

# Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL \* \* \* \* \* LUZERN  
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 14

Luzern, Frühling/Sommer 2024

## In touch with: Anastacia



Die US-amerikanische Sängerin Anastacia ist für ihre kraftvolle Stimme und ihre einzigartige Mischung aus Pop, Rock und Soul berühmt. Neben der Musik ist sie auch für ihren Kampf gegen Brustkrebs bekannt und hat sich zu einer inspirierenden Persönlichkeit für viele Menschen weltweit entwickelt. Im Rahmen der 12. The Retro Festival-Ausgabe war sie zu Gast in Luzern und stand der Best Times Redaktion Rede und Antwort. Lesen Sie, welche Erinnerungen Anastacia an Luzern hat und was sie auch in Zukunft eng mit dem Festivalhotel verbindet. *Seite 5*

## Adieu Marcel Gerber



Über 14 Jahre stand er im Hotel Schweizerhof Luzern am Herd und sorgte mit seiner Crew für kulinarische Höchstleistungen. Nun verlässt Küchenchef Marcel Gerber das Festivalhotel und beginnt einen neuen Lebensabschnitt. Erfahren Sie die Beweggründe für seinen Weggang und was er in Zukunft zu tun gedenkt. Ein Blick zurück und ein Ausblick in eine vielversprechende Zukunft. *Seite 7*

## Genuss mit viel Geschichte

Das Chateaubriand: Ein Meisterwerk aus zartem Rindfilet, das Tradition, Exzellenz und Genuss vereint. Erfahren Sie, wie im Hotel Schweizerhof Luzern der Chateaubriand-Wagen, das Chateaubriand-Messer und natürlich das Chateaubriand selbst Geschichte schreiben. Ein kulinarisches Erlebnis, das weit über den Geschmack hinausgeht. *Seite 10*

## Wohlfühloasen anstelle gewöhnlicher Badezimmer



56 Badezimmer sind Mitte April fertig renoviert worden – weitere 45 Wohlfühloasen entstehen im Frühjahr 2025.

Bild: Marc Gilgen

Als 2013 und 2014 die Zimmer im Hotel Schweizerhof Luzern renoviert wurden, begnügte man sich in den Badezimmern mit sanften, kosmetischen Renovierungsmassnahmen der Installationen aus dem Jahr 1999. Nun war es an der Zeit, die Nasszellen auf ein neues Level zu heben. Grund dafür war aber nicht nur das Alter, sondern auch veränderte Ansprüche seitens der Gäste und der Hotel-Verantwortlichen. Jetzt passen die Badezimmer im Hauptgebäude auch optisch wieder ins Gesamtbild der stilvollen Zimmer. Individualität, Design und Nachhaltigkeit standen beim Erneuerungskonzept im Zentrum der Überlegungen. Entstanden sind smarte Wohlfühloasen.

(db) Von Januar bis Mitte April 2024 wurden im Hauptgebäude des Hotel Schweizerhof Luzern in 56 der total 101 Hotelzimmern die Bäder erneuert. Sowohl bei der Planung als auch bei den Bauarbeiten mussten einige Herausforderungen überwunden werden. Roman

Omlin, Direktor des Fünfsternhauses, erklärt: «Alle Zimmer im Hotel weisen unterschiedliche Grundrisse auf. Und in den übereinander liegenden Zimmern, wo sie einigermassen ähnlich wären, verengen sich die Raummassen gegen oben hin. Zudem war ungewiss, was sich hinter Wänden und unter den Böden befindet – es existieren schlicht keine Pläne über den exakten Leitungsverlauf. Hinzu kamen statische Eigenschaften des Hauses, die minutiös berücksichtigt werden mussten. Denn beim grossen Umbau kurz vor der Jahrtausendwende hat sich der Boden unter dem Hotel im Zusammenhang mit der Erstellung des Parkhauses leicht gesenkt. Da wir beim Umbau der Bäder teilweise tragende Balken ersetzen und demzufolge mit schwerem Gerät auffahren mussten, war dies – neben dem Zeitdruck – eine der grossen Herausforderungen.»

Soweit die technischen Ansprüche. Doch neben diesen «hard facts» kamen weitere Anforderungen hinzu. Gästeempfinden, Nachhaltigkeit und nicht

zuletzt auch rein operative Überlegungen flossen in die Planung ein. So war die Hauswirtschaftsabteilung des Hotel Schweizerhof Luzern von Anfang an ins Projekt integriert. Die Absicht dahinter: Die neuen Badezimmer sollen nicht nur hip und schön sein, sie müssen auch auf ein effizientes Handling ausgerichtet sein. So wurden bereits in der Projektphase diverse angedachte Materialien aus Gründen der Bewirtschaftung wieder verworfen.

### Hohe Ansprüche seitens Gästen und Bauherren

Peter Kunz, Mitinhaber der LIGNO in-Raum AG in Rathausen zeichnet als Architekt für die Planung und Realisierung der neuen Bäder verantwortlich. Seit Jahren gestaltet die Firma immer wieder Innenräume im Festivalhotel, angefangen beim seinerzeitigen Umbau der 101 Zimmer. Auch das Restaurant Pavillon, die Rezeption und die öffentlichen Toiletten tragen die Handschrift der LIGNO in-Raum AG. *Lesen Sie weiter auf Seite 2*

## Editorial

### Vertrauen ist gut

Liebe Leserin, lieber Leser



In diesem März haben wir das Restaurant VILLA Schweizerhof für zwei Wochen unseren Lernenden überlassen. Von der Menüplanung bis zum Servieren, vom Marketingplakat bis zum Reinigen – eine Mammutaufgabe für die 15- bis 18-Jährigen.

Die Lernenden haben dieses erstmals durchgeführte interne Projekt bravurös gemeistert. In der Vorbereitung teilweise noch etwas orientierungslos, in der Umsetzung aber zielstrebig und konsequent.

Medien von Luzerner Zeitung bis SRF berichteten darüber und waren allesamt erstaunt, wie viel Vertrauen wir in unsere Lernenden setzen. Dieses Vertrauen wurde auch von den Eltern der Jugendlichen im Gespräch mit mir mehrfach positiv verdankend angesprochen.

Und auch die Lernenden selbst sind nicht nur eine gewaltige Erfahrung reicher, selbstsicherer, kompetenter und blicken deutlich weiter über ihren eigenen Tellerrand als vor dem Projekt. Sie kommunizieren mehr und haben mehr Verständnis für die anderen Abteilungen. Sie sind aber vor allem unglaublich dankbar und stolz, das erhaltene Vertrauen genutzt zu haben um Eltern, Vorgesetzte und – nicht ganz unwichtig – Gäste zu begeistern.

Die lernenden Köchinnen und Köche, Restaurantfachfrauen und -männer, Hotelfachfrauen und Hotel-Kommunikationsfachleute haben dabei aber auch gezeigt, was für fantastisch vielseitige und kreative Berufe sie lernen. Ihr nochmals gewachsener Stolz macht sie zu grossartigen Botschaftern ihres Lehrberufs. Das Hotel Schweizerhof Luzern wird auch nächstes Jahr die VILLA Schweizerhof den (neuen) Lernenden vorübergehend anvertrauen, denn wir sind uns sicher: Vertrauen ist gut.

Roman Omlin, Direktor



### Tour de Suisse mal anders

Die Grand Train Tour of Switzerland – eine entspannte Art, die Schweiz zu entdecken. *Seite 6*



### Gold für Gabriel

Gabriel Küng und der Cercle des Chefs Cuisine Lucerne erkochten sich Olympisches Gold. *Seite 7*



### Lernende am Ruder

Die Lernenden des Festivalhotels übernahmen die VILLA Schweizerhof und brillierten dabei. *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

SAINT LAURENT GIVENCHY VALENTINO STELLA McCARTNEY

THE CORNER BY PHÄNOMEN

MONCLER ZEGNA STONE ISLAND JILSANDER

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

## Neue Matratzen für höchsten Schlafkomfort



(gk) Nach einer Dekade intensiver Nutzung haben viele Matratzen im Festivalhotel ihren Zenit erreicht. Diese gilt es nun zu ersetzen. Unter dem Motto «Qualität und Nachhaltigkeit für erholsame Nächte» wurden kürzlich Matratzen in über 30 Zimmern und Suiten durch hochwertige Modelle ersetzt, um den Gästen weiterhin einen erstklassigen Schlaf zu garantieren.

Hoteldirektor Roman Omlin betont die Bedeutung von Qualität und Gästezufriedenheit: «Die Matratzen sind ein zentraler Bestandteil für das Wohlbefinden unserer Gäste. Daher haben wir keine Kosten gescheut, um sicherzustellen, dass man bei uns in jedem Falle richtig liegt.» Neben dem Komfort spielen auch nachhaltige, hochwertige und natürliche Materialien eine entscheidende Rolle bei der Auswahl der neuen Matratzen.

Eine wichtige Rolle bei der Entscheidungsfindung spielten auch persönliche Erlebnisberichte verschiedener Mitarbeitenden. «Wir können unseren Gästen nicht etwas versprechen, was wir selbst nicht getestet haben», betont Omlin. Schliesslich fiel die Wahl auf Produkte aus dem Hause BICO aus Schänis SG. Dort betreibt das Unternehmen auch das «Good Night's SleepLab», in dem die Produkte auf Basis der aktuellen Erkenntnisse aus der Schlafforschung entwickelt und getestet werden.

Marjorie Bucher, Leiterin Hauswirtschaft im Festivalhotel, freut sich auf das neue Schlafangebot: «Ob hart oder weich: in wenigen Handgriffen bieten wir unseren Gästen individuelle Lösungen. Und wir werden auch in Zukunft schrittweise jährlich weitere Matratzen durch neue ersetzen, um kontinuierlich höchsten Schlafkomfort zu gewährleisten.»

Die Gäste des Festivalhotels dürfen sich somit auch weiterhin auf erholsame Nächte, süsse Träume und einen unvergesslichen Aufenthalt freuen.

## Wenn aus Badezimmer Wohlfühloasen werden

Fortsetzung von Seite 1

«Das Hotel Schweizerhof Luzern ist einer unserer wichtigsten Auftraggeber. Darauf sind wir stolz und schätzen die Zusammenarbeit sehr», sagt Peter Kunz. Auf die Frage, welche Überlegungen bei der Konzeption und Planung im Fokus standen, antwortet er: «Einerseits mussten die Badezimmer die Designsprache der Zimmer weitertragen. Gleichzeitig sollten diese aber auch offen für die nächste Generation der Zimmer sein – eine zeitlose und hochwertige Gestaltung, die den hohen Ansprüchen der Gäste standhalten kann, war also gefragt. So trifft man in den neuen Badezimmern auf ein raffiniertes Lichtkonzept, auf ein Audiosystem, das direkt mit dem eigenen Handy verbunden wird, für eine klare Sicht nach dem Duschen sorgen beheizbare Spiegel und für einen extra hohen Komfort beim Föhnen sorgen hochwertige Geräte. Die Suiten sind zudem zusätzlich mit einem Badesofa für die Badewannen und mit Dusch-WC's ausgestattet. Verwendet wurden natürliche und regional verfügbare Materialien.»

