatte, in der Leonard Bernstein Suite im Hotel Schweizerhof Luzern zu wohnen, die über eine eigene Sauna verfügt! Himmlisch!

**Wie sieht Anthony Gabrieles Frühstücksteller im Hotel aus? Essen Sie an Konzerttagen anders als sonst?**

Seit Jahren wissen Ivica und Dana (Anm.d.R.: Mitarbeitende des Hotel Schweizerhof Luzern), dass ich meinen Tag gerne mit einem gemischten Salat beginne (natürlich mit italienischem Dressing). An einem Konzerttag esse ich weniger von allem. Nach dem Frühstück esse ich vielleicht nur ein paar Bissen von etwas Einfachem. Das hat zur Folge, dass ich nach einer Aufführung sehr hungrig bin. Das perfekte Gegenmittel ist entweder das Wiener Schnitzel oder das Club-Sandwich des Festivalhotels, beides mit vielen Pommes Frites.

**Es kommt immer wieder vor, dass Gäste etwas aus dem Hotelzimmer nach Hause mitnehmen. Hand aufs Herz: Haben Sie jemals ein Souvenir aus einem Hotelzimmer mitgenommen?**

Ich war schon mehrmals in Versuchung, aber da es sich meist um ein

Möbelstück handelte, haben Physik und Logistik meine Pläne bisher immer durchkreuzt.

**Gibt es vor Konzerten ein Ritual, das Sie im Hotelzimmer abhalten?**

Ich nehme mir gerne so viel Zeit wie möglich im Badezimmer. Um zu duschen, mich zu rasieren, Haare, Haut und Nägel zu machen. Das ist ein wenig ruhige Zeit für mich selbst vor einem Auftritt mit vielen Menschen.

**Warum sind Sie Dirigent geworden und nicht beispielsweise ein Solist/Instrumentalist? Was fasziniert Sie am Dirigieren?**

Meine frühe Kindheit verbrachte ich in einem Haushalt voller Beethoven, Mozart, Haydn, Verdi, Puccini und den grossen Filmmusiken von Max Steiner, Bernard Herrmann und Miklós Rózsa. Mein Vater fand in mir einen sehr willigen Begleiter für Konzerte oder Liederabende. Bei diesen Aufführungen lernte ich alle Instrumente und die zentrale Rolle des Dirigenten kennen. Als ich heranwuchs und meine musikalische Ausbildung voranschritt, stand für mich nie in Frage, dass meine Studien immer dem Dirigieren und der Komposition den Vorzug geben sollten.

**Angenommen Sie kriegen ein Mikrofon, mit dem Sie für eine Minute jeden Menschen auf unserem Planeten erreichen. Welche Worte richtet Anthony Gabriele an die Welt?**

Tun Sie, was Sie lebendig fühlen lässt, wann immer Sie können. Seien Sie freundlich, seien Sie gnädig und schätzen Sie alles, was Ihnen begegnet.

## Die «Anthony Gabriele Shortlist»

**Ihr grösstes Idol auf der Bühne?**  
Luciano Pavarotti.

**Ihr grösstes Idol abseits der Bühne?**  
Leonardo da Vinci.

**Das beste Werk, das je komponiert wurde?**  
Verdi's Requiem.

**Das beste Buch?**  
«Tess of the D'Urbervilles» von Thomas Hardy.

**Die beste Bühne, auf der Sie je gestanden sind?**  
Die Royal Albert Hall hat einen ganz eigenen Zauber, aber fragen Sie mich nach dem Mai noch einmal, wenn ich die Treppen des Concertgebouw in Amsterdam hinuntergegangen bin.

**Mit welchem Musiker möchten Sie gerne einmal auf der Bühne stehen?**  
Mit den Konzertpianisten Lucas und Arthur Jussen.

**Mit welchem verstorbenen Musiker wären Sie gerne einmal auf der Bühne gestanden?**  
Maria Callas.

**Der beste Ort auf der Welt?**  
Eine Villa am Comersee.

**Der schönste Ort in der Schweiz?**  
Mount Titlis.

**Das Beste, das Ihnen je im Leben passiert ist?**  
Das Dirigieren der 5 Konzerte für die Bond 60th Anniversary Week in der Royal Albert Hall wird mir immer eine Gänsehaut bescheren.

**Ihre Lieblingspeise?**  
Das Essen, nach dem ich mich am häufigsten sehne, ist Pizza. Das Essen, das ich am häufigsten esse, ist Pasta.

**Ihr Lieblingsgetränk?**  
Negroni.

**Wenn Sie bis ans Ende aller Tage nur noch ein Album hören dürften, welches wäre es?**  
Mozarts Klavierkonzerte 20 & 25, die letzte Aufnahme von Martha Argerich und Claudio Abbado, vom Lucerne Festival 2013. «Rumours» von Fleetwood Mac konnte ich jedoch auf keiner meiner Listen auslassen.

**Welchen Musiker sollte das «The Retro Festival» in Zukunft unbedingt verpflichten?**  
Solange ich mit ihm arbeiten darf :-): Mark Knopfler oder Billy Joel.

Anzeige

Aeschbach  
Chocolatier

## ChocoWelt

Ihr genussvolles Ausflugsziel für Gross & Klein

Ein süsser Rundgang lädt grosse und kleine Schokoladenliebhaber\*innen dazu ein, die spannende Welt des Kakaos zu entdecken, den Chocolatiers über die Schulter zu blicken, selber eine Schokoladentafel zu kreieren und ausgiebig zu geniessen.

Wir freuen uns auf Sie!

Täglich geöffnet zwischen 10.00 und 17.00 Uhr (Letzter Einlass um 16.00 Uhr)

Aeschbach Chocolatier AG | ChocoDromo 11 6037 Root-Luzern | 041 747 33 33 |  
www.aeschbach-chocolatier.ch | chocowelt@aeschbach-chocolatier.ch

# Digitalisierung im Hotel wird immer wichtiger



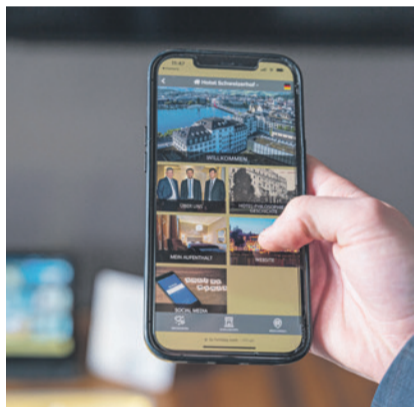
Moderne Tablets ersetzen bestehende gedruckte Gästefinfos in den Hotelzimmern.

