

Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 13

Luzern, Herbst/Winter 2023/2024

In touch with: Naturally 7



Die US-Amerikanische Band «Naturally 7» wird vielerorts als «beste A-cappella-Band der Welt» gehandelt. Ihr Sound ist unverwechselbar. Jeder Künstler vertritt nicht nur eine eigene Gesangsstimme, alle imitieren auch «ihr» eigenes Instrument einer Instrumental-Band, wie beispielsweise E-Gitarre oder Schlagzeug. Mitte Oktober traten die Stimmkrochäten am Voxpop Vocal Festival Luzern im Festivalhotel auf. Vor der Show standen die sympathischen Musiker der Best-Times-Redaktion Rede und Antwort. Dabei gaben sie einmalige Einblicke hinter die Kulissen ihrer erfolgreichen Formation. *Erfahren Sie mehr auf Seite 5.*

Karrieren im Festivalhotel

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist ein Schaufenster für beeindruckende Karrieren seiner engagierten Mitarbeitenden. Nicole Dali, die seit 2012 im Team ist, begann als Lernende im Service und kletterte vom Restaurant über die Zweitlehre als Köchin in die Seminar- und Bankett-Administration. Zwischenzeitlich führte sie ihr Weg nach Zermatt und Davos, doch ihre Karriere führte sie wieder nach Luzern. In diesem Sommer gab es im Food & Beverage-Bereich weitere bemerkenswerte Veränderungen. Tobias Hofmann wurde zum Director of F&B und Mitglied der Geschäftsleitung ernannt. Zudem zeigt die Beförderung von Alexander Lange und die Rückkehr von Chris Wiesner als operativer Bankettleiter die beeindruckenden Aufstiegschancen im Hotel. Dies unterstreicht das Engagement des Hotels für die Karriereentwicklung und Entfaltung seiner Mitarbeitenden. Cécile Iten, Mitglied der Geschäftsleitung, betont, dass das Hotel seinen Mitarbeitenden eine Plattform für persönliches Wachstum und berufliche Entwicklung bietet und sowohl interne als auch externe Talente fördert. Die Karrieren dieser Personen sind ein Beweis für die erfolgreiche Geschäftsstrategie des Hotels. *Mehr dazu auf Seite 9.*

Eine Zermatter Ikone in Luzern



Das Matterhorn «Horu» am Vierwaldstättersee: Ein kulinarischer Hauch vom Wallis gibts über den Winter in Luzern. Bildmontage: Gabriel Kaspar

Mit guten Ideen lassen sich bekanntlich Berge versetzen. Dass dies durchaus wortwörtlich gemeint sein kann, beweisen die Verantwortlichen des Hotel Schweizerhof Luzern mit einem Vorhaben, das für Furore sorgt: Sie bringen das ikonische Zermatter Bergrestaurant «Chez Vrony» für rund drei Monate nach Luzern. Ab 9. November 2023 bis 4. Februar 2024 wird die VILLA Schweizerhof zur VILLA Vrony.

Von Dany Bucher

Noch hat niemand in der VILLA Vrony getafelt – dennoch ist sie bereits in aller Munde. Dass es an den Gestaden des Vierwaldstättersees schon bald ein Pop-up des ikonischen Zermatter Bergrestaurants geben wird, sorgt weitherum für Aufsehen. Und bei jenen, die «Chez Vrony» aus eigener Erfahrung bereits kennen, für Begeisterung. Das verwundert nicht wirklich – wer die Gastfreundschaft von Vrony und Max Cotting-Julen, das kulinarische Angebot, die atemberaubende Aussicht auf

Matterhorn und die herzliche Atmosphäre auf 2'130 m.ü.M einmal erlebt hat, will eigentlich nur eines: Wieder mal hin. Um hoch über den alltäglichen Dingen Momente zu geniessen, die das Herz höher schlagen lassen.

Gastfreundschaft mit Tradition

Seit 43 Jahren empfängt und verwöhnt Vrony Cotting-Julen auf Findeln Gäste aus aller Welt. Darunter auch viele Prominente. Namen spielen für die Gastgeberin allerdings keine Rolle – bei «Chez Vrony» wird man als Gast empfangen und als Freund verabschiedet. Egal, ob Müller, Meier, Leutenegger oder Mc Cartney. Viel mehr als ums Sehen und Gesehenwerden geht es bei «Chez Vrony» um die Qualität des Aufenthalts und der Speisen. Als eines von wenigen Restaurants werden hier noch biologische Eigenprodukte von einzig mit Alpengras ernährtem Vieh aufgetischt. Das Trockenfleisch, die Hauswurst und der Alpkäse werden nach überlieferten Familienrezepten hergestellt. Und dann sind da natürlich die beliebten «Chez Vrony»-Sig-

nature Gerichte wie zum Beispiel der Vrony-Burger oder das Rinds-Ribeye Teriyaki. Mit diesen und weiteren typischen Gerichten hat sich «Chez Vrony» in den letzten 25 Jahren 14 Gault-Millau-Punkte erkocht.

Typisches aus Küche und Keller

Damit all dies in Luzern auch in der typischen «Chez Vrony»-Qualität serviert werden kann, weilte VILLA-Küchenchef Marcel Ineichen mehrere Tage in Zermatt, um sich in die Geheimnisse und Rezepte von Chez-Vrony-Küchenchef Alain Kuster einweihen zu lassen. Geführt wird das Pop-up nämlich vom Hotel Schweizerhof Luzern, welches auch die VILLA Schweizerhof betreibt. So dürfen sich Luzernerinnen und Luzerner auf typische «Chez Vrony»-Gerichte und auch auf deren eigene Wein-Selektion freuen. Und natürlich auf viel Zermatter Alpenchic auf der Hausermatte.

Freuen können sich aber nicht nur die Luzernerinnen und Luzerner, auch oben in Zermatt freut man sich auf das Gastspiel *Lesen Sie weiter auf Seite 2*

Editorial

Das ist ja der Gipfel!

Liebe Leserin, lieber Leser



Tatsächlich, da ist der Matterhorn-Gipfel in Luzern. Und verdrängt auf einmal den heissgeliebten Pilatus-Gipfel. Finden Sie das nicht auch den Gipfel?

Den GaultMillau-Gipfel hat Vrony Cotting-Julen als ausgezeichnete «Gastgeberin des Jahres» bereits erreicht. Ihr legendäres Chez Vrony Zermatt ist in einer Kooperation mit unserer VILLA Schweizerhof von November bis Anfang Februar in Luzern zu Gast. Das führt bei uns zu einem wahren Gipfel der Freude – und hoffentlich auch bei Ihnen!

«Das ist der Gipfel» wird umgangssprachlich für den Ausdruck einer Unverschämtheit verwendet. Ich fand es letzthin wirklich den Gipfel, als innert zwei Wochen drei verschiedene Mitarbeitende von Gästen lautstark beleidigt wurden. Sie hatten nur ihren Job pflichtbewusst gemacht.

«Den Gipfel» finde ich auch die regelmässig wiederkehrenden Boulevard-Medienberichte über die angeblich so schlechten Arbeitsbedingungen in unserer Branche. Ja, schlechte Arbeitgeber gibt es in der Gastronomie und Hotellerie. Aber die gibt es auch in allen anderen Branchen. Von der Vereinigung der «Responsible Hotels of Switzerland» wurde das Hotel Schweizerhof Luzern insbesondere für die Bemühungen um gesellschaftliche Nachhaltigkeit, inklusive allen überdurchschnittlichen Zusatzleistungen für unsere Mitarbeitenden gewürdigt. Schade, finden solche Themen keine Klickzahlen bei Blick & Co.

Auf dem Gipfel der Karriere ist unsere Leiterin Seminar & Bankett, Nicole Dali, noch nicht angekommen. Aber wie ein Weg von der Lernenden zur Abteilungsleiterin gehen kann, lesen Sie auch in dieser Ausgabe.

Viel Vergnügen bei der Lektüre – und vielleicht gönnen Sie sich ja ein Gipfel dazu!

Roman Omlin, Direktor



Adieu Lilo Bucher

Die langjährige Floristin des Luzerner Festivalhotels tritt ihren wohlverdienten Ruhestand an. *Seite 7*



IG Musikstadt Luzern

Was die Luzerner Interessengemeinschaft ausmacht und welche Rolle das Hotel Schweizerhof Luzern dabei spielt. *Seite 8*



Hygiene im Festivalhotel

Welche Anstrengungen tagtäglich im Luzerner Festivalhotel bezüglich Hygiene betrieben werden. *Seite 12*



Mitmachen und gewinnen

Machen Sie mit beim Wettbewerb und gewinnen Sie Ihre ganz persönlichen BEST TIMES. *Seite 12*

Anzeige



SENIORINNEN
SENIOREN
UNIVERSITÄT
LUZERN

BILDUNG UND KULTUR FÜR ALLE

Möchten Sie sich in verschiedensten Wissensgebieten weiterbilden?

Bei uns sind Sie herzlich willkommen!

Informationen erhalten Sie auf www.sen-uni-lu.ch

Schweizerhofquai 2, 6004 Luzern
041 410 22 71, info@sen-uni-lu.ch

**DIE SENUNI: IHR TREFFPUNKT
FÜR DAS LERNEN OHNE GRENZEN**

Das Festivalhotel macht sich frisch



(gk) In den Jahren 2013 und 2014 wurden die 101 ausgezeichneten Hotelzimmer einer Gesamtrenovation unterzogen. Seither erstrahlen sie in schönstem Glanz und erzählen über 100 Geschichten von zahlreichen Hotelgästen und Berühmtheiten, die im Festivalhotel genächtigt haben. Die Badezimmer mussten etwas länger auf ein Facelifting warten. Bald aber zeigen auch sie sich in neuer Frische: Ab Januar 2024 bis März 2025 werden sämtliche Nasszellen des ältesten Fünfsternerhauses in Luzern saniert. Die Pläne für die neuen Badezimmer wurden in Zusammenarbeit mit dem Innenarchitektur-Büro LIGNO in-Raum AG entworfen. Hoteldirektor Roman Omlin schwärmt: «Wir dürfen uns auf wunderschöne, neue Badezimmer mit grosszügigen Duschen freuen. Bei der Planung sind nachhaltige Aspekte sowie neuzeitliche Technologien mit eingeflossen.» Rund 10 Millionen Franken werden in den Umbau der Badezimmer investiert. «Eine nachhaltige Investition», meint Omlin, «wir sind überzeugt, dass für unsere Gäste das Übernachtungserlebnis im Hotel Schweizerhof Luzern noch einzigartiger wird».

Boutique statt Telefon

Im Eingangsbereich des Hotels erstrahlt seit Mitte Oktober ein altes Bijou in neuem Glanz. Aus einer ehemaligen, eher unscheinbaren Telefonkabine, haben die Hotelverantwortlichen eine kleine Boutique gemacht. Hotel- und Restaurantgäste können hier verschiedene Souvenirs beziehen. Ob Schweizerhof-Guetzliformen, Wimmelbücher aus Luzern, Steakmesser oder der berühmte VILLA 13 Garden Gin – das Angebot ist vielfältig und soll in naher Zukunft noch weiter ausgebaut werden. Unter anderem mit Kleidungsstücken, welche die farbigen und leuchtenden Fenster des Festivalhotels zeigen.

Wenn aus der Gourmet-VILLA ein Pop-Up-Restaurant wird

Fortsetzung von Seite 1

in der Leuchtenstadt. Wir haben mit Vrony und Max Cotting-Julen über ihre «Züglete» nach Luzern gesprochen.

«Chez Vrony» kommt ausgerechnet dann nach Luzern, wenn auch in Zermatt Hochsaison ist? Wie schafft man das logistisch?

«Nun, wir zügelnd ja weder Restaurant noch Personal. Gemeinsam mit den Verantwortlichen des Hotel Schweizerhof Luzern werden wir versuchen, die VILLA möglichst authentisch umzugestalten, damit das echte «Vrony Feeling» in der VILLA Schweizerhof zu spüren sein wird.»

Wird man Vrony persönlich in der VILLA Vrony antreffen?

«Zu Beginn definitiv, später dann noch sporadisch, je nach Reservationsstand und Programm.»