### Es warteten Herausforderungen und Überraschungen

Wie Hoteldirektor Roman Omlin, bezeichnet auch Peter Kunz die vielen unterschiedlichen Zimmertypen, in denen kaum ein Bad dem andern gleicht und den engen Zeitplan als grösste Herausforderungen sowohl bei der Planung wie



Alles muss raus: Badezimmerumbau in vollem Gange.

Bild: odermatt-architektur.ch

auch in der Realisierungsphase. Dazu erklärt er: «Die finalen Masse konnten erst nach erfolgtem Abbruch genommen werden und mussten binnen 24 Stunden in die Pläne eingepflegt werden. Zum Anderen war dies sicher die kurze Realisierungsphase, zeitweise waren bis zu 70 Handwerker in den engen Badezimmern unterwegs.» Und weil die Bausubstanz vielerorts statische und bauphysikalische Massnahmen erforderte und teilweise Tragbalken durch die Hotelzimmer bis zu den Aussenwänden ersetzt bzw. verstärkt werden mussten, waren von der Bauherrschaft, der Bauleitung und vor allem von den Handwerkern grosse Flexibilität und

Sondereinsätze gefordert, damit der Terminplan nicht gefährdet wurde. Dazu fügt Peter Kunz an: «Die Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft war stets sehr angenehm und konstruktiv, besonders positiv zu erwähnen ist die ausgesprochene Entscheidungsfreudigkeit.»

### Duschen statt baden – mit gutem Gefühl

Wie schon erwähnt, wurde auch die Nachhaltigkeit seitens der Verantwortlichen von Beginn weg hoch gewichtet. So wurden beispielsweise Materialien gewählt, die leicht und schonend zu reinigen sind. Douche, Shampoo und Conditioner stehen in den neuen Badezimmern nicht mehr in kleinen Plastikflacons zur Verfügung, sondern in umweltfreundlicheren (aber trotzdem stilvollen) Wanddispensern. Das «Nachhaltigkeitshighlight» in den neuen Bädern versteckt sich aber in der Duschrinne. Über sie wird die Zuleitung des Kaltwassers für die Dusche umgeleitet. Auf diese Weise wird die Restwärme des verbrauchten Warmwassers genutzt, um die Kaltwasserzuleitung zu erwärmen und direkt wieder dem Nutzer zur Verfügung zu stellen. Damit kann ein Wirkungsgrad von bis zu 60 % erzielt werden. Beim System handelt es sich um ein Schweizer Qualitätsprodukt.



Da(s) war einmal ... ein Badezimmer.

Bild: odermatt-architektur.ch

## News aus Luzern

### Schloss Altshofen wird Hotspot für Events und Kreativität

Ab 1. April 2025 übernimmt «Die Gastgeber AG» das historische Schloss Altshofen und verwandelt es in einen Ort der Begegnung für Gesellschaft, Wirtschaft und Politik. Der Mietvertrag wurde feierlich unterzeichnet. «Die Gastgeber AG» will auf dem Schloss Feste, Hochzeiten, Bankette und Apéros ausrichten. Das Schloss wird aber nicht nur zur Event-Location, sondern auch zum kreativen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Gastronomie und herzlicher Gastfreundschaft. Stil, Charme, Geschichte und Moderne sollen hier vereint werden.

### Das neue Kreuzfahrt-erlebnis im Herzen der Schweiz

Ab Frühling 2026 finden die ersten Kreuzfahrten auf dem Vierwaldstättersee statt. Die Reiserouten der HS RIGATUS werden gezielt mit Destinations-Partnern an Land entwickelt und beinhalten Erlebnisse, Aktivitäten und Ausflugs-Möglichkeiten rund um den Vierwaldstättersee. Nebst Top-Attraktionen wie Fahrten auf die Rigi, den Pilatus oder das Stanserhorn gehören auch ein Besuch des Bürgenstock, der Musik- und Kulturstadt Luzern u.a.m. zum Programm.

### Mitarbeitende jubiliere

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist stolz auf seine langjährigen Mitarbeitenden, welche in diesem Jahr ein Jubiläum feiern dürfen und bedankt sich für den grossartigen Einsatz:

**25 Jahre:** Gabi Vaillant-Zai; **20 Jahre:** Luisa Gomes, Naoyuki Ishikawa; **10 Jahre:** Ahmed Grifoune, Alexander Lange; **5 Jahre:** Gian Walker, Tiago M. Barbas Ferreira, Adel Ahmed, Louis Sigg, Mauro J. Fernandes Augusto, Michelle Egli, Antony Mariadas, Gabriel Kaspar

## Gastkolumne



### Mitarbeitende müssen spüren, dass sie im Zentrum stehen

Ja – früher habe es noch lange Betriebszugehörigkeiten gegeben und heute sollte man den Arbeitsgeber alle fünf bis sieben Jahre wechseln. Abgesehen davon, ob man solchen Empfehlungen überhaupt folgen sollte: Macht die Empfehlung heute wirklich noch Sinn? Aus Arbeitgebersicht wird der Fachkräftemangel angeführt. Es ist schwierig, neue qualifizierte Mitarbeitende zu finden und zudem ist es teuer, neu zu rekrutieren und neue Mitarbeitende in die betrieblichen Abläufe einzulernen. Natürlich hat es auch seine Vorteile, wenn neue Mitarbeitende in einen Betrieb kommen, das kann für frischen Wind sorgen.

Wenn wir uns aber das Hotel Schweizerhof Luzern vor Augen führen. Worauf kommt es hier an? Der Schweizerhof ist ein einzigartiges, familiengeführtes Hotel. Es will nicht nur durch Exklusivität und hohe Qualitätsstandards bestechen,

sondern es soll ein Ort sein, an dem man sich (fast) wie zu Hause fühlt. Das kann nicht nur durch Professionalität gelingen. Das können auch andere. Persönliche Begegnungen und Beziehung sind der Schlüssel. Es freut mich als Gast, wenn ich wieder von dem tollen Serviceangestellten bedient werde, wie all die Jahre zuvor.

Wenn wir nun die Perspektive wechseln: Auch aus Sicht der Mitarbeitenden ist es erfüllend, wenn ich einen persönlichen, langjährigen Bezug zu den Gästen habe. Damit aber Mitarbeitende langjährig für den Betrieb arbeiten, muss das Unternehmen sie ins Zentrum stellen. Das darf keine leere Phrase sein. Die Mitarbeitenden müssen spüren, dass dem so ist. Die Mitarbeitenden in der Küche, beim Empfang, im Service, an der Bar, alle Mitarbeitenden der Hauswirtschaft sowie der technische Dienst. Sie alle müssen von der Leitung des Unternehmens spüren, dass sie die Garanten dafür sind, dass es dem Hotel heute und in Zukunft gut geht. Doch nicht nur das, es geht auch darum, dass sich die Dinge verändern: Die Ess- und Trinkgewohnheiten nehmen neue Wendungen, der Umgang mit Gästen

ist noch anspruchsvoller geworden, die technische Ausstattung und Regulierungen werden anspruchsvoller. Das heisst, dass jeder Mitarbeiter, jede Mitarbeiterin ebenfalls spüren muss, dass er oder sie sich auf diese neuen Herausforderungen rechtzeitig vorbereiten kann und – ganz wichtig – sich diesen gewachsen fühlt. Mitarbeitende müssen Zeit haben, im Betriebsalltag neue, unbekannte Herausforderungen zu thematisieren, sie müssen die Möglichkeit haben – wo nötig – an Schulungen teilzunehmen.

Dass die Mitarbeitenden im Zentrum stehen, bemisst sich somit nicht nur darin, ob sie die nötige Anerkennung erhalten, sondern ob das Unternehmen auch in ihre Entwicklung in fachlicher und persönlicher Hinsicht investiert. Dann werden sie auch in Zukunft gerne bereit sein, sich lange oder gar sehr lange für denselben Betrieb, das Hotel Schweizerhof Luzern, zu engagieren.

Erik Nagel  
Vize-Direktor  
Hochschule Luzern – Wirtschaft

## Unser Buchtipp

### Neues Buch enthüllt das Herz der Altstadt

(gk) Die malerische Altstadt von Luzern, ein Ort voller Geschichte, Geschichten und unvergesslicher Persönlichkeiten, erhält nun eine neue Dimension der Erlebbarkeit. Das neue Buch des Quartiervereins Altstadt, «Ein Buch – eine Stadt», nimmt seine Leser mit auf eine faszinierende Reise durch die verwinkelten Gassen und pulsierenden Plätze der Altstadt.

Das Besondere an diesem Buch ist die Interaktivität, die es bietet. Mit einem einfachen Scan des QR-Codes können Lesende sich mitten ins Geschehen katapultieren. Augenblicklich erscheinen Texte, Bilder und sogar Videos auf dem Smartphone, die das Erlebnis noch intensiver gestalten. Lesen wird zu einem multimedialen Abenteuer, zwischen Buch und Realität.

Die Autoren Andrea Portmann, Sandra M. Ziegler und der renommierte Stadtkenner Ueli Habegger verleihen dem Buch mit ihren einfühlsamen Texten eine ganz besondere Note. Ergänzt werden ihre Worte



Erhältlich ist das Buch an der Rezeption des Hotel Schweizerhof Luzern und in vielen weiteren Läden in der Luzerner Altstadt.

durch die faszinierenden Bilder von Emanuel Ammon.

Herausgegeben wurde dieses einzigartige Werk vom Verlag AURA Luzern, im Auftrag des Quartiervereins Altstadt Luzern. Es ist ein wertvolles Zeitzeugnis, das nicht nur Bewohnern und Besuchern der Altstadt, sondern allen Liebhabern von Geschichte und Kultur ein unvergessliches Leseerlebnis bietet.

Weitere Informationen: [www.qval.ch](http://www.qval.ch)

## Die VILLA Vrony und diverse Stars begeistern Luzern Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Walliser Freunden und ausverkaufte Retro-Shows