Bild: Gabriel Kaspar

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit langem auf Nachhaltigkeit eingestellt. Neu ist nun jedes Hotelzimmer mit einem Tablet ausgestattet, worauf die Hotelgäste sämtliche Informationen zu ihrem Aufenthalt finden können.

(red) Die Digitalisierung in der Hotelbranche schreitet zügig voran. Immer mehr Hotels setzen auf moderne Technologien, um ihren Gästen einen noch angenehmeren Aufenthalt zu bieten. Auch das Hotel Schweizerhof Luzern nutzt die Vorteile der neuen, digitalen Möglichkeiten. So werden seit Anfang des Jahres 2023 sämtliche 101 Hotelzimmer mit handlichen und benutzerfreundlichen Tablets ausgestattet.

Die neue digitale Gästemappe informiert die Hotelgäste über die Vielfalt des Festivalhotels. Auf dem Tablet können Angebote aus dem Gastronomiebereich wie auch Ausflugstipps von Mitarbeitenden nachgelesen werden. Durch eine übersichtliche Darstellung und die intuitive Bedienung informieren sich die Gäste nun schnell und einfach über alle wich-

Die digitale Gästemappe ist nicht nur auf dem Tablet, sondern auch via Smartphone abrufbar: [www.schweizerhof-luzern.ch/welcome](http://www.schweizerhof-luzern.ch/welcome)

tigen Angebote, Events und Services. Das schafft nicht nur eine angenehme Atmosphäre im Zimmer – es spart auch Zeit und Ressourcen.

## Gästefreundlich und nachhaltig

Dank den neuen Tablets und den digitalen Informationen werden die gedruckten Gästemappen überflüssig, und auch zahlreiche Arbeitsstunden fürs Aktualisieren der Informationen auf sämtlichen Hotelzimmern – wenn beispielsweise die Öffnungszeiten in den Restaurants geändert wurden – entfallen. So werden damit Ressourcen geschont und Druckkosten können eingespart werden.

Mit den digitalen Gästemappen können Hotelgäste in Echtzeit kontaktiert und Informationen können innert Sekunden in sämtlichen Hotelzimmern ausgespielt werden. «Die Tablets ermöglichen es uns beispielsweise, den Hotelgästen kurzfristig Tickets für Veranstaltungen im Haus anzubieten oder sie auf verfügbare Tische im Restaurant aufmerksam zu machen», erklärt Gabriel Kaspar, Art & Communication Manager des Festivalhotels.

## Ressourcenschonende Massnahmen

Es ist dies einer von vielen Schritten zu einem nachhaltigen Hotel am Vierwaldstättersee. Zahlreiche Hotelbetriebe haben erkannt, dass sie ihrer Verantwortung der Umwelt gegenüber gerecht werden müssen und setzen daher auf ökologische und ressourcenschonende Massnahmen. Die Tablets auf den Zimmern sind nicht nur batteriesparend sondern auch langlebig. «Auf den Tablets erklären wir unseren Hotelgästen zudem, wie sie sich bei ihrem Aufenthalt ressourcenschonend verhalten und ihren Aufenthalt so nachhaltig wie möglich gestalten können», so Kaspar weiter.

Insgesamt weist die Digitalisierung im Hotel der Branche einen vielversprechenden Weg in die Zukunft. Es bleibt spannend zu beobachten, welche weiteren Entwicklungen folgen werden.



## La Concierge vous propose

# Die ganze Welt der Flaschen in Willisau

Seit über vier Jahrzehnten trägt Sepp Stadelmann – weit über die Region hinaus bekannt als «Fläsche-Sepp» – gewöhnliche, weniger gewöhnliche und aussergewöhnliche Flaschen zusammen. Mittlerweile umfasst seine einzigartige Sammlung über 40'000 Flaschen. In der ehemaligen Käserei des Weilers Käppelmatt, unweit ausserhalb des Städtchens Willisau gelegen, präsentiert der begnadete Geschichtenerzähler seine beeindruckende Kollektion der interessierten Öffentlichkeit.

Die Sammlung von Sepp Stadelmann umfasst wahrlich jede denkbare Kategorie von Flaschen. Kleinste Fläschchen, die zur Aufbewahrung von Medizin dienen, stehen hier neben beeindruckenden Riesenweinflaschen. Manche hängen auch von der Decke. Und überhaupt: Flaschen gibt es hier in allen möglichen Farben und Formen zu bestaunen. Dabei wird of-



Das Flaschenmuseum in Willisau ist jeweils am vierten Sonntag des Monats geöffnet. Bild: zv.

fensichtlich, dass der Fantasie von Flaschenproduzenten keine Grenzen gesetzt waren und sind. Jede der gezeigten Flaschen hat ihre eigene Geschichte. Diese und andere Geschichten erzählt «Flaschen-Sepp» gerne auch bei seinen Führungen.

Wer das Flaschenmuseum besuchen will: Verfehlen kann man es nicht. Eine 7,5

## Zimmergeschichten

# Das Zimmer 168: Emil Steinberger – Schweizer Kabarettist, Schriftsteller, Schauspieler



Dem Luzerner Kabarettist Emil Steinberger ist das Hotelzimmer 168 gewidmet.

«Wieder einmal in Luzern – und erst noch im wunderbar renovierten Schweizerhof schlafen. Als Kind habe ich immer ehrfürchtig die Gäste und das Hotel bewundert – unvorstellbar, dass ich einmal hier selber logieren würde!» Das hinterlassen Sie uns am 6. Juni 2001 in unserem Hotel-Gästebuch. Doch alles der Reihe nach: Geboren werden Sie 1933 in Luzern. Sie haben schon immer gerne gelacht. Früher als Kind zu Hause und dann in der Schule, wo Sie Ihre Mitschüler und den einen oder anderen Lehrer zum Schmunzeln gebracht haben. Das Lachen vergeht Ihnen während Ihrer Ausbildung zum Postbeamten. 3000 Poststellen – damals noch ohne Postleitzahlen – müssen auswendig gelernt werden. Hinter dem Postschalter werden Sie nicht glücklich, deshalb brechen Sie – wann immer es geht – aus, um Ihrer wahren Leidenschaft nachzugehen: Sie spielen Theater. Als Komiker und Unterhalter treten Sie an Banketten im Hotel Schweizerhof Luzern auf. Dann wagen Sie die grosse Wende: 1960, nach neun Jahren Schalterdienst, kündigen Sie Ihre Beamtenstelle – grosses Staunen auf der Post! Sie beginnen eine Grafiker-Ausbildung an der Schule für Gestaltung in Luzern, die Sie nach fünf Jahren erfolgreich abschliessen. Gleich danach eröffnen Sie Ihr eigenes Grafikatelier mit einem Mitarbeiter. Sie Starten Ihre Solo-Karri-