«Chez Vrony» hat einen Bekanntheitsgrad weit übers Matterhorn hinaus und braucht «solche Werbung» eigentlich nicht – warum tut Ihr das trotzdem, was ist Ihre Motivation, nach Luzern zu kommen?

«Ganz einfach, weil es eine tolle Idee ist. Und auch, weil wir in Zermatt sehr viele Luzerner Stammgäste haben. Wir freuen uns riesig, sie für ein paar Monate auch in Luzern bewirten zu dürfen.»

Haben Sie einen persönlichen Bezug zur Leuchtenstadt, zum Hotel Schweizerhof, zur VILLA Schweizerhof?

«Wir haben Verwandte in Luzern und kennen, wie gesagt, sehr viele Luzernerinnen und Luzerner. Unser Sohn Max hat hier die Hotelfachschule absolviert und eine wunderbare Zeit in der Stadt verbracht. Last but not least haben wir uns in die VILLA Schweizerhof auf Anhieb verliebt. Es ist ein wunderbares Haus an fantastischer Lage.»

Etwas Ähnliches habt Ihr vor Jahren im Widder Hotel in Zürich lanciert – welche Erfahrungen habt Ihr dabei gemacht?

«Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen erhalten. Sehr wichtig ist halt,



Ein Blick ins lauschige Chez Vrony in Zermatt.

Bild: v.g.

dass das eingesetzte Personal das Original in Zermatt kennt, den «Vrony-Spirit» in der VILLA lebt und den Gästen vermitteln kann.»



«Das echte «Vrony-Feeling» soll in der VILLA Schweizerhof spürbar werden.»

Vrony Cotting-Julen, Gastgeberin «Chez Vrony»

Wieviel «Chez Vrony» wird in der VILLA drinstecken?

«Wir bringen unsere Deko mit, einiges an Geschirr, Teile des Mobiliars und das VILLA-Personal wird die typische Vrony-Bekleidung tragen.»

Werden wir auch Objekte von Vrony's Bruder Heinz Julen in der VILLA sehen?

«Die Tische und die Bänke auf der Terrasse werden Originale von Heinz Julen sein. Weiter werden auch die Wände mit seiner Kunst bebildert, und einer oder mehrere Kronleuchter werden an der Decke hängen.»

Worauf freuen Sie sich speziell bei Ihrem Abstecher nach Luzern?

«Auf all die netten Luzerner Gäste, die wir schon von Zermatt her kennen.»

Zu guter Letzt: Wie alles begann

Ideengeber für das Pop-up und die VILLA Vrony war Roman Omlin, Direktor des Hotel Schweizerhof Luzern. Er hat Max und Vrony Cotting-Julen während seines dreijährigen Aufenthalts in Zermatt kennen- und schätzengeliebt. Und war natürlich öfters bei «Chez Vrony» anzutreffen. Mit der Idee für ein «Chez Vrony»-Pop-up versetzt er nun zwar nicht gerade – wie eingangs erwähnt – Berge. Aber zumindest ein Bergrestaurant mit Kultstatus. Kulinarische und atmosphärische Gipfelerlebnisse sind in der VILLA Vrony also so gut wie sicher.

Informationen zur VILLA Vrony

Die VILLA Vrony ist vom 9. November 2023 bis am 4. Februar 2024 geöffnet:
Mittags: Mi – So ab 11.30 – 14.00 Uhr
Abends: Mi – Sa ab 18.00 – 23.00 Uhr

Firmenangebote

Die im Alpenchic eingerichtete VILLA Vrony eignet sich in den Wintertagen hervorragend für Firmenanlässe und Team-Events und kann auch exklusiv gemietet werden. Weitere Infos: www.villa-vrony.ch

News aus Luzern

Li Tai Pe bleibt bestehen

Die angekündigte Schliessung des ältesten Luzerner China-Restaurants «Li Tai Pe» an der Furrengasse in der Luzerner Altstadt konnte verhindert werden. Im Sommer 2023 vernahm man die Hiobsbotschaft in diversen Medien, was weiträumiges Bedauern ausgelöst hat. Die MWG AG mit Sitz am Schwanenplatz zeichnet sich als neue Eigentümerin. Mit der Übernahme sollen die Tradition und Geschichte des Kult-Restaurants – welches 1959 im ehemaligen Stammlokal von Hotel-Schweizerhof-Luzern-Stammgast Richard Wagner eröffnet wurde – sowie des Hauses im bisherigen Stil weitergeführt werden.

Vom Profitrompeter zum Spitzenkoch

Pietro Catalano verscrieb sich einst seiner grossen Leidenschaft als Trompeter. Nach einiger Zeit auf der Bühne widmete er sich jedoch seiner zweiten Passion, dem Kochen. Der «Crazy Food Junkie», wie er sich selbst nennt, bereichert die Luzerner Haldenstrasse mit einem neuen Fine-Dining-Restaurant namens «CAAA». Sein erstes, eigenes Lokal «Heidi's Hütte» auf der Fiescheralp wurde übrigens von Gault Millau zur «Neuentdeckung 2019» gekrönt. Man darf sich also auf eine zusätzliche Portion hochstehende Kulinarik in Luzern freuen.

Tausende Teigtaschen

Nebst Schweizer Küche findet man in Luzern Spezialitäten aus aller Welt. Sei es Pizza, Falafel, Mezze, Ramen: fast jegliche Essenswünsche können in der Leuchtenstadt erfüllt werden. Diese Palette wurde vor kurzem durch die Eröffnung von «Tenz Momo» im Luzerner Bahnhof erweitert. Die beliebte tibetische Nationalspeise wird in der Klostermetzgerei St. Urban LU in hundertprozentiger Handarbeit hergestellt. Daniel Käser und sein Team produzieren zwischen 25'000 und 30'000 Teigtaschen pro Monat.

Gastkolumne

Verantwortung leben

Unsere Familie wächst – und das nicht nur in der Anzahl der Mitglieder. Mit dem Hotel Schweizerhof Luzern haben wir einen Kooperationspartner für die Responsible Hotels of Switzerland (RHS) gewonnen, dessen Werte sich nahtlos in unsere Philosophie einfügen. Das jüngste Mitglied zeichnet sich in vielen Aspekten aus. So ist das Hotel Schweizerhof das erste aus Luzern und das erste 5-Sterne-Mitglied aus der Zentralschweiz. Doch das sind längst nicht die einzigen Gründe, weshalb der Neuzugang wertvoll ist für uns. Das Hotel Schweizerhof Luzern ist ein vielseitiges, familiengeführtes Stadthotel, das sich als Festivalhotel einen Namen gemacht hat. Mit Offenheit und Innovationsfreude gelingt es dem Traditionshaus an bester Lage mühelos, verschiedene Generationen für sich zu begeistern und sich so die Zukunft zu sichern. An Morgen wird auch im Bereich der sozialen Nachhaltigkeit gedacht. Das Hotel Schweizerhof Luzern



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

bildet jährlich 7 bis 10 neue Lernende in sämtlichen Hotelberufen aus und sorgt so für essenziellen Branchen-Nachwuchs. Von den 150 Mitarbeitenden arbeiten einige schon seit vielen Jahren dort, was für eine nachhaltige Führungskultur und nicht zuletzt für Kontinuität

steht. Dies sind nur einige von vielen Beispielen, die den Vorstand der RHS überzeugt haben.

Die RHS vereint führende Hotelbetriebe, die Nachhaltigkeit nicht nur ökologisch, sondern ganzheitlich, auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales leben. Unser Ziel, alle Regionen und Klassifikationen, vom 3- bis 5-Sterne-Segment, bei den RHS vertreten zu haben, haben wir bereits wenige Monate nach der Gründung erreicht. Der Beitritt des Hotel Schweizerhof Luzern ist in vielerlei Hinsicht eine Bereicherung für die gesamte Kooperation. Wir freuen uns ausserordentlich auf den gemeinsamen Weg, mit dem Konsens, einen möglichst geringen Fussabdruck zu hinterlassen.

Valentin Bot, Hoteldirektor Kartause Ittingen, Warth Präsident der Responsible Hotels of Switzerland (RHS)

Unser Buchtipp

Es wimmelt an der Fasnacht

(red) Eine idyllische Altstadt, gemütliche Cafés an der Reuss, der herrlich glitzernde See, die Aussicht auf die Berge und die kulturelle Vielfalt – dafür lieben wir die Stadt Luzern. Und einmal im Jahr lieben wir sie noch mehr! Denn dann verwandeln sich die ruhigen Gassen in ein kunterbuntes, kreatives und unvergleichliches Fest. Die Rede ist von der Fasnacht. Das neue Wimmelbuch «Es wimmelt an der Fasnacht» lässt einen sofort in diese fabelhafte Welt eintauchen. Von der Bahnhofsguggete über den Urknall bis hin zur Fasnachtsparty im Hotel Schweizerhof Luzern oder dem Monstercorso ist alles vorhanden. Gezeichnet hat das Werk die Luzerner Künstlerin Anja Delgrande-Gollmann. In monatelanger Arbeit hat sie die wichtigsten Schauplätze der Fasnacht Strich für Strich dargestellt, um sie schliesslich mit zahlreichen Figuren zu füllen. Besonders schön: Die meisten der Personen im Buch existieren wirklich! An der Fasnacht 2023 hat sich die



Erhältlich ist das Buch an der Rezeption des Hotel Schweizerhof Luzern und online unter www.eswimmelt.ch.

Zeichnerin unter's Volk gemischt und Menschen fotografiert. So werden sich wohl einige Fasnächtler im Buch wiedererkennen. Das Wimmelbuch ist eine Hommage an die schönste Luzerner Tradition. Es ist aber auch ein Spass für suchfreudige Kinder. 26 Figuren gilt es nämlich auf jeder Seite zu finden. Also ist «Es wimmelt an der Fasnacht» nicht nur ein Must-Have für Luzernerinnen und Luzerner, sondern auch ein tolles Geschenk für Kinder, die kunterbunte Bücher und Suchspiele mögen.

Mehr über das Buch erfahren Sie unter: www.eswimmelt.ch

Die Festivalstadt Luzern und sein Festivalhotel Langersehnte Erstaussgabe des Sommerfestivals und erfolgreiches A-capella-Festival

LUZERN LIVE

Die Vorfreude auf das neue Festivalformat LUZERN LIVE war bis über die Stadtgrenze hinaus spürbar. So merkte man auch den Mitarbeitenden im Hotel Schweizerhof Luzern bereits lange im Voraus an, dass man sich auf die Nachfolge des Blue Balls Festivals freut. Vom 20. bis 29. Juli war es dann soweit: während zehn Tagen verwandelte sich das Luzerner Seebecken zum absoluten Kultur-Hotspot und damit zum beliebtesten Treffpunkt des Sommers. Das Luzerner Festivalhotel unterstützt das neue Konzept tatkräftig. Nebst diversen Sponsorings und der Beherbergung von Künstlern konnte man während LUZERN LIVE das Festival in gewohnter Manier im und um das Hotel Schweizerhof Luzern erleben. So wandelte sich der historische Zeugheersaal wieder zur Konzerthalle für Rock und Pop Konzerte.



Voxpop Vocal Festival Luzern

Nach der erfolgreichen Erstaussgabe des A-capella-Festivals im Jahr 2022 fand die zweite Edition im Oktober 2023 erstmals an drei Abenden statt. Erneut traten verschiedene Vokalkünstler mit Weltformat vor reichlich Publikum im Hotel Schweizerhof Luzern auf. Die Festivaleröffnung am Donnerstag bildeten mit Quintense und den medtz zwei Bands aus Deutschland. Als absolutes Festival-Highlight darf man sicherlich das Konzert der US-amerikanischen A-capella-Gruppe Naturally 7 aus New York am Freitagabend bezeichnen. Der Saal platze aus allen Nähten, die Stimmung und die Saaltemperaturen trieben sich gleichermaßen nach oben. Am Samstag lauschte man zum Abschluss den Lokalmatadoren der Luzerner A-capella-Band Vocabular, die dem Festival mit Yeomen aus Deutschland und den Beatbox-Weltmeister The Beatbox Collective aus London einen würdigen Abschluss bescherten.