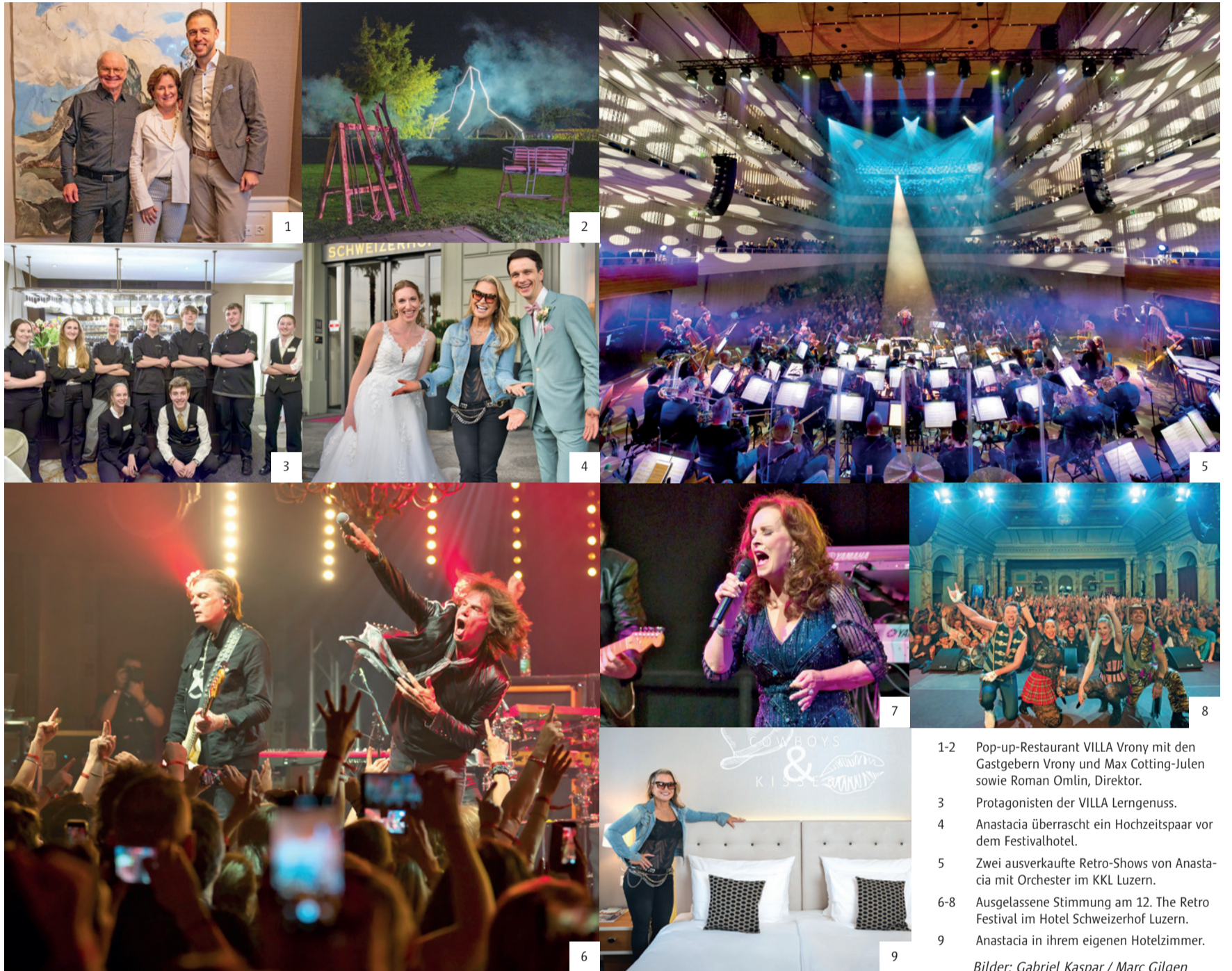
### Zermatt zu Besuch in Luzern

(ys) Das Pop-up-Restaurant VILLA Vrony in der VILLA Schweizerhof war ein Highlight, das Luzern von 9. November 2023 bis 4. Februar 2024 bereicherte. Der Wunsch der Gastgeberin Vrony Cotting-Julen (Chez Vrony) «Das echte «Vrony-Feeling» soll in der VILLA Schweizerhof spürbar werden», wurde voll und ganz erfüllt. Mit authentischen Dekorationselementen aus Zermatt wurde in der Hausermatte eine einladende Alpenchic-Atmosphäre geschaffen. Das Küchenteam der VILLA Schweizerhof verwöhnte die Gäste mit Köstlichkeiten wie dem beliebten Vrony-Burger, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet wurden. Man darf sich auf die Zusammenarbeit und erneute Durchführung der VILLA Vrony ab dem 6. November 2024 freuen.

### The Retro Festival

Mit unverkennbarer Stimme eröffnete Anastacia zusammen mit dem City Light Symphony Orchestra das diesjährige The Retro Festival auf der Bühne des KKL Luzern. Das begeisterte Publikum stimmte bei bekannten Hits mit ein und liess sich von der Energie mitreissen. Cover-Versionen von Songs wie «Tage wie diese» von den Toten Hosen brachten rockige Momente in die Festivalnacht.

Wenige Tage später fand im Festivalhotel im Zeugheersaal ein erster legendärer 90er-Jahre-Abend statt. Bei den Auftritten von Captain Jack und den Vengaboy herrschte ausgelassene Party-Stimmung und die Gäste konnten zu Hits und Coversongs mittanzen und singen. Weitere Acts wie die Gipsy Kings by Diego Baliardo, Sheena Easton und Europe versetzten die Konzertbesucher in ein Retro-Feeling und liessen sie von vergangenen Jugendmomenten träumen. Die 12. Ausgabe des legendären The Retro Festival war ein voller Erfolg.



1-2 Pop-up-Restaurant VILLA Vrony mit den Gastgebern Vrony und Max Cotting-Julen sowie Roman Omlin, Direktor.  
3 Protagonisten der VILLA Lerngenuss.  
4 Anastacia überrascht ein Hochzeitspaar vor dem Festivalhotel.  
5 Zwei ausverkaufte Retro-Shows von Anastacia mit Orchester im KKL Luzern.  
6-8 Ausgelassene Stimmung am 12. The Retro Festival im Hotel Schweizerhof Luzern.  
9 Anastacia in ihrem eigenen Hotelzimmer.  
Bilder: Gabriel Kaspar / Marc Gilgen

## «Hopp Schwiiz!» – hinter und im Festivalhotel wird wieder gefant

Nachdem die grossen und beliebten Public Viewings zwischen dem Hotel Schweizerhof Luzern und der Matthäuskirche wegen Corona und der Winter-WM in Katar aufgrund der Temperaturen nicht durchgeführt werden konnten, ist es nun endlich wieder so weit: Die Fussball-EM 2024 findet auch in Luzern statt – zumindest auf einem grossen Screen. Vom 14. Juni bis 14. Juli 2024 werden dort viele EM-Spiele live übertragen. Darauf freuen sich nicht nur die Fussballfans, sondern auch die Verantwortlichen des Hotel Schweizerhof Luzern.

(db) «Letztmals konnten wir 2018 ein grosses Public Viewing durchführen. Daher freut es uns umso mehr, dass nun wieder courant normal herrscht. Denn die Fussball-Public Viewings hinter dem Hotel Schweizerhof sind für uns tatsächlich eine Herzensangelegenheit», sagt Roman Omlin, Direktor des Festivalhotels und selber aktiver Schiedsrichter beim Innerschweizerischen Fussballverband IFV. Wenn also in der ganzen Schweiz das Fussballfieber steigt, wird das Festivalhotel zum Hotspot. Denn die Spiele werden nicht nur im Public Viewing auf der 20m2 grossen LED-Leinwand live gezeigt. Rund um den runden Ball wird nämlich auch drinnen im Fünfsternehaus einiges geboten. So überträgt das Hotel



Auch im Sommer 2024: Das Festivalhotel wird zum Treffpunkt für Fussballfans. Bild: Radio Pilatus

Schweizerhof Luzern alle Spiele der EM 2024 live auf mehreren TV-Screens in der Hotelbar. Und für alle Fussballfans, welche die Spiele bequem sitzend und sogar mit kulinarischer Begleitung und in der Gruppe geniessen möchten, bietet das Festivalhotel ein attraktives VIP-Package an. Der Sitzplatz ist garantiert und die Fussballspiele avancieren so gleich zum Teamevent.

Das VIP-Package kostet 75 Franken, bei Schweizer Spielen 95 Franken und

beinhaltet jeweils ein 3-Gang-Menü, Kaffee und Mineralwasser. Nun heisst es also bald wider Daumendrücken und fanen für die Schweizer Fussballnati – ob beim Public Viewing mit vielen anderen Fussballbegeisterten draussen hinter dem Hotel Schweizerhof Luzern, oder eben beim gepflegten come-together mit Freunden drinnen im Fünfsternehotel.

Mehr Informationen finden Sie unter: [www.schweizerhof-luzern.ch/em2024](http://www.schweizerhof-luzern.ch/em2024)

### Live auf Grossleinwand

Folgende Spiele der Fussball EM 2024 werden auf der LED-Grossleinwand übertragen:

#### Deutschland – Schottland

Freitag, 14. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Ungarn – Schweiz

Samstag, 15. Juni 2024, 15.00 Uhr

#### Spanien – Kroatien

Samstag, 15. Juni 2024, 18.00 Uhr

#### Italien – Albanien

Samstag, 15. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Deutschland – Ungarn

Mittwoch, 19. Juni 2024, 18.00 Uhr

#### Schottland – Schweiz

Mittwoch, 19. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Spanien – Italien

Donnerstag, 20. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Holland – Frankreich

Freitag, 21. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Schweiz – Deutschland

Sonntag, 23. Juni 2024, 21.00 Uhr

#### Kroatien – Italien / Albanien – Spanien

Montag, 24. Juni 2024, 21.00 Uhr

Alle Finalsspiele ab den Achtelfinals, 29. Juni bis 14. Juli 2024.

### News aus der Schweiz

#### Tierpark Goldau feiert Neueröffnung

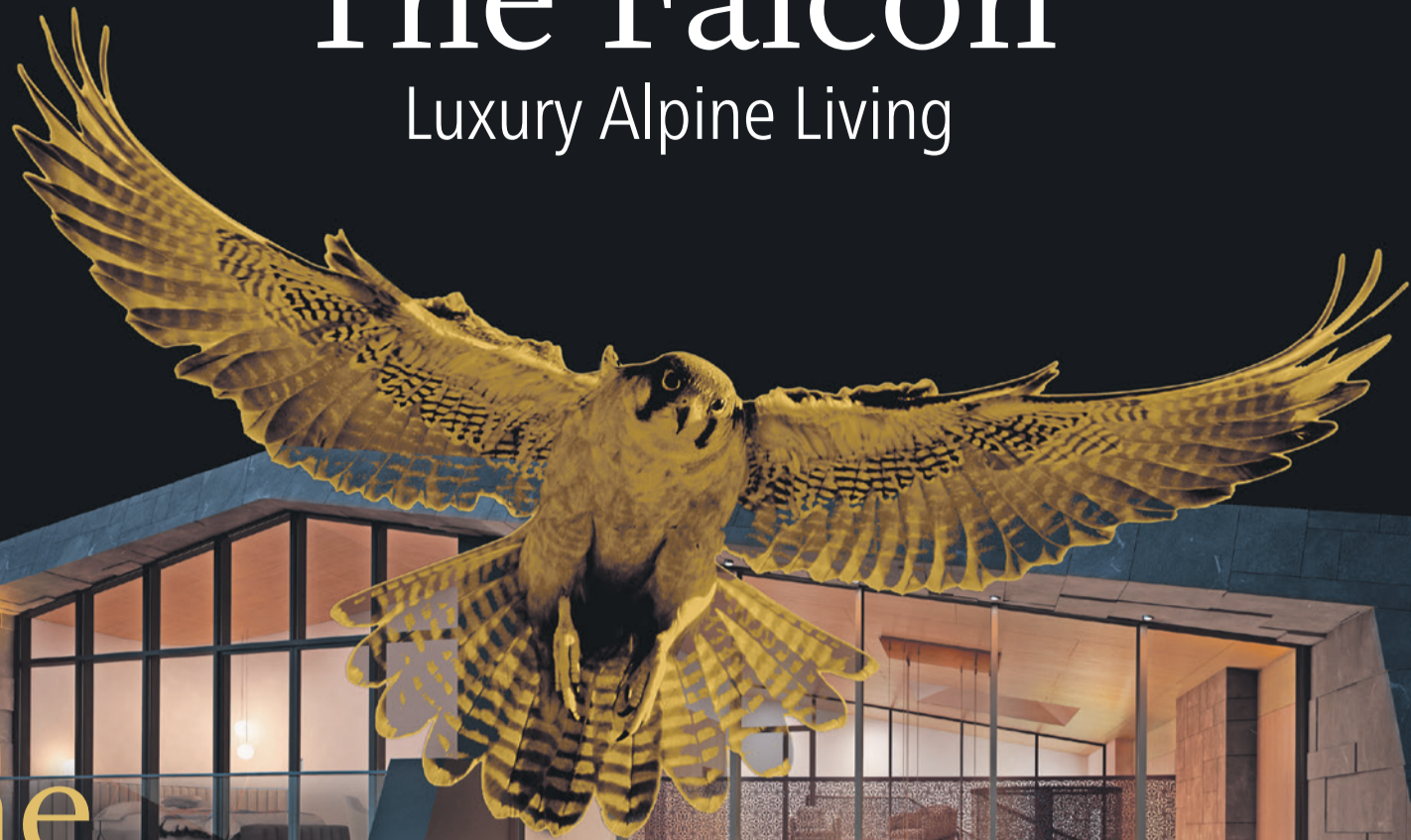
Mit aufregenden Attraktionen hat der Tierpark Goldau seine Neueröffnung gefeiert. Begeisterung bei Gross und Klein: Neu werden Besucherinnen und Besucher im neugestalteten, beeindruckenden Eingangsbereich empfangen. In diesen integriert sind auch ein Zauberwald und eine ausladende Piazza, das Verwaltungsgebäude und ein Wohnhaus. Weitere neue Attraktionen sind der Indoor-Spielplatz, die Erlebnis-halle «Goldauer Bergsturz» und ein moderner Tierpark-Shop.

