

Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

NEWS-VOLUME 3

Luzern, Frühling 2017

Die Freundlichkeit in Person

«Friendly Hosts» heissen sie, und der Name ist Programm: Einheimische helfen Touristen, den Weg durch die Leuchtenstadt zu finden.

(db) In Luzern sind seit 2012 Einheimische als «Friendly Hosts» unterwegs. Ihr Ziel: Touristen aus aller Welt freundlich zu begrüssen und ihnen in touristischen Fragen die individuell passende Antwort bieten zu können. Jeweils in den Sommermonaten sind die 20 Frauen und 14 Männer in ihrem auffälligen roten Outfit in der Stadt Luzern unterwegs, zeigen Gästen aus aller Welt die schönsten Seiten der Stadt und tragen damit bei den Touristen viel zu einem unvergesslichen Ferienerlebnis bei. Bei den ehrenamtlich tätigen «Friendly Hosts» handelt es sich vorab um Früh-Pensionierte und Familienfrauen im Alter von 40 bis 80 Jahren, die ihre Offenheit – und auch ihre vielfältigen Sprachkenntnisse – dazu nutzen wollen, Touristen und der Leuchtenstadt gleichsam etwas Gutes zu tun. Neue «Friendly Hosts» sind übrigens immer herzlich willkommen.



Weitere Informationen finden Sie unter www.luzern.com/de/friendly-hosts-luzern.

Eine Zukunft ohne Handicap

Gemeinsam mit der Stiftung «La Capriola» ermöglicht das Hotel Schweizerhof Luzern jungen Menschen mit Behinderung, sich zu qualifizierten Berufsleuten ausbilden zu lassen und sich so beste Perspektiven für die Zukunft zu erarbeiten.

Mehr über dieses Engagement erfahren Sie auf Seite 10.

Die VILLA Schweizerhof – Luzern's neuestes Bijou



Die VILLA Schweizerhof ist beseelt von einer Philosophie des Naheliegenden – auch die Forelle stammt aus dem Vierwaldstättersee.

Bild: Rolf Kälin

Seit 1. Januar 2017 zeichnet das Hotel Schweizerhof Luzern für die VILLA Schweizerhof verantwortlich. In wertschätzender Manier will man das Haus in die Zukunft führen. Die wunderschöne Lage auf der Hausermatte, die beeindruckende Parkanlage mit ihrer wohlthuenden Ruhe und die atemberaubende Aussicht auf See und Berge werden fortan in den Mittelpunkt gerückt.

(red) Mit vorwiegend lokalem und regionalem Bezug will die einheimische Crew um Gastgeber Mathias Kaeslin und VILLA-Küchenchef Marcel Ineichen die Gäste begeistern. Und weil Ineichen schon immer von Kräutern fasziniert war, wird in den kommenden Wochen ein grosszügiger, schöner und fein duftender Kräutergarten neben der VILLA angelegt. Dieser Kräutergarten soll der VILLA-Belegschaft täglich Inspiration für Neues und Feines sein. Gleichzeitig soll er aber auch daran erinnern, dass der Ursprung wahren Genusses in der Qualität der verwendeten Zutaten liegt. Und in der Nähe.

Darum setzt man nicht nur bei Kräutern auf die «Appellation d'Origine Schweizerhof». «Wir wollen bei allem, was bei uns auf den Tisch kommt wissen, woher es stammt. Beim Gemüse genauso wie beim Fleisch und auch beim Wein – wir wollen hundertprozentig sicher sein, Produkte zu verwenden, die beseelt sind.



«Wer uns hinter dem dunkelbraunen Tor findet, der wird begeistert sein.»
Mathias Kaeslin,
Gastgeber VILLA Schweizerhof

Beseelt von der Leidenschaft für Gutes, Echtes und Wahres. Damit wir das gewährleisten können, pflegen wir enge Partnerschaften mit all unseren lokalen und regionalen Lieferanten», erklärt Marcel Ineichen. Auch die Weinkarte offenbart dieses Bekenntnis zur Schweiz.

Im Keller der VILLA Schweizerhof lagern fast ausschliesslich Spezialitäten und Top-Gewächse aus den verschiede-

nen helvetischen Weinanbaugebieten, die sorgfältig ausgewählt werden. Bei den VILLA-Weinen oder -Spirituosen, die nicht den Swiss-Made Stempel tragen, handelt es sich grösstenteils um ausgesuchte Erzeugnisse von Weingütern und Brennereien, die in Schweizerhand sind oder die in der Geschichte der Villa eine wichtige Rolle gespielt haben.

Prägend ist für die VILLA Schweizerhof auch deren Lage. Wer zur VILLA will, fährt an der Haldenstrasse vis-à-vis des Hotels Europe durch ein sich selbst öffnendes Tor in die Überbauung Hausermatte. «Wer uns hinter dem dunkelbraunen Tor findet, der wird von der Lage und der Aussicht begeistert sein», so Gastgeber Mathias Kaeslin. Rund hundert Jahre nachdem der Gotthard-Bahnhof nicht zustande kam, erwartet einem an dieser Stelle nun doch ein Ort, wo sich Einheimische und Reisende begegnen können. Ein Ort voller Geschichte. Unverhofft anders. Geprägt von regionalem Charakter. Und gut gewürzt mit täglich frischen Kräutern aus dem bald spriessenden eigenen Garten.

Editorial

Appellation d'Origine Schweizerhof

Liebe Leserin, lieber Leser



Freuen Sie sich an dieser dritten Ausgabe unserer «Best Times». Wir freuen uns auf viele weitere. Unerwartet und innovativ soll Sie unser Blatt – als eines der vielen Pflänzchen unseres Innovations-Gartens – ansprechen und Ihnen die vielen anderen grösseren und kleineren unserer Innovationen näher bringen.

Ein weiteres solches Pflänzchen ist unser «The Retro Festival», dessen sechste Ausgabe folgt in Kürze. Auch hier gibt es eine wichtige Neuerung, organisieren wir doch in diesem Rahmen erstmals zwei, zwischenzeitlich ausverkaufte, Konzerte zur Feier des 40-jährigen Bühnenjubiläums der bekannten Band «Foreigner» zusammen mit dem 21st Century Symphony Orchestra im Konzertsaal des KKL Luzern.

Noch so ein zartes Pflänzchen ist unsere «VILLA Schweizerhof», die wir seit Anfang dieses Jahres führen. Unter der Leitung von Gastgeber Mathias Kaeslin und Küchenchef Marcel Ineichen setzen wir hier den Fokus auf heimisches Schaffen. Als neuste Errungenschaft bauen wir sogar einen eigenen Kräutergarten auf, dessen Erzeugnisse mit feinen Noten die Gerichte abrunden werden.

Sie sehen also, dass all diese Pflänzchen die Herkunftsbezeichnung «Appellation d'Origine Schweizerhof» zurecht und mit Stolz tragen. Mit dem Team des Hotels Schweizerhof Luzern unter der operativen Leitung von Direktor Clemens Hunziker setzen wir alles daran, Ihnen auch in Zukunft wieder das eine oder andere neue Pflänzchen vorstellen zu können.

Viel Spass bei der Lektüre

Patrick & Mike Hauser, Inhaber



Glück mit dem Wetter

Die Fasnacht 2017 war wirklich rüdig schön. Wir blicken auf die närrischsten Tage des Jahres zurück.

Seite 3



Glück auf der Piste

Wendy Holdener erlebte ihre BEST TIMES kürzlich an der Ski-WM. Das Interview mit der Weltmeisterin.

