

Eine Weltreise als Dankeschön



Im Hotel Schweizerhof Luzern endet die Lehre nicht einfach mit einem Abschlusszeugnis – sondern mit der Chance auf ein unvergessliches Abenteuer. Wer nach dem erfolgreichen Lehrabschluss und vor Erreichen des 25. Geburtstags mindestens ein weiteres Jahr im Betrieb bleibt, erhält vom Hotel eine Prämie von 5'000 Franken für eine Weltreise. Damit setzt das traditionsreiche Haus ein starkes Zeichen für gelebte Wertschätzung, nachhaltige Nachwuchsförderung und die persönliche Entwicklung junger Fachkräfte. *Seite 10*

Zurück im Dienst – für einen Abend

Einmal im Jahr übernehmen ehemalige Mitarbeitende den Betrieb im Hotel Schweizerhof Luzern – und ermöglichen so dem aktuellen Team, gemeinsam am Mitarbeitendenfest teilzunehmen. Für einen Abend stehen altbekannte Gesichter wieder an Herd, Rezeption und Bar. Eine gelebte Tradition mit Herz, Teamgeist und hohem Fun-Faktor. Alle ziehen an einem Strang – ganz wie früher. *Seite 3*

Was braucht es für fünf Sterne?



Hotelsterne versprechen Komfort, Qualität und Service – doch wie entstehen diese Bewertungen? In der Schweiz vergeben HotellerieSuisse und GastroSuisse die Sterne nach einem klaren Kriterienkatalog. Auch neue Trends fliessen in die Bewertung ein. Was Gäste erwarten dürfen und warum Sterne mehr sind als schöne Dekoration, lesen Sie im Bericht. *Seite 7*

Gäste im Schweizerhof – damals und heute

Das Hotel Schweizerhof Luzern blickt auf eine 180-jährige Gastgebertradition zurück. In dieser langen Zeit hat sich die Welt grundlegend verändert und wirkte sich auf Gäste, Infrastruktur und Angebot aus.

Luzern war Mitte des 19. Jahrhunderts ein begehrtes Reiseziel für wohlhabende Gäste. In dieser Zeit entstanden auch die ersten grossen Hotels in der Stadt, die sich durch luxuriöse Ausstattung und erstklassigen Service auszeichneten. Eines dieser Häuser war der Luzerner Schweizerhof, welcher 1845 eröffnet wurde und sich schnell als eine der feinsten Adressen der Stadt etablierte. Patrick Hauser, Mitinhaber des Hotel zusammen mit seinem Bruder Mike Hau-

ser in fünfter Generation, über die Gäste in der Gründerzeit: «Die Gäste stammten aus verschiedenen europäischen Adelskreisen, aber auch Künstler, die sich in deren Dunstkreis bewegten. Da das Reisen damals viel mühsamer war als heute, hielten sich die Gäste in der Regel länger im Hotel auf als dies heute der Fall ist. Zudem reisten die meisten Gäste allein. Erst etwas später, angetrieben durch Thomas Cook, kamen Gäste in Gruppen.»

Gästebedürfnisse frühzeitig erkennen

Das Hotel Schweizerhof Luzern versucht seit jeher die Gästebedürfnisse frühzeitig zu erkennen und sein Angebot entsprechend anzupassen. Patrick Hauser erklärt: «So wurde nur wenige Jahre nach dem Kauf des Hotels durch unsere Vorfahren 1865 der Zeugheer-Saal erbaut. Rund 25 Jahre später entstand der Bringolf-Saal, um neben dem Table-d'hôte-service auch à-la-carte-Service anbieten zu können».

Fortsetzung auf Seite 2



Festivalhotel eröffnet Brasserie VICO

Die Restaurants Galerie und Pavillon werden nach 17 Jahren umfassend modernisiert. Am 22. Mai 2025 eröffnet das hoteleigene Restaurant mit neuem Konzept. VICO, die neue Lifestyle-Brasserie ist weltoffen, einladend und zeichnet sich durch einen Mix aus modern interpretierten französischen Brasserie-Gerichten, lokalen Spezialitäten und internationalen Bestsellern aus. *Seite 9*

Editorial

Wie die Weltreise um die Welt ging

Liebe Leserin, lieber Leser



Einen «PR-Coup» nannte es die Luzerner Zeitung, die Schweizer Illustrierte schickte mir als Auszeichnung die Rose der Woche.

Was war geschehen? 20 Minuten, Blick und diverse Fachmedien berichteten auf Titelseiten über unser Angebot an die Lernenden, diesen eine Weltreise zu finanzieren, sofern sie nach der Ausbildung noch mindestens 12 Monate bei uns arbeiten.

Ein Angebot, das wir nicht primär machen, um mehr Lernende zu finden: Es geht uns darum, von den bestens ausgebildeten Lernenden trotz grossen anderen Reizen (Sprachaufenthalt, Saisonstelle, Wanderjahre, Militär, weitere Ausbildung, ...) doch noch etwas profitieren zu können.

Ein neuer Ansatz, dem selbstverständlich eine gesunde und wertschätzende Unternehmenskultur zugrunde liegt, der aber offenbar schweizweit als einzigartiges, positives Highlight einschlug.

Neue Wege gehen wir auch mit dem erstmaligen Public Viewing eines Frauenfussballturniers. Die WEURO 2025 in der Schweiz, u.a. auch mit Spielort Luzern, wird die Begeisterung für den Frauenfussball auf eine neue Sphäre bringen. Wir bieten dieser Begeisterung ein Zuhause und fanen gemeinsam «Hopp Schwiiz!».

Und neu wird ab Mitte Mai unser Restaurant. Entstanden ist ein Konzept, das zeitgemäss ist und die offene Positionierung des Hauses aus dem Eventbereich und der Bar nun im Restaurant weiterführt: Eine Lifestyle-Brasserie, die Lokale, Globetrotter und Kenner anlocken wird. Edel, aber cozy. Die historischen Mauern aufnehmend, aber modern in Szene gesetzt. Ab dem 22. Mai gilt: Herzlich willkommen in der Welt von VICO.

Roman Omlin, Direktor



Fumetto im Festivalhotel

Jährlich zieht das Comic-Festival «Fumetto» Comic-Fans aus aller Welt nach Luzern – das Festivalhotel ist mittendrin. *Seite 2*



In Touch with ... Viola Calligaris

Die sympathische Schweizer Fussballnationalspielerinnen stand der Best-Times-Redaktion für einige Fragen zur Verfügung. *Seite 5*



Süsser Abschied

Abreisende Gäste erhalten im Hotel Schweizerhof Luzern eine süsse, handgefertigte Überraschung. *Seite 6*



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

BRUNELLO CUCINELLI

HERNO

STELLA McCARTNEY

ami

alexandre mattioli

PHÄNOMEN

FASHION AND LIFESTYLE

MONCLER

ZEGNA

STONE ISLAND

JILSANDER

Weinmarkt 4/5

Luzern

phaenomen.ch

Fumetto: Comic-Erlebnisse im Festivalhotel

(gw) Luzern wird zum Zentrum der internationalen Comic-Kunst, wenn das Fumetto Comic Festival Luzern seine Türen jeweils im April öffnet. Seit seiner Gründung im Jahr 1992 hat sich das Festival von einem kleinen regionalen Event zu einer der bedeutendsten Plattformen für Comic-Kunst in Europa entwickelt und zieht jährlich mehr als 30'000 Besucherinnen und Besucher an.

Vielfältiges Programm

Über neun Tage hinweg präsentiert Fumetto rund 8 Hauptausstellungen, 5 Specials sowie 50 Satelliten-Ausstellungen. Gezeigt werden Werke renommierter Künstlerinnen und Künstler sowie vielversprechender Talente, die aktuelle Strömungen der Comic-Kunst aufgreifen. Neben Ausstellungen bietet das Festival auch Künstlergespräche, Workshops und Vermittlungsprogramme für alle Altersgruppen.

Artist in Residence

Seit vielen Jahren ist das Hotel Schweizerhof Luzern ein fester Bestandteil des Festivals. Als offizieller Austragungsort und Partner beherbergt das Hotel während der Festivalzeit jeweils eine Comic-Künstlerin, die vor Ort eine Ausstellung entwickelt. Während dem Festival 2025 war dies die deutsche Comiczeichnerin und Illustratorin Anna Haifisch. Die Entstehung neuer Werke der «Artist in Residence» konnte dabei täglich in der Hotellobby mitverfolgt werden – ein Highlight für Gäste und Kunstinteressierte, das stets zahlreiche Besucherinnen und Besucher anzieht.

Bereicherung für beide Seiten

Hoteldirektor Roman Omlin unterstreicht die Bedeutung dieser Partnerschaft: «Die Zusammenarbeit mit dem Fumetto ist eine Bereicherung für beide Seiten. Sie steht zudem exemplarisch für die Vielfalt an Kooperationen mit unterschiedlichsten Festivals, die über das ganze Jahr im und um das Festivalhotel stattfinden – von Musikfestivals über grosse Sportveranstaltungen bis hin zu Kunstausstellungen.»

Vielseitige Gästegruppen



Gäste aus aller Welt checken im Luzerner Festivalhotel ein.

Bild: Gabriel Kaspar

Fortsetzung Seite 1

Im Laufe der Zeit wurden Cheminées durch eine Zentralheizung ersetzt und fliessend Wasser eingebaut. Der Schweizerhof hatte als eines der ersten Gebäude in Luzern eine elektrische Beleuchtung und einen Aufzug. In der neueren Zeit wurden die Bar, die zwei Restaurants und alle 101 Zimmer umfassend erneuert und ein Wellness-Bereich geschaffen. So kann der Schweizerhof ein Gesamterlebnis bieten, wie es die Gäste damals und heute in einem 5-Sterne-Hotel erwarten.