#### Friedensgipfel auf dem Bürgenstock

Auf dem Bürgenstock findet im Juni 2024 eine hochrangige Friedenskonferenz zur Ukraine statt, wie vom Bund bestätigt wurde. Der Bundesrat betont die internationale Zustimmung für den Dialog am 15. und 16. Juni. Die Konferenz, von Ukraines Präsident Selenski initiiert, bedarf hochkarätiger Teilnehmer für Erfolg. Aussenminister Cassis warb intensiv um Beteiligung, besonders von China, dessen Rolle als Vermittler wichtig ist. Trotz fehlender fixer Gästeliste gibt Cassis zuversichtliche Signale, dass wichtige Akteure teilnehmen könnten, während konkrete Namen noch ausstehen.

# The Falcon

Luxury Alpine Living



home  
hjem  
hogar  
家

Engelberg [www.falconvillas.ch](http://www.falconvillas.ch) Tel +41 41 318 02 02

ROMANO & CHRISTEN

# FAHRERLEBNIS NEU DEFINIERT.

Mercedes-AMG – Wo Leistung auf Eleganz trifft.



AMG

**LUEG**

LUZERN · Spitalstrasse 8 · 6004 Luzern · Tel. 041 429 04 29 · [luzern@lueg.com](mailto:luzern@lueg.com) · [www.lueg.com](http://www.lueg.com)  
ENNETBÜRGEN · Herdern 6 · 6373 Ennetbürgen · Tel. 041 624 49 00 · [ennetbuergen@lueg.com](mailto:ennetbuergen@lueg.com)  
LANGENTHAL · Schulhausstrasse 24 · 4900 Langenthal · Tel. 062 619 00 00 · [langenthal@lueg.com](mailto:langenthal@lueg.com)

SURSEE · Sandgruebestrasse 2 · 6210 Sursee · Tel. 041 926 60 60 · [sursee@lueg.com](mailto:sursee@lueg.com)  
KRIENS · Sternmatt 6 · 6010 Kriens · Tel. 041 226 00 00 · [kriens@lueg.com](mailto:kriens@lueg.com)  
WILDERSWIL · Kirchweg 5 · 3812 Wilderswil · Tel. 033 828 30 00 · [wilderswil@lueg.com](mailto:wilderswil@lueg.com)

## In Touch with ... Anastacia

Die stimmungswaltige US-Sängerin Anastacia begeisterte mit zwei ausverkauften Orchester-Shows im Rahmen des The Retro Festivals 2024 im KKL Luzern.

Sie ist sympathisch, energiegeladener und ein Stimmwunder. Anastacia spielte am diesjährigen The Retro Festival und verbrachte einige Nächte im Luzerner Festivalhotel. Best Times lud zum entspannten Gespräch im «Schweizerhof-Anastacia-Zimmer».

Interview: Gian Walker

**Das ist nicht Ihr erster Besuch in Luzern. Welche Erinnerungen haben Sie an Luzern und die Region rund um den Vierwaldstättersee?**

Luzern und die Region habe ich in bester Erinnerung. Wenn ich aus dem Hotelzimmer schaue, sehe ich eine Landschaft und eine Umgebung, die mir wie ein schönes, gemaltes Bild erscheint. Das ist so ein schöner Ort, ich würde gerne öfter hierherkommen. Die Natur ist so nah, was ich sehr mag. Dann ist dieser lupenreine See direkt vor dem Hotel. Ich lebe in Denver, die Umgebung erinnert mich irgendwie an zuhause und ich fühle mich zugleich wie in den Ferien.

**Seit einigen Jahren reisen Sie umher und verbringen viele Nächte in Hotels. Was muss ein Hotel haben, dass Sie sich darin wohlfühlen?**

Für mich ist der Geruch im Hotel etwas sehr wichtiges. Es soll sauber riechen, aber nicht mit Duftstoffen oder Parfüm überdeckt sein, was für viele Hotels eine Herausforderung darstellt. Was ich nicht mag ist, wenn ich in ein Hotelzimmer komme und es so riecht, als ob der Gast vor mir erst vor fünf Minuten das Zimmer verlassen hat. Dunkel-Vorhänge sind für mich ein absolutes Muss. Ich mag es, dass es hier mehrere Vorhänge zur Auswahl hat. Wenn man Privatsphäre wünscht, kann man die Dicken zuziehen, wenn man etwas Tageslicht möchte, entscheidet man sich für die Dünneren. Natürlich ist auch das Bett sehr wichtig, dass man bequem liegt und gut schläft, das ist hier einfach nur herrlich.

**Seit 2014 gibt es im Hotel Schweizerhof Luzern ein Zimmer mit der Anastacia-Geschichte. Jetzt sitzen Sie erstmals selbst hier. Was ist das für ein Gefühl?**

Ich habe vor wenigen Minuten davon erfahren und ich bin total überwältigt. Wenn ich sehe, welchen Persönlichkeiten hier sonst noch Zimmergeschichten gewidmet wurden, fühle ich mich unglaublich geehrt. Ich bin nicht eine Person, die solche Dinge erwartet oder damit rechnet. Umso mehr bin ich überrascht und glücklich, dieses Zimmer so zu sehen. Ich mag das Storytelling-Konzept und habe die letzten Tage auch schon einige Geschichten über andere Zimmer gelesen. Toll.



Weltpremiere im KKL Luzern: Anastacia performt eine komplette Show mit Symphonie-Orchester.

Bild: Marc Gilgen

**Wie würden Sie einer Freundin das Hotel Schweizerhof Luzern beschreiben?**

Es braucht dazu nicht einen Satz, sondern nur ein Wort: «Breathtaking!»

**Können Sie uns von Ihrem schlimmsten Hotelenerlebnis berichten?**

Ich habe einen Putzimmel und bin ein Sauberkeits-Freak. Leider bin ich schon in Hotels gewesen, die meinen Ansprüchen in diesen Belangen gar nicht gerecht wurden. Ich möchte nicht wie eine Königin behandelt werden, aber Sauberkeit ist mir sehr wichtig. Wenn ich unangenehme Erinnerungen an Hotels habe, dann war immer etwas mit der Sauberkeit nicht in Ordnung.

**Es kommt immer wieder vor, dass Gäste etwas aus dem Hotelzimmer mitnehmen. Haben Sie schon einmal ein «Souvenir» aus einem Hotelzimmer mitgenommen?**

Da kann ich mit gutem Gewissen sagen, dass ich das noch nie gemacht habe. Vielleicht liegt es daran, dass ich alles zuhause habe, was ich mir wünsche. Ich finde, das hat auch etwas mit Respekt zu tun.

**Gibt es ein bestimmtes Ritual, das Sie vor einem Konzert im Hotelzimmer abhalten?**

Das kommt etwas darauf an, ob das Hotel weit vom Konzertort entfernt ist. Wenn es nicht zu weit ist, mag ich es, mich bereits

im Hotel richtig einzukleiden. Das Make-up wird meist erst kurz vor dem Konzert gemacht. Aber ein konkretes Ritual gibt es bei mir eigentlich nicht.

**Musik erfüllt seit Jahren Ihr Leben. Welche Leidenschaft haben Sie nebst der Musik? Gibt es überhaupt Platz für etwas anderes?**

Meine Freundschaften sind mir enorm wichtig. Wenn ich freie Zeit habe, versuche ich diese so intensiv wie möglich zu pflegen.

**Sie haben viele Leute um sich herum, es ist fast eine kleine Firma. Suchen Sie die Crew-Mitglieder selbst aus oder wie erfolgt diese Auswahl?**

Das ist es wirklich. Die musikalischen Mitglieder meines Teams wähle ich immer selbst aus und da lasse ich mir auch

«Ich möchte die Menschen dazu ermuntern, Freundlichkeit in sich zu tragen.»

Anastacia

nicht viel dreinreden. Für andere Zuständigkeitsbereiche höre ich gerne auf Empfehlungen von Leuten um mich herum, da ich weiss, dass sie immer

nur das Beste für mich wollen und ich ihnen zu 100% vertraue. Mir ist es zudem wichtig anzumerken, dass – auch wenn auf einem Plakat nur immer mein Name prangt – dahinter unzählige Menschen stehen, ohne die ich gar nicht auftreten könnte. Dafür bin ich sehr dankbar.

**Ihre Stimme ist Ihr Instrument. Üben Sie regelmässig, beispielsweise mit einem Vocal Coach?**

Das ist mir fast etwas peinlich: Ich übe nicht. Irgendwie habe ich immer Angst davor, mich beim Üben so stark auszupeinern, dass meine Stimme einen Schaden davon tragen könnte. Auch vor einem Konzert mache ich keine Warm-ups oder

ähnliches, ich will einfach nichts riskieren. Der erste Ton, den ich an einem Show Tag von mir gebe, hört das Publikum, direkt auf der Bühne.

**Wie hat sich das angefühlt, als Sie Ihre Songs diese Woche erstmals als Arrangements vom City Light Symphony Orchestra gehört haben?**

Schlicht überwältigend. Ich erpappe mich immer wieder dabei, dass ich am liebsten aufhören würde zu singen, um einfach nur dem Orchester zuzuhören. Die Arrangements sind so gut geschrieben und das Orchester hat eine unglaubliche Energie, die ich gerne auf mich wirken lasse.

**Sie haben kürzlich einige deutsche Songs in Ihrer eigenen Version auf Englisch aufgenommen. Wann folgt eine Anastacia-Version von Schweizer Songs?**

(lacht): Mal sehen! Das Projekt, deutsche Songs zu interpretieren – oder besser gesagt umzuschreiben – hat mir viel Spass gemacht. Ich finde wirklich, dass Songs aus anderen Ländern eine andere musikalische Sprache, einen anderen Ausdruck haben. Schweizer Songs habe ich bisher etwas zu wenig genau betrachtet, aber wer weiss? Vielleicht wäre dies etwas für die Zukunft.