ere als «Emil». Es folgen 30 Jahre voller Erfolge als Kabarettist, Schauspieler und Unterhalter im In- und Ausland. 1993 werden Sie 60 und spüren zum ersten Mal, dass Sie müde sind. Sie brauchen eine Auszeit, aber in der Schweiz ist es unmöglich abzuschalten – alle wollen etwas von Ihnen. Alle, bis auf Ihre Frau Maya, die sich von Ihnen trennt. Sie haben Lust, nochmals ganz neu anzufangen, dort, wo niemand Sie kennt – in New York! Dass Sie kein Wort Englisch sprechen, hindert Sie nicht daran, für ein Jahr im «Big Apple» zu leben. Aber alles kommt anders als man denkt: Sie lernen Ihre zweite Frau Niccel kennen und bleiben ganze sechs Jahre in den USA. Ihr Englisch ist schon ganz passabel, als Sie beschliessen, in die Schweiz zurückzukehren. Mit 66 gehen Sie nicht in Ruhestand, ganz im Gegenteil: Mit Ihrer Frau gründen Sie einen eigenen Verlag, kurz darauf geben Sie Ihr Bühnen-Comeback in der Schweiz. Das Publikum liebt Sie noch immer und Sie machen weiter, wo Sie aufgehört haben. Die Lorbeeren ernten Sie unter anderem 2003 am Rose-d'Or-Festival im Hotel Schweizerhof Luzern – wo Sie die Ehrenrose erhalten – und 1996, als Ihnen die Stadt Luzern Ihre Ehrennadel verleiht.

90 Jahre Emil –  
Happy Birthday!



Michelle Egli, Concierge

lefonkabine vor dem Museum – hier drin befindet sich die von «Fläsche-Sepp» erfundene Flaschenklappe – dort kann, wer will, besondere Flaschen hinterlegen und ihnen im Flaschenmuseum «ewiges Leben» sichern.

Das Flaschenmuseum ist jeweils am vierten Sonntag des Monats von 10.00 bis 16.00 Uhr geöffnet. Der Eintritt beträgt CHF 5.00. An den Öffnungstagen führt «Fläsche-Sepp» oder eine Fachperson durch die Sammlung. Das Museum ist sowohl mit dem Auto wie auch mit dem ÖV gut erreichbar. Weitere Infos finden Sie unter [www.flaschenmuseum.ch](http://www.flaschenmuseum.ch).

## Impressum

Herausgeber:  
Hotel Schweizerhof Luzern,  
Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern,  
Telefon 041 410 0 410,  
[www.schweizerhof-luzern.ch](http://www.schweizerhof-luzern.ch),  
[besttimes@schweizerhof-luzern.ch](mailto:besttimes@schweizerhof-luzern.ch)

Gesamtverantwortung:  
Roman Omlin

Projektleitung / Inserate:  
Gian Walker  
[sales@schweizerhof-luzern.ch](mailto:sales@schweizerhof-luzern.ch)

Idee, Konzept, Redaktion:  
WÖRTERBUCHER  
Dany Bucher, Luzern

Redaktionelle Mitarbeit: Dany Bucher (db),  
Gian Walker (gw), Yvonne Sersch (ys),  
Gabriel Kaspar (gk), Michelle Egli (me),  
Linda Wicki (lw).

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,  
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:  
Marc Gilgen (mg), Gabriel Kaspar (gk),  
Yannick Näf (yn), Emanuel Ammon/AURA

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

Abonnement:  
[besttimes@schweizerhof-luzern.ch](mailto:besttimes@schweizerhof-luzern.ch)

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

## Zurück in die Zukunft

Zehn Jahre lang war er im Festivalhotel für Sales und Marketing verantwortlich. 2019 rief ihn Michel Reybier hinauf in die Berge nach Zermatt. Dort leitete er als Direktor den neu eröffneten Schweizerhof Zermatt. Seit Dezember 2022 ist Roman Omlin zurück an den Gestaden des Vierwaldstättersees. Unter seiner Führung nimmt das Festivalhotel nun Fahrt auf in Richtung Zukunft.

(db) Erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt. Treffender könnte man die Wendungen, die das Leben Roman Omlins in den letzten vier Jahren genommen hat, nicht beschreiben. Von 2009 bis 2019 war er im Hotel Schweizerhof Luzern in den Funktionen des Sales Managers, Leiter Verkauf und Marketing und als Leiter Business Development sowie Mitglied der Geschäftsleitung tätig. Dann suchte er nach neuen Perspektiven und Herausforderungen. Diese fand er im Hotel Schweizerhof Zermatt, welches zum Portfolio der Michel Reybier Hospitality-Group gehört. Der 37-Jährige stand vor einer verheissungsvollen Zukunft in einer Hotelgruppe, die weltweit exklusive Häuser ihr Eigen nennt.

### Unverhofft kommt oft

Dann aber geschah das Unerwartete: Clemens Hunziker, 23 Jahre lang Direktor des Hotel Schweizerhof Luzern, stellte anfangs 2022 seinen Posten zur Verfügung. An seiner Seite hatte Roman Omlin bereits



Der neue Direktor Roman Omlin packt auch im Hotelalltag tatkräftig mit an.

Bild: Marc Gilgen

massgeblich an der Positionierung des Festivalhotels sowie dem preisgekrönten Zimmerkonzept «Wo Luzern Geschichte(n) schreibt» mitgewirkt. Daher musste er nicht lange überlegen, als er am Fusse des Matterhorns vernahm, dass in Luzern ein neuer Direktor gesucht wird.

Doch was hat ihn dazu bewogen, an seine ehemalige Wirkungsstätte zurückzukehren? «Bei meiner Tätigkeit im Schweizerhof Zermatt habe ich festgestellt, dass

«Dieses wunderschöne Haus in meiner Heimatstadt zu führen, ist für mich die schönste Herausforderung.»