Seite 5



Glückliche Mitarbeitende

Cécile Iten weiss, warum man gerne und über viele Jahre im Hotel Schweizerhof Luzern arbeitet.

Seite 9



Glückliche Gewinner

Machen Sie mit beim grossen Wettbewerb und gewinnen Sie BEST TIMES-Glücksmomente.

Seite 10

Anzeige

PHÄNOMEN
MODE & LIFESTYLE

WO MODE SPASS MACHT

DSQUARED² MONCLER

Fay BRUNELLO CUCINELLI

HOGAN TOD'S

WEINMARKT 4/5 · LUZERN
WWW.PHAENOMEN.CH

VILLA Schweizerhof – erfüllt von einer bewegten Geschichte

Ursprünglich als Hotel geplant, welches aufgrund seiner Nähe zum geplanten Gotthard-Bahnhof Reisende aus aller Welt beherbergen sollte, kam alles anders. Anstelle von Menschen standen auf der Hausermatte jahrzehntelang Pferde im Mittelpunkt des Geschehens. Mit der Übernahme der Villa durch das Hotel Schweizerhof Luzern schliesst sich 2017 der Kreis der Geschichte.

(db) Es war um das Jahr 1860, als das Grundstück an privilegierter Lage, direkt am Ufer des Vierwaldstättersees, von der Luzerner Familie Zingg erworben und darauf ein herrschaftliches Palais erbaut wurde. Das dann das 20. Jahrhundert vor der Tür stand herrschte in Luzern Aufbruchsstimmung. Ein paar visionäre Zeitgenossen hatten zu dieser Zeit denn auch die Idee, in unmittelbarer Nähe des Grundstückes einen Bahnhof zu realisieren. Und zwar nicht irgendeinen, sondern den Gotthard-Bahnhof. Die Planer hatten eine Schnittstelle zwischen Nord- und Südeuropa im Auge, die zu einer veritablen Drehscheibe des damaligen Tourismus avancieren sollte.

Dieses Vorhaben schien der Familie Hauser ein guter Grund, das herrschaftliche Anwesen zu erwerben, um darauf ein stil- und prachtvolles Hotel zu erbauen, welches für damalige Verhältnisse einzigartig hätte sein sollen. Leider blieb es bei diesem «hätte». Denn wie so oft kam es auch damals schon erstens anders und zweitens als man denkt.

Eine Vision löst sich in Luft auf

Der visionäre Gotthard-Bahnhof als Dreh- und Angelpunkt des Schweizer Tourismus kam nie zustande. Grund dafür war die Fusion der damaligen Schweizerischen Bahngesellschaften im Jahr 1909. Durch diese Fusion wurde der Gotthard-Bahnhof obsolet. Und mit ihm löste sich auch die Vision eines einzigartigen Hotels sozusagen in Luft auf.

Fortan wurde die Hausermatte als Austragungsort von renommierten Reitveranstaltungen auf der ganzen Welt bekannt. Ab 1924 wurde hier jährlich der vielbeachtete und prestigeträchtige Concours Hippique International ausgetragen. Bis 1976 traf sich die internationale Reitsportelite in schöner Regelmässigkeit auf der Hausermatte in Luzern.

Die Villa wurde 1920 unter der Ägide des bekannten Luzerner Architekten Arnold Bringolf-Hauser an ihrer Ostseite erweitert. Nach dieser Erweiterung wurde das Palais von der Besitzerfamilie Hauser auch als Sommersitz benutzt.

In den folgenden 70 Jahren gab es von der Stadt geplanter Uferweg immer wieder Anlass zu Diskussionen zwischen der Besitzerfamilie und den Luzerner Stadtbehörden. Als dann im Jahr 1978 die 800-Jahr-Feier der Stadt Luzern bevorstand, hatte man sich schliesslich gütlich einigen können. Der aufgeschüttete Seeuferweg konnte rechtzeitig vor den grossen Feierlichkeiten eröffnet werden. Als Zeuge des ehemals direkten Seeanstosses erfreut noch heute das hölzerne und schöne Bootshaus Spaziergänger und Flaneure.

1981 als Restaurant eröffnet

Als Ausgleich zum damaligen Landabtritt erhielt die Familie Hauser die Genehmigung, auf dem Gelände eine Wohnüberbauung mit Mietwohnungen im gehobenen Segment, Einstellhallen, Restaurant, Hallenbad und Physiopraxis zu errichten. 1981 wurden die ersten Wohnungen bezogen und auch das Restaurant Hausermatte empfing in diesem Jahr die ersten Gäste. Bereits damals verfügte die Villa auf der ersten Etage über drei wunderschöne Räume mit Seeblick sowie zwei Gästezimmer.

Im vergangenen Herbst haben sich die Besitzerfamilie Hauser und die Direktion des Hotels Schweizerhof Luzern entschlossen, der Villa auf der Hausermatte neues



Die Lage der VILLA Schweizerhof am Vierwaldstättersee ist einmalig, daran ändert auch der 1978 aufgeschüttete Seeuferweg nichts.



Die Villa auf der Hausermatte in früheren Tagen.

gastronomisches Leben einzuhauchen. In Zukunft wird die VILLA also nicht nur vom Hotel Schweizerhof Luzern geführt – sie wird auch dessen Charakter als «offenes Haus» für alle übernehmen und soll so zu einem Treffpunkt von Einheimischen und Menschen aus aller Herren Länder werden.

VILLA Schweizerhof, Hausermatte,
Haldenstrasse 30, 6006 Luzern

Öffnungszeiten VILLA Schweizerhof:
Mittags: Mittwoch bis Sonntag, ab 11.30 Uhr
Abends: Mittwoch bis Samstag, ab 18.00 Uhr
Für Anlässe 365 Tage im Jahr buchbar.

VILLA-Facts & Figures:

Restaurant: bis 60 Personen
Terrasse: bis 40 Personen
Salon Schweizerhof: bis 30 Personen
VILLA Boardroom: bis 12 Personen
2 Gästezimmer

Tischreservierungen unter
Tel. 041 370 11 66 und
genuss@villa-schweizerhof.ch
www.villa-schweizerhof.ch

News aus der Schweiz

Schweizerhof St. Moritz im WM-Fieber

Die Ski-WM 2017 in St. Moritz, die im vergangenen Februar über die Pisten ging, erforderte eine logistische Meisterleistung seitens der Organisatoren. Mittendrin: Das Hotel Schweizerhof in St. Moritz und dessen Direktor Martin Scherer. Als Chef Verpflegung hatte er einen wichtigen Posten im OK inne, und sein ganzes Hotel wurde zudem zum House of Switzerland umfunktioniert.

Ständerat verbietet Knebelverträge

Mit 34:5 Stimmen hat der Ständerat die Motion von Pirmin Bischof (CVP/SO), die den Hoteliers ihre Preishoheit zurückgeben will, klar angenommen. Die marktbeherrschenden Online-Plattformen wie booking.com verbieten Hotels in der Schweiz, auf deren eigener Webseite tiefere Preise anzubieten. Damit folgt der Ständerat den Nachbarländern, die die entsprechende Preisparitätsklausel schon länger verboten haben. Als Nächstes muss nun der Nationalrat über den Vorstoss entscheiden.

«Der goldene Koch 2017» ist eine Frau

Seit 20 Jahren messen sich die besten Köche der Schweiz alle zwei Jahre an der grossen Schweizer Kochkunst Meisterschaft. Am 6. März dieses Jahres konnte im Kursaal Bern erstmals eine Frau den Wettbewerb für sich entscheiden. Elodie Manège (24) aus der Romandie hat die 19-köpfige Jury mit ihrem grandiosen Fischgericht überzeugt. Anton Mosimann, Ehrenjurypräsident, schwärmte auch noch einen Tag später beim Dankner Music & Talk im Hotel Schweizerhof Luzern von der herausragenden Leistung der Gewinnerin.