**Angenommen, Sie kriegen ein Mikrofon, mit dem Sie einige Worte an die ganze Erdbevölkerung senden können. Welche Botschaft würden wir heute von Anastacia hören?**

Solch ein Mikrofon hätte ich gerne einmal. Ich möchte die Menschen dazu ermuntern, Freundlichkeit in sich zu tragen. Sich auf das Positive zu fokussieren. Ich verstehe, dass auf dieser Welt so vieles Unschönes passiert und es auch viele negative Dinge gibt. Trotzdem versuche ich die Betrachtungsweise immer in eine positive zu rücken. Auch wenn es manchmal schwerfällt. Positivität kommt nicht zu einem, man muss sie selbst kreieren. Wenn man dies macht, kann man auch andere um sich herum positiv inspirieren. Am Tag, an dem dies alle so leben werden, wird sich die Welt zu einer guten verändern.



Trouville

Auf der Weinkarte zu finden.

Château de Selle Rosé

Domaines Ott, Côtes de Provence AOC, Frankreich

(gw) Degustationsnotiz: Leuchtendes Rosé. Reife Himbeeren und Grenadine in der weinigen Nase, auch Kirschen und dezente Veilchen. Crémig-weicher Auftakt mit guter Balance, vielschichtige Frucht und feine Beerensüsse, komplex und verführerisch zugleich.

Darf's ein bisschen Mee(h)r sein? Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses mit dem herausragenden Provence-Rosé von Domaines Ott. Ein wahres Meisterwerk, das die Handschrift von Christian und Jean-François Ott trägt. Diese fein abgestimmte Cuvée vereint Fruchtigkeit, Struktur und Frische auf perfekte Weise. Ideal zu einer Vielzahl

von Gerichten wie Hors d'oeuvre, Charcuterie, Grilliertem oder Ratatouille – ein wahrer Allrounder für Ihre Gaumenfreuden. Inspiriert von Marcel Otts Vision von 1896, strebt die Familie Ott weiterhin nach Exzellenz und kreiert bemerkenswerte Weine wie den Château de Selle Rosé, Cru Classé. Seine einzigartige Flasche, ein Symbol für Qualität und Tradition, wurde von René Ott entworfen und ist unverkennbar. Geniessen Sie diese Ikone der Provence-Weine und entdecken Sie das perfekte Match mit einem Rindstatar. Wenn Sie mögen, auf der Sonnenterrasse des Hotel Schweizerhof Luzern – eine Kombination, die Ihre Sinne verzaubern wird.



Anzeige

Wir stellen alles in den Schatten!

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

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

www.fuhrmann-storen.ch

# In einem Zug die Schweiz entdecken



Die «schönsten» Orte der Schweiz präsentiert in einem roten Rahmen: Grand Tour of Switzerland Foto-Spot dem Gütsch.

Bild: Luzern Tourismus

**Die Schweiz ist bekannt für ihre abwechslungsreiche Landschaft. Ebenso bekannt ist sie für die Pünktlichkeit und Effizienz der Bahnen. Wer unser Land ganz bequem und entspannt entdecken und erleben will, setzt sich also am besten in einen Zug und macht sich auf zur Grand Train Tour of Switzerland.**

(db) Auf 1280 Kilometer führt die Grand Train Tour of Switzerland in acht Etappen vorbei an 11 grossen Seen und fünf UNESCO Welterbestätten, quer durch die Schweiz. Die als Rundreise konzipierte Tour führt durch alle vier Sprachregionen und natürlich an die schönsten Orte unseres Landes. Von beschaulich bis atemberaubend eröffnen sich den Zugreisenden so immer wieder neue Perspektiven, Aussichten und Eindrücke. Von den majestätischen Gipfeln der Alpen bis zu den malerischen Seen und charmanten Städten gibt es so einiges zu entdecken, während man komfortabel und gemütlich durch die schweizerische Landschaft gleitet. Mitunter

erleben die Zugreisenden die atemberaubendsten Panoramarouten, die das Schweizer Schienennetz zu bieten hat.

#### Tourenweise schönste Aussichten

Wer die «Original» Tour bucht, ist mindestens acht Tage lang unterwegs und bereist dabei Zürich, Interlaken, Montreux, Zermatt, Chur, St. Moritz, Lugano, Luzern, St. Gallen und Schaffhausen. Streckenweise geht es mit dem Luzern-Interlaken Express, dem Golden-Pass, der Matterhorn-Gotthard-Bahn, dem Glacier Express, dem Bernina Express, dem Gotthard Panorama Express oder Treno Gottardo, dem Voralpen-Express und der Seelinie von Destination zu Destination. Im Rahmen des Reisepakets sind Zugtickets, erforderliche Sitzplatzreservierungen und komfortable Hotelübernachtungen inbegriffen. Aufenthaltswahl an den einzelnen Orten oder auch die Routengestaltung können nach individuellen Wünschen angepasst werden.

Neben der «Original» Tour gibt es sieben weitere «Special Interest» Packages. Je nach Präferenzen und Vorlieben haben Interessierte die Wahl zwischen folgenden Optionen: «Klassiker» Tour (ab 7 Tagen), «Top-Attraktionen» Tour (ab 5 Tagen), «Gletscher & Palmen» Tour (ab 4

Tagen), «Faszination Wasser» Tour (ab 3 Tagen), «Verborgene Schätze» Tour (ab 3 Tagen), «Winter Magic» Tour (ab 8 Tagen) oder «Historische» Tour (ab 6 Tagen). Die Mindestpreise variieren je nach Tour zwischen 340 und 1650 Franken.

#### Ziemlich praktisch unterwegs

Mit der «Grand Train Tour of Switzerland» App haben Reisende den persönlichen, digitalen Tour Guide auf dem Smartphone immer mit dabei. Die in sieben Sprachen verfügbare App informiert über die bevorstehenden Sehenswürdigkeiten, kennt spannende Fun Facts entlang der Route und lädt zum Sammeln und Teilen von Auszeichnungen ein. Erhältlich ist die App kostenlos im Apple- oder Google Play Store.

#### Gut zu wissen

##### Fahrausweise

Die Grand Train Tour of Switzerland ist vollständig durch den Swiss Travel Pass (Flex) und das GA abgedeckt. Für Online-Buchungen empfohlen: [www.switzerlandtravelcentre.com](http://www.switzerlandtravelcentre.com)

##### Fahrpläne

Fahrplaninformationen für einzelne Streckenabschnitte der Grand Train Tour of Switzerland unter [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch)

## Zimmergeschichten

### Das Zimmer 064: Anastacia

US-amerikanische Sängerin und Songschreiberin



Anastacia vermachte dem «Schweizerhof» ihre Lesebrille für die Vitrine.

Bild: Marc Gilgen

Es ist Juni 2011. Seit März waren Sie nonstop im Tonstudio, um nach 3 Jahren Pause an Ihrem neuen, fünften Album zu arbeiten. Doch jetzt freuen Sie sich über die Abwechslung und darauf, in der geliebten Schweiz beim Summer-Sound-Festival aufzutreten. Zugegeben, Sie sind bei der Ankunft vom Flug und Jetlag noch etwas benommen und laufen doch glatt am Kollegen James Blunt vorbei, ohne zu grüssen. Wie peinlich, hoffentlich ist er nicht nachtragend. Der Check-In im Hotel Schweizerhof Luzern verläuft reibungslos, von lauernden Fans und Paparazzi keine Spur. Ihr Deckname Thang Sum Yung lässt nun aber auch wirklich keine kleine, zierliche US-Sängerin mit unverwechselbarer Soulstimme vermuten, die unter anderem mit dem Echo, dem MTV European Music Award, dem Bambi und World Artist Award ausgezeichnet ist. Wie gewünscht sind Chipstüten, Luftbefeuchter und 20 Liter stilles Wasser im Zimmer bereitgestellt. Auch der DVD-Player ist installiert. Da Sie von Technik keinerlei Ahnung haben, bestellen Sie schnell den Hoteltechniker ins Zimmer, um das Gerät anzuschalten. Ob Sie sich selbst als Diva bezeichnen würden? Warum denn nicht? Einer Diva verzeiht man schliesslich alles. Sogar, dass sie sich zu Beginn ihrer

Karriere ganze fünf Jahre jünger gemogelt hat. Anti-Aging ohne Botox und Co. Heute sind das kleine Jugendsünden, über die Sie schmunzeln können. Die letzten Jahre haben Ihnen gezeigt, was wirklich wichtig ist im Leben. Sie haben Brustkrebs besiegt und ein Video-Tagebuch über die Therapie veröffentlicht, das durch seine schonungslose Offenheit anderen betroffenen Frauen hilft. 2007 heirateten Sie Ihren damaligen Bodyguard. Die Ehe scheitert nach nur knapp drei Jahren, Sie reichen die Scheidung ein. Auch diesen Tiefschlag überstehen Sie und zitieren gerne eine Zeile aus Ihrem Hit «Paid my Dues»: «I am a survivor chick» («Ich gebe nie auf»). Ihre Musik ist Ihr Anker, Ihre Heilquelle. Die Konzerte geben Ihnen neue Kraft und jene Bestätigung aus dem Publikum, die für Sie als Künstlerin lebenswichtig ist. Ihr Auftritt beginnt in wenigen Stunden. «Es wird Zeit aufzubrechen», lässt Sie Ihr Bodyguard wissen. Sie nicken ihm zu und blicken noch einmal aus dem Fenster auf den glitzernden Vierwaldstättersee. «Das Leben ist schön», denken Sie – und machen sich auf, die Bühne des Summer Sound Festivals zu rocken. Es sollte die einzige Ausgabe des Summer-Sound-Festivals in Sursee bleiben.

#### 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),  
Roman Omlin (ro), Gian Walker (gw), Yvonne  
Sersch (ys), Gabriel Kaspar (gk), Sébastien  
Martre (sm), Linda Wicki (lwi).

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,  
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:  
Marc Gilgen (mg), Gabriel Kaspar (gk),  
odermatt-architektur.ch

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

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

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

## Le Concierge vous propose

### Ein Relikt aus der Zeit des Kalten Krieges entdecken

In den 1970er-Jahren wurde tief unter den Strassen von Luzern ein aussergewöhnliches Bauwerk errichtet – die Zivilschutzanlage Sonnenberg. Sie bot Platz für beeindruckende 20'000 Menschen und war ein monumentales Zeugnis für die Angst vor einem Atomkrieg und die Vorsorge während des Kalten Krieges. Seinerzeit galt sie als grösste Zivilschutzanlage der Welt. Heute, über vier Jahrzehnte später, könnte sie bei einer allfälligen Katastrophe noch immer benutzt werden – allerdings in reduzierter Form. Maximal 2'000 Plätze stünden der Luzerner Bevölkerung hier in einem Ernstfall zur Verfügung. Aber auch damit zählt sie nach wie vor zu den weltweit grössten Schutzräumen.

Heute lässt sich die Zivilschutzanlage auf geführten Rundgängen auf Deutsch oder Englisch besichtigen. Es gibt sowohl öffentliche Führungen als auch private.

Dabei kann man zwischen verschiedenen Möglichkeiten wählen: Einer Zu-Fuss-Tour, einer Impro-Theater-Tour oder einer Segway-Tour.