Roman Omlin, Direktor

meine Leidenschaft eher der privaten Hotellerie als einer Gruppe gilt. Ich durfte in der Wallis wertvolle Erfahrungen sammeln, doch als ich von der Vakanz im Hotel Schweizerhof Luzern erfuhr, war mir sofort klar: Dieses wunderschöne Haus in meiner Heimatstadt mit seinen treuen Gästen, grossartigen Mitarbeitenden und ebensolchen Partnern als Direktor führen zu können, ist für mich die schönste Herausforderung. Zumal ich das Gefühl habe, dass das Haus noch viel Potential hat, welches es zu entwickeln gilt.»

### Bewährtes pflegen. Neues wagen.

Die Motivation Roman Omlins liegt also in der Weiterentwicklung dessen, was in den letzten Jahrzehnten erfolgreich umgesetzt wurde. «Dabei setzen wir die heutigen Bedürfnisse unserer Gäste in den Fokus und wollen weiterhin einzigartige Erlebnisse ermöglichen», ergänzt der neue Direktor.

Roman Omlin tritt im Hotel Schweizerhof Luzern in grosse Fussstapfen. Trotz einer gewissen Demut («eines meiner Lieblingswörter, welches ich immer zu leben versuche»), beunruhigt ihn das allerdings nicht. «Das Zermatt-Abenteuer hat mir viel Input gebracht. Und ich habe festgestellt, dass alles exakt zum richtigen Zeitpunkt kam. Wäre Clemens Hunziker, zu dem ich weiterhin eine sehr freundschaftliche Beziehung pflegen darf, früher gegangen, wäre ich nicht bereit dazu gewesen, diese Herausforderung anzunehmen. Er hinterlässt tatsächlich grosse Fussstapfen, aber er war ja kein Einzelkämpfer. So kann auch ich mich auf ein tolles Team und auf das Vertrauen der Hotelfamilie Hauser stützen.» Roman Omlin wird also an vielem Bewährten festhalten, das den Ruf des Festivalhotels in den letzten Jahren gefestigt hat. Dennoch will er auch Neues wagen. Vorab im Gastronomiebereich des Fünfsternerhauses ortet er «Luft nach oben». Weitere Challenges wie der aktuelle Fachkräftemangel oder die Kostensteigerungen halten den neuen Direktor ebenfalls auf Trab. Und dann sind da auch noch Roman Omlins Frau Tanja und der anderthalbjährige Janis – vor kurzem ist die junge Familie ins neue Heim in Meggen eingezogen. Allzu viel Zeit für sein Hobby, dem Schiedsrichtern auf den Innerschweizer Fussballplätzen der 2. Liga regional, wird da wohl nicht mehr bleiben.

## Hallo Nachbar

### Schiffrestaurant Wilhelm Tell: Ahoi Luzern



(db) Er ist aus dem Stadtbild Luzerns kaum mehr wegzudenken – seit über 50 Jahren liegt der ehemalige Raddampfer Wilhelm Tell an prominenter Lage im Luzerner Seebecken vor Anker und wird dort von Eduard Räber in der zweiten Generation als Schiffrestaurant betrieben. Der 320 Tonnen schwere Koloss mit Baujahr 1908 weist eine Länge von 63 Meter und eine Breite von 14,3 Meter auf. Seit seiner Rettung durch Eduard Räber Senior im Jahr 1971 ist der Raddampfer im Familienbesitz der Räbers. Und wo früher Matrosen, Maschinisten und Heizer für Dampf sorgten, geht es auch heute noch heiss zu und her. Denn im Bauch des Schiffes befindet sich die Küche des bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebten Schiffrestaurants. Apropos Küche: Auch sie wurde dieses Jahr sorgfältig renoviert, wie auch der Raddampfer, der alle zehn bis fünfzehn Jahre einer Revision unterzogen werden muss. «Die Schale des Schiffsrumpfes muss regelmässig gewartet und neu gestrichen werden. Bei dieser Gelegenheit haben wir auch gleich die Küche modernisiert und an aktuelle Bedürfnisse angepasst», erklärt Eduard Räber.

Rund vier Wochen haben die Renovations- und Revisionsarbeiten in Anspruch genommen. Seit dem 11. März liegt das Schiff nun wieder an seiner angestammten Lage an der Landungsbrücke 9 vor Anker und ist bereit für die kommende Saison. Auf dem Raddampfer bewirbt der «Kapitän» Eduard Räber gemeinsam mit seiner Crew Individualgäste und Gesellschaften bis zu 250 Personen zum Apéro und 150 Personen zum Essen, auf verschiedenen Decks an Themenbars und in verschiedenen Räumen wie dem Jugendstil-Kapitänsalon, der Kajüte oder dem Ankerstübli.

## Rezept

### Dessert: Pancakes

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



Bild: gk

#### Zutaten

180g Weissmehl  
16g Backpulver gesiebt  
1 kleine Prise Salz  
44g Zucker  
2 Grosse Eier (à 60g) gemixt  
400g Milch

#### Zubereitung

Alles mischen und mit dem Stabmixer mixen, bis es keine Klumpen mehr hat. Zudecken und 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. In beschichteter Bratpfanne mit etwas Bratbutter goldbraun braten.

#### Serviertipp:

Mit Früchtekompott  
Mit Ahornsirup  
Mit Früchte und Schokoladenmousse  
Mit Bananen und Schokoladensauce

Anzeige

## Wir stellen alles in den Schatten!

- Sonnenstoren
- Rollladen
- Lamellenstoren
- Alu-Jalousie
- Insektenschutz
- Reparaturservice aller Marken

Fuhrmann Storenbau AG  
6102 Malters  
Fuhrmann Storenbau  
6003 Luzern  
Telefon 041 497 48 48

www.fuhrmann-storen.ch

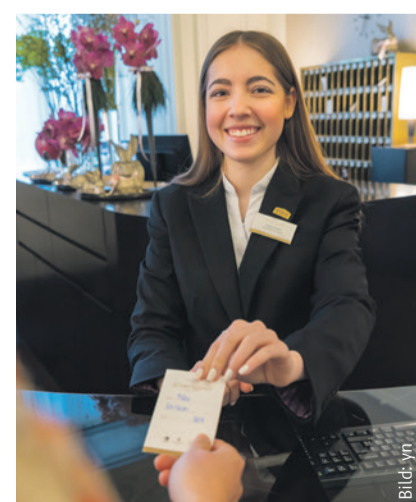
## Unsere Lernenden – unsere Zukunft:

Im Hotel Schweizerhof Luzern finden Jugendliche gastronomisch-vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Derzeit werden 25 Lernende in den Bereichen Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Hotellerieangestellte/r EBA ausgebildet. Eine dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen heute vor.