1-4 Ausgelassene Sommerfestival-Stimmung am LUZERN LIVE Ende Juli im Festivalhotel und am Luzerner Seebecken.
5-8 Impressionen der zweiten Ausgabe des Voxpop-A-capella-Festivals im Hotel Schweizerhof Luzern Mitte Oktober. Naturally 7 (5), Yeomen (6), Vocabular (7) und The Beat Box Collective (8).

Bilder: LUZERN LIVE / Sébastien Martre / David Pfaender (DP Pictures, www.dppictures.ch)

Wo Fussball auf Business trifft

Der Club der 200 ist die grösste der fünf Donatorenvereinigungen des FC Luzern. Ein Einblick in die illustre Gruppe von fussballbegeisterten Businessmännern und -frauen.

(ro) Ganze fünf verschiedene Donatorenvereinigungen unterstützen den FC Luzern. Der Donatoren Club 70 gilt dabei als ältester noch existierender Club; in seinem Zentrum steht vorab die finanzielle Unterstützung der FCL-Juniorrenabteilung. Erst vor wenigen Wochen wurde die Vereinigung der «Allmänder» als neuester Club gegründet, gar mit eigener Loge im Stadion. Der «Club 94» sowie die «Freunde des FCL» sind mit aktuell je zwischen 20 und 40 exklusiven Mitgliedern von überschaubarer Grösse. Dagegen sticht der 1980 – und damit zweitälteste FCL-Donatorenclub – vom späteren Präsidenten des FC Luzern, Walter Stierli, gegründete «Club der 200» mit seinen über 200 Mitgliedern heraus. Der Club besteht aus ordentlichen Mitgliedern, Freimitgliedern, Ehrenmitgliedern, Privatmitgliedern und Seniorenmitgliedern. Mitglied werden können interessierte Firmen und Unternehmen. Diese delegieren einen Vertreter resp. eine Vertreterin aus der Geschäftsleitung bzw. aus dem höheren Kader, welcher am Clubleben teilnimmt. Vor der definitiven Aufnahme wird jede Bewerbung vom Vorstand geprüft. Dabei gilt weiterhin die Limite von maximal 200 aktiven Firmenmitgliedern – immer wieder kommt es dabei zu einer Warteliste.



Das Clublokal des «Club der 200» befindet sich in der 3. Etage des FCL-Stadions auf der Luzerner Allmend und ist jeweils vor, während und nach den Spielen für die Clubmitglieder geöffnet.

Primär unterstützt der «Club der 200» die Fussballabteilung des FC Luzern. Es profitieren aber auch weitere Innerschweizer Organisationen aus Sport und Kultur sowie soziale Institutionen und Einrichtungen von Zuwendungen. Einer schönen Tradition folgend konnte Reto Niederer, Präsident des «Club der 200», anlässlich des letzten Lunches vor der Sommerpause bereits im Juli die Rolle des Weihnachtsmannes



übernehmen und im Old Swiss House bei Clubmitglied Philipp Buholzer drei Checks an die Verantwortlichen übergeben.

Neben den CHF 25'000, welche Präsident Stefan Wolf für die 1. Mannschaft erhielt, wurde die herausragende Arbeit der Nachwuchsabteilung (U15 bis U21) in der abgelaufenen Saison ebenfalls mit dem Betrag von CHF 25'000 gewürdigt. Und die Sanierung der Garderoben der U16

wurde mit einem Zustupf in der Höhe von CHF 5'000 unterstützt. Christian Schwegler, Trainer der U16, nahm den Check dankend entgegen.

Zahlreiche Aktivitäten und Anlässe fördern die Kameradschaft und das geschäftliche Networking unter den Clubmitgliedern. Der «Club der 200» verfügt in der swissporarena (FCL-Stadion) über einen eigenen Clubraum sowie eine eigene Loge und einen eigenen Businessstisch. Alle 14 Tage findet jeweils donnerstags ein Club-Lunch statt. Dazu kommen Events wie Fussball-, Tennis- und Bocciaurniere, Skitage oder gemeinsame Clubreisen. In Kürze geht es beispielsweise an das Länderspiel der Schweizer Nationalmannschaft in Rumänien. Schon fast legendär ist die berühmte Samichlausfeier, bei der Anekdoten aus dem vergangenen Jahr brühwarm aufbereitet und vorgetragen werden – Schmutzli inklusive.

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit vielen Jahren engagiertes Firmenmitglied und inklusive der VILLA Schweizerhof regelmässig Ort von Clublunches oder -feiern. Repräsentiert wird es vom ebenfalls fussballbegeisterten Hoteldirektor Roman Omlin, in jüngeren Jahren langjähriges Vorstandsmitglied beim FC Emmenbrücke (u.a. während dem FCL-Gastspiel im Emmer Gersag) sowie aktueller 2. Liga-Schiedsrichter beim Innerschweizer Fussballverband.

Mehr Informationen finden Sie unter: www.club200.ch

News aus der Schweiz

Carl's Jr. Fastfood bald in der Schweiz

Die US-amerikanische Restaurant-Marke Carl's Jr. ist die älteste Burger-Kette der Welt. Bis Ende 2023 eröffnet das Unternehmen die erste Filiale in der Schweiz. Im Rahmen einer Franchise-Vereinbarung mit CKE Restaurants Holdings Inc. wird das Schweizer Unternehmen Spycher Burger Gang AG den Kultbrand vor Ort betreiben. Wann und wo genau das neue Publikumsmagnet eröffnen soll, war bis Redaktionsschluss der Best Times noch nicht bekannt. Insider Tipps und Stellenangebote deuten jedoch auf Schaffhausen hin.

Erfolgreiche Wahlen

Das Schweizer Gastgewerbe dürfte in den kommenden vier Jahren von Seiten Schweizer Parlament noch stärker gestützt werden, als bisher. Zu den im Oktober 2023 gewählten Top-Politikerinnen und -Politikern gehören sechs gewählte Gastro-Suisse-Mitglieder, welche in Bern weiterhin die Anliegen des Gastgewerbes einbringen und vertreten werden. GastroSuisse veröffentlichte im Vorfeld der Eidgenössischen Wahlen eine Liste mit Politikern, die sich für die Branche einsetzen und sie zur Wahl vorschlagen. Von diesen 41 Kandidatinnen wurden schlussendlich 38 gewählt.

Schlager Nacht

Sonntag

10. März 2024

Halle 1, Messe Luzern

Line-up:

DJ ÖTZI

WOLKENFREI mit Vanessa Mai

Boney M feat. LIZ MITCHELL

Marc Pircher

Stubete Gäng

Oesch's die Dritten

Vincent Gross

Francine Jordi

Sascha Ruefer (Moderator)

**Informationen
und Tickets**



RIO
besser trinken



**Life
style**
ZENTRALSCHWEIZ

TAVOLAGO

Empathy & Excellence
HOTEL SCHWEIZERHOF
Luzern

ticketcorner

MERCEDES-EQ

ELEKTRISCH UNTERWEGS MIT MERCEDES-EQ.



Jetzt bei uns Probe fahren

LUEG

LUZERN · Spitalstrasse 8 · 6004 Luzern · Tel. 041429 04 29 · luzern@lueg.com · SURSEE · Sandgruebestrasse 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 ... Naturally 7

Die weltbekannte A-capella-Band «Naturally 7» begeistert Fans auf der ganzen Welt und trat als Headliner des zweiten Voxpop Festivals im Hotel Schweizerhof Luzern auf.

Naturally 7 machten im Rahmen ihrer «@ the Movies»-Tour durch Deutschland im Oktober 2023 einen Zwischenstopp im Luzerner Festivalhotel. Der legendäre US-Produzent Quincy Jones bezeichnet die sieben Herren als «die beste A-capella-Band aller Zeiten» und die «Best Times» nutzte die Gunst der Stunde, den Musikern aus New York einige Fragen zu stellen.

Interview: Gian Walker

Willkommen zurück in Luzern. Welche Erinnerungen habt Ihr an unsere Stadt und die Region?

Wir werden immer wieder gefragt, welches die schönsten Orte der Welt sind, wo wir aufgetreten sind. Wir lassen die Welt immer gerne wieder wissen, dass Luzern für uns einer der schönsten Orte ist und wir immer wieder gerne hierhin zurückkehren.

Was muss ein Hotel haben, dass Ihr Euch dort wohlfühlt?

Das Bett ist sehr wichtig. Dass es bequem ist und es ein weiches Kissen hat. Das Badezimmer soll einladend sein. An nächster Stelle kommen sicherlich die Mitarbeitenden. Das Hotel Schweizerhof Luzern erfüllt oder besser gesagt übertrifft alle diese Kriterien, so fühlen wir uns hier unglaublich wohl. Wir würden am liebsten noch einige Nächte länger hier bleiben.

Welche Art von Hotel sagt Euch am meisten zu?

Wir übernachten jährlich in weit über hundert Hotels. Eines der schönsten Hotels, in dem wir jemals waren, war wohl das Marina Bay Sands in Singapur. Auf der aktuellen Tour können wir mit guten Gewissen sagen, dass das Hotel Schweizerhof Luzern bisher die Nummer eins aller Hotels ist, die wir in den vergangenen vier Wochen besucht haben.

Hattet Ihr einmal ein schlechtes Erlebnis in einem Hotel?

Wir waren einst in einem Hotel, das gänzlich ohne Gästekontakt geführt wurde, inklusive automatischem Check-In. Wir haben während dem ganzen Aufenthalt keine Mitarbeitenden getroffen. Wenn etwas nicht funktioniert hat, war nirgendwo eine Ansprechperson und wir konnten uns mit niemandem vor Ort austauschen. Wie vorher erwähnt, sind die



Die US-Amerikanische A-capella-Band «Naturally 7» während ihrem Konzert im historischen Zeugheersaal.

Bild: Sébastien Martre/Concierge

«Das Hotel Schweizerhof Luzern übertrifft all unsere Kriterien.»

Naturally 7

Mitarbeitenden eines Hotels für uns sehr wichtig. Entsprechend war das Erlebnis für uns nicht gerade toll. Weiter kann man sagen, dass die enttäuschendsten Hotels diejenigen sind, derer Fotografen eine Auszeichnung verdienen. Also wenn die Bilder auf der Website besser sind als das, was man vor Ort antrifft.

Es kommt immer wieder vor, dass Gäste Dinge aus Hotelzimmern entwendet. Hand aufs Herz: Habt Ihr schon «Souvenirs» aus Hotelzimmern mitgehen lassen?

Da gehen die Antworten weit auseinander. (Rod Eldridge:) Ich habe einmal ein Kissen mitgenommen. Wir waren auf

Tour und residierten mehrere Nächte im gleichen Hotel. Ich erlaubte mir, das Kissen jeweils für die Transfers mit in den Bus zu nehmen, da es sehr bequem war. Als wir an einem Abend vom Konzert zurückkamen, wurde ich freundlich darauf hingewiesen, das Kissen doch bitte wieder an seinen Ort zurückzulegen.

Gibt es ein bestimmtes Ritual, welches Ihr vor einem Auftritt im Hotelzimmer abhaltet?

Jede Person hat definitiv eine eigene Routine vor einem Konzert. Einige machen Workouts, andere legen sich hin, um zu entspannen. Was wir jedoch gemein haben ist, dass sich alle von uns im Zimmer einsingen. Wir und unsere Zimmernachbarn werden heute Abend also herausfinden, wie gut die Schalldämmung der Zimmer im Hotel Schweizerhof Luzern ist.

Ihr habt Euer Hobby zum Beruf gemacht. Was macht Ihr als Ausgleich zur Musik?

Wir teilen die Leidenschaft für TV-Dramas. Auf der Tour schauen wir meist komplette Serien, jeder auf seinem Gerät und zwischendurch unterhalten wir uns darüber. Zudem reden wir oft über Basketball. Wir sind Experten in Sachen NBA (Anm. d. Red: National Basketball Association) und diskutieren teilweise stundenlang über dieses Thema.

Wenn man so lange zusammen unterwegs ist, kann man sich nur schwer aus dem Weg gehen. Gebt Ihr Euch manchmal gegenseitig auf die Nerven und hatte dies schon einmal Auswirkungen auf eine Show?