Auf den Rundgängen werden geschichtliche Hintergründe beleuchtet, die zu diesem Riesenbauwerk geführt haben. Dabei wird den Teilnehmenden vor Augen geführt und erfahrbar gemacht, wie das Leben im Schutzraum für die Bevölkerung ausgesehen hätte. Interessierte erhalten auch spannende Einblicke in jene Bereiche, in denen das Personal gearbeitet hätte – Kommandoposten, Notspital, Küche oder auch die Arrestzellen können noch heute besichtigt werden.



Einblick in die Zivilschutzanlage Sonnenberg.

Bild: zvg.

Doch die Reise führt nicht nur zurück in die Vergangenheit. Man erfährt auch, wie die Anlage heute genutzt wird.

Initiiert und durchgeführt wurden und werden die Rundgänge durch die Zivilschutzanlage Sonnenberg seit 2019 durch den



Sébastien Martre, Concierge

Verein «unterirdisch überleben». Angebot und Verein gehen zurück auf die Aktionstage «20'000 in den Berg» (September 2006) und das Projekt «unterirdisch überleben – Rundgang Zivilschutzanlage Sonnenberg» (seit September 2008). Auf der Website [unterirdisch-ueberleben.ch](http://unterirdisch-ueberleben.ch) können die Rundgänge direkt gebucht werden.

Weitere Informationen zu den Rundgängen: [www.unterirdisch-ueberleben.ch](http://www.unterirdisch-ueberleben.ch)

## Erfolgreicher «Schweizerhof»-Koch Gabriel Küng holt Olympia-Gold

Die IKA/Olympiade der Köche (Internationale Kochkunst-Ausstellung) ist der weltweit grösste und prestigeträchtigste Berufswettbewerb für Köchinnen, Köche und Pâtissiers. Bei keinem anderen Kochwettbewerb messen mehr Profiköche und -köchinnen ihr Können. Wer hier Edelmetall gewinnen will, muss Höchstleistungen erbringen. Gabriel Küng, Saucier im Hotel Schweizerhof Luzern, hat mit dem Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne in der Kategorie «Regional Teams» das Unglaubliche geschafft: Sie gewannen Gold beim Wettbewerb!

(db) Gabriel Küngs kulinarische Reise zur Goldmedaille begann in einer kleinen Küche im idyllischen Waldheim Risch, wo er von 2014 bis 2017 seine Ausbildung zum Koch absolvierte. Hier erwachte die Leidenschaft des heute 25-Jährigen für die Kunst des Kochens und die Ästhetik des Anrichtens, die fortan sein Markenzeichen werden sollten. Nach der Ausbildung führte ihn sein Weg als Truppenkoch ins Militär, bevor er sich im gastronomischen Gewerbe etablierte.

Der Höhepunkt seiner bisherigen Laufbahn begann sich abzuzeichnen, als er eine Stelle im Kantonsspital Zug annahm. Hier eröffnete sich ihm die einzigartige Chance, an der internationalen Kochkunstolympiade teilzunehmen. Ein Arbeitskollege war es, der ihn zu diesem Abenteuer einlud und ihn zugleich auf das Hotel Schweizerhof Luzern aufmerksam machte, wo Gabriel nach der Stelle im Spital eine neue Heimat fand.

«Das junge und motivierte Team hat mich begeistert und ich habe mich sofort wohlgefühlt», erinnert sich der heute 25-jährige.

### Schlaflos ans Traumziel

Die Vorbereitung für die IKA 2024 war intensiv und langwierig. «Die Meetings und das Probekochen haben bereits eineinhalb Jahre vor dieser Olympiade begonnen», erklärt Gabriel. Probetage und Analysen des Könnens standen auf der Tagesordnung, während man sich auf den Wettkampf vorbereitete. Er selber kam erst drei Monate vor dem Wettbewerb ins Team. Letztlich bestand das Team aus elf qualifizierten Köchen, alle vereint in ihrem Streben nach Perfektion. Mit der Aussicht auf Olympia-Gold in Stuttgart begannen vor Ort die letzten Vorbereitungen. Tag und Nacht wurde in der Vorbereitungsküche neben dem Stuttgarter Hotel akribisch gearbeitet und die Teller mit den kulinarischen Kunstwerken vorbereitet. Gabriel erzählt: «In den zwei Wettkampftagen haben wir rund 40 Stunden nicht geschlafen, aber dank dem Adrenalin verging die Zeit wie im Fluge.»

Die Zusammenarbeit hat viel Spass gemacht. Doch nicht alles lief reibungslos. Eine Panne bei der Dessertlieferung drohte den Titel zu kosten. Doch das Team bewies seinen

Einfallreichtum und lieferte in letzter Minute ein meisterhaftes Dessert ab, das die Jury überzeugte.

Der Jubel kannte keine Grenzen, als das Schweizer Team die Goldmedaille für den Tageswettbewerb in Empfang nehmen durfte. Als Dessert gab es dann sogar noch Bronze in der Gesamtwertung. Ein grossartiger Erfolg – doch für Gabriel und sein Team ist dies erst der Anfang. Mit der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg wartet bereits die nächste Herausforderung. Wir bleiben dran!



Gabriel Küng freut sich über seine Goldmedaille. Bild: gk

## Alva Matilda Brunschwiler: Auf dem Weg zur Kochelite

Die Schweiz hat nicht nur eine Fussball- und eine Kochnationalmannschaft, sondern auch eine hervorragende Junioren-Kochnationalmannschaft. Ab Mitte Jahr erhält diese mit Alva Matilda Brunschwiler Zuwachs aus dem Hotel Schweizerhof Luzern.



Alva Matilda Brunschwiler, Lernende im 2. Lehrjahr. Bild: gk

(gw) Die Junioren-Kochnationalmannschaft der Schweiz nimmt an nationalen und internationalen Wettbewerben teil, wo sie ihr Können unter Beweis stellt und sich mit anderen talentierten jungen Köchen aus der ganzen Welt messen kann. Diese Wettbewerbe sind Gelegenheiten und Chance für die Köche, ihr handwerkliches Können zu präsentieren, wertvolle Erfahrungen zu sammeln, neue Techniken zu erlernen und sich von anderen Küchenkulturen inspirieren zu lassen.

### Eine grosse Ehre

Die Teammitglieder qualifizieren sich einzeln über Wettbewerbe, auffallend gute Ausbildungsabschlüsse und Empfehlungen von Fachpersonen als potenzielle Kandidaten. Die Zugehörigkeit zum Team ist für die Nachwuchstalente einer der ersten Schritte in eine grosse Karriere. Ob später bei der Schweizer Kochnationalmannschaft oder auf eigenem Weg – von diesen jungen Talenten wird

man noch einiges hören. Eines dieser Talente ist die 17 Jahre junge Alva Matilda Brunschwiler, die im Sommer 2024 das zweite Lehrjahr als angehende Köchin EFZ im Hotel Schweizerhof Luzern beendet. Dass sie nun ebenfalls zum Team der Junioren-Kochnationalmannschaft gehört, erfüllt sie mit Stolz: «Es ist eine Ehre, Teil dieses Teams zu sein. Ich freue mich besonders auf den Austausch und die gemeinsamen Erlebnisse mit meinen Kolleginnen und Kollegen aus der ganzen Schweiz.» Das Hotel Schweizerhof Luzern ist stolz auf Alva und gratuliert ganz herzlich zur verdienten Nominierung.

## Ausgekocht: Marcel Gerber verlässt das Festivalhotel

Über 14 Jahre lang hat er im Hotel Schweizerhof Luzern die Kulinarik geprägt. Nun verlässt Chefkoch Marcel Gerber das Festivalhotel und beginnt einen neuen Lebensabschnitt. Sein Abschied markiert das Ende einer Ära, die von zahlreichen Erlebnissen geprägt war und unvergessliche Momente hervorbrachte.

(db) «Wenn der Moment kommt, in dem ich für mich eine Veränderung wünsche, kann ich dem Unternehmen nicht mehr die hundertprozentige Aufmerksamkeit geben, die es verdient. Darum war für mich sofort klar, dass ich – auch aus Loyalität zum Hotel – meine Kündigung einreichen muss. Das habe ich getan. Ohne konkreten Plan für Zukunft, ohne zu wissen, was dieser Schritt bedeuten wird.» So lautet Marcel Gerbers Antwort auf die Frage, aus welchem Grund er seinen Posten als Chefkoch im Hotel

Schweizerhof Luzern auf Mitte Juli verlässt. Einen konkreten Grund gibt es denn auch nicht – es war einzig dieser Wunsch nach persönlicher Veränderung, der ihn veranlasste, nach so langer Zeit einen Lebensabschnitt zu beenden.

### Prägende Erlebnisse

Während seiner Zeit im Hotel Schweizerhof Luzern erlebte Marcel Gerber zahlreiche Höhepunkte, die ihn prägten. Von der Zusammenarbeit mit renommierten Gastköchen bis hin zu verschiedenen Events und Anlässen wie dem Luzerner Fest oder einem «The Retro Festival» war die Vielfalt an Herausforderungen und Verantwortlichkeiten stets eine Quelle der Freude und der Inspiration für ihn. Besonders in Erinnerung bleiben ihm denn auch jene Momente, in denen er mit seinem Team Grosses leistete, sei es bei der Bewältigung chaotischer Zustände während eines Events in Mailand oder bei

der Neugestaltung der Kücheninfrastruktur im Hotel Schweizerhof Luzern, wo die ganze Küchencrew von heute auf morgen in der provisorischen Küche im Zeugheersaal wirkte.

Für Direktor Roman Omlin verlässt mit Marcel Gerber ein Stück «Schweizerhof»-Geschichte das Haus: «Marcel Gerber hat nicht nur unser kulinarisches Angebot des letzten Jahrzehnts geprägt, er hat seit 2018 durch seinen Sitz in der Geschäftsleitung auch massgeblichen Einfluss auf den Erfolg des gesamten Hotels. Für sein umsichtiges Denken und seinen unermüdlichen Einsatz, sei dies auch in weniger attraktiven Bereichen wie Hygiene, Nachhaltigkeit oder Arbeitssicherheit, danken wir ganz herzlich.»

### Und die Zukunft?

Mittlerweile weiss der 41-jährige, was die Zukunft bringen wird. Er wird den Kochlöffel zukünftig nicht mehr täglich zur Hand nehmen. Ab Mitte Juli geht es erst mal in die verdienten Ferien, um loszulassen und aufzutanken. Danach nimmt Marcel Gerber, der vor fast 15 Jahren als Aushilfskoch im Fünfsternehaus angefangen hat, eine neue Herausforderung bei einem national tätigen Gastronomie- und Hotellerie-Unternehmen an. Dort wird er die Rolle eines Corporate-Küchenchefs einnehmen. Seine Tätigkeit verlegt sich also vom Pfannenstiel in Richtung Laptop – es erwarten ihn vorab strategische Aufgaben wie die Umsetzung und Entwicklung kulinarischer Konzepte. Den Nachfolger von Marcel Gerber als Executive Chef des Hotel Schweizerhof Luzern stellen wir Ihnen in der nächsten Ausgabe der «Best Times» vor.