Gastkolumne

Deine Sprache verrät Dich

Von Jürg Balsiger, Direktor Stanserhorn-Bahn



«Wir danken für Ihr Verständnis.» Haben Sie wirklich jedes Mal Verständnis, wenn Sie auf diese Worthülse stossen? Ein enttäuschter Gast wird damit nur noch weiter verärgert. Ein bereits verärgertes Gast explodiert, wenn ihm für das nicht vorhandene Verständnis sogar noch gedankt wird. Wahren Gastgeber ist klar: Es heisst »Wir bitten um Ihr Verständnis.«

Ähnlich ist es mit jenen Menschen, welche sich für einen gemachten Fehler gleich auch noch selber entschuldigen: «Für dieses Missgeschick entschuldige ich mich.» Der wahre Gastgeber wird «um Entschuldigung bitten». Immer wieder erhalte ich Briefe, wo drei von vier Absätzen mit den Worten «wir» oder «ich» beginnen: «Wir danken für Ihren Brief...» «Wir haben nach einge-

hender Prüfung...» «Ich wünsche Ihnen für die Zukunft...». Die Worte «wir» und «ich» am Beginn eines Abschnitts wirken dumm und plump. Beim Telefongespräch meldet das Gegenüber: «Das müsste ich nachsehen». Aha! Und was hilft diese Information der anrufenden Person? Ihr wird im Konjunktiv unterschwellig und doch fadengerade mitgeteilt, dass sie lästig sei.

Worte wie «gerne», «bitte», «mit Vergnügen», «Danke» etc. gehen bei den Menschen runter wie Honig. Dies gilt übrigens auch innerhalb des Betriebs. Denn, so wie man nach innen miteinander umgeht, so wird man von aussen wahrgenommen.

Stehen Sie aufrecht mit geschwellter Brust vor Ihre Gäste, Partner und Mitarbeitende. Dieser aufrechte Stand vermittelt Aufrichtigkeit und Präsenz. Wer hingegen mit den Händen in der Tasche den Nussgipfel mimt und Löcher in den Boden starrt, vermittelt Desinteresse an Gast, Mensch und Job.

Endlich Ferien – endlich Freizeit! Beflügelt von diesen starken Impulsen reisen ausländische Besucher in unser Land. Gäste aus Übersee etwa haben oft jahrelang gespart, um sich nun endlich

die Europareise zu leisten. Jeder Tag ist einzigartig. Das erzeugt Emotionen wie Vorfriede, Enthusiasmus, bewirkt Spannung und Erwartungen.

Welch ein Geschenk für uns Touristiker! Alles, was wir in diesen Momenten zu tun brauchen, ist diese positive Schwingung aufzunehmen, zu geniessen – und sie mit mindestens gleicher Intensität wieder auszustrahlen.

Durch unsere eigene Freude – über die Vorfriede unserer Gäste – werden wir selber angesteckt. Wir grüssen freundlich, bevor wir von unseren Gästen gegrüsst werden können. Wir strahlen mit den Gästen um die Wette. Und genau so machen es die nächsten Kolleginnen und Kollegen. Auch sie gehen auf die Gäste zu – strahlen – grüssen – begeistern. Es ist ein dankbares Spiel, Gäste zu begrüssen, bevor diese die Chance haben, uns zu grüssen. Tut dies in einem Betrieb oder in einem Ferienort jeder Gastgeber, so entsteht eine Atmosphäre, welche allen Beteiligten Spass bereitet.

Zum guten Glück macht dieses Erlebnis selbst Gäste süchtig. So werden Gäste zu Stammgästen! Was wollen wir mehr?

Unser Buchtipp

Die Bozzetto-Trilogie

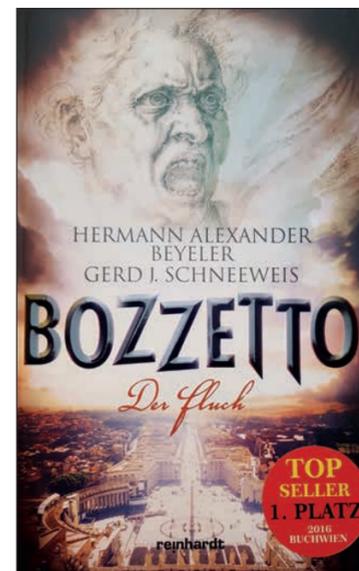
(gs) Nein – an Zufall glauben Hermann A. Beyeler und Gerd J. Schneeweis, die erfolgreichen Autoren der spannenden «Bozzetto-Trilogie», nicht.

«Alles, was im Leben geschieht, hat Sinn und Zweck.» Davon sind die beiden spätestens nach der aufreibenden Tatsachen-Recherche zu ihrem Roman felsenfest überzeugt, denn schon die unglaublichen Ereignisse nach ihrem ersten persönlichen Treffen waren Auslöser für den gemeinsamen Roman «Bozzetto – der Fluch».

Es ist wohl auch kein Zufall, dass sie die raffinierte Geschichte rund um ein weltberühmtes Michelangelo-Gemälde, den sagenumwobenen «Bozzetto», zum grossen Teil im geschichtsträchtigen Schweizerhof zusammengetragen und zu einem atemberaubenden Thriller verdichtet haben.

Fast ein Jahr war es danach ruhig, aber derzeit sieht man Hermann A. Beyeler und Gerd J. Schneeweis wieder häufiger im Hotel Schweizerhof Luzern. Meist sitzen sie zurückgezogen im Restaurant an «ihrem» Tisch, konspirativ ins Gespräch versunken. Und auf die neugierige Nach-

frage antworten sie unisono: «Ja, «Bozzetto – das Geheimnis», Teil 2 der Trilogie, entsteht auch hier.» Wir sind gespannt, welche Rolle dem Hotel Schweizerhof Luzern im neuen Roman der beiden zugeschrieben wird.



Beyeler/Schneeweis BOZZETTO-der Fluch
ISBN: 9 783724 521785 Reinhardt Verlag Basel

Das war eine Bilderbuch-Fasnacht!

Die besten Bilder der Lozärner Fasnacht sowie vom Frühlingsevent im Globus Luzern

Bis auf den Gütisdienstag herrschte an der Lozärner Fasnacht «rüüdiges» Wetter. Das versetzte sowohl Fasnächtler wie auch Zuschauer in Hochstimmung. Die Fasnacht 2017 zog die Menschen in Scharen an. Patrick Hauser als LFK-Präsident blickt zurück auf eine Jahrhundert-Fasnacht.

(red) Patrick Hauser hatte als LFK-Präsident 2017 nicht nur einen Weibel, sondern auch Petrus an seiner Seite. Nicht einmal der stürmische Gütisdienstag konnte der guten Stimmung Abbruch tun. Am Schmutzigen Donnerstag, am Rüüdige Samschtig und am Gütismontag strömten so viele Menschen wie selten zuvor in die Leuchtenstadt. Gemeinsam mit Tausenden von Fasnächtlern feierten sie eine friedliche und ereignisreiche Fasnacht. Auch im Fasnachtshotel Schweizerhof Luzern herrschte Hochbetrieb. Begonnen hat es schon am Samstag, 11. Februar mit dem Guuggali. Fasnachtszmore am SchmuDo und GüMo, das LZ-Fasnachtsgrend-Shooting, Kleinformationenfestival, SchmuDoBall, Schränze ohni Gränze, Vikerger-Power Night, Guuggerparty der Ameisi-Zunft und Goldig Grend – im Schweizerhof war Jubel, Trubel und Heiterkeit angesagt.