Ja, natürlich gibt es das von Zeit zu Zeit. Dies hat jedoch nie Auswirkungen auf eine Show. Für das sind wir alle zu professionell eingestellt. Die Gäste kommen zu unserem Konzert und wollen von uns eine tolle Performance sehen, ihre Ansprüche sind da meist und zurecht sehr hoch. Wir schulden es

ihnen und uns, dass wir alles, was dieses Erlebnis beeinträchtigen könnte, abseits der Bühne lassen. Wir hatten früher ein Bandmitglied, das politisch eine ganz andere Einstellung hatte, als der Rest von uns. Die Diskussionen diesbezüglich während der Tour haben ihn irgendwann so stark beschäftigt, dass dies seine Leistung auf der Bühne beeinträchtigt hat. Er war während dem Konzert noch wütend. Heute können wir jedoch sagen, dass egal, was wir während dem ganzen Tag diskutieren, wir auch allfällige Meinungsverschiedenheiten von der Bühne fernhalten können.

Angenommen, ein Bandmitglied steigt aus: Wie wird nach einem Ersatz gesucht?

Wir waren die vergangenen 24 Jahre in der glücklichen Lage, dass wir nie eine öffentliche Audition machen mussten, um einen Posten neu zu besetzen. Bisher war es immer so, dass neue Bandmitglieder durch unser bestehendes Netzwerk und unseren Freundeskreis gewonnen werden konnten. Vier von uns sieben sind seit der Gründung dabei. Die anderen drei haben sich übrigens alle bereits gekannt, bevor sie zu der Band gestossen sind.

Habt Ihr Ersatz-Sänger, falls mal jemand nicht fit ist?

Das ist bei uns nicht möglich, niemand ist ersetzbar. Die Songs sind sehr komplex und wir singen alles auswendig. Kurzfristig jemanden aufzubieten, der einen ganzen Part übernehmen könnte ist unmöglich. Unsere Arrangements sind sehr verstrickt. In jedem Song hat man verschiedene Rollen. Mal hat man eine Begleitstimme und einige Sekunden später ist man im Lead. Wenn man also ein Puzzleteil aus diesem Gefüge rausnimmt, funktioniert das ganze System nicht mehr. Es kann auch niemand die Hauptstimme übernehmen, da sonst die Begleitung nicht mehr funktioniert. Eine Show mit sechs Sängern ist also somit auch nicht denkbar.

Wie stellt Ihr Euer Repertoire zusammen?

Oft hat Roger eine Grundidee, die er mit anderen laufend austauscht und erarbeitet. Aktuell ist unser Thema «Movie Themes». Natürlich hat jeder zu diesem roten Faden seine Ideen, die er mit einbringt und sich so unser Repertoire ergibt. Die Setlist wird immer auch auf das Publikum und den Veranstaltungsort abgestimmt. Wir treten vor allem für unsere Gäste auf und deshalb muss die Songauswahl dem Anlass entsprechen, dem Publikum gefallen.

Was in der Schweiz bei vielen Menschen auf dem Frühstückstisch steht, listet Ihr auf eurem Menüplan für die Verpflegung nach dem Konzert im Backstage-Bereich auf (Anm. d. Red: Cornflakes mit Milch, Erdbeerkonfitüre). Wie kommt es zu dieser kulinarischen Auswahl?

Da gibt es tatsächlich eine Geschichte dahinter oder einen Grund dafür. Wir sind in gewisser Hinsicht etwas anspruchsvolle Esser mit hohen Ansprüchen. Es ist schon vorgekommen, dass wir an einem Konzerttag sehr exotische Mahlzeiten vorgesetzt erhalten haben, die nicht nach unserem

Geschmack waren. So haben wir angefangen, Cornflakes, Konfitüre und Bretzel auf unsere Backstage-Liste zu schreiben. Damit kann man eigentlich nichts falsch machen. Es ist

also eher eine Art Notnagel, falls die angebotene Verpflegung nicht unseren Ansprüchen gerecht wird. Das Essen im Hotel Schweizerhof Luzern hat bisher alles übertroffen, was wir auf der aktuellen Tour auf dem Tisch hatten. Vielen Dank dafür.

Wie darf man sich eine Show von Naturally 7 vorstellen?

Wenn du Naturally 7 siehst, möchten wir dich immer auf eine Reise mitnehmen. Die Reise inkludiert Höhen und Tiefen, Tränen und Tänze. Unsere Shows sollen immer ein ganzheitliches Erlebnis sein, das alle Emotionen enthält und alle Sinne anspricht, das unsere Gäste berührt. Oder kurz gesagt: Expect the unexpected (de: «Erwartet das Unerwartete!»)

Hotel Schweizerhof Luzern neu Mitglied bei «Responsible Hotel of Switzerland»

(red) Seit Kurzem darf sich das Luzerner Fünfsternehotel über die Aufnahme bei den «Responsible Hotels of Switzerland» freuen, einer Vereinigung von Nachhaltigkeitsleadern der Schweizer Hotellerie. Im Frühjahr 2022 gegründet, zählt die Hotelkooperation heute bereits rund 40 Mitglieder, die sich nach strengen Kriterien der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit verschrieben haben. Von der Vereinigung profitieren auch die Hotels selbst: Durch die Kooperation entsteht ein Wissensaustausch. Teil davon ist als erstes Hotel im Kanton Luzern das Hotel Schweizerhof Luzern.

Nachhaltigkeit im Mitarbeiterwesen
Der Fünf-Sterne-Betrieb leistet besondere Anstrengungen im sozialen Bereich.



Yaël Kurmann, eine von 27 Lernenden im Hotel Schweizerhof Luzern.

Das Luzerner Festivalhotel betreibt einen Mitarbeitendenrat, der durch freiwillige Mitarbeitende aus sämtlichen Abteilungen und Altersklassen geführt wird – ganz ohne Kader. Aktuell sind im Hotel 27 Lernende engagiert, wobei jährlich sieben bis

zehn neue dazukommen. In Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola wird Jugendlichen mit Unterstützungsbedarf ein Ausbildungsplatz ermöglicht. Durch ein Anerkennungssystem werden die Mitarbeitenden zudem nach erfolgreichen Monaten speziell belohnt. Ausserdem dient das Hotel als Veranstaltungsort für diverse Kulturveranstaltungen sowie Festivals und erbringt damit seinen Teil für die Community. Die lokale Bevölkerung kommt so in den Genuss von einer Vielzahl an Veranstaltungen, die ohne das Festivalhotel wohl nicht stattfinden würden.

Seit 2020 ist das Hotel Schweizerhof Luzern nach ISO 14001 zertifiziert und unterstreicht dabei auch die zahlreichen Bemühungen ökologischer Natur.

bis zu
CHF 112.-
Weihnachts-
Rabatt geschenkt
jetzt bestellen:
finetodine.ch



**Eine besonders köstliche
Geschenkidee.**

FINE TO DINE-Restaurantgutscheine:

**Paket
XL**
nur **CHF 888.-**
für Gutscheine im Wert
von CHF 1000.-

**Paket
L**
nur **CHF 455.-**
für Gutscheine im Wert
von CHF 500.-

**Paket
M**
nur **CHF 277.-**
für Gutscheine im Wert
von CHF 300.-



Scan me
für
Sofort-Bestellung

Sie erhalten ein ganzes Set an einzeln
verpackten Geschenkgutscheinen.
**FINE TO DINE-Gutscheine sind in
450 Schweizer Restaurants einlösbar.**

90's-Abend am The Retro Festival

Das Hotel Schweizerhof Luzern wird erneut zur Zeitmaschine, die uns in glorreiche Tage der Musikgeschichte zurückführt. Das The Retro Festival feiert seine 12. Ausgabe und hat im Jahr 2024 eine besondere Überraschung im Gepäck: einen atemberaubenden 90's-Abend mit zwei Top-Arts aus der Bravo Hits-Ära, den Vengaboys und Captain Jack.

(gw) Eines der Highlights des kommenden The Retro Festivals ist zweifellos der mit grosser Vorfreude erwartete, erstmals stattfindende 90's-Abend. Dieser Abend lässt die goldene Ära der 90er-Jahre wiederaufleben und versetzt das Publikum in die Zeit der Bravo Hits. Mit den Vengaboys und Captain Jack treten zwei der bekanntesten und be-

liebtesten Vertreter dieser musikalischen Dekade auf. Das Versprechen? Pure Nostalgie und eine unvergessliche Party.

Die Vengaboys, bekannt für ihre weltweiten Hits wie «We're Going to Ibiza» und «Boom, Boom, Boom, Boom!!» werden die Bühne rocken und das Publikum in eine Zeit zurückversetzen, in welcher der Eurodance die Charts dominierte. Die Energie und das Partyfeeling dieser niederländischen Band sind ansteckend, und sie werden das Luzerner Festivalhotel zweifellos zum Beben bringen. Captain Jack, eine weitere Legende der 90er-Jahre, wird die Menge mit Hits wie «Captain Jack» und «Drill Instructor» mitreissen. Ihr einprägsamer Stil und ihre eingängigen Melodien sind nach wie vor unverkennbar und sorgen für eine unvergessliche Party-Nacht.

Hochkarätige Namen auf der Bühne

Der Auftakt des The Retro Festivals 2024 findet bereits in der Vorwoche statt. Die bewährte Zusammenarbeit mit dem Luzerner City Light Symphony Orchestra wird weitergeführt und das Crossover-Projekt «Live at the Symphony» erfährt ein weiteres Highlight. Der US-amerikanische Popmusiker und zweifache Grammy-Gewinner, Michael Bolton, tritt mit dem 65-köpfigen Sinfonieorchester in der Salle Blanche des KKL Luzern auf und präsentiert seine bekannten Songs in einem neuen Kleid.

Zurück ins Festivalhotel: Nach dem 90's-Abend geht es in Sachen Retro etwas traditioneller weiter. Am zweiten Festivalabend können die Besucher die «Gipsy Kings by Diego Baliardo» erleben. Diese legendäre Band bringt mit ihren mitreisenden Klängen die Leidenschaft und das Temperament der Gipsy-Musik auf die Bühne. Zu ihren grössten Hits zählen songs wie «Bamboleo» und «Volare».

Am dritten Abend wird Sheena Easton, berühmt für ihren James Bond-Song zum gleichnamigen Film «For Your Eyes Only» («In tödlicher Mission»), das Publikum verzaubern. Abschliessend wird das The Retro Festival am Festivalsamstag von der schwedischen Band Europe, einer der grössten Rockbands der 80er- und 90er-Jahre, gekrönt. Ihr Mega-Hit «The Final Countdown» ist bis heute ein Klassiker und verspricht eine epische Rock-Nacht. Man darf sich also erneut auf einen bunten Strauss Retro-Musik aus verschiedenen Jahrzehnten und Genres freuen.

Tickets und weitere Informationen:
www.theretrofestival.ch



Lernende übernehmen im März das Zepter in der VILLA Schweizerhof

Mit dem Projekt «VILLA Lerngenuss» bietet das Festivalhotel seinen Lernenden eine einzigartige Gelegenheit, nicht alltägliche, praktische Erfahrungen im Restaurantbetrieb zu sammeln und berufsspezifische Fähigkeiten zu entwickeln.



(gw) Ziel ist es, die Lernenden in die Welt der Gastfreundschaft einzuführen, die Betriebsorganisation zu verstehen und ihre Teamarbeit, Kommunikationsfähigkeiten und Kreativität zu fördern. Eine Chance, die ihre berufliche Entwicklung auf besondere Art und Weise bereichern wird.

Die «VILLA Lerngenuss» wird vom 4. bis zum 17. März 2024 betrieben. Die Hauptakteure dieses Projekts sind die Lernenden selbst, die das Restaurant in verschiedenen Teams leiten, darunter Köche, Kellner, Gastgeber und das Marketing-Team. Jedes Team wird von erfahrenen Berufsbildnern betreut. Diese Mentoren unterstützen die Lernenden bei ihrer Arbeit und helfen bei der Suche nach Lösungen von Problemen. Sie sind jedoch nicht aktiv im operativen Geschäft tätig, was den Lernenden zusätzlichen Raum für eigenverantwortliches Handeln gibt.