Nach 14 Jahren ist Schluss: Küchenchef Marcel Gerber verlässt das Festivalhotel. Bild: gk

Anzeige



Umbau Badezimmer, Hotel Schweizerhof Luzern

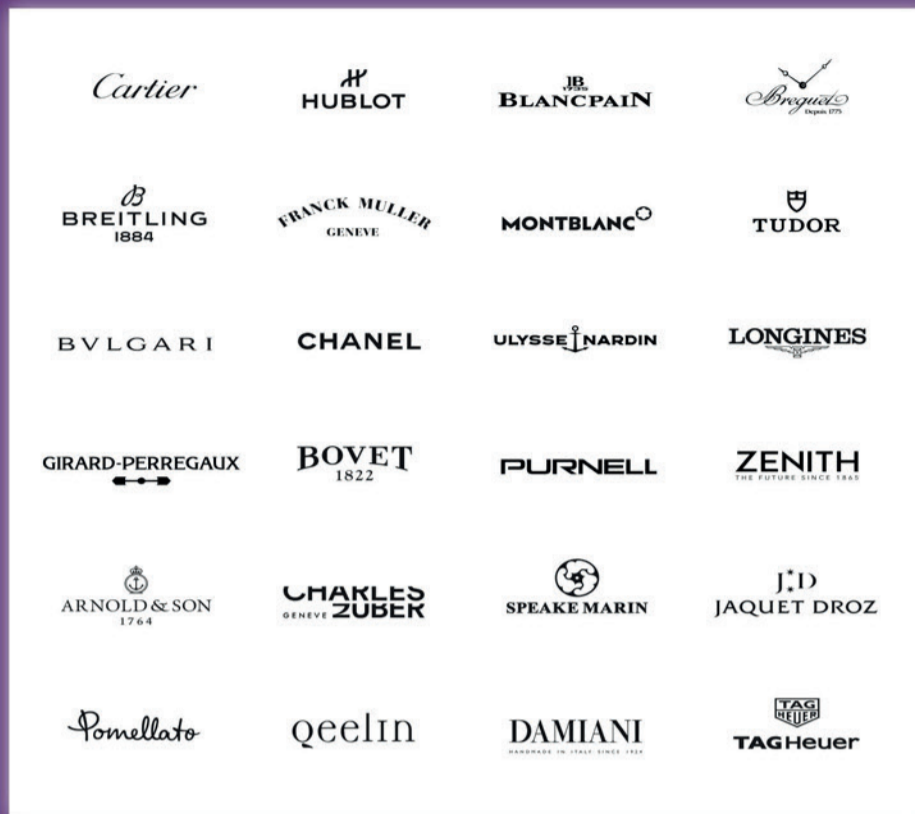


www.ligno.ch

LIGNO  
in-Raum Architektur

# EMBASSY

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



## 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

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

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

# Schlof guet, Lozärn.



Wir freuen uns auf die **Eröffnung am 20. Juni** des neuen **BICO Showrooms Luzern** am Metzgerrainle 4.



Jetzt Schlafberatung buchen  
[bico.ch/luzern](http://bico.ch/luzern)

**bico**  
SWISS SINCE 1861



## Talente erobern die VILLA Schweizerhof

Zwei Wochen lang übernahmen Lernende verschiedener Berufsfelder die Führung der renommierten VILLA Schweizerhof auf der Hausermatte. Das innovative Experiment erwies sich als herausragender Erfolg, der sowohl die Lernenden, die Hotelleitung sowie auch die Gäste nachhaltig begeisterte.

(gw) Eine bemerkenswerte Geschichte wurde im vergangenen Frühjahr in der VILLA Schweizerhof geschrieben, als die Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern für zwei Wochen das Ruder übernahmen. Das Pilotprojekt, das ins Leben gerufen wurde, um den jungen Auszubildenden einen Einblick in die Organisation eines Restaurants zu gewähren, erwies sich schnell als Riesenerfolg. Die 16 Lernenden aus den verschiedenen Ausbildungsbereichen Hotelkommunikationsfachmann/-frau, Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau sowie Hotelfachfrau/-mann standen vor einer anspruchsvollen Aufgabe: Sie mussten den gesamten Betrieb und alle damit verbundenen Herausforderungen im Lernenden-Team selbstständig managen.

Steffen Neuhoﬀ, der Ausbildungsverantwortliche des Luzerner Festivalhotels, zeigt sich stolz auf die Leistung seiner Schützlinge: «Es war uns wichtig, dass die Jugendlichen während des Projekts aus ihrer Komfortzone herauskommen müssen. Das war für alle eine Herausforderung, aber sie haben das wirklich gut gemacht.»



Mit dem Projekt «VILLA Lerngenuss» konnten die Lernenden während zwei Wochen Verantwortung übernehmen.

Bild: Gabriel Kaspar

Zu jeder Zeit und in jedem Stadium des Projekts wurden die Lernenden beobachtet, und es wäre auch jemand bereitgestanden, hätte es mal irgendwo sprichwörtlich gebrannt, wie Neuhoﬀ mit einem Schmunzeln bemerkt: «Wir mussten in diesem Sinne nie und in keinem Bereich etwas löschen.»

### Engagement wird gewürdigt

Eric Siegenthaler, Lernender Hotelkommunikationsfachmann im dritten Lehrjahr, verdeutlicht, welchen Einfluss das Projekt auf seine Wahrnehmung hatte: «Ich wusste nicht bis ins letzte Detail, wie viele Vorbereitungsarbeiten für den täglichen Restaurantbetrieb nötig sind. Ich war überrascht, was alles dazugehört. Das

Jeden Tag kamen Eltern, Geschwister, Grosseltern, Gotti und Götti sowie Freunde und Bekannte der Lernenden als Gäste vorbei, um das Engagement ihrer Liebsten zu würdigen und diese vor Ort zu unterstützen.

### Medieninteresse und Anerkennung

Das mediale Echo auf das Projekt war enorm. Neben Branchenmedien zeigten auch lokale und nationale Medien grosses Interesse und berichteten ausführlich darüber. Auch diese Erfahrung war für Anna Eichenberger, Lernende Restaurationsfachfrau im zweiten Lehrjahr, neu: «Es war sehr ungewohnt, dass die Medien plötzlich so grosses Interesse gezeigt haben, und irgendwie war es schon speziell, vor dem Mikrofon zu stehen oder von Journalisten befragt zu werden. Aber es war natürlich auch cool, mal im Rampenlicht zu stehen!»

### Eine erfolgreiche Zukunft

Rückblickend und zusammenfassend spricht man im Luzerner Festivalhotel von einem Grosserfolg. Deshalb plant man, auch in Zukunft am Format festzuhalten und Anfang 2025 die Lernenden zum zweiten Mal auf den Weg in die Selbstständigkeit zu schicken. Das Hotel Schweizerhof Luzern und die VILLA Schweizerhof bleiben somit nicht nur ein Ort der Ausbildung, sondern auch ein Ort, an dem junge Talente ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen und wertvolle Erfahrungen sammeln können.



«Das Projekt hat mir die Augen geöffnet und ich sehe heute viel mehr hinter die Organisation eines Restaurants.»

Eric Siegenthaler, Lernender

Projekt hat mir die Augen geöffnet und ich sehe heute deutlicher hinter die Organisation eines Restaurants.» Diese Erfahrung bot den Lernenden einen tiefen Einblick in die vielfältigen Anforderungen der Gastronomie.

Hoteldirektor Roman Omlin freute sich über den spürbaren Support von Angehörigen.

## 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**. Eine dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen heute vor.

**Name:** Noemi Lampart  
**Wohnort:** Beromünster LU  
**Jahrgang:** 2006  
**Im Festivalhotel seit:** August 2023  
**Ausbildung:** Hotelfachfrau EFZ  
**Hobby:** Motorradfahren, Joggen

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

Ich habe mich fürs Festivalhotel entschieden, weil es mir beim Schnuppern



Noemi Lampart, Lernende Hotelfachfrau EFZ

sehr gefallen hat und weil ich mich weiterbilden kann. Die Ausbildung ist sehr abwechslungsreich – ich erhalte Einblick in alle Bereiche. Dass ich nach der Ausbildung viele Möglichkeiten habe, in anderen Ländern zu arbeiten, hat mich ebenfalls in meinem Entschluss gestärkt.

Hallo Nachbar

## Chäs Barmettler: Familientradition seit 1972



(gw) Mitten in der Stadt Luzern erstrahlt ein Juwel für Käseliebhaber: die Käserei Chäs Barmettler. Seit über 50 Jahren hat sich dieses Familienunternehmen einen exzellenten Ruf erarbeitet, der weit über die Grenzen der Stadt hinausreicht. Seit der Eröffnung im Jahr 1972 durch Marlies und Adolf Barmettler ist Chäs Barmettler zu einer Institution geworden. Heute führen Marianne und Thomas Barmettler das Geschäft in der zweiten Generation mit gleicher Hingabe wie das Gründerpaar.

Das charmante Geschäft am Eingang zur Hertensteinstrasse begrüsst Besucherinnen mit einer einladenden Atmosphäre. Von milden Emmentaler bis hin zum kräftigen Gruyère bietet Chäs Barmettler eine vielfältige und köstliche Auswahl. Nebst Käse finden die Kunden in den Regalen hier auch alles, was zum Käsegenuss passt: von Honig und Senf über Chutney und Saucen, bis hin zu Polenta und Wein. Das Geschäft bietet zudem auch ein käsiges Catering-Angebot inklusive Personal an. Ob Fondue- oder Racletteplausch oder exklusive Apéroplatten, hier wird jeder Geschmack bedient.

Seit Gründung begeistert der Familienbetrieb mit Leidenschaft und Herzblut seine Kundschaft. Das Engagement für hochwertige Qualität und ein einzigartiges Genusserlebnis stehen im Mittelpunkt. Die rund zehn Mitarbeitenden, darunter auch Sohn Lukas Barmettler mit seiner Partnerin Mjriam Aschwanden, sind schon heute bereit, die nächste Generation des Betriebs zu prägen.

Ein Besuch bei Chäs Barmettler ist nicht nur ein Einkaufsbummel, sondern eine Reise in die faszinierende Welt des Schweizer Käses. Die Betonung von Nachhaltigkeit und Regionalität macht den Laden nicht nur für Einheimische, sondern auch für Touristen aus aller Welt zu einem beliebten Ziel. Hier verschmelzen Tradition und Genuss auf einzigartige Weise.

Das Festivalhotel freut sich über die angenehme Nachbarschaft und empfiehlt seinen Gästen und Freunden wärmstens einen Abstecher zu Chäs Barmettler.

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

Ich setze alles daran, möglichst viel aus allen Bereichen des Hotellebens mitzunehmen. Wenn ich meine Ausbildung zur Hotelfachfrau EFZ erfolgreich abgeschlossen habe, möchte ich eine Zeit lang mit «work & travel» die Welt entdecken. Und vielleicht mache ich dann die Ausbildung zur Stewardess.

### Wie erlebst du die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Ich bin sehr happy hier. Die Mitarbeitenden des Hotel Schweizerhof Luzern kümmern sich gut um uns Lernende, sie sorgen immer wieder für Abwechslung und faire Bedingungen für alle.

Sind Sie interessiert an einer Schnupperlehre bei uns? Weitere Informationen: [www.schweizerhof-luzern.ch/karriere](http://www.schweizerhof-luzern.ch/karriere)

### Rezept

## Spargel-Spinat Mousse

Das Rezept ergibt 4 Portionen. Allergene: Lactose / Rezept von Gabriel Küng.