VILLA Schweizerhof im Globus

Am Donnerstag, 9. März 2017 lud das Warenhaus Globus zum Event-Shopping unter dem Thema «Growing with love». Auch die VILLA Schweizerhof präsentierte sich an diesem gelungenen Anlass von der besten Seite. Mit einem Rindstatar, Hopfenbergkäse aus dem Entlebuch, Kräuteröl und VILLA-Brotchips verwöhnte man die zahlreichen Gäste.



- 1 Light Wars: Der unendliche Lichterknatsch zwischen der Stadt Luzern und dem «Schweizerhof» war nicht nur bei der Zunft zu Safran ein beliebtes Sujet.
- 2-6 Perfektes Wetter und strahlende Gesichter am Wey-Umzug vom Gütismontag 2017.
- 7 Immer wieder ein fasnächtliches Highlight – das Kleinformationenfestival. Die VILLA-Gaumenfreuden – ein Hochgenuss für Globus-Kundinnen und Kunden unter Moderation von Irène Ineichen und David Simon (Bild 10).
- 8-11

Spaghetti bei Benedetti

Eine letzte fasnächtliche Geschichte noch, die der Zufall schrieb. Sie hatte noch gar nicht begonnen, die Fasnacht 2017 – und schon kam es zu einem BEST TIMES-Gipfeltreffen. LFK-Präsident Patrick Hauser und unser Chefredaktor trafen sich am Schmutzigen Donnerstag morgens um halb vier zu einem Spaghetti-Zmorge bei Ruth Benedetti an der Winkelriedstrasse in Luzern.



Ruth Benedetti eingearhmt von LFK-Präsident Patrick Hauser und seinem Weibel Bernhard Brun.

Dieses eher «intime» Zmorge wird von ein paar Guuggern seit Jahren zelebriert. Ins Leben gerufen hat diese Tradition Alceo Benedetti, der allerdings dieses Jahr als Neuzünftler der Zunft zu Safran den Bruder Fritschi geben durfte und darum nicht anwesend sein konnte. Was wir damit sagen wollen? Nun: Erstens gibt es solche Treffen wirklich nur an der Lozärner Fasnacht. Und zweitens: Sogar ausserhalb des offiziellen und vollgepackten Protokolles fand LFK-Präsident Patrick Hauser Zeit, um angefressenen Fasnächtlern seine Ehre zu erweisen und damit Freude zu bereiten.

History



Der Schweizerhofquai anno ...

(bh) Bereits 1836 plante die Luzerner Stadtregierung eine Seeaufschüttung, um eine Strassenverbindung zwischen dem Schwanenplatz und dem Hofquartier zu erhalten. Mit dem Bau des Hotels Schweizerhof Luzern 1844/1845 wurde ein erster schmaler Quai aufgeschüttet, welcher seinen Namen vom Hotel erhielt. Durch diesen Bau wurde ein Teil der Hofbrücke, welche seit Mitte des 13. Jahrhunderts als einzige Verbindung des Hofquartiers und der Altstadt diente, beschädigt und wurde daraufhin gekürzt. Ende 1854 wurde der letzte Teil der Hofbrücke abgebrochen und das restliche Stück des Quais aufgefüllt. Die beiden Dépendancen des Hotels Schweizerhof Luzern wurden zwischen 1854-56 auf dem aufgeschütteten Boden erbaut.

News aus Luzern

Keine Erleuchtung im Lichterstreit

Im Lichterstreit zwischen der Stadt Luzern und dem Hotel Schweizerhof Luzern sind noch keine Fortschritte erzielt worden. Die Beschwerde seitens «Schweizerhof» gegen den ablehnenden Stadtrats-Entscheid und das umstrittene Verbot der farbigen Innenbeleuchtung der Hotelzimmer liegt weiterhin beim Verwaltungsgericht.

MS 2017 bald auf Jungfernfahrt

Am 4. Mai 2017 wird das neuste Schiff auf dem Vierwaldstättersee seine Jungfernfahrt antreten. Derzeit noch als MS 2017 bekannt, wird das erste klimaneutral fahrende Kursschiff der Schweiz dann seinen definitiven Namen erhalten. Die Highlights auf dem Schiff: Unterwassersicht, Wasserterrasse mit Seewasser-Fussbad und die Bar auf dem Panoramadeck.

Kein Eliterennen am Luzerner Stadtlauf

Am Luzerner Stadtlauf vom 29. April wird dieses Jahr kein Elite-Rennen ausgetragen. Damit verzichten die Organisatoren am 40-Jahr-Jubiläum auf den traditionellen Höhepunkt. Dafür wird mit der Musegg-Schleife die Gründungsstrecke wieder gelaufen.

EMBASSY

MAKING LUXURY PERSONAL AGAIN



-
- 1 Embassy – Grendelstrasse 2, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 20 80 – www.embassy.ch
 - 2 Embassy – Kapellplatz 12, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 50 80
Embassy – La Serlas, Palace Arcade, CH-7500 St. Moritz, Telefon +41 (0)81 833 35 31
 - 3 Hermès Boutique – Schweizerhofquai 4, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 60 80
 - 4 Panerai Boutique – Kapellplatz 9, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 12 80
 - 5 Vacheron Constantin Boutique – Kapellplatz 10, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 12 88
 - 6 Max Chocolatier – Schweizerhofquai 2, CH-6004 Luzern, Telefon +41 (0)41 418 70 90 – www.maxchocolatier.com
Max Chocolatier – Schlüsselgasse 12, CH-8001 Zürich, Telefon +41 (0)44 251 03 33

In Touch with ... Wendy Holdener

Die Schwyzer Ski-Weltmeisterin im Interview über Luzern, ihre abenteuerlichste Anreise zu einem Rennen und über Hotel-Shampoos.

Lernen Sie mit uns den 23-jährigen «Goldschatz» aus Unteriberg im Kanton Schwyz ein wenig näher kennen.

Interview: Roman Omlin

Seit St. Moritz sind Sie Weltmeisterin. Was hat sich seither für Sie verändert?

Ich konnte zwei WM Medaillen von einer Heim-WM nach Hause nehmen – einfach unglaublich. Der Rummel um meine Person nahm nochmals stark zu und so war es nicht ganz einfach, den Fokus weiterhin auf den Sport zu halten, da die Saison noch nicht fertig ist. Dank meinem Umfeld haben wir dies wiederum gut hinbekommen. Seit dem WM-Titel werde ich vermehrt auf den Strassen in den Städten erkannt.

Welche weiteren Sportarten nebst Ski alpin üben Sie am liebsten aus?

Ich mag sehr viele verschiedene Sportarten, da ich mich sehr gerne bewege und in der Natur bin. Im Winter ist es das Skitourenlaufen und im Sommer verbringe ich sehr gerne Zeit auf dem Fahrrad, beim Wandern und auf dem Tennisplatz. Auch das Stand-Up-Paddling habe ich für mich entdeckt.

Ergänzen Sie: Luzern ist ...

... eine wunderschöne kleine Stadt, die direkt am See und sehr nahe an den Bergen liegt. Ich geniesse die Zeit in Luzern immer sehr. Die Altstadt mit der Kapellbrücke ist schon sehr eindrücklich.

Sie sind viel auf der ganzen Welt unterwegs. An welchem Ort wären Sie zuletzt gerne noch länger geblieben und weshalb?