Die Speisekarte der VILLA wird grundsätzlich beibehalten, die Lernenden haben dabei die Freiheit, auch ihre kreati-

ven Ideen einzubringen. Dabei werden Foodtrends wie vegetarische und vegane Gerichte nicht ausser Acht gelassen, die Qualität der Speisen und des Services steht an erster Stelle. Die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards ist jederzeit gewährleistet. Mittels regelmässigen Feedback-Runden und Schulungen wird die kontinuierliche Weiterentwicklung der Lernenden während der ganzen Projektdauer sichergestellt.

Die Gäste der «VILLA Lerngenuss» haben die einzigartige Gelegenheit, von den jungen Talenten betreut zu werden und sind somit aktiv in das Konzept eingebunden. Sie erhalten einen ungefilterten Einblick, wie das Restaurant von aufstrebenden Fachleuten betrieben wird, und haben die Möglichkeit, die nächste Generation passionierter Köche und Gastronomieexpertinnen zu unterstützen.

Anzeige

Umbau 101 Hotelzimmer, Hotel Schweizerhof Luzern

www.ligno.ch

LIGNO
in-Raum Architektur

Die Blumenkönigin geht in Pension

23 Jahre lang sorgte Liselotte «Lilo» Bucher im Hotel Schweizerhof Luzern mit ihren floralen Kunstwerken für Aufsehen. Immer wieder schaffte sie es, mit ihren atemberaubenden Blumendekorationen, Gäste und Mitarbeitende zu begeistern. Nun geht die Blumenkönigin des Fünfsternehauses in den wohlverdienten Ruhestand. Zeit für ein Dankeschön.

(ys) Prachtvolle Blumenarrangements ziehen in der Lobby des Hotel Schweizerhof Luzern immer wieder die Aufmerksamkeit auf sich. Verantwortlich für die aussergewöhnlichen Kreationen ist Lilo Bucher. Im Februar 2000 hat sie ihre Stelle im Festivalhotel angetreten.

Mit ihren Arrangements setzte sie in den vergangenen Jahren nicht nur Hochzeitsfeiern die Krone auf, sie wusste damit an Seminaren, Festivals, in den Hotelzimmern oder an privaten Festen zu begeistern. «Während ihrer Tätigkeit im Hotel Schweizerhof hat Lilo Bucher ihren eigenen, unverkennbaren Stil entwickelt. Mit Eleganz, Raffinesse und viel Natürlichkeit prägte sie die Atmosphäre der jeweiligen Veranstaltungen», lobt Hoteldirektor Roman Omlin die kreative Floristin. «Dank ihrer Empathie konnte sie die Persönlichkeit und den Geschmack jedes Kunden erkennen und dies in ihre Blumendekorationen einfließen lassen».

Blumen als Passion

Nach ihrem persönlichen Highlight aus den langen Jahren ihrer Tätigkeit befragt, führt Lilo Bucher denn auch die Feier zum 80. Geburtstag eines männlichen Gastes an, bei welchem die Blumen an erster Stelle standen. «Endlich bekommt der Zeugheersaal einmal die blumige Würdigung, die er verdient hat», sagte sie



Liselotte «Lilo» Bucher wirkte 23 Jahre im Festivalhotel.

damals gerührt zum damaligen Hoteldirektor, Clemens Hunziker.

Die Liebe zu Blumen wurde Lilo Bucher in die Wiege gelegt. Denn in dem kleinen Bahnwärterhäuschen in Reussbühl, wo sie aufwuchs, war ihr Vater für den Garten und ihre Mutter für die Blumen zuständig. Schon früh fühlte sich die junge Lilo zu ebendiesem Garten mit seinen schönen Blumen hingezogen. Kein Wunder also, absolvierte sie eine Ausbildung zur Floristin. Nach ihrer Lehre hat sie ihre Kreativität in verschiedenen Betrieben weiter entwickelt und ihr Handwerk laufend perfektioniert. Unter anderem leitete sie drei Jahre lang einen Betrieb in der Romandie. Im Jahr 2000 nahm Lilo dann die neue Herausforde-

rung im Hotel Schweizerhof Luzern an. 18 Jahre lang hat sie alles allein gestaltet und organisiert, seit 2018 erhielt sie zwei Tage in der Woche Unterstützung von Nadja Jakob.

Mit dem Abschied von Lilo Bucher geht im Hotel Schweizerhof eine Ära zu Ende. Darum sagen auch wir an dieser Stelle ganz direkt – und nicht etwa durch die Blume: Dankeschön Lilo. Wir sind sicher, dass Amaryllis, Tulpen oder Mohn auch den neuen Lebensabschnitt von Lilo Bucher prägen werden – schliesslich sind das ja ihre Lieblingsblumen.

In Lilo Buchers Fussstapfen tritt Jasmin Mühlemann, welche bereits seit einigen Monaten an der Seite von Lilo, in der haus-eigenen Floristikabteilung, wirken durfte.

In Luzern spielt die Musik



Der Konzertsaal des KKL Luzern steht im Zentrum als Dreh- und Angelpunkt der neuen IG Musikstadt Luzern.

Bild: KKL Luzern / Lauschtsicht

Die neue Interessengemeinschaft (IG) Musikstadt Luzern hat sich die Positionierung und Etablierung der Marke «Musikstadt Luzern» zur Aufgabe gemacht. Ein zentraler Punkt ist die gemeinsame Vermarktung verschiedener Musikinstitutionen unterschiedlichster Genres aus der gesamten Region Luzern-Vierwaldstättersee.

(ys) Wenn es um klassische Musik geht, geniesst Luzern weltweit einen hervorragenden Ruf. Berühmte Komponisten wie Richard Wagner oder Sergei Rachmaninoff weilten längere Zeit am Vierwaldstättersee, um Teile ihrer Werke zu komponieren oder sie zu vollenden. Herausragende Dirigenten wie Claudio Abbado oder Arturo Toscanini lebten und wirkten in der Leuchtenstadt. Kein Wunder also, ist die klassische Musik ein Zugpferd für den Tourismus in Luzern. In der «IG Musikstadt Luzern» haben sich die Organisationen Luzern Tourismus, Lucerne Festival, das Luzerner Sinfonieorchester und das KKL Luzern zusammenschlossen. Gemeinsam wollen sie die Ver-

netzung und die Kooperation unter den verschiedenen Akteuren verbessern. Und neben klassischer Musik sollen auch Jazz, zeitgenössische Musik und Top-Events in den Bestrebungen berücksichtigt werden.

Schon vor 25 Jahren waren die Luzerner Hotels massgeblich an der Finanzierung des KKL Luzern beteiligt. Dieser Tradition der Partizipation folgend, ist das Hotel Schweizerhof Luzern nun auch der IG Musikstadt als strategisches Mitglied beigetreten und setzt so ein Zeichen zur weiterführenden Unterstützung des Musikstandortes Luzern. Hoteldirektor Roman Omlin erläutert: «Die ganze Musikstadt Luzern, insbesondere aber das KKL Luzern, ruft noch nicht sein ganzes touristische Potenzial ab. Trotz einem der besten und architektonisch spektakulärsten Konzerthäuser der Welt, herausragenden und innovativen Festivals sowie Orchestern haben Städte wie Salzburg oder Bayreuth die Nase vorne. Das möchten wir ändern, aktiv mitgestalten und wieder einmal Pioniergeist beweisen.»

Weltpremierieren in Luzern

Roman Omlin denkt dabei nicht nur an die renommierten Lucerne Festival Orchestra oder Luzerner Sinfonieorchester, sondern auch an die weltweiten Vorreiter in Sachen Filmmusik, dem 21st Century

Orchestra oder dem City Light Orchestra: «Wie viele Weltpremierieren bekannter Hollywood-Blockbuster wurden doch in Luzern gefeiert? Heute kopiert dies fast jede Stadt und niemand weiss um die Vorreiterrolle Luzerns.»

Bereits heute ist das Festivalhotel eine bekannte Adresse für Musik aller Art. Hauseigene Festivals wie das The Retro Festival oder das Voxpop-Festival locken Künstlerinnen aus nah und fern nach Luzern. Nebst eigenen Anlässen bietet das Hotel auch eine Bühne für externe Veranstaltungen, wie das Lucerne Blues Festival, LUZERN LIVE oder das World Band Festival.

Junge Player mit im Boot

Auf der Plattform der IG Musikstadt finden sich selbstredend nicht nur Events aus dem Hotel Schweizerhof Luzern, sondern eine breite Vielfalt an musikalischen Veranstaltungen. Bekannte und langjährige Organisationen wirken genauso mit wie junge Festivals, neue Formate und aussergewöhnliche Musikerlebnisse. Für die Bevölkerung der Region sowie für Touristen wird die Musikstadt Luzern erlebbar und die Vielfaltigkeit der beteiligten Musikorganisationen sichtbar. Die gesamte Palette des musikalischen Angebots wird einfacher zugänglich.

Zimmergeschichten

Das Zimmer 121: Sinéad O'Connor (1966–2023) Irische Sängerin, Songschreiberin

Melancholisch, sensibel und keine Scheu vor Provokationen. Weder der Kirche noch der Gesellschaft gegenüber: Sinéad O'Connor bewegte nicht nur mit ihren Songs, sondern auch mit ihren Aussagen und mit ihrem Auftreten. Am 26. Juli 2023 verstarb sie 56-jährig in ihrem Haus im Süden Londons. Wir behalten die irische Sängerin als lebenswürdigen und scheuen Gast in Erinnerung.

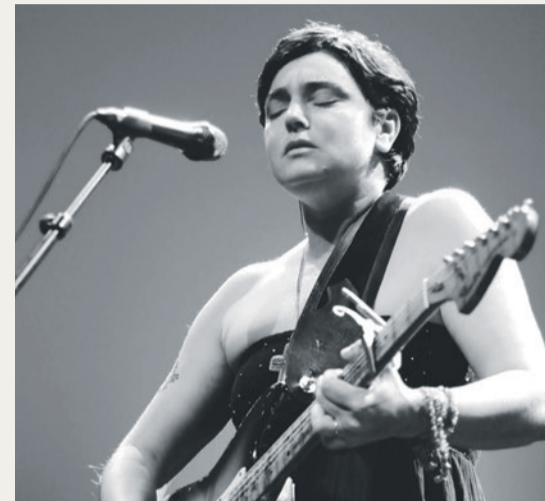


Bild: Manuela Jans / Luzerner Zeitung

Es ist der 25. Juli 2010 – zwanzig Jahre nach Ihrem internationalen Durchbruch mit der Single-Coverversion des Prince-Songs «Nothing Compares 2 U». Ihren kahlgeschorenen Kopf von einst ziert nun eine braune Kurzhaarfrisur. Die grossen, melancholischen Rehaugen sind aber noch genauso hypnotisierend wie damals. Sie besuchen die Leuchtenstadt und das Hotel Schweizerhof Luzern im Rahmen Ihrer Tournee und treten heute Abend am Blue Balls Festival auf. Im Laufe Ihrer Karriere haben Sie zeitweise mehr durch Provokationen als mit Ihrer Musik Schlagzeilen gemacht:

Sie lehnen 1991 vier Grammys ab, zerreißen in einer amerikanischen TV-Show ein Foto von Papst Johannes Paul II. und weigern sich einmal aufzutreten, falls die amerikanische Nationalhymne gespielt würde (Frank Sinatras Aussage bezüglich Ihrer Weigerung lautet schlicht: «I kick her ass!»). Ihr jahrelanges Engagement gilt dem Kampf gegen sexuellen Missbrauch in der katholischen Kirche und dabei sind Sie selbst eine gläubige Katholikin! Trotz Ihrer umstrittenen Medienpersönlichkeit gehören Sie zu den einflussreichsten Musikerinnen der Gegenwart. Sie sind höchst talentiert, voller Soul, Vielfalt und Originalität. Ihre Musik umfasst Pop, Folk, Reggae, Soul und Blues. Nach regelmässigen musikalischen Pausen – um sich Ihren vier Kindern zu

widmen – kehren Sie stets mit neuer Energie auf die Bühne zurück. Für Sie gilt: «Es gibt nur einen guten Grund zu singen. Der, dass man durchdrehen würde, wenn man es nicht täte.»