Vielfältige Gästeschar

Das Reisen hat sich stark «demokratisiert», erklärt Patrick Hauser. «So zählen wir heute fast keine adeligen Gäste mehr im Hotel Schweizerhof Luzern. Dafür freuen wir uns immer wieder bekannte Namen aus der Musik- und Filmszene begrüßen zu können.» Heute machen die Individualreisenden etwa die Hälfte der Gäste aus. Die andere Hälfte setzt sich aus Gruppen, Tagungsgästen und Firmengästen zusammen. Rund ein Viertel der Gäste kommt dabei aus der Schweiz, die anderen Dreiviertel aus dem Ausland. Bei den ausländischen Gästen reist der grösste Teil aus den USA an. Viele der Hotelgäste stammen zudem aus Taiwan, Malaysia, Singapur und dem arabischen Raum. Darunter findet sich auch eine stattliche Zahl an Stammgästen aus dem In- und Ausland. Das führt zu einer sehr vielfältigen Gästeschar, freut sich Patrick Hauser: «Unsere Gäste kommen

aus den unterschiedlichsten Lebenswelten – von der erfolgreichen Geschäftsfrau über das Schweizer Paar, das sich eine besondere Auszeit gönnt, bis hin zum amerikanischen Rentnerehepaar, das sich auf seine bevorstehende Flusskreuzfahrt auf dem Rhein freut.»

Gesunder Mix

Der Gästemix wird bewusst gesteuert, sagt Gian Walker, Leiter Business Development: «Unser Hotel ist weltoffen und bemüht, in jeglicher Hinsicht eine möglichst bunte Mischung an Gästen zu haben. Dies erreichen wir durch einen gesunden Mix der Segmente und Märkte.» Der Schweizerhof nimmt beispielsweise nur einen Bruchteil an Gruppen auf, die im Hotel lo-

gieren möchten. So können stets auch Zimmer für Individualreisende angeboten werden. Im Ausland spricht der Schweizerhof Luzern gezielt Individualreisende an. Das geschieht vor allem über Verkaufsmassnahmen vor Ort, also Roadshows zusammen mit Schweiz Tourismus und anderen Partnern. Anfangs Jahr reiste Gian Walker in die Golfstaaten und im Dezember geht es an die ILTM (International Luxury Travel Market) nach Cannes. «Hier können wir das Hotel bei den internationalen Reisebüros vorstellen», erklärt Gian Walker. Das ist wichtig. Denn Reiseveranstalter vermitteln jene Hotels, die sie persönlich kennen. «Gerade im arabischen Raum ist es üblich, dass ein Reisebüro für die Kundschaft die komplette Reise mit allen Hotels zusammenstellt.» Die wichtigsten Kanäle für die Vermarktung bleiben die eigene Website und die Reservationsabteilung des Schweizerhofs, erklärt Gian Walker: «Als 5-Sterne-Haus wollen wir die individuellen Bedürfnisse der Gäste abdecken. Das geht am besten, wenn wir persönlichen Kontakt mit den Gästen haben.»

Place to be für Luzern

In allen Bereichen stehen die Bedürfnisse der Gäste an erster Stelle. «Dabei sind die Inputs von Gästen und von Mitarbeitenden von zentraler Bedeutung», sagt Mitinhaber Patrick Hauser. Ein aktuelles Beispiel ist VICO, die neue Lifestyle-Braserie im Hotel Schweizerhof (siehe Seite 9). «Damit wollen wir für Luzernerinnen und Luzerner ab 30 zum Place to be werden.»

Was unternehmen Hotelgäste in Luzern?

(ah) Ein kurzes Gespräch mit Concierge Sarah Henderson zeigt, dass es auch im kleinen Luzern viel zu entdecken gibt: «Bei der Anreise empfehle ich einen Stadtrundgang zu Fuss, damit sich die Gäste orientieren können.» Hier entdecken die Gäste Highlights wie das Löwendenkmal, die Kapellbrücke und die Museggmauer.

An sonnigen Tagen bieten sich die beiden Hausberge für Tagesausflüge an. Am beliebtesten sind die «Goldene Rundfahrt» auf den Pilatus und die «Kö-

nigliche Rundfahrt» auf die Rigi. «Die Gäste lieben diese Rundreisen, weil sie auch bei kurzen Aufenthalten den Vierwaldstättersee und einen Berg gleichzeitig erkunden können», so Henderson.

Für Kunstliebhaber ist die Sammlung Rosengart mit Werken der grossen Impressionisten und der klassischen Moderne ein Muss. An regnerischen Tagen ist das Verkehrshaus der Schweiz ein beliebtes Ausflugsziel für Familien, denn hier gibt es für Gross und Klein viel zu entdecken und zu lernen.

Gastkolumne: Harald Seebacher

Amerikanische Sehnsucht: Wo die Postkarte Realität ist



Zweimal besuchte der US-Schriftsteller und Satiriker Mark Twain Luzern und die Region rund um den Vierwaldstättersee. Das erste Mal war er 1878 da, fast zwanzig Jahre später noch einmal. Besonders angetan hatten es ihm Weggis, das kleine Dorf am Fusse der Rigi. «Ich glaube, dieser Ort ist der Anmutigste der ganzen Welt [...] Die Landschaft ist unvergleichbar schön [...] der Sonntag im Himmel wäre geradezu lärmig in Vergleich zu dieser Stille.»

Mark Twain folgten viele Amerikaner ab dem späten 19. Jahrhundert in die Schweiz. Gemäss dem Motto «Reisen bildet» schickten wohlhabende Eltern ihre jungerwachsenen Kinder auf eine «Grand European Tour», eine mehrmonatige Reise durch Europa, die meis-

tens in England anfang und in Italien oder Griechenland endete. Und oft trugen diese Reisenden Mark Twain's A Tramp Abroad, eine Art Reiseführer-avant-la-lettre im Gepäck mit sich. Zu dieser Zeit waren auf dem Rhein bereits mehr als 50 Passagierschiffe unterwegs, und eine mehrtägige Schifffahrt wurde bald zu einem unverzichtbaren Teil der Grand European Tour. Und von Basel ist es ja nicht weit zu den Seen und Bergen über die man gelesen hatte. So entdeckte eine Generation von jungen Amerikanern das Land der Heidi, der Kühe, der Berge und Seen. Und das Land der Grand Hotels in den Bergen und an diesen Seen: Twain selber logierte beide Male, als er am Vierwaldstättersee war, im Hotel Schweizerhof Luzern.

Die moderne Flusskreuzfahrt ist bei Amerikanern im sogenannten «Goldenen Alter» sehr beliebt: nachdem man ein Leben lang gearbeitet und auf so einiges verzichtet hat, gönnt man sich jetzt ein wenig Luxus, und holt sich die «europäische Bildung», für die es in vielen Ame-

rikanischen Nachkriegskarrieren keine Zeit gab, in Ruhe nach. Immer noch locken die von Mark Twain besungenen Reiseziele. Und wie in keinem anderen europäischen Land entdecken amerikanische Besucherinnen in der Schweiz, dass die Realität der Ansichtskarte mehr als gerecht wird. Sie erfahren, dass in der Wald-, See- und Bergidylle, dessen Wirklichkeit so ist, wie geträumt, die Trams und Züge rechtzeitig abfahren, das WiFi einwandfrei und schnell funktioniert, die Restaurants Hervorragendes servieren und die Gastfreundschaft in den Traditionshäusern wie dem Schweizerhof, mit Eleganz und Freundlichkeit gelebt wird.

Und da die Englischkenntnisse im Gastgewerbe seit Twain's Zeiten sich sprunghaft gebessert haben (er selber kämpfte sich nur schwer durch), muss man sich heute keine Sorgen mehr machen, nicht oder nur halb verstanden zu werden. Und damit ist die Schweiz für Amerikaner ein ganz herausragendes Reiseziel: sie hält, was sie verspricht, gleichermassen mit Effizienz, mit Liebe und mit Gastfreundschaft.

Harald Seebacher, Senior Vice President Passenger Operations River, Viking Cruises

Unser Buchtipp

Noah Bachofen – «Wäärli Guät»

(bk) Noah Bachofen ist ein Koch mit Herz und Seele. Seit über zehn Jahren lebt er seine Leidenschaft für das Kochen und kombiniert die Eleganz der Sterne Küche mit bodenständigem Handwerk und einer guten Portion Frechheit.

Mit seinem Kochbuch «Wäärli Guät» bringt der Glarner die kulinarische Begeisterung seiner Heimat direkt in die Küche der Leser. Auf 216 Seiten möchte er inspirieren, den Kochlöffel in die Hand zu nehmen und das Kochen als Abenteuer zu erleben.

Die Rezepte sind abwechslungsreich, leicht verständlich und perfekt für den Alltag geeignet. Sie reichen von Klassikern wie Butter-Blumenkohl und Auberginenschnitzel über regionale Spezialitäten wie Zigerknödel mit Zwiebelsauce bis hin zu süssen Highlights wie dem San-Sebastián-Cheesecake. Ergänzt wird das Buch durch Grundrezepte wie einen kräftigen Gemüesofond oder kreative Variationen von Mayonnaise.

Auf jeder Seite spürt man Noah Bachofens Verbundenheit mit seiner Heimat



News aus Luzern

2 Tonnen Abfall aus Vierwaldstättersee gefischt

Immer wieder werden Objekte in den See geworfen, welche die Trinkwasserqualität und die Tierwelt gefährden. Genau aus diesem Grund wurde der Clean-up-Day ins Leben gerufen, bei dem der Verein Abfalltaucher Schweiz und die Firma SodaStream zusammenarbeiten. Beim diesjährigen Anlass wurden von über 100 Freiwilligen rund 2 Tonnen Abfall aus dem See geborgen – darunter Gegenstände wie Fahrräder, Stühle und Skis. Mit dem jährlichen Clean-up-Day möchte der Verein nicht nur den See von schädlichen Abfällen befreien, sondern auch die Öffentlichkeit für Umweltschutz sensibilisieren.

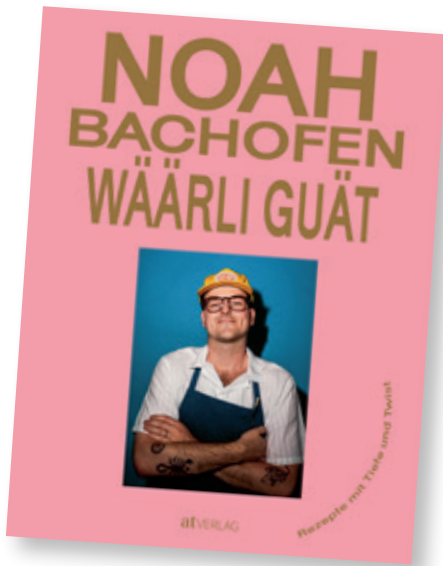
Schlössli Götzental erhält neuen Wind

Das seit 2004 umfassend renovierte Herrenhaus Schlössli Götzental soll wieder zu einem Kulturzentrum werden. Das denkmalgeschützte Gebäude wurde über die letzten elf Jahre aufwendig saniert, damit darin künftig vermehrt Anlässe durchgeführt werden können. Neben Seminaren und Events, die bereits heute im Schlössli Götzental stattfinden, sollen auch vermehrt Eigenveranstaltungen, wie klassische Konzerte, stattfinden. Damit erhält die Agglomeration Luzern eine spannende, neue Ergänzung zum bestehenden Kulturangebot.