Die letzten zwei Jahre war ich jeweils nach der Saison in Asien unterwegs, einmal in Südkorea und einmal in Hong Kong. Für mich war dies etwas ganz Neues. Ich habe bemerkt, dass mir Asien sehr gut gefällt und einiges zu bieten hat. Darum wäre ich gerne noch länger geblieben um noch mehr schöne Sachen zu entdecken.

Welchen Flecken der Erde haben Sie ganz zuoberst auf Ihrer Bucket List und weshalb?

China. Ich möchte unbedingt in die Na-



Mit der Goldmedaille in der Kombination und Silber im Slalom hat Wendy Holdener im Februar an der heimischen Ski-WM 2017 in St. Moritz für Furore gesorgt. Damit wurde sie für die harte Arbeit belohnt. Bild: Susanne Raabe

tur Chinas. Guilin sieht atemberaubend aus und auch die Chinesische Mauer wäre ein Traum für mich.

Erzählen Sie uns Ihre abenteuerlichste Anreise zu einem Rennen?

Mit meinem Servicemann habe ich mich auf den Weg nach Pila in Italien gemacht. Im Dorf angekommen, mussten wir unseren Trainer anrufen, da wir unser Hotel nicht finden konnten. Irgendwann wurde uns klar, dass wir im falschen Pila sind. Vier Autostunden vom richtigen Skigebiet entfernt. Nun ja, wir sind um Mitternacht dann doch noch am richtigen Ort angekommen. Ich habe es ziemlich locker genommen, nicht wie mein Servicemann, der gefahren ist...

Welches Hotelerlebnis wäre Ihnen im Nachhinein am liebsten erspart geblieben?

Für Europacup-Rennen waren wir in Frankreich unterwegs. Zu diesem Zeitpunkt war Hauptsaison in diesem Skigebiet und die Hotels waren ausgebucht.

Darum wurden wir in ein 20 Minuten weiter weg gelegenes Hotel untergebracht. Dieses Hotel war eigentlich gar kein Hotel mehr, denn es war für den Verkauf ausgeschrieben und unbewohnt. Die Zimmer waren kalt, nur die Ersten hatten warmes Wasser zum Duschen und Essen gab es kaum. Auf der Waldseite durften sich die Kolleginnen mit ungebeten Gästen aus der Natur anfreunden. Dazu gehörten Käfer und Kakertaken. Das musste ich zum Glück nicht miterleben.

Ganz ehrlich: Haben Sie auch schon einmal etwas aus einem Hotelzimmer mitlaufen lassen?

Ja, es sind die hoteleigenen Shampoo's. Es gibt teilweise so tolle Kreationen, dann kann ich einfach nicht widerstehen...

Haben Sie ein Ritual im Hotelzimmer?

Bei mir gehört es dazu, dass ich am Vorabend mein ganzes Gepäck für den nächsten Tag bereitstelle, damit ich am Trainings- bzw. Renntag nicht noch nachdenken muss, ob ich alles eingepackt habe.

Wie sieht Ihr Zmorge-Teller in einem schönen Hotel aus? Gibt es Unterschiede zwischen Renntag und Nicht-Renntag?

Ich halte mich auch am Renntag nicht an ein fixes Zmorge. Ich benötige einfach genügend Zeit. Das Zmorge-Buffet ist ja von Hotel zu Hotel sehr unterschiedlich. Bei einem grossen und breiten Buffet sieht mein Teller auch dementsprechend aus. Ich schaue jedoch, dass ich immer etwas eiweisshaltiges zu mir nehme. Hin und wieder gönne ich mir auch ein Gipfeli.

Ihr Wunsch an alle Hoteliers auf der ganzen Welt?

Mit einem Lächeln an der Réception empfangen zu werden macht immer einen tollen Eindruck. Gutes Essen, nicht kalt zu haben und gut zu schlafen sind für mich als Athletin die wichtigsten Faktoren. Für uns Sportler, die so viel in Hotels unterwegs sind, ist es sehr schön, wenn wir merken, dass wir willkommen sind.

Der indische Filmstar als Botschafter der Schweiz

Er trägt Übernamen wie «Brad Pitt von Bollywood» oder «George Clooney vom Ganges»: Ranveer Singh (31) ist in Indien ein Megastar – und Markenbotschafter für die Schweiz. Anfang März besuchte der Schauspieler auf Einladung von Schweiz Tourismus unser Land.

(ro) Schon 2016 hat sich Ranveer Singh zur Schweiz bekannt und einen ersten Werbetrup unternommen. Dieses Jahr bereiste er insbesondere das Engadin um die Gegend von St. Moritz sowie die Zentralschweiz mit den beiden Leuchttürmen Luzern und Engelberg-Titlis. Auf seinen Social Media-Kanälen postete Singh mit offentsichtlicher Begeisterung einem Millionen-Publikum rege Bilder und Videos, die zu hunderten geliked, kommentiert und weiterverbreitet wurden. Schweiz Tourismus lässt sich das Engagement von Singh einiges kosten, erwartet aber auch Resultate für den für die Schweiz wichtigen Markt Indien.



Bollywood-Star Ranveer Singh posiert am offiziellen Medientermin in Luzern.

Das Bollywood-Bild der Schweiz mit viel Liebe, Bergromantik und atemberaubendem Panorama hat in den letzten Jahrzehnten viele Logiernächte generiert. Die junge indische Generation soll nun aber Neues entdecken und erleben. Darum schießt Ranveer Singh im Bob durch den St. Moritzer Eiskanal, geht Snow-Kiten oder steht auf dem Titlis erstmals auf den Ski. Auch die urbane Schweiz soll gezeigt werden.

Für Luzern Tourismus ist der indische Markt – hinter China – der zweitwichtigste in Asien. 27 Prozent aller Übernachtungen von Indern in der Schweiz entfallen auf die Zentralschweiz. Als Destination liegt Engelberg gar schweizweit an der Spitze – gefolgt von Zürich und Luzern. Nach den Bildern von Ranveer Singh auf dessen Social Media-Seiten dürften Millionen von Indern zusätzlich von der Schweiz schwärmen – und die eine oder andere Übernachtung in Luzern und der restlichen Zentralschweiz buchen.



Hotelbewertung: Gut zu wissen

Hand aufs Herz, lesen Sie vor einer Buchung in einem Hotel Bewertungen auf den bekannten Plattformen wie TripAdvisor, Holidaycheck etc.? Lassen Sie sich davon inspirieren und zum Träumen verleiten?

(yb) Tipps, wie man Hotelbewertungen richtig liest und interpretiert, gibt Yannick Blattner, Revenue & E-Marketingmanager des Hotels Schweizerhof Luzern: Sterne oder Punkte geben einen ersten Anhaltspunkt, wichtiger aber sind insbesondere die persönlichen Kommentare, die von Gästen verfasst wurden. Was wird begeistert beschrieben oder was wird bemängelt? Sind es Punkte, für die der Hotelier nur bedingt etwas kann wie zum Beispiel das Wetter? Oder hapert es tatsächlich an der veralteten Infrastruktur und am unfreundlichen Service?

Der wichtigste Tipp: Beachten Sie die Anzahl der Bewertungen, die ein Hotel vorweisen kann und relativieren Sie entsprechend schlechte Bewertungen. Wenn ein Hotel 500 Bewertungen hat und drei davon bewerten beispielsweise Unfreundlichkeit oder Sauberkeit mit ungenügend, so waren dementsprechend doch 497 andere Gäste zufrieden oder gar begeistert. Die Quote von über 99% sagt entsprechend mehr aus als die drei negativen Feedbacks. Tatsächlich kann in einem Hotel einmal etwas schief laufen, andererseits kann auch der Bewertende einfach einen schlechten Tag haben. Was ebenfalls oft vergessen wird ist, dass der Mensch meist eher das Schlechte hervorhebt und lieber über negative Erfahrungen schreibt, anstatt mit Lob um sich zu werfen. Lesen Sie also das Positive, ohne sich auf der Suche nach Negativem zu versteifen.