Heute Abend freuen Sie sich ganz besonders auf Ihren Auftritt. Es ist nämlich etwas passiert, was Ihre Schweiz-Reise zu noch etwas anderem macht als lediglich einem Stopp auf Ihrer Tour – es sind quasi Ihre Flitterwochen. Sie müssen selber verwundert schmunzeln. Es ist tatsächlich wahr: Vor drei Tagen haben Sie hier in der Nähe Luzerns Ihren guten Freund und Ihr Band-Mitglied Steve Cooney geheiratet. Es war mal wieder so eine spontane Idee von Ihnen. Die romantische Landschaft, das Ambiente des Hotels, die positive Energie der Menschen hier ... es hat Sie einfach dazu inspiriert, und Sie hoffen natürlich, dass nun diese dritte Ehe halten wird. Schliesslich harmonieren Sie auch auf der Bühne so gut miteinander. Das beweisen Sie heute Abend dem Luzerner Publikum mit einem grossartigen Konzert im KKL Luzern. Ein paar Tage später – Sie sind bereits abgereist – resümiert Urs Leierer, Leiter des Blue Balls Festivals, in der «Zentralschweiz am Sonntag»: «Und die grosse Überraschung war für mich Sinéad O'Connor. Sie, die als schwierig und launisch gilt, bot mit zwei Stunden reiner Spielfreude eine Sternstunde.» Nothing compares to you, Sinéad!

Impressum

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

Gesamtverantwortung:
Roman Omlin

Projektleitung / Inserate:
Gian Walker
sales@schweizerhof-luzern.ch

Idee, Konzept, Redaktion:
WÖRTERBUCHER
Dany Bucher, Luzern

Redaktionelle Mitarbeit: Dany Bucher (db),
Roman Omlin (ro) Gian Walker (gw), Yvonne
Sersch (ys), Gabriel Kaspar (gk), Sébastien
Martre (sm), Linda Wicki (lw).

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:
Marc Gilgen (mg), Gabriel Kaspar (gk),
Sébastien Martre, David Pfaender

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

Abonnement:
besttimes@schweizerhof-luzern.ch

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

Le Concierge vous propose

Ein verborgenes Juwel: Der Luzerner Stiftsschatz in der Hofkirche

Der Stiftsschatz in der Luzerner Hofkirche zählt mit zu den ältesten und bedeutendsten sakralen Schätzen der Schweiz. Und schweizweit einzigartig ist die Schatzkammer als Raum. 1932/33 vollständig im damals modernen Art déco Stil bemalt, vermittelt sie, leicht orientalisierend, die Stimmung des «Himmlichen Jerusalem». Zusammen mit der Renaissance-Architektur sowie der Aura der bedeutenden Schatzobjekte aus Gotik und Barock vermittelt die leuchtend farbige Ausgestaltung der Kammer einen bezaubernden Dreiklang.

Die Anfänge des Schatzes gehen zurück ins Mittelalter; das prächtige, grosse Vortragekreuz und ein silberner Messbucheinband – beides Stiftungen des Propsts Ulrich von Eschenbach – datieren aus dem 12./15. Jahrhundert. Ebenfalls ein meisterliches Zeugnis mittelalterlicher Goldschmiedekunst ist der

Kelch aus der Burgunderbeute der Eidgenossen, erobert in der Schlacht von Murten gegen Karl den Kühnen, 1476.

Der Grossteil der Schatzobjekte allerdings stammt aus dem 17. und 18. Jahrhundert, das heisst aus der Zeit nach dem Neubau der Stiftskirche St. Leodegar im Hof, der durch den Brand von 1633 nötig wurde. Neben zahlreichen barocken Kelchen, aufwändig gearbeiteten Reliquiaren und seidenbestickten Messgewändern, sind hier unter anderem fünf fast lebensgrosse, silberne Reliquienbüsten zu sehen. Höchst ungewöhnlich ist ein überaus fein gezeichnetes Hinterglasmalerei von



Die ältesten Glanzstücke des Stiftsschatzes aus dem 12. Jh. Bild: zvg.

1741, auf welchem der Heilige Geist als Frau dargestellt wird.

Spannend sind die Geschichten, die sich mit den einzelnen Objekten verbinden. Sie werden bei einer Führung lebendig erzählt und vermitteln Einblicke in die Geschichte der Stadt Luzern, in die Welten des christ-

lichen Glaubens durch die Jahrhunderte sowie in die europäische Kunst- und Kulturgeschichte.

Führungen gibt es in Deutsch, Französisch und Englisch. Und auch Privatführungen sind möglich.

Die Besichtigung des Luzerner Stiftsschatzes ist ausschliesslich auf Anmeldung möglich. Informationen zu Führungen und zum historischen Luzerner Stiftsschatz: www.luzern-kirchenschatz.org.



Sébastien Martre, Concierge

Paradebeispiel für Mitarbeiterförderung

Das Hotel Schweizerhof Luzern erweist sich immer wieder als Nährboden für beeindruckende Karrieren seiner Mitarbeitenden. Jüngste Erfolgsgeschichten zeugen von den vielfältigen Aufstiegschancen, die das Hotel seinen engagierten Teammitgliedern bietet.

(gw) Eine dieser Geschichten ist die von Nicole Dali, die seit 2012 Teil des Schweizerhof-Teams ist. Ihre Laufbahn begann mit einer Servicelehre, die den Grundstein für ihre berufliche Reise legte. Nachdem sie ihr Können im Service unter Beweis gestellt hatte, entschied sie sich für eine Zweitlehre als Köchin und durfte dort wertvolle Erfahrungen sammeln. Das Hotel Schweizerhof Luzern bietet seinen Mitarbeitenden nicht nur die Möglichkeit, ihre Talente in einem Bereich zu entfalten. Nicole Dali bewies das eindrucksvoll, indem sie einen internen Wechsel in die administrative Koordination des Seminar- und Bankett-Teams wagte.

Ein grosser Schritt in Nicoles Karriere folgte während der COVID-19-Pandemie. In dieser schwierigen Zeit entschied sie sich, für ein Jahr nach Zermatt zu wechseln, um dort im Hotel Schweizerhof als Restaurantleiterin und Eventmanagerin zu arbeiten. Nach einem zwischenzeitlichen Abstecher nach Davos, kam die Wendung in ihrer Karriere, als die Position der Leitung Seminar und Bankett im Hotel Schweizerhof Luzern frei wurde. Hoteldirektor Roman Omlin kontaktierte Nicole und bot ihr die Gele-



Die jüngsten Zugänge in der F&B Chefetage (v.l.n.r.: Alexander Lange, Tobias Hofmann, Nicole Dali und Chris Wiesner)

Bild: Gabriel Kaspar

genheit, zu ihren gastronomischen Wurzeln zurückzukehren. Ihre Reaktion war eindeutig: «Ich freue mich, wieder hier und ein Teil des Teams zu sein. Es fühlt sich an, als wäre ich nach einer bereichernden Reise nach Hause zurückgekehrt.»

Im Food & Beverage Bereich gibt es seit dem Sommer 2023 zudem weitere erwäh-

nenswerte Neubesetzungen mit talentierten Kräften in der Chefetage. Beispielsweise die Verpflichtung von Tobias Hofmann als Director of F&B und Mitglied der Geschäftsleitung, ab dem 1. November 2023. Hofmann,

Es fühlt sich an, als wäre ich nach einer bereichernden Reise nach Hause zurückgekehrt.»

Nicole Dali

der bisher nicht Teil des Hotel Schweizerhof Luzern war, verfügt über umfassende Erfahrung und Expertise in der Branche. War er unter anderem F&B Manager im Grand Casino Luzern und zuletzt Co-Geschäftsführer im Sporthotel Eienwäldli, in Engelberg OW. Seine Ernennung zeigt, dass das Hotel nicht nur auf interne Talente setzt, sondern auch externe Fachleute mit Potenzial anzieht.

Alexander Lange, seit Sommer 2023 Leiter Gastronomie, ist hingegen ein weiteres Beispiel für die hervorragenden Aufstiegschancen im Hotel Schweizerhof Luzern. Auch er ist dem Festivalhotel seit vielen Jahren treu und hat sich durch seine Leidenschaft und Fachkenntnisse einen Weg an die Spitze erarbeitet. Chris Wiesner, der ab November 2023 wieder die Position des operativen Bankettleiters einnehmen wird, komplettiert die bemerkenswerte Bilanz. Auch er ist kein Unbekannter. Hat er während

mehreren Jahren bereits als operativer Leiter Bankett des Hotel Schweizerhof Luzern gearbeitet, bevor er auf seinem 5-jährigen Ausflug als Chef de Service in der Luzerner Rathausbrauerei und als Betriebsleiter im Lido Beach House wirkte.

Insgesamt sind drei von vier neubesetzten Führungspersonen im Food & Beverage-Bereich des Hotel Schweizerhof Luzern somit stolze Beispiele dafür, wie interne Perspektiven und die Förderung von Mitarbeiterpotenzial zu einer erfolgreichen Geschäftsstrategie werden können. Dieses Engagement für das eigene Team spiegelt die langfristige und nachhaltige Vision des Festivalhotels wider und beweist, dass nebst dem Fokus auf die Gäste aus aller Welt auch Karriereentwicklung und Entfaltung der eigenen Persönlichkeiten stets weit oben auf der Prioritätenliste stehen.

Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, sowie Mitglied der Geschäftsleitung zu den Neubesetzungen: «Die jüngsten Erfolgsgeschichten im Food & Beverage-Bereich sind Beweise dafür, dass unser Hotel seinen Mitarbeitenden nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern eine Plattform für persönliches Wachstum und berufliche Entwicklung bietet. Wir glauben an die Potenziale unserer Teammitglieder, sei es durch interne Wechsel oder die Anziehung von externen Talenten. Vielfältige Aufstiegschancen sind ein Herzstück unserer Unternehmenskultur.»

Unsere Lernenden – unsere Zukunft:

Im Hotel Schweizerhof Luzern finden Jugendliche gastronomisch- vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Derzeit werden 27 Lernende in den Bereichen Hotelkommunikationsfachfrau/-mann EFZ, Hotelfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Hotellerieangestellte/r EBA ausgebildet. Einen dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen heute vor.

Name: Benjamin Grob
Wohnort: Gelfingen
Jahrgang: 2006
Im Festivalhotel seit: August 2022
Ausbildung: Koch EFZ
Hobby: E-Gitarre und Kochen

Warum hast du dich für eine Ausbildung im Hotel Schweizerhof Luzern entschieden?

Das Hotel Schweizerhof Luzern hat auf mich während meiner Schnupperlehre



Benjamin Grob, Lernender Koch EFZ

einen sehr guten Eindruck gemacht, das Team war sehr sympathisch. Ich habe mich sofort wohl gefühlt und wusste, dass ich hier gerne meine Ausbildung absolvieren möchte.

Hallo Nachbar

Bildung und Kultur für 50+



(gk) Seit bald 30 Jahren wird in den Räumlichkeiten im Westflügel des Hotel Schweizerhof Luzern Wissen vermittelt. An diesem Ort ist nämlich die Seniorenuniversität Luzern untergebracht. Vor rund 45 Jahren wurde das Bildungsangebot für Seniorinnen und Senioren unter dem Namen «Senioren-Volkshochschule Luzern» geschaffen. Im Jahr 1998 wurde der Name in «Senioren-Universität Luzern» geändert. Im vergangenen August konnte die gemeinnützige Non-Profit-Organisation ihr silbernes Jubiläum feiern.

Offen für alle

Unter dem Motto «Bildung und Kultur für alle» zählt die Seniorenuniversität Luzern sowohl Vorträge, als auch mehrteilige Seminare zu ihren Angeboten. Interessierte Luzernerinnen und Luzerner ab dem 50. Lebensjahr können sich in den Räumlichkeiten an bester Lage zu Themen wie Kunstgeschichte, Literatur, Theologie oder Philosophie informieren und weiterbilden. «Täglich finden bei uns drei bis vier Seminare mit je rund 40 Personen statt», erzählt Michel Hubli, Präsident der Seniorenuni. «So gehen hier täglich hunderte interessierte Seniorinnen und Senioren ein und aus. Für Vorträge sind wir in einem Hörsaal der Universität Luzern an der Frohburgstrasse zu Gast, da können wir bis 150 Personen begrüssen», so Hubli. «Unsere Angebote sind offen für alle und wir freuen uns immer über neue interessierte Menschen, welche von unserem breiten Angebot profitieren möchten». Zu den Dozierenden zählen nebst emeritierten Uni-Professoren auch ehemalige Fernseh-Moderatoren.