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:

35 Jahre: Bekim Buzhala; 20 Jahre: André Bienz, Fatima Yildiz-Gönan; 15 Jahre: Alexandra Schädlich, Susanne Blum, Jashim Uddin, Tete Lobsang; 10 Jahre: Nicole Dali, Nicole Richter, Adel Abou el Haggag, Veronika Buzhala, Samir Soldati, Marika Busch; 5 Jahre: Özgür Aydin, Silvana Burri.



und seine Leidenschaft fürs Kochen. Lassen Sie sich von Bachofens Rezepten inspirieren und holen Sie sich mit «Wäärli Guät» ein Stück Glarner Heimat nach Hause.

Weitere Infos: www.noahbachofen.ch

Parties, Festivals und Kulinarik

Erfolgreiches 13. The Retro Festival und Gaumenfreuden im Festivalhotel

Kitchen Party Luzern

Die vier führenden Hotels von Luzern, das Art Deco Hotel Montana, Grand Hotel National, Mandarin Oriental Palace Luzern und das Hotel Schweizerhof Luzern haben am 31. März 2025 zur ersten Edition der «Kitchen Party Luzern» geladen. Über 300 Gäste durften sich in den Restaurants, dem Bringolfsaal und gar in der Hotelküche an zahlreichen Essens- und Getränkeständen verwöhnen lassen. Die ausverkauften Räumlichkeiten kamen einem Wimmelbild nahe: degustierende Gäste vermischten sich mit Köchen und Barmitarbeitenden, die Gerichte und Getränke zubereiteten. Ein Buffet folgte auf das andere – von der Käseauswahl über Vor- und Hauptspeisen bis zum Dessertbuffet war alles vorhanden. Es war ein unvergessliches Erlebnis.

The Retro Festival

Auch in diesem Jahr standen die Idole der 70er- bis 90er-Jahre während dem «The Retro Festival» vom 28. März bis 5. April im Mittelpunkt. Den Auftakt gab die «Queen of Funk» Chaka Khan im KKL Luzern mit dem City Light Symphony Orchestra. Am darauffolgenden Wochenende brachten die Weltstars Suzi Quatro, Shaggy und The Average White Band das Publikum zum Tanzen und den Zeugheersaal zum Beben.

101 neue Badezimmer

Vor gut einem Jahr wurde mit dem Badezimmerumbau gestartet und seit dem 4. April ist auch die zweite Bauphase Geschichte. Insgesamt zählt das Hotel Schweizerhof Luzern nun 101 frischrenovierte «Wohlfühlloasen». Natürlich dürfen auch in den Badezimmern die Geschichte(n) nicht fehlen, deswegen finden die Hotelgäste Bilder an den Wänden, die das Hotel im Laufe der Zeit geprägt haben. (ah)



- 1 Silvester-Gala mit Schweizerhof-Festivalband im Zeugheersaal.
- 2 Bunte Luzerner Fasnacht im und um das Hotel Schweizerhof Luzern.
- 3-6 13. Ausgabe des The Retro Festivals im KKL Luzern und Hotel Schweizerhof Luzern.
- 7-8 Erste Kitchen Party Luzern in der Hotelküche, Bringolfsaal und den Restaurants des Festivalhotels.
- 9 Ein frisch renoviertes Badezimmer.

Bilder: Simon von Dach / Sébastien Martre / Marc Gilgen / Gabriel Kaspar

Ehemalige übernehmen das Hotel

Einmal im Jahr sind nur ehemalige Mitarbeitende des Hotel Schweizerhof Luzern im Einsatz. Sie springen ein, damit die aktuellen Mitarbeitenden entspannt feiern können.

(mhu) Alles scheint wie immer. Eiswürfel klippeln in Gläsern, Wiener Schnitzel brutzeln in der Pfanne, alles ist blitzblank sauber. In der Bar vermischen sich Stimmen aus aller Welt mit leichtem Jazz. Aber: Für den perfekten Hotelbetrieb stehen an diesem Sonntagabend Anfang Februar nur ehemalige Mitarbeitende im Einsatz. So auch Ursina Ponti, die 15 Jahre lang im Schweizerhof arbeitete, zuletzt als Leiterin Gastronomie. Diese Funktion hat sie auch heute inne. Denn die aktuellen Mitarbeitenden geniessen das jährliche Mitarbeiterfest – und zwar alle. Ohne Ausnahme. Das geht nur, wenn andere für sie einspringen. Profis, die das Hotel und ihr Metier kennen. Wer wäre besser geeignet als ehemalige Hotelmitarbeitende?

Hoher Fun-Faktor

«Es ist eine schöne Tradition», erzählt Ursina Ponti an der Bar. «Für mich war klar, dass ich an diesem Tag zurückkomme. Denn als ich hier arbeitete, schätzte ich es auch immer, dass wir zusammen feiern konnten und unsere Alumni für uns einsprangen.» Was sie besonders geniesst: Man kennt sich. «Es ist toll, die ehemaligen Arbeitskollegen wiederzusehen.» Dazu gehört auch Marcel Gerber,



Während die Mitarbeitenden feiern dürfen, sind die ehemaligen Geschäftsleitungsmitglieder Marcel Gerber (links) und Ursina Ponti (rechts) im Einsatz für das Festivalhotel und sorgen für einen reibungslosen Hotelbetrieb.

Bilder: Gabriel Kaspar

für den es ebenfalls eine Art Nach-Hause-Kommen ist. «Ich habe mich über die Anfrage sehr gefreut und helfe gerne, da ich weiss, dass man an diesem Tag auf erfahrene Leute angewiesen ist», erzählt der ehemalige Küchenchef des Schweizerhofs. 14 Jahre lang arbeitete er im Hotel und war wie Ursina Ponti Mitglied der Geschäftsleitung. Es ist seine Premiere als Alumnus im Schweizerhof – die ideale Besetzung für den Posten des Küchenchefs. «Für mich ist alles noch frisch, da ich bis zum letzten Sommer hier arbeitete. Andere waren länger nicht mehr hier. Sie mussten genau informiert werden, wie das Angebot aussieht und was wir bei Rezepten geändert haben», erzählt Mar-

cel Gerber. Er geniesst den Sondereinsatz «mit der coolen Truppe», der Fun-Faktor sei hoch. «Das ist wichtig. Man arbeitet für den Gast, aber auch fürs Team.»

Etwas zurückgeben

An der Rezeption ist ein gewohnt freundliches «Can I help you?» zu hören. Auch hier merkt der Gast nichts davon, dass Ehemalige im Einsatz sind. Dafür sorgt unter anderem Nina Stillhard. Die 21-Jährige absolvierte im Hotel Schweizerhof Luzern ihre Ausbildung zur Hotelt Kommunikationsfachfrau und arbeitete insgesamt fünf Jahre im Hotel. Im letzten Herbst wollte sie sich beruflich neu orientieren, kam jetzt aber gerne



zurück. «Ich bin sehr dankbar dafür, dass ich fünf Jahre lang hier arbeiten durfte und es war fantastisch, jeweils mit den anderen Mitarbeitenden Party zu machen. Nun kann ich etwas zurückgeben», sagt Nina Stillhard zu ihrer Motivation, an diesem Sonntag einzuspringen. Eine Einführung war nicht nötig. «Alles ist noch mega-frisch und es fühlt sich an, als wäre ich nie weg gewesen.» Dass ehemalige Mitarbeitende das Hotel für einen Halbttag übernehmen, damit alle aktuellen Mitarbeitenden entspannt feiern können, hat im Luzerner Festivalhotel Tradition. Seit Jahrzehnten wird das gemacht und von den Mitarbeitenden sehr geschätzt.

News aus der Schweiz

KI bucht Swiss-Flüge

Einfach sprechen statt klicken: Die Swiss testet als erste Airline der Luft-hansa-Gruppe einen KI-Assistenten namens «Swifty». Dieser ermöglicht Flugbuchungen per Spracheingabe. Nutzerinnen und Nutzer können etwa sagen: «Buche mir einen Flug nach New York» – und schon sucht Swifty passende Verbindungen. Der digitale Helfer basiert auf dem Sprachmodell von OpenAI und erledigt Buchung und Bezahlung in weniger als zwei Minuten. Der Test läuft für mehrere Wochen – bei Erfolg könnte Swifty bald bei weiteren Airlines zum Einsatz kommen.

Reka-Checks im Wandel der Zeit

Ab 2026 schafft Reka die gedruckten Papier-Checks ab und setzt ganz auf digitale Lösungen. Die bewährte Reka-Card wird damit zum einzigen Zahlungsmittel. Schon heute werden 94 % des Reka-Geldes elektronisch genutzt. Zusätzlich gibt es neu eine attraktive Geschenkkarte im Kreditkartenformat. Bereits gekaufte Papier-Checks behalten unbegrenzt ihre Gültigkeit und können weiterhin wie gewohnt für Ferien, ÖV und Freizeitangebote eingesetzt werden. Weitere Informationen zur Reka-Card und zum Bezug des Zahlungsmittels: www.reka.ch



ROMANO & CHRISTEN

Räume der Kraft



Musterwohnungen Schützenheim Obernau
Samstags 10 – 12 Uhr und donnerstags 17 – 19 Uhr
10. / 15. / 17. / 22. / 24. Mai 2025

FREUDE
AM KUNDEN-
KONTAKT

LEY  DRUCK

eine Marke der DRUCKEREI EBIKON AG



In Touch with ... Viola Calligaris

Die 62-fache Schweizer Fussball-Nationalspielerin aus der Zentralschweiz im Gespräch über ihren Wunsch, ein Boutique-Hotel zu führen und die WEURO 2025 in der Schweiz.

Das Palmarès der 29-jährigen Giswilerin kann sich sehen lassen: SC Kriens, BSC Young Boys, Atlético Madrid, Valencia, Levante, Paris St-Germain und seit einem Jahr bei Juventus Turin. In diesem Sommer kehrt Viola Calligaris vorübergehend auf den Schweizer Fussballrasen zurück: Für die Europameisterschaft in der Schweiz, vom 2. bis 27. Juli 2025.