Apropos Anzahl Bewertungen: Die ist auch für die einzelnen Personen spannend, die die Berichte schreiben. Je mehr Bewertungen eine Person geschrieben hat, umso glaubhafter und reisegewandter ist sie. Hotels, die nur Bewertungen von Tripadvisor-Neulingen haben, deuten auf den einen oder anderen Hotelier-Kollegen hin, der im Gegenzug zu einem Spezialpreis eine gute Bewertung schreibt.

Bewertungen sind also durchaus für alle wichtig. Für den Gast, um herauszufinden ob dieses Hotel seinen Wünschen entspricht und er sich wohlfühlen wird oder nicht. Sowie auch für den Hotelier. Denn nur dank ehrlichen Gästefeedbacks kann sich ein Hotel stetig verbessern. Und das ist ein Ziel, das jedes Hotel verfolgen müsste.

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

Gesamtverantwortung: Clemens Hunziker
Projektleitung / Inserate: Roman Omlin
Idee, Konzept, Redaktion: WÖRTERBUCHER Dany Bucher, Luzern

Redaktionelle Mitarbeit: Dany Bucher (db), Roman Omlin (ro), Bettina Hauger (bh), Gerd J. Schneeweis (gs), Andrea Decker (ad), Enzo Baciocchi (eb), Yannick Blattner (yb), Marcel Ineichen (mi).
Cartoon: Timo Albiez (tal)
Layout / Produktion: Jung & Jung, Design und Kommunikation, Luzern
Fotografie: Marc Gilgen, Carl. F. Bucherer, Elge Kenneweg/Luzern Tourismus, Gabriel Ammon, Mauro Caduff/Globus Luzern, Valentin Luthiger/Schweiz Tourismus, Rigi Bahnen AG, Stiftung La Capriola, Hotel Schweizerhof Luzern.

Druck: LZ Print, Adligenswil
Auflage: 35'000 Ex.
Erscheinung: Zweimal jährlich
Abonnement: besttimes@schweizerhof-luzern.ch

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

CHAMPAGNE LANSON & HOTEL SCHWEIZERHOF PRESENT:

The Retro Festival
17. bis 21. Mai 2017

UMBERTO TOZZI
Mi, 17. Mai

THE HOOTERS
Do, 18. Mai

STARSHIP
FEAT. MICKEY THOMAS
Fr, 19. Mai

40 YEARS FOREIGNER
FEAT. 21ST CENTURY ORCHESTRA
Sa, 20. Mai und So, 21. Mai, KKL Luzern
Ausverkauft
Tickets: www.theretrofestival.ch

Retro Juke Box Hero Awards, Awards, Awards ...

Mick Jones? Wer? Eine verständliche Reaktion. Doch ist dann «I want to know what love is» erst mal im Ohr angekommen, wird jedem klar, welches musikalische Erbe das Rock-Urgestein Mick Jones mit dieser Hymne hinterlassen hat.

(ad/red) Die Rede ist – natürlich – von der angloamerikanischen Rockband Foreigner. Jahrgang 1976, Kult und unvergessen. Ist der Name einmal gefallen, kommen sie unverzögert, die Songs im Kopf eines jeden 35- bis 70-jährigen Musikfans. Und verbunden mit ihnen Erinnerungen an die erste Liebe, oder die letzte. Begehren, Herzschmerz, Liebeskummer ziehen sich wie ein roter Faden durch die Ohrwürmer, die in keiner Jukebox fehlen dürfen. 16 Top-30-Hits und 10 Multiplatin-Platten – Foreigner haben weltweit nahezu 80 Millionen Alben verkauft. Die Combo rund um das britische Ausnahmetalent und Gründer Mick Jones gehört zu den erfolgreichsten Bands aller Zeiten und zeichnet für einige der grössten Rock-Melodien der Welt verantwortlich. Kommerziell und massentauglich zwar, doch unverkennbar und von hoher musikalischer Qualität und Intensität – auch dank Lou Gramms glasklarer Stimme (Bandmitglied bis 2003). Juke Box Hero, Urgent, Cold As Ice, Waiting For A Girl Like You, Say You Will und der weltweite Nummer-1-Hit I Want To Know What Love Is prägten Jahrzehnte. Diese – Platz 479 der Rolling-Stone-Liste der 500 besten Songs aller Zeiten – wurde nicht nur zur Hymne der 80er Jahre, sondern wird bis heute im Dutzend gecovered und in mittlerweile 14 Sprachen übersetzt. Laut «Next Big Sound» ist Foreigner eine der meist besuchten Youtube-Bands mit zwischen 700 000 und 900 000 wöchentlichen Aufrufen ihrer Songs.

Leben für die Musik

Kopf, Herz und Seele der Gruppe ist Gründer und Lead-Gitarrist Mick Jones, Mitglied der «Songwriters Hall Of Fame». Ein Ausnahmetalent, bescheiden bodenständig und äusserst gefragt. Denn auf sein «Songwriting» und «Producing»

wollen selbst grossartige Künstler wie Eric Clapton, Billy Joel, Van Halen oder Ben E. King nicht verzichten. So produzierte Jones beispielsweise Billy Joels Album Storm Front und Van Halens 5150 – beide wurden zu den erfolgreichsten Alben der Musiker. Für und mit Eric Clapton schrieb er den Hit Bad Love, für den Clapton einen Grammy gewann.

Das gab es noch nie

Mick Jones Reise ist noch nicht zu Ende. Im Gegenteil – Foreigner werden weiter Musikgeschichte schreiben – und das bald schon in Luzern. Das KKL Luzern wird für zwei Abende zum «Place to Rock». Gemeinsam mit dem 21st Century Symphony Orchestra & Chorus treten Foreigner erstmals überhaupt mit einem Orchester auf – eine Weltpremiere in der Leuchtenstadt! Kein schlechter Plan der «Juke Box Heroes», um 40 Bühnenjahre und einige der weltweit erfolgreichsten Rock-Hymnen gebührend zu feiern – mit Luzern und der Welt. Denn Foreigner planen, die Shows aufzuzeichnen und daraus eine CD zu produzieren – hell yes! Für Foreigner und ihr Publikum ein bestimmt unvergessliches erstes Mal: Feels like the first time. Like it never will again, never again...

The Retro Festival:

«40 YEARS FOREIGNER – LIVE AT THE SYMPHONY mit dem 21st Century Symphony Orchestra & Chorus»

20. Mai & 21. Mai 2017, KKL Luzern
Die Organisatoren von 21st Century Concerts haben sich mit dem Retro Festival zusammengetan, um Neuartiges zu schaffen. «The Retro Festival» wird seit 2012 vom Hotel Schweizerhof Luzern veranstaltet. Beide Konzerte sind ausverkauft. Karten gibt es noch für folgende Konzerte im Hotel Schweizerhof Luzern:
Mi, 17. Mai 2017: Umberto Tozzi
Do, 18. Mai 2017: The Hooters
Fr, 19. Mai 2017: Starship feat. Mickey Thomas. Weitere Infos und Tickets: www.theretrofestival.ch



Im November 2016 durfte das Hotel Schweizerhof Luzern in Honolulu, Hawaii, die Auszeichnung zum «Best Historic Hotel in Europe 2016» von Historic Hotels Worldwide entgegennehmen.