Die Seniorenuniversität Luzern darf über 3'600 Personen zu ihren treuen Mitgliedern zählen, welche für 75 Franken Jahresbeitrag das Bildungsangebot am Leben halten. So bietet man zahlreichen Menschen einen gesellschaftlichen und kulturellen Rahmen, um sich auszutauschen und sich zu unterschiedlichen Themen, die im bisherigen Leben zu kurz kamen, weiterzubilden. Weitere Informationen: www.sen-uni-lu.ch

Welche Ziele verfolgst du mit dieser Ausbildung? Was willst du nach der Ausbildung tun?

Ich möchte meine Grundkenntnisse, welche ich schon erworben habe, weiter vertiefen und mein Können ausbauen. Nach der Lehre möchte ich die Welt entdecken und mich von verschiedenen Kulturen und Eindrücken inspirieren lassen.

Wie erlebst du die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Wir Lernenden werden wirklich top betreut, man kümmert sich um uns. Wenn wir Ratschläge oder Hilfe benötigen, ist immer jemand da, der sich Zeit für unsere Anliegen nimmt und Antworten auf unsere Fragen hat.

Sind Sie interessiert an einer Schnupperlehre bei uns im Haus? Alle Informationen und Bewerbungsmöglichkeiten finden Sie unter: www.schweizerhof-luzern.ch/karriere

Rezept

Vorspeise: Kürbissuppe

Das Rezept ergibt 4 Portionen. Allergene: Sellerie, Lactose



Bild: gk

Zutaten	Zubereitung
1kg Muskat Kürbis gerüstet	Gemüse in Matignon/klein geschnitten.
500g Hokaido Kürbis gerüstet	Alles in einem grossen Topf andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, je nach Geschmack mit Ras el Hanout würzen. Anschliessend mit
500g Butternuss Kürbis gerüstet	Geflügelbrühe aufgiessen und weichkochen.
300g Zwiebeln geschnitten	Am Schluss abschmecken, nach Belieben
300g Sellerie geschnitten	Rahm hinzufügen; solange mixen, bis eine
50g Lauch geschnitten	glatte, homogene Suppe entsteht.
100g Butter	Vegetarische Alternative
1x Salz, Pfeffer, Muskat, Ras el Hanout, Tandoori	Geflügelbrühe kann auch mit Gemüsefond
1.5l Geflügelbrühe	ersetzt werden als vegetarische Alternative.
4dl Vollrahm	

Anzeige

Wir stellen alles in den Schatten!

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

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

www.fuhrimann-storen.ch

EMBASSY

Embassy's exklusive Markenwelten: für «best times» in Luzern

Cartier



Van Cleef & Arpels



BVLGARI



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

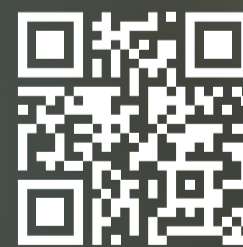
ERHÄLTlich
IN DER
SCHWEIZERHOF
BAR



DER WEISSWEIN AUS DER STADT LUZERN

Das BIO-Weingut Winzigen vom Littauerberg
mit den sonnereiften Trauben und
den edlen Tropfen aus der Stadt Luzern.

Der «Rheinriesling» ist ein echter Geheimtipp.




WINZIGEN
BIO-WEINBAU

25 Jahre Auviso: Technik, die auf Leidenschaft gründet



Seit Jahren treue Technik-Partnerin des Hotel Schweizerhof Luzern: die auviso – audio visual solutions ag.

Bild: zvg.

Ohne Technik geht nicht viel im Festivalhotel. Darum braucht es zuverlässige Partner, die wissen, was es benötigt, um Generalversammlungen oder grosse Publikumsevents erfolgreich auf und über die Bühne zu bringen. Wann immer im Hotel Schweizerhof Luzern modernste Event-Technik und -Kompetenz gefragt ist, hat die Firma auviso – audio visual solutions ag, die Fäden bzw. die Kabel und Stecker in der Hand.

(db) Es waren einmal drei junge Männer, die mit ihrer Begeisterung für Technik bei Menschen Emotionen wecken und Erinnerungen schaffen wollten. 2003 gründeten Martin Elmiger, Marco Kohler und Thomas Erni die auviso – audio video solutions ag. Mittlerweile sind die drei jungen Männer ein wenig älter und beschäftigen in ihrer Firma an sieben Standorten in der Schweiz rund 160 Mitarbeitende. In den letzten 20 Jahren hat sich auviso schweizweit als einer der Grossen im Eventbusiness etablieren können. Hinter diesem Erfolg steht aber nicht nur die Leidenschaft für Technik, sondern viel harte Arbeit. Und manchmal ziemlich wenig Schlaf.



«Die Referenz mit der Strahlkraft des Festivalhotels hat uns unzählige Türen geöffnet.»

Martin Elmiger, Geschäftsführer Auviso

Martin Elmiger, Geschäftsführer von auviso, erinnert sich: «Einer unserer ersten Aufträge war eine echte Herausforderung. Aufgrund des Transfers von unserem Schweizer Auftraggeber in ein holländisches Unternehmen, gab es unzählige Info-Veranstaltungen für Mitarbeitende und Pressekonferenzen. Wir durften für diese Anlässe die ganze Technik und den Support liefern – ich war wochenlang am Schweizer Firmensitz vor Ort, um die verschiedenen Veranstaltungen zu begleiten. Das war nervenaufreibend, doch alles hat tadellos funktioniert.

Unser Selbstvertrauen, grosse Events zu meistern, ist damit gewachsen.»

Das Festivalhotel als Türöffner

Ganz am Anfang der auviso-Story stand auch das Hotel Schweizerhof Luzern. «Ich erinnere mich noch gut an die hohen Ansprüche, die der damalige Hoteldirektor Clemens Hunziker an uns stellte», sagt Martin Elmiger. «Am liebsten hätte er drei Events pro Tag organisiert, wir mussten da immer ganz schön auf Draht sein.»

Zuverlässigkeit und Kompetenz auf der einen, Ideenreichtum und hohe Ansprüche auf der anderen Seite und eine stimmige Chemie zwischen allen Beteiligten haben zwischen auviso und dem Festivalhotel eine tragfähige und langjährige Partnerschaft wachsen lassen. Und, so Martin Elmiger: «Das Hotel Schweizerhof Luzern war das erste 5-Sterne-Hotel in unserem Portfolio. Die Referenz mit der Strahlkraft des Festivalhotels hat uns unzählige Türen geöffnet.» Nicht zuletzt deshalb ist das Hotel Schweizerhof Luzern so etwas wie einer der Dreh- und Angelpunkte in der auviso-Geschichte.

Hier liegen die Vorteile auf der Hand



Die Gästekarte bietet zahlreiche Vergünstigungen für Ausflüge in der Region.

Bild: Luzern Tourismus

Wer als Übernachtungsgast in der Stadt Luzern weilt, kommt mit der Gästekarte in Genuss von kostenlosen Fahrten auf allen Bussen und Bahnen innerhalb der Zone 10 des Stadtnetzes (2. Klasse). Für Seilbahnen, Bergbahnen, Museen und Ausflüge in der Region Luzern-Vierwaldstättersee gibt es attraktive Vergünstigungen. Und: Der Hotspot «Free WiFi-Luzern.com» kann in der ganzen Stadt genutzt werden.

(ys) Bis zu 800'000 Gästekarten werden in Luzern jährlich ausgestellt. Wer in einem Hotel, einer Ferienwohnung oder einem Airbnb in der Leuchtenstadt logiert, erhält die Gästekarte beim Einchecken beim Gastgeber oder auf Wunsch auch vorab per E-Mail. Die Gästekarte kann dann aufs Mobiltelefon heruntergeladen oder als PDF ausgedruckt werden. Die digitale Anwendung findet seit 2017 immer mehr Zuspruch. Genutzt werden kann die Gästekarte während des Aufenthalts in der gesamten Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee.

Wer die Karte nutzt, kommt in Genuss vieler attraktiver Angebote. Das macht die Tagesplanung spannend, und wer alle Angebote nutzen möchte, müsste schon

Tage oder gar Wochen in der Region verweilen. Denn von der zusätzlichen Kugel Glace über die vergünstigte Schifffahrt bis hin zu sportlichen Aktivitäten deckt die Gästekarte individuellste Bedürfnisse ab. Wasserratten zum Beispiel können mit 20% Ermässigung Seekajaks oder Kanadier mieten. Musik und Architektur-Fans nutzen dieselbe Ermässigung für eine öffentliche Besichtigung des KKL Luzern. Die Angebote begeistern – von Abenteuer bis Wellness.

Zusammengestellt wird das attraktive Angebot jährlich neu von Luzern Tourismus in enger Kooperation mit den verschiedenen regionalen Anbietern aus Tourismus, Wirtschaft und Gewerbe. Die Software hinter der Gästekarte wurde übrigens ebenfalls von einem Luzerner Unternehmen entwickelt. Die Firma arcade solutions hat das Programm TourX, welches die Grundlage für die Gästekarte bietet, seinerzeit speziell für die Bedürfnisse von Luzern Tourismus entwickelt. In der Zwischenzeit wird das System auch von anderen Destinationen erfolgreich eingesetzt. Finanziert wird die Gästekarte Luzern über die Kurtaxen der Hotelgäste in der Leuchtenstadt.

Weitere Infos zur Gästekarte: www.luzern.com/gaestekarte

Stelldichein der Schlagerstars



Schlagerstimmung in der Luzerner Messehalle – auch im März 2024 wieder ein Muss für Schlagerfans.

Wer Schlager liebt, streicht sich bereits jetzt in seiner Agenda den Sonntag, 10. März 2024, ganz dick an. Nationale und internationale Stars werden mit ihren Hits dafür sorgen, dass die Herzen höher schlage(r)n.

(db) Mit DJ Ötzi, Wolkenfrei mit Vanessa Mai, Boney M feat. Liz Mitchell, Marc Pircher, Stubete Gäng, Oesch's die Dritten, Vincent Gross und Francine Jordi bringen die Verantwortlichen der Schlagerstimmung Luzern ein beeindruckend starkes Line-up auf die Bühne. Der gelungene Mix verspricht Partystimmung pur. Und allem Anschein nach freuen sich viele Schlagerfans schon heute auf das Grossereignis. Bereits im September waren mehr als tausend Tickets verkauft. Wenn man weiss, dass in der Halle 1 der Messe Luzern rund 4000 Leute Platz finden, kann man davon ausgehen, dass der beliebte Anlass – wie immer – ausverkauft sein wird, schliesslich kommt die heisseste Phase des Ticketverkaufs erst

noch. Organisiert wird der Anlass neu von der, mit dem Luzerner Festivalhotel befreundeten, Tavolago AG. Fredy Wagner, Geschäftsführer des Unternehmens sagt dazu: «Wir freuen uns, dass wir den Anlass im Sinne des Gründers Sämi Honegger weiterführen dürfen, für uns ist das eine Herzens-Angelegenheit. Zu sehen, wie vielen Menschen wir damit Freude bereiten, macht einfach Spass.»

Einzigartig an der Schlagerstimmung Luzern ist, dass das Publikum an Tischen sitzt. Die einen gönnen sich das 3-Gang-Menü, andere verpflegen sich an verschiedenen Ständen. Und alle gemeinsam freuen sich, wenn sie dann am Schlagerhimmel vielleicht jenen Stern finden, der ihren Namen trägt. Und wenn sie ihn dort nicht finden, dann vielleicht im Festivalhotel, wo viele der Schlagerstars nächtigen. Helene Fischer, Francine Jordi oder auch Mickie Krause u.a. gönnen sich nach ihren Auftritten nämlich gerne noch einen Schlummertrunk in der Schweizerhof-Bar.