**Name:** Chiara Supino  
**Wohnort:** Eschenbach LU  
**Jahrgang:** 2004  
**Im Schweizerhof seit:** August 2020  
**Ausbildung:** Hotelfachfrau EFZ  
**Hobby:** Lesen

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

Als ich damals im Winter 2019 im Hotel Schweizerhof Luzern eine Schnupperwo-



Chiara Supino, Hotelfachfrau EFZ im 3. Lehrjahr

che absolvieren durfte, ist mir eines sofort aufgefallen: Der Teamgeist! Das habe ich andernorts beim Schnuppern weniger intensiv erlebt. Die Mitarbeitenden im Festivalhotel kümmern sich sehr gut

um mich, deswegen habe ich mich für die Ausbildung im Hotel Schweizerhof Luzern entschieden.

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

Mein Ziel ist es, eines Tages im Ausland arbeiten zu können. Das kann ich durch die Ausbildung in der Gastronomie schnellstmöglich erreichen. Nach meiner Ausbildung werde ich weiterhin in der Gastronomie arbeiten und sovieler Erfahrungen sammeln wie nur möglich.

**Wie erfahren Sie die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof?**

Die Verantwortlichen unterstützten uns Lernende, wo sie können, egal ob schulisch oder in der Arbeit, die man absolviert. Als Lernende fühlt man sich nie allein, man hat immer eine helfende Hand zur Seite und fühlt sich unterstützt.

# Der FINE TO DINE- Gutschein: ein Menu Surprise!

Der FINE TO DINE Gutschein ist eine Erfolgsgeschichte, welche täglich neu geschrieben wird. Über 400 Restaurants und Spezialgeschäfte nehmen den Gutschein wie Bargeld in Zahlung. Damit gehört der Gutschein zum führenden Genuss und Geschenkgutschein in der Schweiz: Keiner wird an mehr Orten gerne in Zahlung genommen.

#### Punkt um Punkt profitieren

Doch der Gutschein kann noch viel mehr: Wer sich auf der Plattform [finetodine.ch](https://finetodine.ch) als Kunde registriert, bekommt automatisch 5% Rabatt auf alle Einkäufe (ausser Spirituosen und Aktionen). Mit so wenig Aufwand kostet ein 100-Franken-Gutschein nur noch 95 Franken. Doch damit nicht genug: Für jeden Franken, mit welchem Sie auf [finetodine.ch](https://finetodine.ch) Gutscheine oder Delikatessen kaufen, werden Ihnen 2 Bonuspunkte gutgeschrieben. Das sind on top nochmals 2% Rabatt, welche Sie bereits beim nächsten Einkauf wieder einlösen können.

#### Das Geburtstagsgeschenk

Als registrierter Kunde werden Sie von FINE TO DINE ganz speziell verwöhnt: Sie erhalten mit Ihrem Gratulationsmail einen Rabatt-Code, mit welchem Sie bei Ihrem nächsten Einkauf 10% Rabatt bekommen. Damit werden Ihre Restaurantbesuche und Genussmomente mit wenigen Mausklicks bis zu 15% günstiger. Die von Ihnen besuchten Gastronomen und Geschäfte bekommen dennoch den vollen Betrag vergütet. Das ist Win-Win für alle!

#### Geteiltes Glück ist doppeltes Glück

Teilen Sie die Vorteile des FINE TO DINE Gutscheins mit Ihren Freunden. Als registrierte Kundin oder Kunde haben Sie in Ihrem Kundenkonto einen Einladungscode, den Sie an Ihre besten Freunde verschicken können. Sobald eine von Ihnen eingeladene Person bei [finetodine.ch](https://finetodine.ch) etwas bestellt, werden auf beiden Konten 10-fache Bonuspunkte im Wert des Einkaufs gutgeschrieben. So verwandelt sich zum Beispiel der Einkauf in der Höhe von 500 Franken eines Ihrer Freunde in 5000 Bonuspunkte für Sie und ihn (Gegenwert 50 Franken), welche Sie bereits bei Ihrem nächsten Einkauf einlösen können.



Bestellen Sie  
jetzt auf  
[finetodine.ch](https://finetodine.ch)

## In 5 Minuten auf den Vierwaldstättersee?

~ ~ ~

nur 150m vom Hotel Schweizerhof  
Pedalos, prüfungsfreie Motorboote  
und einstündige Seerundfahrten

[www.sng.ch](https://www.sng.ch)



## Vontobel

Schlagen Sie für  
Ihr Vermögen  
das nächste  
Kapitel auf

Ihr Zugang zu unserer  
Finanzexpertise  
[vontobel.com/wealthmanagement](https://vontobel.com/wealthmanagement)

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



## Integration und Solidarität für ukrainische Frauen



Unter Anweisungen der Stv. Gouvernante Yangdol Depön (Mitte) helfen die beiden ukrainischen Mitarbeiterinnen tatkräftig im Hotelalltag mit. Bild: Gabriel Kaspar

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist einer von sechs Betrieben, die im Rahmen eines Pilotprojektes Ukrainerinnen, die aus ihrer Heimat geflüchtet sind, in einem zehnwöchigen Lehrgang fürs hiesige Gastgewerbe fit machen. Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen und Mitglied der Geschäftsleitung, erachtet das soziale Engagement als wichtig und zieht eine positive Zwischenbilanz.

(db) In ihrer Heimat arbeiteten sie im Verkauf, im Marketing, manche von ihnen auch in einem Bergwerk – im Fünfsternehaus am Schweizerhofquai und in fünf weiteren regionalen Betrieben erhalten interessierte ukrainische Frauen seit letztem Jahr eine Schnellbleiche in der Gastronomie. Der Kurs dauert zehn Wochen. «Die Erfahrungen sind für beide Seiten gewinnbringend», resümiert Cécile Iten. Schliesslich sind aufgrund des derzeitigen Mitarbeitermangels (Fachkräftemangel) in der Gastronomie auch Quereinsteigerinnen allerorts gesucht. «Doch das», erläutert die HR-Verantwortliche des Hotel Schweizerhof Luzern, «ist nicht allein der Grund für unser Engagement. Vielmehr



v.l.n.r.: Inna Podbutska, Yangdol Depön, Viktoriya Odnodvortseva

geht es uns darum, den Frauen aus der Ukraine in ihrer schwierigen Lebenssituation beizustehen und ihnen nebst Zuversicht auch Perspektiven für die Zukunft zu vermitteln.» Und dennoch: Eine der drei Frauen, die letztes Jahr im Hotel Schweizerhof Luzern ihr Praktikum absolviert haben, hat mittlerweile hier auch eine feste Anstellung gefunden.