Wie wichtig sind Auszeichnungen für ein Hotel? Warum nimmt man an solchen Wettbewerben teil? Wem nützen sie? Und was bringen sie?

(db) Die Liste der Awards, die das Hotel Schweizerhof Luzern in regelmäßigen Abständen erhält, wird immer länger. Die aktuellste Auszeichnung – den Tripadvisor Travelers' Choice Award (damit gehört man zu den besten 1 Prozent aller Hotels) – durfte man im Januar 2017 in Empfang nehmen. Doch was bringen solche Auszeichnungen einem Hotel und seinen Gästen? Sind sie wirklich von Bedeutung? Roman Omlin, Leiter Verkauf & Marketing des Hotels Schweizerhof Luzern, äussert sich dazu wie folgt: «Awards sind durchaus von Bedeutung. Allerdings muss man das ein wenig differenziert betrachten, denn der Award ist ja nur das eine. Er ist sozusagen die Krönung eines Prozesses, den wir – gemeinsam mit allen Mitarbeitenden und Beteiligten jeweils durchlaufen. So gesehen ist auch für die Besitzerfamilie und die Direktion nicht der Award das Wichtigste, sondern eben das, was zuvor geschieht. Umso schöner ist

es aber letztlich, wenn man sieht, dass unsere Bestrebungen, sei es nun im Marketingbereich oder bei der Qualitätssteigerung, bemerkt und anerkannt werden. Denn Awards zeigen ja nicht nur gegen aussen Wirkung. Sie können durchaus auch ein wichtiger Motivationsfaktor für unsere Mitarbeitenden sein.»

Unbestritten ist, dass Auszeichnungen und Awards dem Image und der Außenwahrnehmung eines Hotels durchaus zuträglich sein können. Schliesslich sorgen sie nicht nur auf den hoteleigenen Social Media- und anderen Kommunikationskanälen für Aufmerksamkeit und neuen Gesprächsstoff. Daher kommt den Awards auch weiterhin eine Schlüsselrolle zu, wenn es darum geht, Exzellenz in gewissen Bereichen aufzuzeigen und ein Hotel – wie es der «Schweizerhof» in Luzern ist – voran zu bringen. «Eine nachhaltige Erfolgsbilanz», so Roman Omlin, «deutet doch darauf hin, dass wir uns weiterentwickeln, ständig danach streben uns zu verbessern und den Wettbewerb mit anderen Häusern annehmen. Und das, denke ich, interessiert unsere Gäste ganz bestimmt.» Und noch etwas:

Das 5-Sterne Swiss Quali Quest Gütesiegel freut das Management ganz besonders – dieses wird nämlich einem Arbeitgeber aufgrund der Bewertungen von den eigenen Mitarbeitenden verliehen.

Die wichtigsten Auszeichnungen der letzten Jahre

November 2014

Milestone – der wichtigste Schweizer Tourismuspreis, Gewinn in der Hauptkategorie «Innovation» für das Gesamtkonzept Storytelling mit Zimmerrenovation «Wo Luzern Geschichte(n) schreibt»

Oktober 2016

Condé Nast Traveler Reader's Choice Awards – bestes Hotel in der Schweiz

November 2016

Best Historic Hotel in Europe 2016, verliehen von Historic Hotels Worldwide

November 2016

Milestone – der wichtigste Schweizer Tourismuspreis, nominiert in der Hauptkategorie «Innovation» für The Retro Festival

November 2016

Direktor Clemens Hunziker nominiert als Hotelier des Jahres 2016

Januar 2017

Swiss MICE Award – nominiert als bestes Tagungshotel der Schweiz

Januar 2017

Tripadvisor Travelers' Choice Awards – bestes Luxus-Stadthotel der Deutschschweiz

Aktuell ist das Hotel Schweizerhof Luzern bei den World Luxury Hotel Awards in den Shortlists als Luxury Cultural Hotel und Luxury Historical Hotel of the Year. Die Preisverleihung findet im Dezember 2017 statt.

Anzeige

Hallo Nachbar

Die Senioren Universität in Luzern

(bh) Seit 1994 befindet sich die Senioren Universität Luzern, ehemals Senioren Volkshochschule, im 1855 erbauten Westflügel-Annex des Hotels Schweizerhof Luzern. Als Verein aufgebaut, zählt die Bildungseinrichtung heute rund 3'800 Mitglieder. Trotz des Namens besteht keine Altersgrenze, weder nach unten noch nach oben – die Senioren Universität Luzern ist für alle Interessierten zugänglich. Die Mehrheit der Teilnehmenden hat jedoch das Pensionsalter erreicht. Vielleicht mag dies der Grund sein, dass die verschiedenen Bildungsgänge vor allem tagsüber stattfinden.

An Vorträgen, Seminaren und Sprachkursen zu verschiedensten Themenbereichen können Besucherinnen und Besucher ihr Wissen vertiefen oder sich neue Kenntnisse aneignen und so die geistige Fitness erhalten. Und weil es sich dabei nicht um ein eigentliches Studium handelt, kann das breite Angebot ohne irgendwelchen Prüfungsdruck genossen werden.

Vontobel gibt bei Schweizer Aktien den Ton an.



Legen Sie zusammen mit den Besten in Schweizer Aktien an: Vontobel bietet Ihnen mit massgeschneiderten Lösungen entlang Ihrer individuellen Bedürfnisse eine überdurchschnittliche Performance in Schweizer Aktien. Dank ihrer Kompetenz als mehrfach ausgezeichnete beste Privatbank und führendes Haus im Bereich Aktien Research Schweiz. Herzlich willkommen zu einem persönlichen Gespräch in Luzern: Telefon +41 58 283 27 11

Als Welturaufführung bringen wir die Performance unseres Anlageprodukts «Fokus Mandat Aktien Schweiz» auf die Bühne, in der Tonhalle Zürich. Erfahren Sie mehr unter vontobel.com/swissequities

VONTOBEL

Ein Jubiläum nach Noten



60 Jahre Festival Strings Lucerne – das Jubiläumsjahr bringt das Kammerorchester quer durch Europa.

Bild: Emanuel Ammon

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist mitunter ein Ort, wo grosse Ideen geboren werden. Wie zum Beispiel jene der Festival Strings Lucerne. Das Ensemble genießt weltweit hohes Ansehen und feiert dieses Jahr sein 60-jähriges Bestehen.

(db) Sie gehören unbestritten zu den renommiertesten Kammerorchestern Europas, die Festival Strings Lucerne. Und dies seit mittlerweile 60 Jahren. Im Juni wird ihnen die Ehre zuteil, als erstes Schweizer Orchester in der nagelneuen Elbphilharmonie Hamburg debütieren zu dürfen. Aktuell bestehen die «Strings» aus 18 Mitgliedern. Unter der künstlerischen Leitung des australisch-schweizerischen Geigers Daniel Dodds feiern die Festival Strings Lucerne ihren stolzen Geburtstag natürlich nach Noten. Die «Feierlichkeiten» begannen bereits im Oktober 2016.