Gancia Cuvée 36 Mesi

F.lli Gancia & C.S.p.A., Piemont, Italien

(gw) Degustationsnotiz: Hellgold mit grünlichen Reflexen. Intensiver Duft, jedoch keineswegs aufdringlich. Frucht und Vanille sind neben Hefe präsent. Am Gaumen feingliedrig, elegant mit Noten von reifen Früchten und Vanille. Passt ausgezeichnet zu Pasta, Risotto und weissem Fleisch.

Der «Gancia Cuvée 36 Mesi Brut» ist durchaus vergleichbar mit einem Premium-Champagner. Für 36 Monate lagert der Schaumwein aus Pinot Nero und Chardonnay Trauben in den historischen Kellern des italienischen Weinguts. Die erste Mostvergärung findet zum Teil in Holzfässern, zum Teil in Edelstahl tanks statt. Für die Kohlensäureentwicklung

wird die 40-tägige «Méthode Traditionelle» – die Flaschengärung – angewandt. Während 36 Monaten entwickelt der Gancia Cuvée Spumante ein intensives und harmonisches Bouquet. Reichhaltig und lange anhaltend weiss er auch anspruchsvolle Kenner zu begeistern. Die Trauben für diesen klassischen Vintage-Brut wachsen auf ausgewählten DOCG Alta Langa Böden. Das Gebiet erstreckt sich auf 250 Meter über dem Meeresspiegel von Langhe bis Monferrato. Dieser mehrfach prämierte Spumante ist gemacht für die ganz besonderen Momente des Lebens. Kredenzen Sie ihn bei acht bis zehn Grad Celsius in einer Sektflöte und geniessen Sie bei der Verköstigung jeden Augenblick.

Auf der Weinkarte zu finden.



Hygiene ist mehr als eine saubere Sache

Hygiene ist im Hotel Schweizerhof Luzern Chefsache. So zeichnet Küchenchef Marcel Gerber im Festivalhotel nebst zahlreichen anderen Zuständigkeiten auch für diesen sensiblen Bereich verantwortlich. Das hotelinterne Hygienekonzept, viel Erfahrung und regelmässige Schulungen helfen dabei, im Fünfsternehaus kontinuierlich höchste Hygienestandards zu gewährleisten.

(db) Immer wieder liest oder hört man in den Medien über unhygienische Zustände in Gastronomiebetrieben. Im August 2023 berichtete die Luzerner Zeitung, dass «von 7,7 Prozent der 665 kontrollierten Kollektivverpflegungsbetrieben im Kanton Luzern eine erhebliche Gefahr ausgegangen ist». Solche Meldungen können für Verunsicherung sorgen. Damit bei den Gästen in den Restaurants des Hotel Schweizerhof Luzern nicht nur das Auge, sondern auch das gute Gefühl mitessen kann, unternimmt man grosse Anstrengungen, um Hygiene und Sicherheit hochzuhalten.

Strikte Regeln und klare Leitplanken

Ein umfangreiches Hygienekonzept gibt allen Mitarbeitenden strikte Regeln vor. Integrativer Bestandteil dieses Konzeptes ist ein Merkblatt über persönliche Hygiene, Lebensmittelhygiene, Sorgfalt und Meldepflichten, das jede Mitarbeitende, jeder Mitarbeiter bei Neuanstellung oder Abteilungswechsel unterschreiben muss. Zudem beinhaltet das Hygienekonzept eine Gefahrenanalyse und alle Verantwortlichkeiten sind detailliert erläutert. Vom Aufbau der Küchenbrigade und



Küchenchef Marcel Gerber erklärt dem Lernenden Koch EFZ Luca Wildisen das Hygiene-Konzept.

der Küche als Verarbeitungsraum über die Lagerräume, Zutrittsberechtigungen, das Vorgehen bei der Warenannahme und der Lagerung von Lebensmitteln bis hin zur Speisenausgabe, Rücknahme und Entsorgung durch externe Betriebe ist darin jeder Punkt ausführlich beschrieben. Ein Beispiel: Im Kapitel 9 ist unter Punkt C «Produktion» zu lesen: «Produktionsabläufe werden täglich beim Morgenbriefing mit dem Küchenchef oder Sous-chef in der Küche besprochen, so dass nicht zu früh oder zu viel produziert wird, und der Tagesablauf trotzdem gewährleistet ist.» Enthalten im Hygienekonzept ist überdies ein Notfallszenario, welches Aufschluss

gibt über das Vorgehen bei defekten Kühl- oder Tiefkühlzellen.

Freiwillige Audits

Zweimal jährlich unterzieht sich das Hotel Schweizerhof Luzern auf eigene Kosten freiwilligen Audits, die vom spezialisierten Labor Veritas aus Zürich durchgeführt werden. Diese Audits sorgen dafür, dass die Hygienestandards stets auf höchstem Level bleiben. Denn aufgrund dieser Audits erstellt das Labor jeweils einen Hygienebericht. Dieser Hygienebericht beinhaltet neben der Gesamtbeurteilung auch Feststellungen über Schwachstellen und erläutert zu ergei-

fende Massnahmen. Da wird beispielsweise festgestellt: «Ein Mitarbeitender der Küche trägt bei der Arbeit eine Armbanduhr». Es folgt die Erklärung «Das Tragen von Uhren und Schmuck an Händen und Unterarmen ist mit Ausnahme eines einfachen, glatten Rings bei der Arbeit in Produktionsbereichen nicht erlaubt». Und als Massnahme wird vorgegeben: «Die Mitarbeitenden sind entsprechend zu instruieren und zu überwachen.» Last but not least umfasst der Hygienebericht auch Resultate aus den mikrobiologischen Untersuchungen von Wasser- und Lebensmittelproben.

Wenn interne Prozessa angepasst oder geändert werden, testet das Hotel Schweizerhof Luzern seine Lebensmittel auch ausserhalb der Audits in Zusammenarbeit mit dem Labor Bioexam in Luzern.

Erkennen, lernen, optimieren

«Die freiwilligen Audits zeigen, worauf wir ein spezielles Augenmerk legen sollten und wie wir uns kontinuierlich verbessern können», erklärt der Küchenchef und Hygieneverantwortliche Marcel Gerber. Auch Hoteldirektor Roman Omlin bestätigt, dass im Festivalhotel überdurchschnittlich viel unternommen wird, um die eigene und die Sicherheit der Gäste täglich gewährleisten zu können. «Hygiene ist bei uns ein Dauerthema. Wer am Tag X, wenn der Lebensmittelinspektor unangemeldet auftaucht, dessen eingehender Prüfung standhalten will, muss täglich grosse Anstrengungen unternehmen und konzentrierte Arbeit leisten, um die eigene und die Sicherheit der Gäste täglich gewährleisten zu können. Dies lassen wir uns auch gerne etwas kosten.»



«Bestes Hotel der Welt» gewählt

Wer träumt nicht davon im Luxus, den einst nur sehr reiche Adelsfamilien genießen konnten, zu schmelgen. Genau dieser Traum von klassischem Prunk brachte einem Hotel in Italien nun den Titel «Bestes Hotel der Welt» ein. Der Titel wird jährlich vom Online- und Lifestyle-Magazin «50 Best» vergeben. Nach genauer Prüfung wählten die Experten das Passalacqua Hotel, das am Westufer des Comer Sees liegt, zur Siegerin. Bei dem Anwesen handelt es sich um eine Villa aus dem 18. Jahrhundert. Es war einst das wenig bescheidene Wohnhaus des Komponisten Vincenzo Bellini.

Guide Michelin Hotels

Der Restaurantführer Guide Michelin weitet seine Bewertungen zukünftig auch auf Hotels aus. Weltweit werden neue Michelin-Schlüssel als Gütesiegel in der Hotellerie eingeführt. Bewerter haben über 5'000 aussergewöhnliche Hotels und Unterkünfte ausgewählt, die im ersten Halbjahr 2024 einen Michelin-Schlüssel als neue Auszeichnung erhalten werden. Es geht um eine unabhängige Auswahl herausragender Hotels in 120 Ländern, wobei eine breite Preisspanne und verschiedene Stilrichtungen berücksichtigt werden.



BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

1. Januar 2024 Neujahrzauber

Das Highlight zum Jahresstart: Am 1. Januar findet das traditionelle Neujahrfeuerwerk statt, welches vom Hotel Schweizerhof Luzern mitorganisiert wird. Heissen Sie das neue Jahr bei uns willkommen und lassen Sie sich in unseren Restaurants mit einem feierlichen Essen verwöhnen, bevor Sie auf der Terrasse die beste Sicht auf das traditionelle Feuerwerk geniessen. www.schweizerhof-luzern.ch/events

11. bis 21. Januar 2024 Lilu Lichtfestival Luzern

Luzern als leuchtender Treffpunkt! Am 5. Lilo Lichtfestival Luzern präsentieren Künstlerinnen aus aller Welt die vielfältigen und faszinierenden Facetten des Lichts. Während elf Tagen wird die Leuchtenstadt kunstvoll illuminiert. Stärken Sie sich bei uns kulinarisch für einen Winter Spaziergang durch die kreativen Lichtinstallationen. www.lichtfestivalluzern.ch

8. bis 13. Februar 2024 Lozärner Fasnacht

Fünf Sterne im Fasnachtsfieber: Vom 8. bis 13. Februar 2024 verwandelt sich das Hotel Schweizerhof Luzern wieder in das beliebte Luzerner Fasnachtsrestaurant. Ob Vikinger Powernight, Fasnachtszmore am Schmudo, Värsl-Brönzlete, Schränze ohni Gränze, Goldig Grend oder Schweizerhof Kleininformationfestival: hier treffen sich die rüdigsten Fasnächtler in Luzern. www.schweizerhof-luzern.ch/fasnacht

28. Februar, 29. Mai, 28. August 2024 Öffentliche Hotelführung

Reservieren Sie jetzt Ihr Ticket für eine der öffentlichen Hotelführungen. Blicken Sie jeweils ab 18.00 Uhr hinter die Kulissen des Festivalhotels und erfahren Sie spannende Geschichten aus dem Alltagsleben im Festivalhotel. Kostenlose Tickets sind zwingend und online auf der Hotel-Website erhältlich: www.schweizerhof-luzern.ch/tickets

4. bis 17. März 2024 VILLA Lerngenuss

Die Lernenden stehen im Fokus: Mit dem Projekt «VILLA Lerngenuss» ermöglicht das Hotel Schweizerhof Luzern seinen Lernenden Verantwortung zu übernehmen und während zwei Wochen die Gourmet-Oase VILLA Schweizerhof auf eigene Faust zu führen. Ob Küche, Service oder Marketing – die Lernenden übernehmen das Ruder. www.villa-schweizerhof.ch

6. bis 13. April 2024 The Retro Festival

Die 12. Ausgabe des The Retro Festivals bietet neben einem Konzerthighlight im KKL Luzern auch vier Konzertabende im historischen Zeugheersaal. Tickets und Informationen zu den Idolen aus den 70er- bis 90er-Jahren sind auf der Website zu finden: www.theretrofestival.ch

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



BEST TIMES Wettbewerb

Gewinnen Sie eine Übernachtung

Sind Sie ein Quizmaster? Beantworten Sie folgende Fragen direkt in der Zeitung und erraten Sie das korrekte Lösungswort.

Wie hiess die Headliner-Band am Voxpop Festival 2023?

- L: Naturally 7 I: Fanta 4
 M: East 17 K: Maroon 5

Wieviele verschiedene Figuren verstecken sich im Fasnachts-Wimmelbuch?

- C: 15 F: 5
 O: 26 E: 50

Wie heisst das Pop-up-Restaurant in der VILLA Schweizerhof ab 9. November?

- A: VILLA Mony B: VILLA Vrony
 R: Chez Maya I: Bei den Hausers

Wie heisst das beliebte Musikfestival im April 2024?

- U: LUZERN LIVE K: Blues Festival
 B: THE RETRO FESTIVAL L: VOXPOP

Wer tritt bald in den wohlverdienten Ruhestand?

- A: Petra, Köchin Y: Lilo, Floristin
 R: Heinz, Techniker I: Heidi, Concierge

So nehmen Sie am Wettbewerb teil: Scannen Sie den untenstehenden QR-Code und geben Sie Ihr Lösungswort ein.

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

QR-Code scannen oder: schweizerhof-luzern.ch/besttimes



Cartoon – presented by Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