Bild: gk

### Zutaten

1 Bund grüner Spargel  
100 g Spinat, roh  
30 g Vollrahm  
70 g Wasser  
2.5 g Agar Agar Pulver

### Tipp

Falls keine Silikonform vorhanden ist, können Nocken ausgestochen werden, sobald die Masse fest ist.

Passend dazu: Basilikum-Öl

### Zubereitung

- Spargel schälen. Spinat und Spargel separat in kochendem Salzwasser für 1-2 min garen und im Eiswasser abschrecken.
- 2/3 vom blanchierten Spargel und Spinat mit Öl zu einem Püree mixen.
- Püree durch ein Sieb streichen, davon 100 g in eine Pfanne geben.
- Rahm, Wasser und Agar Agar hinzufügen, das ganze einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Masse in die gewünschte Silikonform füllen und für 20-30 min im Kühlschrank kalt stellen.
- Sobald die Masse fest ist, vorsichtig aus der Form nehmen.
- Die restlichen Spargel längs halbieren, in kleine Balken schneiden, in der Pfanne erhitzen und abschmecken. Restlichen Spinat mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren.
- Alles anrichten – en Guete!



Podcast mit dem Hoteldirektor



«Hotel Direktor, Fussball-Schiri und gewohnt oft der Jüngste zu sein.» – Schweizerhof-Hoteldirektor Roman Omlin war zu Gast im Podcast der Industrie- und Handelskammer Zentralschweiz IHZ. Erfahren Sie zahlreiche Anekdoten aus dem Leben und beruflichen Alltag von Roman Omlin.

QR-Code mit Smartphone scannen und Podcast anhören (ca. 35 min).

## Chateaubriand: die hohe Kunst des Genusses

Im Hotel Schweizerhof Luzern hat die Kunst des Genusses Tradition. Untermauert und gepflegt wird diese Tradition mit legendärer Gastfreundschaft – und mit exklusiven Gerichten. Eine besondere Spezialität des Hauses ist das berühmte Chateaubriand. Seine lange Geschichte und seine einzigartige Präsentation machen das Gericht zu einem unverzichtbaren Bestandteil des kulinarischen Hotel-Erlebnisses.

(lwi) Bereits an der Eröffnungsfeier der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern wurde dieser wunderbare Hauptgang – damals als «Rinderfilet à la Godard» – zelebriert. Die Tradition des Chateaubriand reicht also weit in die Geschichte des Hotel Schweizerhof Luzern zurück. Geprägt ist sie von raffinierter Kochkunst und – natürlich – erstklassigen Zutaten. Inmitten des eleganten Ambientes wird die Zubereitung des Gerichtes richtiggehend zelebriert. Speziell dazu dient der fast schon antike Chateaubriand-Wagen. Er ist gleichzeitig Symbol für Exzellenz und für feinen Geschmack. Dieser Wagen wurde und wird jeweils von Generation zu Generation weitergegeben. So wird die Tradition gepflegt und lebendig gehalten.

Das Chateaubriand selbst ist ein kulinarisches Meisterwerk aus zartem Rinderfilet, nach höchsten Standards zubereitet. Von der Auswahl des Fleisches bis zu seiner perfekten Zubereitung wird jedes Detail sorgfältig beachtet. Das Ergebnis: Ein Gericht von unvergleichlichem Ge-



Seit 142 Jahren auf der «Schweizerhof»-Speisekarte: das Chateaubriand.

Bild: zvg

schmack und Zartheit, das die Sinne verwöhnt und für höchste Gaumenfreuden sorgt.

### Mit allen Sinnen geniessen

Die kulinarische Erfahrung des Chateaubriand im Hotel Schweizerhof Luzern betrifft jedoch nicht nur den Geschmack, sie umfasst das gesamte Ambiente des Hotels, inklusive empathischer Gastfreundschaft. Von der eleganten Tischdecke bis hin zur aufmerksamen Bedienung wird jede Facette des Erlebnisses betont und gepflegt, um den Gästen ein

unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

All dies macht aus dem Chateaubriand mehr als eine Speise. Das Gesamterlebnis ist sozusagen die Essenz von Luxus, Raffinesse und Genuss.

Ein weiteres Geheimnis hinter dem unvergleichlichen Geschmack des Chateaubriand liegt nicht am Fleisch selber oder dessen Zubereitung: Die köstlichen Beilagen und Saucen spielen bei diesem Gericht eine wesentliche Rolle. Sie sind perfekt darauf abgestimmt, die Aromen zu ergänzen und das Geschmackserleb-

nis zu vervollkommen. Traditionell wird zum edlen Fleischgericht Kartoffelgratin, Marktgemüse und vor allem Sauce Béarnaise gereicht.

In einer sich ständig verändernden Welt bleibt das Chateaubriand eine Konstante im Angebot des Hotel Schweizerhof Luzern. Und es ist ein Versprechen an die Gäste. In einer Oase der Exzellenz und des Genusses finden sie Qualität mit Tradition.

### Und dann wäre da noch ...

Was das Chateaubriand-Erlebnis zusätzlich aussergewöhnlich macht, ist das Messer, mit dem es geschnitten wird. Dessen Griff wurde nämlich aus Teilen des Holzbodens des Restaurants gefertigt. Dieses Holz, das jahrzehntelang Mitarbeitende und Gäste getragen hat, wurde sorgfältig ausgewählt und in die Form eines Messergriffs verwandelt. Und nun ist dieses Messer mehr als nur ein Werkzeug – es ist Symbol für die Identität und das Engagement für Qualität und Tradition des Hotel Schweizerhof Luzern.

So wird das Schneiden und Servieren eines Chateaubriand-Rinderfilets zu einem Ritual, das weit über den Akt des Essens hinausgeht. Es ist eine Verbindung mit der Geschichte des Hauses, der Umgebung und der Leidenschaft für herausragende Küche. Jedes Mal, wenn das Chateaubriand-Messer zum Einsatz kommt, erzählt es eine Geschichte von den Wurzeln des Restaurants bis zu den kulinarischen Höhepunkten, die hier serviert werden.

### News aus aller Welt

#### Bequem mit dem Zug in den Europapark



Ab dem 18. Mai 2024 bieten die SBB mit dem Rail Coaster erstmals eine direkte Zugverbindung zum Europa-Park an. Mit nur einem Umstieg auf den Bustransfer in Ringsheim gelangt man samstags und sonntags sowie an ausgewählten Feiertagen bequem und ohne Stau zum Vergnügungspark. Das Paket umfasst Hin- und Rückfahrt ab Basel SBB sowie den Eintritt zum Park. Auch Tickets für Rulantica sind erhältlich. Zusätzlich erhalten Reisende 20% Rabatt auf die Zugfahrt von ihrem Wohnort nach Basel SBB.

#### Bocuse d'Or Auswahl in Trondheim

Trondheim ist die gastronomische Hauptstadt Norwegens. Hier fand am 19. und 20. März 2024 die europäische Auswahl für den renommierten Bocuse d'Or statt. Der seit 1978 ausgetragene Kochwettbewerb lockte mit nordischem Flair die besten Köche Europas an. Sebastian Holberg Svendsgaard aus Dänemark erkochte sich den ersten Platz, gefolgt von Gustav Leonhardt aus Schweden und Håvard Werkland aus Norwegen. Diese Top 3 und sieben weitere Kandidaten qualifizierten sich für das grosse Finale, das am 26. und 27. Januar 2025 im Rahmen der Sirha Lyon stattfinden wird.

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

### 14. Juni bis 14. Juli 2024 Fussball Europameisterschaft

Das Festivalhotel wird endlich wieder zum Treffpunkt aller Fussball-Fans. Hinter dem Festivalhotel erwartet die Gäste ein Public Viewing auf Grossleinwand. Sämtliche Spiele werden auf der LED-Grossleinwand übertragen. Mit dem VIP-Angebot werden die Spiele kulinarisch begleitet.  
[www.schweizerhof-luzern.ch/em2024](http://www.schweizerhof-luzern.ch/em2024)

### 18. bis 27. Juli 2024 LUZERN LIVE

Sommerfestival und beste Musik am Luzerner Seebecken: Das Sommerfestival «Luzern Live» geht in die zweite Runde. Das Festivalhotel fungiert als Treffpunkt und Austragungsort dieser gelungenen Veranstaltung und lockt Musikfans sämtlicher Genres in den Zeugheersaal. Ein breitgefächertes Musikangebot wartet auf die Festivalbesucher.  
[www.luzern-live.ch](http://www.luzern-live.ch)

### 13. August bis 15. September 2024 Lucerne Festival – Sommer-Festival

Unter dem Motto «Neugier» zelebriert das Lucerne Festival weltberühmte Orchester, die gefeierten Klassik-Stars und herausragende Newcomer. Es geht um die Gier nach Neuem und die Lust auf Neuland als Triebfeder. Mit zahlreichen Konzerten und der hauseigenen «Lucerne Festival Academy» im Fokus weckt Lucerne Festival damit die Freude am Unbekannten, Anderen.  
[www.lucernefestival.ch](http://www.lucernefestival.ch)

### 21. bis 29. September 2024 World Band Festival Luzern

Das World Band Festival Luzern ist das grösste Musikfestival für bläserisches Musizieren in der Schweiz. Jeweils Ende September treffen sich rund 1'000 Künstlerinnen und Musiker aus aller Welt im KKL Luzern, um an neun Festivaltagen Blasmusik in all seinen Facetten zu präsentieren.  
[www.worldbandfestival.ch](http://www.worldbandfestival.ch)

### 11. bis 13. Oktober 2024 Voxpop Festival

Bereits zum dritten Mal findet im Oktober das Zentralschweizer Acapella-Festival «Voxpop» im Hotel Schweizerhof Luzern statt. An drei Tagen begeistern internationale Stimmkünstler die Festivalbesucher im historischen Zeugheersaal. Die ersten Acts werden schon bald bekanntgegeben.  
[www.voxpop.ch](http://www.voxpop.ch)

### 9. bis 17. November 2024 Lucerne Blues Festival

Das kostenfreie Eröffnungskonzert findet am 9. November 2024 wie gewohnt im Festivalhotel Schweizerhof Luzern statt. Geniessen Sie auch im kommenden November einen der beliebten Blues Brunches (10., 16. & 17. November), in einzigartiger Atmosphäre des historischen Zeugheersaals.  
[www.bluesfestival.ch](http://www.bluesfestival.ch)

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



### BEST TIMES Wettbewerb: Gewinnen Sie eine Übernachtung!

>3				▼1				▼2	

- Wie heisst ein Restaurant im Festivalhotel?
- Welches Saison-Gemüse steht im Mai in der VILLA Schweizerhof im Fokus?
- Unter welchem Motto stand die VILLA Schweizerhof vom 6. bis 17. März 2024? «VILLA...»
- Wie heisst die Lernende mit Vornamen, welche ab diesem Jahr Teil der Junioren-Kochnationalmannschaft sein wird?
- Welche Sterneklassifizierung hat das Hotel Schweizerhof Luzern?

### So nehmen Sie am Wettbewerb teil

Scannen Sie den folgenden 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 Seesicht für zwei Personen.

Jetzt teilnehmen:  
[schweizerhof-luzern.ch/besttimes](http://schweizerhof-luzern.ch/besttimes)

Cartoon – presented by Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