Ausgebildet und eingesetzt werden die Frauen, die in ihrer Heimat den unterschiedlichsten Berufen nachgingen, vorab im Bereich Hauswirtschaft. «Das hängt unter anderem auch mit der vor-

handenen Sprachbarriere zusammen», erklärt Cécile Iten.

«Glücklicherweise», führt sie weiter aus, «hatten wir bereits vorher, unabhängig von diesem sozialen Engagement, eine Ukrainerin eingestellt. Das war für beide Seiten enorm hilfreich, denn so hatten die Praktikantinnen bei uns eine Bezugsperson, mit der sie sich in ihrer Sprache austauschen konnten. Und es hat sicher auch dazu beigetragen, dass sich die Frauen bei uns schnell wohlfühlten. So war die Arbeit, die sie in ihren Praktikumseinsätzen geleistet haben, für uns äusserst wertvoll und hilfreich. Sie haben rasch gelernt und das Gelernte dann in perfekter Manier umgesetzt. Wir erachten das Ganze als klassische Win-Win-Situation.»

Initiiert und lanciert wurde der Gastro-Intensivkurs, der auch im aktuellen Jahr weitergeführt wird, von Ron Prêtre, Personalchef des Hotels Sonnenberg in Kriens. Neben den Praktika, die im Hotel Schweizerhof Luzern und weiteren Partnerbetrieben absolviert werden, erhalten die Teilnehmerinnen natürlich auch das theoretische Rüstzeug für ihre Tätigkeiten in der Gastronomie. Die Schulung findet auf dem Sonnenberg statt.

## Dank neuer App: Die Stadt Luzern auf eigene Faust entdecken



Die «Official Audio Tour Lucerne»-App ist in allen gängigen App-Stores erhältlich. Bild: Gabriel Kaspar

Wer im Hotel Schweizerhof Luzern logiert, hat die charmante Luzerner Altstadt direkt vor der Haustür. Mit der «Official Audio Tour Lucerne»-App wird die Erkundung der Nachbarschaft zum Kinderspiel. Verirren unmöglich! Die App ist zwar für Touristen gemacht und gedacht – über die eine oder andere Sehenswürdigkeit erfahren aber auch Einheimische, was sie vielleicht noch nicht wussten. Oder längst vergessen haben!

Es lohnt sich, genügend Zeit einzuplanen – die Führung dauert etwa zweieinhalb Stunden. Wem dies zu lange ist, kann eine individuelle Route zusammenstellen und die einzelnen Sehenswürdigkeiten auf eigene Faust besuchen.

Lucerne ist nicht New York, dennoch ist die GPS-Ortung hilfreich, um die Orientierung nicht zu verlieren. So ist auf der detaillierten Karte immer ersichtlich, wo man sich gerade befindet.

Die kostenlose «Official Audio Tour Lucerne» funktioniert übrigens ohne Internetverbindung. Sie ist nämlich auch offline verfügbar, sodass alle Interessierten Informationen immer und überall beziehen können. In der Tourist Information am Bahnhof Luzern und in der Stadt Luzern steht ein kostenloses WLAN zur Verfügung, um die Audio-Tour-App vor dem Start der Entdeckungsreise herunterzuladen.

So bietet die App ein gänzlich individuelles Stadterlebnis, welches sich flexibel dem Tagesplan anpassen lässt. Und nach dem spannenden Stadtrundgang gönnt man sich dann eine Stärkung im Restaurant Pavillon oder Galerie. Oder man entspannt im Wellnessbereich des Festivalhotels und geniesst die bezaubernde Aussicht auf den See und die Berge.

(ys) Flexibler und individueller war informatives Sightseeing noch nie. Wer den Aufenthalt in Luzern nach seinem persönlichen Fahrplan gestalten oder wer spontan auf Entdeckungstour gehen will, hat jetzt die besten Karten, bzw. eine App in der Hand. Mit der «Official Audio Tour Lucerne»-App hat man die Luzerner Stadtführung immer bequem im Hosentaschenformat dabei. Und man erfährt Spannendes und Informatives zur Stadt Luzern über Kopfhörer. Auch Hintergrundinformationen und Anekdoten zu den wichtigsten Luzerner Sehenswürdigkeiten werden vermittelt.

Die eingezeichnete Route gibt den Weg vor, um alle Sehenswürdigkeiten zu

## Luzerns tägliche Frische



Seit Dezember am Puls des Geschehens: Die Markthalle im Luzerner Hauptbahnhof. Bild: Yannick Näf

Ende des letzten Jahres gingen im Bahnhof Luzern die Türen zur Markthalle auf. So frisch, regional, saisonal, genussvoll und fair wie möglich soll das Angebot sein. Von Seiten des Hotel Schweizerhof Luzern wurde mit dem innovativen Unternehmen schon früh eine Zusammenarbeit angestrebt.

(gw) Die Idee entstand im Herbst 2021. Damals führte Tim Holleman seinen «Plop Up Store» in der Luzerner Altstadt mit unbekanntem Sprudel aus der Schweiz. Schrittweise erweiterte er sein Sortiment mit regionalem Salami, Bio-Gin, Bier, Wein und weiteren Spezialitäten. Sein Credo: «Warum weit reisen, wenn unsere Region so viel Kulinarik zu bieten hat?» Als eines Tages Vertreter der SBB im Laden standen und Werbung für die frei werdende Mietfläche im Luzerner Bahnhof machten, war klar: Es ist Zeit für ein regionales und saisonales Food-Konzept, inspiriert vom Luzerner Wochen-

markt. Während 365 Tagen im Jahr soll es möglich sein, Lebensmittel direkt von Produzenten einzukaufen.