Interview: Roman Omlin

Als 8-Jährige beim FC Giswil – warst du das einzige Mädchen weit und breit?

Wir waren zwei Mädchen. Meine Kollegin hatte mich mitgenommen und es hat mich sofort gepackt. Danach gab es zuhause nur noch das Thema Fussball.

Du hast als Kind bei den Buben mitgespielt. War das nie eine Herausforderung für dich?

Es gab damals noch keine reinen Mädchenteams. Aber ich bereue das nicht. Man kann in einer gemischten Mannschaft viel mehr profitieren.

Ich hatte die Gruppierung Emmen United (FC Emmenbrücke und SC Emmen) mitgegründet. Du hast 2011/2012 in dieser U15-Mannschaft gespielt. Was sind deine Erinnerungen an diese Zeit?

Es war eine meiner besten Zeiten je. Ich hatte vorher ein Jahr lang erstmals in einer reinen Mädchenmannschaft in Kriens gespielt. Ich wollte aber zurück zu den Jungs. Die Mannschaft und deren Eltern haben mich und meine Familie schlicht sensationell aufgenommen. Es war ein extrem tolles Jahr mit riesigem Support am Spielfeldrand.

Hast du von klein auf vom Beruf der Profifussballerin geträumt?

Ich nahm es immer «vorewäg», hatte mir nie Ziele gesetzt. Wichtig war, die Leidenschaft am Fussball nie zu verlieren, mit Freude zu spielen. Damals gab es auch keinen Frauenfussball am TV. Ich wusste ja gar nicht, was ich alles erreichen könnte.

Wann dachtest du erstmals, es könnte zur Profifussballerin reichen?

Das war bei YB in der Nationalliga A. Ich habe das Sport-KV und die Berufsmatura beendet und da reifte langsam der Traum vom Ausland.

Was war dein alternativer Berufswunsch in deinen jungen Jahren?

(Überlegt lange). Keine Ahnung. Heu-



Viola Calligaris startete ihre Karriere als 8-jährige beim FC Giswil und spielt diesen Sommer an der Fussball-Europameisterschaft der Frauen. Bild: zvg

te wäre mein grösster Traum ein kleines Boutiquehotel zu eröffnen. Oder vielleicht etwas realistischer: eine Kaffeebar zu eröffnen.

Du machst aktuell einen Baristakurs in Turin, richtig?

Ja, das macht mir riesig Spass. Ich mache einen Kurs mit dem italienischen Meister in Latte, ich lerne viel und bin daran, einen eigenen Kaffee herauszubringen.

Du kannst dich nach der Karriere gerne melden, wenn du in der Gastronomie auf Jobsuche bist.

Werde ich machen (lacht).

Zurück zum Fussball, wie beurteilst du die Entwicklung des Schweizer Frauenfussballs in den letzten Jahren?

Die Schweiz ist gegenüber dem Ausland im Rückstand. Uns fehlt schlicht die Breite und das Geld für tolle Transfers aus dem Ausland. Junge Spielerinnen in der Nati sind jedoch deutlich besser ausgebildet als früher und auf Verbandsebene hat sich wahnsinnig viel getan.

Du lebst vom Profifussball – wer in der Schweiz kann das noch?

Kaum jemand, leider. Selbst die meisten Nati-Spielerinnen arbeiten nebst dem Fussball. Es ist schon mehr Lohn als früher da, aber keine Summe, die zum Vollprofi reicht.

Die WEURO 2025 wird für den Frauenfussball in der Schweiz einen Hype auslösen. Was muss man tun, um möglichst langfristig von dem Hype profitieren zu können?

Ich hoffe schon auf eine gewisse Euphorie, damit nachhaltig in den Frauenfussball, die Ausbildung und Infrastruktur investiert wird. Es geht nicht nur um Verträge und Lohn. Es geht darum, ein Top-Level zu ermöglichen. Mit einer guten Leistung versuchen wir, noch mehr Begeisterung und Fussballfieber zu entfachen.

Was bedeutet dir die EM im eigenen Land?

Ich freue mich riesig auf volle Stadien und darauf, Freunde und Familie an den Spielen zu sehen, vor ihnen zu spielen, von ihnen angefeuert zu werden. Fans pushen extrem.

Dir läuft es aktuell mit Juventus Turin nicht wirklich nach Wunsch. Ist die WEURO für dich auch ein Schaufenster, um Werbung in eigener Sache zu machen?

Ich habe bei Juve eigentlich sehr viel gespielt, war nun aber zuletzt zweimal ver-

letzt. Mit der Nati steht man tatsächlich im grossen Rampenlicht. Ich habe noch einen Vertrag für ein Jahr bei Juve und fühle mich wohl hier in Italien. Aber in unserem Business kann es immer schnell gehen.

«Ich freue mich riesig auf volle Stadien und darauf, Freunde und Familie an den Spielen zu sehen.»

Viola Calligaris

Du hast bereits für eine stattliche Liste an Traumclubs gespielt. Was war rückblickend dein grösstes Karrierehighlight?

Als einzelner Moment – die Meisterfeier in Madrid, als gleichzeitig das Männerteam Europa League-Sieger wurde. Wir im Bus hinter den Männern. Die ganze Stadt war voll. Die ganze! Wir reden von Madrid. Wow!

Der Tiefpunkt war wohl dein Kreuzbandriss Ende 2020?

Eigentlich das ganze Jahr 2020. Zuerst Corona, dann der Armbruch in der Nati, dann eine Schulterverletzung, die ich im-

Viona Calligaris Shortlist

Pizza oder Fondue?
(Überlegt sehr lange). Pizza!

Wasser oder Wein?
Lustig, ich trinke nur Wasser oder Wein. Einen guten italienischen Wein!

Monopoly oder Brändi Dog
Brändi Dog

FC Luzern oder Juventus Turin
Juve!

Aitana Bonmati oder Vinícius Junior?
Aitana

EM-Viertelfinal oder Halbfinal?
EM-Final!

mer noch spüre – und zwei Wochen später der Kreuzbandriss.

Was sind deine weiteren Karriereziele?
Kurzfristig mit Juve der Meistertitel. Sonst nehme ich mir nicht zu viel vor.

Du bist viel in Hotels unterwegs: wann fühlst du dich besonders wohl?

In einem Hotel mit warmen, einladenden Farben. Und die Bettwäsche sollte schön geschmeidig sein.

Wie sieht dein Frühstücksteller in einem Hotel aus?

Eierspeisen bestelle ich als erstes. Ich liebe die Schweizer Brotauswahl und eine grosse Auswahl an Früchten. Nichts Extravagantes.

Die Schweizer Männer-Nati dürfen wir regelmässig im Hotel Schweizerhof Luzern begrüssen – wann dürfen wir die Frauen-Nati willkommen heissen?

Hey, sehr gerne, das wäre schön. Wir hatten ja auch schon ein Länderspiel in Luzern, damals aber nicht in der Stadt übernachtet. Ich würde nicht nein sagen.

Anzeige

Wir stellen alles in den Schatten



FUHRIMANN
STOREN

fuhrmann-storen.ch | Malters

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



Auf der Weinkarte zu finden.



Trouvaille

Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape

Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich

(gw) Degustationsnotiz: Tiefes Purpurrot mit lebendigen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Brombeere, Brot und Marmelade, begleitet von erfrischenden Nuancen schwarzer Johannisbeere und dunkler Schokolade. Am Gaumen eine harmonische Balance aus fruchtiger Fülle, mittelkräftigem Körper und dominanter Säure. Feine, elegant eingebundene Tannine unterstreichen die lebendige Struktur und sorgen für einen langanhaltenden Eindruck.

Ein Klassiker der Rhône-Region! Der Vieux Télégraphe ist eine ikonische

Cuvée, die das Terroir von Châteauneuf-du-Pape meisterhaft widerspiegelt. Grenache, Syrah und Mourvèdre vereinen sich zu einem Wein mit beeindruckender Tiefe, Kraft und Finesse. Die traditionelle Reifung verleiht ihm eine faszinierende Balance und ein enormes Lagerpotenzial. Ein perfekter Begleiter zu Lammgerichten, Coq-au-Vin oder gereiftem Käse. Geniessen Sie ihn in der einladenden Atmosphäre von VICO, der neuen Lifestyle-Brasserie am Schweizerhofquai – vielleicht zu einem perfekt gegarten Entrecôte? Ein Erlebnis, welches die Rhône-Region am Gaumen lebendig werden lässt!

Ein süsser Abschied aus dem Hotel Schweizerhof Luzern



Die beliebte Départ-Schokolade wird den Hotelgästen bei ihrer Abreise überreicht.

Bilder: Gabriel Kaspar

Wenn ein Gast das Hotel Schweizerhof Luzern verlässt, nimmt er nicht nur Erinnerungen an ein einzigartiges Erlebnis mit, sondern auch eine hochwertige Schokoladenkreation. Eine kleine Aufmerksamkeit, welche die Seele des Hotels verkörpert.

(gk) Die edle Schokolade stammt aus der renommierten Luzerner Conditorei Heini. Das Traditionsunternehmen, das seit Jahrzehnten für seine exquisiten Konditorei- und Confitserie-Produkte bekannt ist, stellt die runde Schokoladentafel mit grösster Sorgfalt her. Das Besondere: Jede Tafel ist mit einem Notenschlüssel bedruckt – eine Hommage an das Luzerner Festivalhotel und dessen musikalische Vergangenheit. Ihre Form, Grösse und Gestaltung erinnern an eine Musik-CD. Denn kaum ein anderer Ort in Luzern hat so viele weltbekannte Persönlichkeiten aus Kultur, Politik und Gesellschaft beherbergt wie dieses geschichtsträchtige Hotel.

Qualität und Regionalität

Die Idee, die «Départ»-Schokolade von einem lokalen Hersteller produzieren zu lassen, entstand bereits vor Jahren. «Wir legen grossen Wert auf Qualität und Regionalität. Die Conditorei Heini ist ein ide-

aler Partner, der diese Werte teilt», erklärt Hoteldirektor Roman Omlin. Die speziell für das Hotel angefertigte Verpackung umhüllt die Schokolade und wird ebenfalls in Luzern hergestellt. Die Druckerei Ley Druck sorgt mit lebensmittelverträglichen Farben und präziser Verarbeitung für die perfekte Hülle.

Bleibende Erinnerungen

Der Herstellungsprozess der Schokoladentafel folgt höchsten Qualitätsstandards. Nach der Produktion wird jede Tafel sorgfältig bedruckt, verpackt und wenige Meter weiter ins Hotel Schweizerhof Luzern geliefert, wo sie den Gästen nach ihrem Hotelaufenthalt überreicht werden. «Wir möchten, dass sich unsere Gäste noch lange an ihren Aufenthalt erinnern. Eine kleine, aber feine Schokolade symbolisiert Genuss und Gastfreundschaft und bleibt vielen in guter Erinnerung», betont Omlin.

Ein Stück Luzerner Identität

Die Schokolade ist jedoch mehr als nur ein Dankeschön – sie ist ein Stück Luzerner Identität,

die das Festivalhotel und seine bewegte Geschichte verkörpert. Immerhin ist das Hotel Schweizerhof Luzern nicht nur eine exklusive Unterkunft, sondern auch jener Ort, an dem einst Richard Wagner sein Werk «Tristan und Isolde» fertigstellte. Ein musikalischer Meilenstein, der bis heute durch das dezente Design der Schokoladentafel gewürdigt wird.

So endet jeder Aufenthalt im Hotel Schweizerhof Luzern mit einer süssen Note – einer Note, die die Gäste mit auf ihre weitere Reise nehmen und die sie an ihr besonderes Erlebnis im Herzen der Schweiz erinnern wird.



Hier wird die Depart-Schokolade bei Conditorei Heini produziert.

Zimmergeschichten

Salon 11: Shaggy Jamaikanischer Reggae-Pop-Musiker



Shaggy, der jamaikanische Reggae- und Dancehall-Star, am The Retro Festival 2025 im Festivalhotel.

Es ist der 26. Juli 2008, der letzte Abend des 16. Blue Balls Festivals in Luzern. Sie geben das Abschluss-Konzert des Festivals im Luzernersaal des KKL Luzern. Während dieser Woche spielten dort bereits Musikgrössen und mit einigen von ihnen haben Sie sich öfters in der Künstlerlounge des Hotel Schweizerhof Luzern entspannt. Dort sind Sie auch jetzt und würden eigentlich gerne noch ein bisschen verweilen. Aber da Sie doch noch lieber auf der Bühne stehen und performen, reissen Sie sich los und machen sich auf den Weg zur Showbühne, jedoch nicht ohne unterwegs noch diverse Autogramme zu geben und für Fans und Hotelmitarbeiter in die Kamera zu lächeln. «Wenn Ihr mich nicht kennt, kommt einfach zu meinen Konzerten. Ich garantiere Euch, anschliessend werdet Ihr ein Shaggy-Fan sein.» Bescheidenheit gehört zwar nicht gerade zu Ihren Tugenden, aber Ihr Erfolg gibt Ihnen Recht. Als Orville Richard Burrell werden Sie 1968 in Kingston, Jamaika, in eher ärmliche Verhältnisse hineingeboren. Den Spitznamen «Shaggy» erhalten Sie bereits als kleines Kind wegen Ihrer struppigen (= engl. shaggy) Haare. Mit «Oh Carolina» landen Sie 1993 einen Charthit. Sie begeben sich erstmals auf Welttournee und treten als erster Reggae-Star im

von der Apartheid befreiten Südafrika auf. 1995 folgt die Single «Boombastic». Das gleichnamige Album erhält den Grammy Award für das «Beste Reggae-Album 1996».

Sie gelten inzwischen als einer der erfolgreichsten Reggae-Popstars der westlichen Welt. Ihr raues Timbre gepaart mit pop-orientierten Raggaetunes erobert die Dancefloors. 2001 legen Sie mit dem Album «Hot Shot» ein Comeback hin, das sich sehen lassen kann. «It Wasn't Me», «Angel» und «Luv Me, Luv Me» laufen im Radio rauf und runter. Mehr als 20 Millionen Mal haben sich Ihre sechs Studioalben verkauft. Mit jamaikanischen Dancehall-Grooves bringen Sie auch heute Abend den Saal zum Beben und lassen ein kleines Mädchen aus dem Publikum mit Ihnen auf der Bühne tanzen. Sie wissen mit Ihrem rasanten Mix aus Reggae und neuen Einflüssen zu begeistern. Später schauen Sie noch auf einen Schlummertrunk im Salon 11 Ihres Hotels vorbei. Von der grosszügigen Terrasse aus hat man eine spektakuläre Aussicht. Und diese belebende Luft... Es kommt, wie es kommen muss: Hier fühlen Sie sich so wohl, dass Sie die Nacht zum Tag machen. Wen wundert's? Sie sind und bleiben eben unverkennbar: Mr. Boombastic.

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:
Gian Walker
sales@schweizerhof-luzern.ch

Redaktionelle Mitarbeit: Manuel Huber (mhu),
Roman Omlin (ro), Gian Walker (gw),
Yvonne Sersch (ys), Gabriel Kaspar (gk),
Barbara Krummenacher (bk), Andrea Hauser
(ah), Sébastien Martre (sm)

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:
Marc Gilgen (mg), Gabriel Kaspar (gk),
Sébastien Martre (sm), Simon von Dach (svd)

Druck: CH Media Print
Auflage: 30'000 Ex.
Erscheinung: zweimal jährlich
Konzept-Idee: Dany Bucher / Clemens Hunziker

Abonnement:
www.schweizerhof-luzern.ch/besttimes

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

Le Concierge vous propose Entdeckungsreise auf dem Kulturhof Hinter Musegg

Nur wenige Schritte von der Luzerner Altstadt und dem Hotel Schweizerhof Luzern entfernt, direkt hinter der historischen Museggmauer, liegt der Kulturhof Hinter Musegg – einer der letzten kleinen Bauernhöfe im Herzen der Stadt.

Hier gackert, grunzt und muht es: Hochlandrinder, Zwergziegen, Spitzhauenhühner, Alpakas und Minischweine beleben den Hof. Die Tiere können beobachtet und gestreichelt werden. So erleben die Besuchenden eine besondere Verbindung zur Natur. Die offenen Stalltüren gewähren zudem überraschende Einblicke in das Leben der Hofbewohner.

Rund um den Hof laden verschiedene Erlebnispfade dazu ein, sich bewusst mit der Umwelt auseinander zu setzen. Der Sinnespfad ermöglicht eine Auszeit vom hektischen Alltag und eröffnet neue



Ein Blick auf die Terrasse vom Kulturhof Hinter Musegg.

Bild: zvg

Erfahrungen für alle Sinne. Mit seinen kreativen Installationen, wie einem Barfussweg, Klanghölzern und Duftgläsern, bietet er ein spielerisches, erkenntnisreiches und

inspirierendes Erlebnis. Wer mehr über den Kulturhof, die Tiere und ihren Lebensraum erfahren möchte, kann den Lehrpfad erkunden. Er vermittelt spannende Einbli-



Sébastien Martre, Concierge

cke in die biologische Landwirtschaft. Der speziell gestaltete Nachhaltigkeitspfad zeigt zudem auf Informationstafeln, welche Massnahmen der Kulturhof für eine umweltbewusste Zukunft umsetzt.

Alle Pfade sind frei zugänglich und laden dazu ein, die Natur aus einer neuen Perspektive zu erleben. Ob alleine, mit Freunden oder der Familie – der Kulturhof Hinter Musegg verbindet Natur, Kultur und Nachhaltigkeit auf einzigartige Weise mitten in Luzern.

Weitere Informationen unter:
www.hinter-musegg.ch

Klassifizierung: Wenn Hotels nach den Sternen greifen

Die Sterne eines Hotels sind für viele Reisende ein entscheidendes Kriterium bei der Wahl ihrer Unterkunft. Sie stehen für Komfort, Service und Qualität – doch was steckt dahinter? Wer vergibt die Sterne, und wie funktioniert die Klassifikation in der Schweiz?

(gw) In der Schweiz obliegt die Vergabe der Sterne den Branchenverbänden HotellerieSuisse und GastroSuisse. Das freiwillige System dient der Qualitätssicherung und Marktpositionierung. Grundlage ist ein detaillierter Kriterienkatalog, der Infrastruktur, Servicequalität und Dienstleistungen bewertet. Je nach Punktzahl wird die entsprechende Sternebewertung vergeben. Besonders gute Leistungen innerhalb einer Kategorie werden mit dem Prädikat «Superior» ausgezeichnet.

Was bedeuten die Sterne?

Hotelsterne bieten Gästen eine Orientierungshilfe. Ein Ein-Sterne-Hotel bietet eine funktionale Unterkunft mit grundlegenden Dienstleistungen, während Zwei-Sterne-Häuser über eine zweckmässige Ausstattung mit erweitertem Komfort verfügen. Ab drei Sternen gehören gehobene Einrichtungen, Minibar oder längere Rezeptionszeiten zum Standard. Vier-Sterne-Hotels bieten hochwertige Ausstattung und umfassende Dienstleistungen, darunter ein Restaurant mit Frühstücksangebot und eine rund um die Uhr besetzte Rezeption. Fünf-Sterne-Hotels stehen für



Die offizielle 5-Sterne-Plakette von HotellerieSuisse an der Eingangstüre des Festivalhotels.

Luxus, exzellenten Service und besondere Annehmlichkeiten wie Concierge-Dienste und 24-Stunden-Zimmerservice.

Ein häufiger Irrtum ist, dass ein Spa oder Wellnessbereich für die höchste Klassifikation Pflicht sei. Tatsächlich sind diese Einrichtungen nicht erforderlich – entscheidend hingegen sind Servicequalität, Materialien und das Gesamterlebnis für den Gast.

Wie läuft die Klassifikation ab?

Der Prozess beginnt mit einem Antrag des Hotels, gefolgt von einer Selbstbewertung. Danach überprüft ein unabhängiges Audit die Ausstattung, Sauberkeit, Servicequalität und Sicherheitsvorkehrungen. Auf dieser Basis entscheidet HotellerieSuisse oder GastroSuisse über die Vergabe der

Sterne. Die Einstufung ist drei Jahre gültig, während regelmässige Kontrollen die Einhaltung der Standards sicherstellen.