Welche Produkte schaffen es ins Angebot der Markthalle Luzern? Geschäftsführer Tim Holleman erklärt: «Alle Produkte, die unseren Leitwerten entsprechen und in der gewünschten Qualität und Menge verfügbar sind, werden aus der Zentralschweiz bezogen. Damit Kundinnen und Kunden ihren gesamten Lebensmitteleinkauf in der Markthalle tätigen können, nehmen wir auch überregionale Produkte ins Sortiment auf. Alle Produkte stammen direkt von einheimischen Produzenten, bei welchen der grösste Teil der Wertschöpfung stattfindet. Da der Kontakt zum Urproduzenten für uns von grosser Bedeutung ist, verzichten wir wo immer möglich auf einen Zwischenhandel.» Übrigens: Die Markthalle Luzern führt exklusiv den «VILLA 13 Garden Gin», gebrannt mit 13 Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten der VILLA Schweizerhof.



## Château Margaux 1979

Margaux, Médoc, Bordeaux, Frankreich

(gw) Die Degustationsnotiz charakterisiert den Wein wie folgt: Dunkles Weinrot, noch sehr jugendlich wirkend. Viele rote, reife Pflaumen, heller Tabak, ein Hauch Caramel und für dieses Alter noch unglaublich viel Vanillin zeigend, dezent laktisch im Ansatz. Im Gaumen burgundisch, saftig und cremig. Wirkt ungewohnt modern und jung.

Dieser 44-jährige Bordeaux Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot ist wahrlich eine Rarität. In den Gemäuern des Weinkellers im Hotel Schweizerhof Luzern lagern bis heute noch einige dieser seltenen Schätze und warten darauf, dass sie in den Restaurants Galerie und

Pavillon Connaissseuren aus aller Welt kredenzt werden. Der Château Margaux gehört zu den besten Weinen des Jahres 1979 und ist noch heute sehr präsent.

Das im 16. Jahrhundert gegründete Château Margaux ist ein französisches Weingut, welches sich auf der berühmten Médoc-Halbinsel befindet. In den Produktionsräumen des prunkvollen Anwesens wird einer der besten und bekanntesten Weine der Welt erzeugt, der sich mit dem Titel «Premier Grand Cru» schmücken darf. Im Weindorf Margaux, das sich am Ufer der Gironde befindet, finden die Reben des Weingutes nahezu perfekte Anbaubedingungen vor.

Auf der Weinkarte zu finden.



Bild: gk

# Gilbert Esch – der Herr der Uhren

Über 45 Jahre sorgte der Pendulier Gilbert Esch dafür, dass die Zeit im Hotel Schweizerhof Luzern nicht stehen bleibt. Im März 2023 schlug die Stunde, wo er seine Hotelschlüssel – und einige Geheimnisse – an seinen Nachfolger Erich Brügger weitergegeben hat. Auf seinem letzten Rundgang haben wir Gilbert Esch begleitet. Und dabei viel Interessantes über ihn und die wertvollen Pendeluhren im Fünfsternehaus erfahren.

(ys) Gilbert Esch erlernte das Uhrmacherhandwerk im In- und Ausland und arbeitete, wie schon sein Vater, über Jahre hinweg für die Luzerner Firma Gübelin, bevor er in Alpnach (OW) seine eigene Uhrenwerkstatt gründete. Nebenbei betreute er auch antike Pendeluhren. Vor Jahrzehnten beauftragte ihn Victor O. Hauser mit der vertrauensvollen Aufgabe, sich um die wertvollen Stücke im Hotel Schweizerhof Luzern zu kümmern.

Diese Aufgabe erfüllte er mit Leidenschaft. So wundert es nicht, dass auf seinem letzten Rundgang etwas Wehmut mitschwingt. Jahrzehntlang ging Gilbert Esch im Hotel ein und aus. Freundschaften wurden geknüpft, spassige Erlebnisse gehörten ebenfalls dazu. Mit einem Lächeln auf den Lippen berichtet er, wie er, hoch oben auf der Leiter stehend und mit Aufziehschlüssel in der Hand, zum beliebten Fotosujet wurde.

### Wertvollste Pendeluhr

Die erste Uhr, um die er sich auf unserem gemeinsamen Rundgang kümmert, steht vis-à-vis der Rezeption. Die holländische Standuhr wurde zwischen 1750 und



Pendulier Gilbert Esch (rechts) übergibt nach 45 Jahren den Schlüssel und somit das Aufziehen der Uhren an Erich Brügger (links).

Bilder: gk

1760 von Johannes Elias aus Amsterdam gebaut. Nebst der Zeit zeigt sie in kleinen, ins Zifferblatt eingelassenen Fensterchen auch Datum, Wochentag, Monat und Mondphase an. Sie ist die grösste und wertvollste der Standuhren und Pendulen, die im Hotel die Stunde schlagen. Ihr Liebhaberwert lässt sich kaum abschätzen. Über 260 Jahre alt, ist sie weltweit eines von nur drei Exemplaren dieser Art. Ein zweites ist im Nationalmuseum in Amsterdam ausgestellt und ein weiteres befindet sich in Johannesburg in Privatbesitz.

### Sensible Ticker mit Tücken

Gilbert Esch weiss genau, an welchen Rädchen er drehen darf, damit das Uhrwerk reibungslos läuft. Der Uhr passt es nämlich gar nicht, wenn die Hotel-Lobby bei Grossanlässen voller Leute ist. Da kann es schon einmal vorkommen, dass sie – wie zum Trotz – einfach stehen bleibt. «Sie ist eben etwas

ganz besonderes, ein wahres Wunderwerk», schwärmt der Uhrenliebhaber Esch.

Einst zierten über dreissig Pendulen auf allen Stockwerken das Hotel. Die meisten stammten aus Paris, aus der Zeit Napoleons III. Dessen Gemahlin, Kaiserin Eugénie, weilte bekanntlich längere Zeit in Luzern und teilte mit dem Hotel die Liebe zu schönen Uhren.

Weiter geht es in den ersten Stock, wo ein edles Model zu sehen ist. Schnell gehen die Abläufe von der Hand. Zum Schluss statten wir dem Mitarbeiterrestaurant einen Besuch ab, wo eine kleine Uhr an der Wand hängt. Auch diese wird fachmännisch mit dem Schlüssel aufgezogen. Dies sind alle drei Pendeluhren, welche heute noch im Hotel Schweizerhof Luzern zu sehen sind.

### Dreiste Diebe waren am (Uhr)Werk

Wie wir erfahren, entwendeten vor einigen Jahren dreiste Diebe zwei wertvolle

Exemplare. Daraufhin entschied sich die Direktion, alle Zeitmesser, bis auf die drei erwähnten, in die Obhut von Gilbert Esch zu geben. Schliesslich gibt es kaum jemanden, der qualifizierter und sorgfältiger ist als er.

Zum Schluss verrät uns der Herr der Uhren mit einem Lächeln im Gesicht, dass er in jungen Jahren auch gerne Küchenchef geworden wäre. Die Leidenschaft für das Kochen hat der herzliche Gastgeber sich dann aber für Freunde und Familie aufgespart.

Wie die Uhren, gehörte auch Gilbert Esch zum festen Inventar des Festivalhotels. Für seine zuverlässige und wertvolle Arbeit gebührt ihm Lob und Dank. Und trotz des Abschieds freuen wir uns auf ein baldiges Wiedersehen. Denn im Hotel Schweizerhof Luzern wird nicht nur gearbeitet – es werden auch Freundschaften fürs Leben geschlossen.

## News aus aller Welt

### Wandern in Nepal – nicht mehr allein

Ein Trekking in Nepal ist für viele ein Lebenstraum. Ab April 2023 darf das Himalaya-Gebirge aber nur noch in Begleitung von einem lokalen Bergführer, einer lokalen Bergführerin oder einem Gepäckträger bereist werden. Dieser Entscheid hat einen grossen Sicherheitsaspekt, da jährlich 40 bis 50 Fälle von vermissten Wanderern und Wanderinnen vorliegen. Zudem erhoffen sich Einheimische, dass diese neue Regel mehr Arbeitsmöglichkeiten für viele Bergführer und Gepäckträger schafft.

### KI-gestützte Technologie in der Hotellerie

Künstliche Intelligenz (KI) ist im Moment in aller Munde und wird früher oder später auch in der Hotellerie einen Wandel herbeiführen. Die thailändische Hotelbranche geht hier voran und hat mit der Einführung entsprechender Technologien diesen Wandel im Bereich der Luxusunterkünfte bereits eingeläutet. Im Bestreben, das Gästelerlebnis zu verbessern und den Betrieb zu rationalisieren, werden KI-gestützte Systeme in verschiedene Aspekte der Hoteldienstleistungen integriert. Die einzigartige Verschmelzung fortschrittlicher Technologie mit der berühmten thailändischen Gastfreundschaft soll neue Standards für Luxus und die Voraussetzungen für ein aussergewöhnliches Hotelerlebnis schaffen.

## BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

### 18. bis 21. Mai 2023

#### Lucerne Festival Klavier-Fest

Alles neu macht der Mai! 2023 findet bei Lucerne Festival erstmals das Klavier-Fest statt, das der Ausnahmepianist Igor Levit kuratiert. Mit Fred Hersch, Johanna Summer, Anna Vinnitskaya, Alexei Volodin und Mert Yalviz hat Levit fünf ganz verschiedene Tastenkünstler ins KKL Luzern eingeladen, die den Bogen von der Klassik bis zum Jazz spannen und sich in den unterschiedlichsten Konstellationen präsentieren.

### 23. & 24. Juni 2023

#### Stadtfest Luzern

Nach der erfolgreichen Erstaussgabe des neuen «Stadtfest Luzern» im Jahr 2022, findet am 23. und 24. Juni 2023 die nächste Ausgabe statt. Die Stadt Luzern wird erneut zur Festhütte, auf zahlreichen Plätzen treten Künstler und Musikerinnen auf. Durch den Verkauf von Festabzeichen und durch Einnahmen aus der Gastronomie können zahlreiche Luzerner Institutionen unterstützt werden.

### 20. bis 29. Juli 2023

#### «LUZERN LIVE»

Nach drei Jahren Pause ist das Sommerfestival rund ums Seebecken zurück in der Leuchtenstadt. «LUZERN LIVE» ist der Nachfolgeanlass des legendären Blue Balls Festivals. Das Hotel Schweizerhof Luzern fungiert als Treffpunkt und Austragungsort der neuen Veranstaltung. Ein breitgefächertes Musikangebot bringt den Sommer nach Luzern. [www.luzern-live.ch](http://www.luzern-live.ch)

### 23. August & 15. November 2023

#### 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 jeweils um 18.00 Uhr.

[www.schweizerhof-luzern.ch/tickets](http://www.schweizerhof-luzern.ch/tickets)

### 12. bis 14. Oktober 2023

#### Voxpop Festival

Das A-Cappella-Festival Voxpop geht nach der erfolgreichen Premiere im letzten Herbst in die zweite Runde. Bei der diesjährigen Austragung treten – neben Schweizer A-Cappella-Bands – mit «Naturally 7» aus New York und den «medlz» aus Dresden auch wieder internationale Künstler auf. Geniessen Sie zauberhafte Vokalclänge im historischen Zeugheersaal des Hotel Schweizerhof Luzern. Informationen und Tickets unter:

[www.voxpop.ch](http://www.voxpop.ch)

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

Alle aktuellen Veranstaltungen im Luzerner Festivalhotel finden Sie online unter [www.schweizerhof-luzern.ch/events](http://www.schweizerhof-luzern.ch/events)



### BEST TIMES Fotowettbewerb

## Gewinnen Sie eine Übernachtung

Können Sie gut schätzen? Beweisen Sie Ihr Talent! Im Eingangsbereich des Hotel Schweizerhof Luzern steht bis Ende Mai eine Vase gefüllt mit Handseifen (Höhe: 50cm / Durchmesser: 22cm).

Schätzen Sie die Anzahl Handseifen in der Vase und gewinnen Sie mit etwas Glück eine unvergessliche Übernachtung im Hotel Schweizerhof Luzern.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Rätseln und viel Glück beim Wettbewerb!

So nehmen Sie am Wettbewerb teil: Scannen Sie den untenstehenden QR-Code und geben Sie Ihre Schätzung ab oder kommen Sie im Hotel Schweizerhof Luzern vorbei und begutachten Sie die Vase vor Ort.

Wer mit seiner Schätzung am nächsten bei der richtigen Anzahl Seifen liegt, gewinnt und wird persönlich benachrichtigt. Es lockt eine Nacht im Deluxe Doppelzimmer mit Aussicht für zwei Personen. [www.schweizerhof-luzern.ch/besttimes](http://www.schweizerhof-luzern.ch/besttimes)



Cartoon – presented by Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