Zukunft der Sternebewertung

Die Hotellerie entwickelt sich stetig weiter. Moderne Technologien wie digitale Check-in-Systeme oder Smart-Room-Konzepte fliessen zunehmend in die Bewertung ein. Auch Nachhaltigkeit gewinnt an Bedeutung: Umweltfreundliche Konzepte, plastikfreie Lösungen und energieeffiziente Technologien werden von Gästen geschätzt und könnten künftig Teil der Klassifikation werden. Das Schweizer Sterne-System schafft Transparenz und bietet Gästen eine verlässliche Orientierung. Während einige Standards verpflichtend sind, haben Hotels Spielraum, ihre individuellen Stärken hervorzuheben. Auch wenn sich Trends ändern, bleibt eines sicher: Sterne stehen für geprüfte Qualität und erstklassigen Service.

Schweizerhof verzichtet auf «Superior»

Im Jahr 1979 wurde die Fünfsterne-Klassifizierung in der Schweiz lanciert. Seit dieser Einführung darf sich auch das Hotel Schweizerhof Luzern stolz als Fünfsternehaus bezeichnen. Interessantes Detail: Auf den Zusatz «Superior» verzichtet das Hotel Schweizerhof Luzern seit vielen Jahren aus strategischen Gründen freiwillig. Die notwendige Punktezahl hätte es bei den alle drei Jahre regelmässig stattfindenden Kontrollaudits bei weitem erreicht.

Mitarbeiterrat: Offenes Ohr und starke Stimme

Seit drei Jahren führt das Hotel Schweizerhof Luzern einen Mitarbeiterrat. Ratssprecherin Yvonne Sersch über Erfolge, den Austausch mit der Geschäftsleitung und vergessene Messer.

(mhu) Was genau verbirgt sich hinter dem Mitarbeiterrat?

Unser Motto lautet: «Wir helfen uns gegenseitig». Es ist ein Rat von Mitarbeitenden für Mitarbeitende. Der rund 10-köpfige Rat mit Mitarbeitenden aus allen Abteilungen trifft sich viermal pro Jahr. Den Mitarbeiterrat gibt es seit Mai 2022. Die Mitglieder des Rats tauschen sich über Herausforderungen des Berufsalltags aus und sprechen über Bedürfnisse. Sie geben sich gegenseitig Inputs, entwickeln Ideen und initiieren Projekte. Wir machen auch sonst einiges für die Mitarbeitenden, beispielsweise organisieren wir den jährlichen Mitarbeiterausflug – ein weiterer toller Benefit für alle Mitarbeitenden.

Warum wurde der Mitarbeiterrat eingeführt?

Der Rat entstand während der Coronapandemie auf Wunsch von Mitarbeitenden, um eine Plattform zu schaffen, wo Anliegen ungefiltert platziert werden können.

Wo hat der Mitarbeiterrat seit seiner Einführung am intensivsten mitgewirkt?

Bei unserem Mitarbeiterrestaurant «Backstage». Es wurde umfassend erneuert und ist heute ein frischer, moderner Wohlfühl- und Begegnungsort, den die Mitarbeitenden sehr schätzen. Der Mitarbeiterrat war in die Neugestaltung stark involviert.

Gibt es weitere nennenswerte Erfolge des Mitarbeiterrats?

Der Rat initiierte und realisierte einen Pausenraum für Mitarbeitende. Einen

Raum, um sich beispielsweise in der Zimmerstunde zu entspannen. Wir stiessen damit bei der Geschäftsleitung auf offene Ohren. Ein weiteres Beispiel betrifft ein Anliegen des Housekeeping: Es landen regelmässig Kochjacken mit Messern in der Wäsche, was gefährlich ist und die Waschmaschinen beschädigt. Wir kreierten kreative Schilder, die bei den Wäschekörben daran erinnern, die Taschen zu leeren.

Was braucht es, dass die Geschäftsleitung von einer Idee überzeugt ist?

Es müssen Vorschläge sein, die einem offensichtlichen Bedürfnis aller Mitarbeitenden entsprechen und umsetzbar sind. Vor und nach jeder Ratssitzung werden die Themen und Anliegen mit Direktor Roman Omlin besprochen. Der direkte Draht in die Geschäftsleitung ist wertvoll und wir spüren ein grosses Wohlwollen gegenüber dem Rat.

Was motiviert die Ratsmitglieder, sich in diesem Gremium zu engagieren?

Wir können uns abteilungsübergreifend austauschen und etwas bewirken. Das ist auch meine persönliche Motivation. Zudem schätze ich den Austausch mit Mitarbeitenden aus anderen Abteilungen und habe ein besseres Verständnis für ihre spezifischen Anliegen entwickelt.

Wie wirkt sich der Mitarbeiterrat auf die Atmosphäre im Hotel aus?

Ich denke positiv, denn er fördert die Zufriedenheit der Mitarbeitenden, indem er ihnen eine Stimme gibt und sie ernst nimmt. Der Rat ist eine weitere Form der Wertschätzung im Hotel Schweizerhof Luzern und trägt zur guten Stimmung bei, was unsere Gäste mit Sicherheit spüren.



Der Mitarbeiterrat posiert vor dem Eingang des Festivalhotels.

Bild: gk



Rezept von unseren Lernenden

BROCOLI SAUVAGE

Hausgemachte Broccoli-Ravioli, gefüllt mit Zitronen-Ricotta

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene: Laktose

Ravioli-Teig

70 g Mehl
30 g Hartweizengriess
1 Stk. Ei

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, luftdicht verschliessen und 24 Stunden kühlstellen.

Ravioli-Füllung

100 g Ricotta
½ Stk. Zitronen
25 g Schnittlauch

Zitronen auspressen; Schnittlauch fein schneiden; Zitronen, Schnittlauch und Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Broccoli-Mousse

200 g Broccoli
1.2 dl Rahm
½ Stk. Zwiebel
1 Stk. Wilder Broccoli
20 g Radieschen
Butter
Thymian
Rosmarin



Broccoli und Zwiebel andünsten, weich kochen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Radieschen halbieren und mit dem wilden Broccoli im Wasser weichkochen. Thymian und Rosmarin in Butter glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill-Sauce

½ Zwiebel
¼ Lauch
0.5 dl Rahm
Dill
Butter

Zwiebel hacken; Lauch fein schneiden; Zwiebel und Lauch in Butter andünsten, mit etwas Weisswein ablöschen und Rahm dazugeben. Sauce auf die gewünschte Menge einkochen und mit frischem Dill verfeinern.

Anzeige

auviso
audio visual solutions

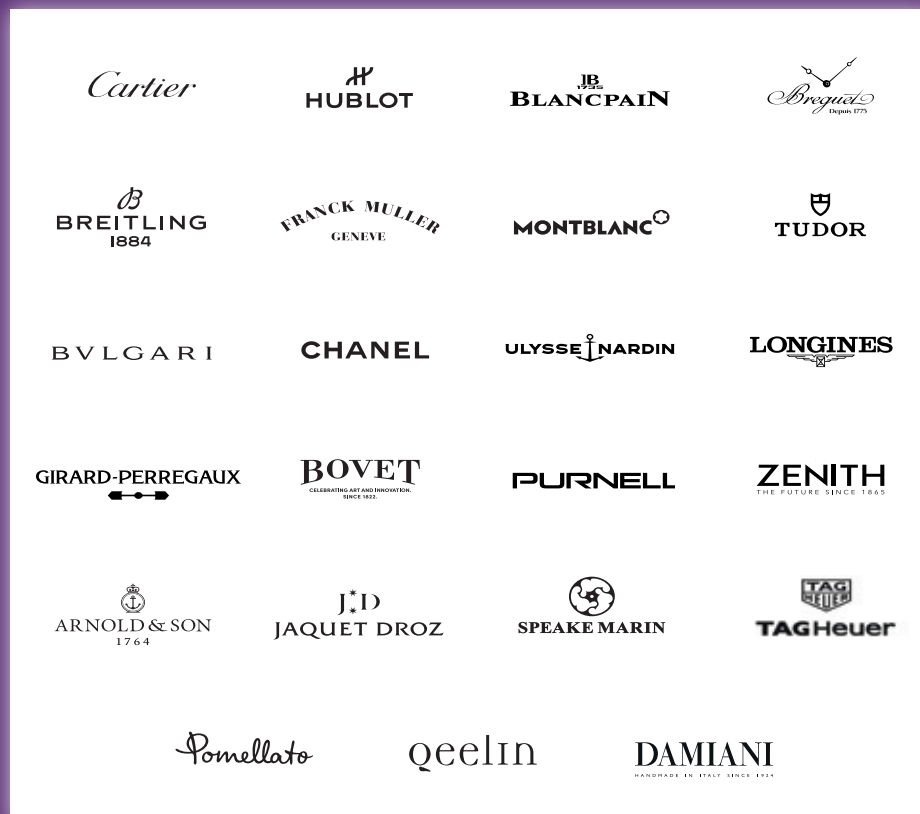
Technik, die Eindruck macht

Technik für heute, morgen und darüber hinaus – auviso ist Ihr Partner für Veranstaltungen, Festinstallationen und Wartung im Hotel Schweizerhof Luzern.

www.auviso.ch

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



Wir realisieren Projekte für das Hotel Schweizerhof Luzern.

Ob Neugestaltung des Restaurants oder Umbau der Badezimmer in smarte Wohlfühloasen – LIGNO in-Raum AG konzipiert und realisiert bauliche Meilensteine in der über 180-jährigen Geschichte des Luzerner Festivalhotels.



VICO eröffnet am Schweizerhofquai

Ab dem 22. Mai 2025 verwöhnt das Hotel Schweizerhof Luzern seine Gäste im neuen Restaurant VICO. Eine Lifestyle-Brasserie, die Erlebnisse für alle Sinne bietet und eine Hommage an Victor Hauser ist.

(mhu) Die Transformation hat vor wenigen Tagen begonnen: Die bestehenden Restaurants Galerie und Pavillon werden umgebaut und umfassend modernisiert. Die Bauphase wurde minutiös geplant, so dass das Restaurant mit neuem Konzept und neuem Namen bereits am 22. Mai 2025 eröffnet werden kann. Damit erhält Luzern einen neuen Treffpunkt, der ebenso edel wie gemütlich ist, der Genuss und Erlebnis perfekt vereint.

Einladend und innovativ

Das Restaurant präsentiert sich neu als Lifestyle-Brasserie. «Wir nehmen die historischen Mauern auf, werden den Raum aber modern in Szene setzen», verspricht Hoteldirektor Roman Omlin. Das neue Restaurant besticht durch Elemente einer klassischen Brasserie und bietet genügend Platz. VICO soll ein lebendiger und pulsierender Treffpunkt mit positiven Vibes werden: trendy, inspirierend, weltoffen. Damit VICO zum 5-Sterne-Haus passt, folgt es dem Grundsatz: edel und cozy. Roman Omlin erklärt: «Die Brasserie VICO wird ein edles Restaurant, wir gestalten es sehr einladend gemütlich,



Die Visualisierung der Architekten verrät bereits vor dem Umbau einen ersten Einblick in die Brasserie VICO.

Bild: zvg

Pop-up Restaurant im Bringolsaal

Bis zur Eröffnung der neuen Lifestyle-Brasserie, am 22. Mai 2025, verwöhnt Sie das Küchenteam im historischen Bringolsaal. Geniessen Sie unsere erstklassigen Gerichte für einmal im prächtigen Saal von 1887. Informationen zum neuen Restaurantkonzept und Tischreservierungen unter: www.brasserie-vico.ch.

damit sich die Gäste darin so richtig wohl fühlen.»

Kulinarischer Mix

Das neue Restaurant zeichnet sich durch einen Mix aus modern interpretierten französischen Brasserie-Gerichten, lokaler und alpiner Spezialitäten sowie internationalen Bestsellern aus. Auf der Menükarte können Köstlichkeiten wie Entrecôte Café de Paris, Quiche, Bouillabaisse oder Coq au vin stehen, wie auch

Fleischgerichten mit einem hauseigenen Whiskey am Tisch. Auch die Weinkarte passt zum Brasserie-Konzept. Der Fokus liegt auf Weinen aus Frankreich und der Schweiz. «Wir stellen gerade ein vielfältiges Angebot mit Weinen aus verschiedenen Preisklassen zusammen – darunter sind auch überdurchschnittlich viele kleine Flaschen und Zweitweine der ganz Grossen mit einem sehr fairen Preis-Leistungsverhältnis», führt Roman Omlin weiter aus.

Hommage an Victor Hauser

So, wie sich das Restaurant bisher präsentierte, besteht es seit 2008. «Nach 17 Jahren war es an der Zeit, das Konzept zu überdenken und eine Neupositionierung vorzunehmen», sagt Direktor Roman Omlin. Ziel ist es, ein breiteres Publikum anzusprechen – insbesondere Gäste aus der Region. «Mit unserer Positionierung als Festivalhotel ist es uns gelungen, viele Luzernerinnen und Luzerner in unser Hotel und unsere Bar zu holen. Nun möchten wir auch das Restaurant noch mehr zu einem Ort machen, an dem sich Einheimische gerne treffen und besondere Momente geniessen.» VICO war übrigens der Rufname von Victor Hauser, dem Vater der heutigen Inhaber Patrick und Mike Hauser. Victor Hauser war federführend bei der Öffnung der Schweizerhof-Gastronomie für die lokalen Gäste und den damaligen Anbau der «Ronde» (1979–1980). Das Lifestyle-Brasserie-Konzept schafft nun die Basis für eine neue Genussskultur im beliebten Festivalhotel. Ab dem 22. Mai heisst es hier: in neuem Ambiente geniessen und gemeinsam besondere Momente teilen.



«Nach 17 Jahren war es an der Zeit, das Konzept zu überdenken und eine Neupositionierung vorzunehmen»

Roman Omlin,
Direktor Hotel Schweizerhof Luzern

Wiener Schnitzel, Burger und Fish & Chips. Der Erlebnisfaktor im VICO wird zusätzlich erhöht, indem gewisse Speisen direkt vor den Gästen zubereitet werden. «Wir werden auch Gerichte anbieten, die wir am Tisch innovativ inszenieren können und damit ein Wow hervorrufen», freut sich Roman Omlin. Denkbar ist beispielsweise das Flambieren von

WEURO: Public-Viewing im Festivalhotel



Im Sommer blicken alle Fussballinteressierten gespannt in die Schweiz – welches Frauenteam sichert sich den EM-Titel? Das Hotel Schweizerhof Luzern gibt der Begeisterung ein Zuhause und zeigt alle Spiele.

(mhu) Vom 2. bis 27. Juli 2025 findet die UEFA Women's EURO in der Schweiz statt. Drei Gruppenspiele werden in Luzern ausgetragen. Unter den 16 Teams sind auch die Schweiz sowie der aktuelle Europameister England und der amtierende Weltmeister Spanien. Für Spannung ist also gesorgt.

Schweizer Spiele auf Grossleinwand

Fussballbegeisterte Personen können im Hotel Schweizerhof Luzern alle Spiele der UEFA Women's EURO 2025 live mitverfolgen. Die Spiele des Schweizer Frauen-Nationalteams werden im Zeugheersaal auf Grossleinwand gezeigt, begleitet von der gewohnt lebendigen Public-Viewing-Stimmung. Das betrifft die aktuell bekannten Gruppenspiele der Schweiz gegen Norwegen (Eröffnungsspiel, Mi, 2. Juli, 21 Uhr), gegen Island (So, 6. Juli, 21 Uhr) und gegen Finnland (Do, 10. Juli, 21 Uhr). Hoffentlich folgen weitere Spiele mit Schweizer Beteiligung – am liebsten bis zum Final. Zusätzlich

werden alle Turnierspiele in der Hotelbar auf einem grossen Screen übertragen. Für Gruppen bietet das Hotel Schweizerhof Luzern ein exklusives Angebot: Bei den Schweizer Spielen können im Zeugheersaal 10er-Tische inklusive Getränke und Essen gebucht werden.

Holt Spanien den Titel?

Für das Hotel Schweizerhof Luzern war von Anfang an klar, dass diese Fussball-EM der Frauen in einer Form präsentiert werden soll. «Wir hätten sehr gerne einen noch grösseren Public-Viewing-Event im Hof aufgezogen. Aber dafür sind Partner nötig, die wir leider nicht gefunden haben», sagt Direktor Roman Omlin. Nun präsentiert der Schweizerhof diese EM im Rahmen seiner Möglichkeiten: Publikumsnah, lebendig und bunt. «Wir sind überzeugt, dass diese Heim-EM die Menschen interessieren und begeistern wird. Dieser Begeisterung wollen wir ein Zuhause geben und freuen uns auf ein Fussballfest mit guter Stimmung». Und wie schätzt Omlin die Chancen der Schweiz ein? «Die Schweiz wird Gruppenzweiter und schafft es bis ins Viertelfinale.» Und was sagt sein Bauchgefühl zum Titel? «Spanien gewinnt im Finale gegen Schweden und holt sich den EM-Titel.»

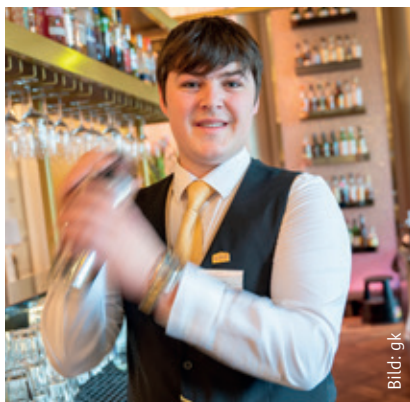
Unsere Lernenden – unsere Zukunft:

Im Hotel Schweizerhof Luzern finden zahlreiche Jugendliche gastronomisch vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten. Derzeit werden 27 Lernende in den Bereichen Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ, Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ, Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Köchin/Koch EFZ, Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ausgebildet. Einen dieser Jugendlichen stellen wir Ihnen hier vor.

Name: Mattia Lang
Wohnort: Cham ZG
Jahrgang: 2007
Im Festivalhotel seit: 01.08.2023
Ausbildung: Restaurantfachmann EFZ
Hobby: Hockey, Volleyball, Boxen, Gym

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

Schon während meines Schnupper-



Mattia Lang, Lernender Restaurantfachmann EFZ

praktikums fühlte ich mich im Hotel Schweizerhof Luzern herzlich willkommen. Mir wurde nie langweilig, da mir stets interessante Aufgaben übertragen wurden. Besonders schätzte ich die Möglichkeit, schon in der Schnupperlehre Verantwortung zu übernehmen, zum Beispiel in der Bar zu arbeiten.

Hallo Nachbar

Foodwaste ade: Äss-Bar Luzern



«Äss-Bar» an der St. Leodegarstrasse 2.

(bk) Brot vom Vortag, das genauso lecker schmeckt? Sandwiches, die perfekt für die Mittagspause sind? In Luzern, am Fusse der Hofkirche, gibt es seit 2018 die Äss-Bar. Dort werden Backwaren und andere Lebensmittel mit dem Slogan «frisch von gestern» verkauft. Täglich bleiben in Bäckereien Backwaren übrig. Statt sie wegzuerwerfen, holt die Äss-Bar diese Produkte kostenlos ab und verkauft sie am nächsten Tag zu stark reduzierten Preisen. Die Bäckereien erhalten dafür eine kleine Absatzbeteiligung.

Das Sortiment umfasst Backwaren, Teigwaren und Milchprodukte. Viele dieser Lebensmittel haben das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten oder stehen kurz davor, sind jedoch weiterhin einwandfrei geniessbar. Strenge Qualitätskontrollen und die Empfehlungen von Foodwaste.ch stellen sicher, dass alles frisch und sicher bleibt.

Die Filiale in Luzern bietet zudem einen Catering-Service für Familienfeste, Apéros oder das Büro-Mittagessen an. Die Auswahl der Produkte bleibt eine Überraschung, da nicht vorhersehbar ist, was gerade verfügbar ist.

Was nach Ladenschluss übrig bleibt, wird weitergegeben. Das Brot geht beispielsweise an das Restaurant Neustadt, welches daraus Paniermehl herstellt. Andere Produkte werden an karitative Organisationen gespendet. Sollte doch noch etwas übrig bleiben, landet es in der Biogas-Tonne und wird in neue Energie umgewandelt.

Mit diesem Konzept rettet die Äss-Bar jährlich über 800 Tonnen Lebensmittel und leistet so einen aktiven Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Auch dem Hotel Schweizerhof Luzern ist es wichtig, Foodwaste auf ein Minimum zu begrenzen. Deshalb freut man sich beim Festivalhotel über die angenehme Nachbarschaft und empfiehlt den Gästen und Freunden, bei der Äss-Bar einen Besuch abzustatten.

Welche Ziele verfolgen Sie mit dieser Ausbildung?

Mein Ziel ist es, nach Abschluss meiner Ausbildung die Hotelfachschule zu besuchen und später auch eine Ausbildung zum Sommelier anzustreben. Während meiner Arbeit ist es mir vor allem wichtig, dass unsere Gäste glücklich und zufrieden sind.

Wie erleben Sie die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Ich finde die Lehrlingsbetreuung sehr gut. Jeder kümmert sich um einen und bietet Unterstützung. Unter meinen Lehrmeistern lernte und lerne ich sehr viel. Sie nehmen sich viel Zeit für jeden von uns.

Sind Sie interessiert an einer Schnupperlehre im Hotel Schweizerhof Luzern? Dann bewerben Sie sich unter:

www.schweizerhof-luzern.ch/karriere

Nach Lehrabschluss: Lernende erhalten eine Weltreise geschenkt

Das Hotel Schweizerhof Luzern will seine Lernenden nicht nur bestmöglich auf das Berufsleben vorbereiten, sondern auch begeistern – und setzt dafür auf eine besondere Prämie.

(bk) Das Hotel Schweizerhof Luzern steht seit seiner Eröffnung im Jahr 1845 für Luxus, Gastfreundschaft und höchste Servicequalität. Neben seinem Engagement für exklusiven Komfort für Hotelgäste investiert das Hotel aktiv in die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie. Während viele Hotelbetriebe Schwierigkeiten haben, Lernende zu finden, sind die Lehrstellen des Festivalhotels jeweils Monate im Voraus besetzt. Nachhaltigkeit bedeutet hier nicht nur ökologisches Bewusstsein, sondern auch soziale Verantwortung. Deshalb engagiert es sich seit Jahren für die Förderung und Integration von Lernenden. Aktuell bildet das Hotel 21 eigene Lernende in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau und Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft aus. Zusätzlich arbeitet es mit der Stiftung La Capriola zusammen, welche Jugendlichen mit Unterstützungsbedarf eine integrative Berufsausbildung ermöglicht. Damit bietet das Hotel Schweizerhof Luzern sechs weiteren Lernenden den Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Win-Win

Die grosse Nachfrage nach den Ausbildungsplätzen des Hotels spricht für sich: Im Durchschnitt begrüsst es zwei Schnupperlernende pro Woche, und alle Ausbildungs-



Wer nach der Ausbildung bleibt, erhält 5'000 Franken als Belohnung.

Bild: Gabriel Kaspar

verträge für das kommende Lehrjahr sind bereits unterschrieben. Besonders stolz ist man darauf, dass mehr als die Hälfte der Lernenden auch nach der Ausbildung im Unternehmen bleibt. Der Schweizerhof will seinen Nachwuchs aber nicht nur ausbilden, sondern auch begeistern. Deshalb setzt er ab sofort noch einen Attraktivitätsbonus obendrauf. Alle Lernenden, die nach dem Lehrabschluss und vor ihrem 25. Geburtstag noch mindestens zwölf weitere Monate im Betrieb arbeiten, erhalten eine Prämie von 5'000 Franken. Mit diesem zusätzlichen Einkommen können sie eine Reise in eine andere Kultur unternehmen, ihren Horizont erweitern und Erfahrungen sammeln. Für Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rech-

nungswesen sowie Mitglied der Geschäftsleitung, ist dieses Konzept eine klassische Win-Win-Situation: «Wir profitieren für mindestens ein Jahr von der motivierten, jungen und bestens ausgebildeten Arbeitskraft. Die Lernenden profitieren ihrerseits von einem unglaublichen Erlebnis und erleben verschiedene Kulturen, was für sie aus finanziellen Gründen sonst kaum möglich wäre.» Gleichzeitig ist das Festivalhotel überzeugt, dass sich diese Investition auszahlt. Durch eine geringere Fluktuation und eine reduzierte Mitarbeitersuche entstehen weniger Kosten, während die jungen Fachkräfte mit ihrer Erfahrung und Motivation zur hohen Servicequalität des Hauses beitragen.

Starkes Zeichen

Mit dieser Initiative setzt das Hotel Schweizerhof Luzern ein starkes Zeichen für die Nachwuchsförderung. Es möchte nicht nur ein Ort für Luxus und Gastfreundschaft sein, sondern auch jungen Talenten Zukunftsperspektiven und unvergessliche Erlebnisse bieten.

Investition in die Zukunft

Welchen Traum möchten sich die Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern mit dieser Prämie erfüllen? Die Antworten zeigen, wie vielfältig die Wünsche sind.

Laura Birrer hat einen Plan: Sie möchte als Angestellte jeden Monat fleissig sparen und sich dann mit der Prämie ihren Traum von einer abenteuerlichen Rundreise durch Amerika und Kanada zu erfüllen.

Mattia Lang hat Grosses vor: Er plant unvergessliche Ferien mit seinen Freunden, spart für sein erstes Auto und möchte auch seinen Eltern als Dankeschön etwas zurückgeben.

Liv Lili Reber investiert in die Zukunft: Sie möchte das Geld für die Hotelfachschule investieren, nachdem sie eine kleine Reise unternommen hat.

Matteo Hunkeler träumt von unvergesslichen Ferien mit seinen Freunden in Zypern und möchte mit dem übrigen Geld seine Autoprüfung finanzieren.

Kurz & bündig



Neuer Chef de Service in der Gourmet-Oase

Die VILLA Schweizerhof hat seit Mitte März 2025 einen neuen Chef de Service, der sich an vorderster Front um das Wohl der Gäste kümmert. Mahmoud Dahy wird von den Mitarbeitenden liebevoll «Mamo» genannt. Mamo ist kein Unbekannter im Festivalhotel: Ab 2022 als Aushilfe im Einsatz, ist Mamo seit 2024 festangestellt – und gehört spätestens seit dann fest zum Inventar des Hotels.

Schweizerhof-Guuggete: Premiere gelungen

Am Rüdige Samschtig feierte die erste Schweizerhof-Guuggete hinter dem Luzerner Festivalhotel ihre fulminante Premiere. Bei strahlendem Wetter strömten hunderte Fasnächterinnen, Familien, Guugger und Fans der kakophonischen Klänge auf den Platz. Von Mittag bis Abend sorgten 14 Guuggemusigen für ausgelassene Stimmung und musikalische Highlights. Der stimmungsvolle Anlass war ein voller Erfolg – darum wird die Schweizerhof-Guuggete 2026 mit Freude weitergeführt.

BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken

2. Juli bis 27. Juli 2025

Fussball EM Frauen

Im Sommer 2025 findet die Fussball-Europameisterschaft der Frauen statt. Erleben Sie die Spannung live an unserem Indoor Public Viewing und verfolgen Sie die Gruppenspiele der Schweizer Nationalmannschaft in mitreissender Atmosphäre. Geniessen Sie ein kühles Getränk, fiebern Sie mit und feiern Sie gemeinsam mit Freunden unsere Frauen-Nati an. www.schweizerhof-luzern.ch/weuro

17. bis 26. Juli 2025

LUZERN LIVE

Sommerfestival und beste Musik am Luzerner Seebecken: Das Sommerfestival «Luzern Live» geht in die dritte Runde. Das Festivalhotel dient als Treffpunkt und Austragungsort der erfolgreichen Veranstaltung und lockt Musikfans aller Genres in den Zeugheersaal. Die Festivalbesucher erwartet wiederum ein vielfältiges musikalisches Angebot. www.luzern-live.ch

12. August bis 14. September 2025

Lucerne Festival – Sommer-Festival

Klassik ohne Ende: Unter dem Motto «Open End» rückt das Lucerne Festival Meisterwerke in den Fokus, die unvollendet blieben, bewusst ins Offene zielen oder von anderen fortgeschrieben wurden. Fünf Wochen Weltklasse – mit den internationalen Top-Orchestern, den gefeierten Klassik-Stars und herausragenden Newcomern. www.lucernefestival.ch

20. bis 28. September 2025

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 Musikerinnen und Musiker aus aller Welt im KKL Luzern, um während neun Festivaltagen Blasmusik in all ihren Facetten zu präsentieren. Ein unterhaltsames Programm ist auch dieses Jahr wieder garantiert. www.worldbandfestival.ch

10. bis 12. Oktober 2025

Voxpop Festival

Bereits zum vierten Mal findet im Oktober das Zentralschweizer Acapella-Festival «Voxpop» im Hotel Schweizerhof Luzern statt. Ein wahrer Leckerbissen für Acapella-Fans! An drei Abenden werden zahlreiche Stimmkünstler die Festivalbesucher im historischen Zeugheersaal begeistern. Als Headliner konnte die Kult-Band «Flying Pickets» gewonnen werden. www.voxpop.ch

8. bis 16. November 2025

Lucerne Blues Festival

Das kostenfreie Eröffnungskonzert findet am 8. November 2025 wie gewohnt im Festivalhotel Schweizerhof Luzern statt. Geniessen Sie auch im kommenden November einen der beliebten Blues Brunches (9., 15. & 16. November) in einzigartiger Atmosphäre des historischen Zeugheersaals. www.bluesfestival.ch



BEST TIMES Wettbewerb

Lösungswörter finden und Übernachtung gewinnen

Finden Sie die vier versteckten Wörter im Buchstabenquadrat? Ihre Lösung können Sie online eingeben und mit etwas Glück eine Übernachtung für zwei Personen gewinnen!



So nehmen Sie teil

Scannen Sie den QR-Code und geben Sie Ihre Lösungswörter ein.

Unter allen korrekten Einsendungen wird ein glücklicher Gewinner ausgelost. Es lockt eine Nacht im Deluxe Doppelzimmer mit Seesicht für zwei Personen, inklusive Frühstück. Jetzt teilnehmen: schweizerhof-luzern.ch/besttimes

M	F	G	X	Z	H	L	N	B	T	I
K	E	F	O	D	X	B	L	B	C	B
I	S	H	S	J	O	Y	X	N	T	N
K	T	L	U	Z	E	R	N	D	M	N
F	I	Y	H	B	R	E	O	T	Y	I
I	V	K	X	M	Z	X	J	B	U	R
W	A	B	R	A	S	S	E	R	I	E
V	L	E	N	B	F	F	Q	M	O	D
P	O	W	C	K	R	C	T	R	I	G
L	Y	U	O	C	F	X	N	E	P	C
L	S	E	E	B	L	I	C	K	M	P

F _ _ _ _ _ S _ _ _ _ _

B _ _ _ _ _ L _ _ _ _ _

Cartoon – presented by