Im Jubiläumskonzert trat das in Musikmetropolen wie Berlin und Wien gefeierte Ensemble sowohl ganz traditionell als Streicherensemble wie auch in beinahe symphonischer Besetzung in Erscheinung. Mit der Bearbeitung für Violine und Streichorchester der von

Franz Liszt 1849 komponierten «Dante»-Sonate aus den «Années de pèlerinage», den «Pilgerjahren», die Liszt auch in die Schweiz führten, brachte der bekannte Wiener Geiger und Solist Julian Rachlin zudem eine echte Rarität mit nach Luzern. Seit einigen Jahren spielt er nämlich die Stradivari «Ex-Liebig» aus dem Jahr 1704, die auch dem Festival-Strings-Mitbegründer und Exklusivsolisten der frühen Jahre, Wolfgang Schneiderhan, jahrzehntelang zur Verfügung stand.

Ein weiteres künstlerisch herausragendes Projekt in der Jubiläumsspielzeit war das spezielle Konzertwochenende im KKL Luzern mit einem Portraitkonzert (im Luzerner Saal) und einem Galakonzert (im Konzertsaal) am 28./29. Januar 2017 zum 85. Geburtstag Sofia Gubaidulinas, die als eine der bedeutendsten Komponisten/-innen der Gegenwart gilt und sich im Anschluss an diese Jubiläumsfeierlichkeiten von der Bühne zurückgezogen hat. Gubaidulinas Verlag Sikorski koordinierte eine Reihe von Veranstaltungen aus diesem Anlass. Die Festival Strings Lucerne sind als einzige Institution in der Schweiz in einen Feiertagszyklus mit Anlässen in Marlboro (USA),

Tallin (EST), Dresden, Kasan (RUS), Helsinki, Hannover, Hamburg, Düsseldorf, Boston, New York City, Amsterdam, Wien, Paris und München eingebunden. Weitere beteiligte Orchester sind unter anderem das Boston Symphony Orchestra, die Münchner Philharmoniker und die Staatskapelle Dresden; in der Konzertliste des Verlags aufgeführte Konzertsäle sind u.a. die Carnegie Hall New York City und der Wiener Musikverein.

Mit der vierten Aufführung wird die «Konzert Reihe Luzern» am Freitag, 2. Juni 2017 im KKL Luzern abgeschlossen. Das letzte Saisonkonzert steht mit Werken von Beethoven ganz im Zeichen gross-symphonischer Musik. Das besondere hier ist die Leitung vom Konzertmeisterpult aus, nicht durch einen Dirigenten. Als Solisten konnten unter anderem die weltweit gefeierte und kürzlich bei den Berliner Philharmonikern debütierende Vilde Frang als Geigerin und der charismatische junge Cellist und künstlerische Leiter des bekannten Kammermusikfestivals im österreichischen Lockenhaus, Nicolas Altstaedt, gewonnen werden, der vor einigen Jahren bei Lucerne Festival zusammen mit den Wiener Philharmonikern debütierte.

Zimmergeschichten

Das Zimmer 192: Enrico Mainardi

Es ist das Jahr 1954. Gerade finden die Internationalen Musikfestwochen Luzern (später: Lucerne Festival) statt. Sie sitzen zusammen mit zwei befreundeten Musikkollegen bei einer guten Flasche Rotwein und fachsimpeln über gespielte Konzerte, neue Kompositionen und das allgemeine Befinden der klassischen Musik. Es ist eine Szene, die charakteristisch für ihren Austragungsort ist: Wo, wenn nicht an der Festivalbar des Hotels Schweizerhof Luzern, trifft man drei der bedeutendsten Streichinstrument-Virtuosens des 20. Jahrhunderts beim freundschaftlichen Apéritif vereint?



Das Style Einzelzimmer Nr. 192.

Da sind Sie, Enrico Mainardi – Cellist, Komponist und Dirigent aus Mailand – auch der «Poet auf dem Cello» genannt. Den Klatschspalten sind Sie vor allem durch Ihre Liaison mit der deutschen Schauspielerin Marianne Hold bekannt. Ihre Frau Ada wiederum pflegt ein schlecht gehütetes Verhältnis mit dem italienischen Dirigenten Arturo Toscanini, der übrigens auch gerne im Hotel Schweizerhof Luzern übernachtet. Rechts neben Ihnen sitzt Wolfgang Eduard Schneiderhan, Wiener Violin-Wunderkind, Konzertmeister der Wiener Philharmonie und der Wiener Symphoniker. Und als Dritter hat Ihnen gegenüber Prof. Dr. Rudolf Baumgartner Platz genommen, renommiertes Schweizer Violinist, Dirigent und Mitbegründer des «Zürcher Kammerorchesters». Inspiriert vom musikalisch-künstlerischen Ambiente der Musikfestwochen, wird an diesem Abend an einem Tisch der Schweizerhof Bar eine Idee geboren: die Gründung eines neuen Kammerorchesters, das «Festival Strings Lucerne» heissen soll. Zwei Jahre dauert es, bis die Idee 1956 von Ihren Freunden in die Tat umgesetzt wird. Rudolf Baumgartner übernimmt die künstlerische Leitung, ab 1970 auch die der Internationalen Musikfestwochen (Lucerne Festival).

Seit nunmehr Jahrzehnten zählen die «Festival Strings Lucerne» zu den weltweit bekanntesten Kammerorchestern. In ihrem Besitz befinden sich Meisterinstrumente aus den berühmten Cremoneser Werkstätten Stradivari, Guarneri und Amati. Deren unverwechselbarer Klang, gespielt von grandiosen Musikern, macht die «Festival Strings Lucerne» grenzüberschreitend erfolgreich.

Auch im 21. Jahrhundert inspiriert die legendäre Schweizerhof Bar zu wegweisenden Ideen. So haben hier Michael Häfliger, Intendant des Lucerne Festivals, und Patrick Hauser, Besitzerfamilie Hotel Schweizerhof Luzern, die Idee des «Piano Festivals Off-Stage». Quintessenz: Seit 2002 treffen sich im Rahmen des Lucerne Festival am Piano allabendlich Meister der Improvisation in den stimmungsvollsten Bars und Restaurants von Luzern zum Piano Off-Stage. Dabei präsentieren sie das ganze Panorama des Klavier-Jazz. Ganz nach der Philosophie des Hotels Schweizerhof Luzern: Hier werden Legenden nicht nur gepflegt, sondern auch geboren.

«Wo Luzern Geschichte(n) schreibt», mit 120 Geschichten aus dem Hotel Schweizerhof Luzern, 288 Seiten, ISBN 978-3-03818-014-2, Werd & Weber Verlag AG.

Das Buch ist für CHF 98.00 am Empfang des Hotels Schweizerhof Luzern erhältlich oder kann via info@schweizerhof-luzern.ch bestellt werden.



Was die Küchencrew der VILLA anrichtet, vermag auch das Auge zu erfreuen.



VILLA-Küchenchef Marcel Ineichen

Ein Süppchen voller Frische – die VILLA Kräuterschaumsuppe

(mi) Frische Kräuter aus dem eigenen Garten, eine wunderschön-intensive Farbe und der unverwechselbar-wunderbare Geschmack – die VILLA Kräuterschaumsuppe widerspiegelt die Philosophie der «Appellation d'Origine Schweizerhof» der VILLA Schweizerhof aufs Schönste.

Das Rezept für vier Personen:

20g Butter
200g Zwiebeln
80g Sellerie
80g Pfälzer Karotten (gelb)
60g weisser Lauch
6dl Bouillon
2dl Rahm
etwas Zucker und Salz

Kräuterpüree:

80g frischer Peterli
40g frischer Rosmarin
40g frischer Thymian

Mögliche Garnitur:

Beispielsweise drei Scheiben pro Person vom frischen Mostbröckli oder etwas geräucherte Forelle.

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein hacken. Sellerie sowie Pfälzer Karotten schälen und fein schneiden. Den Lauch waschen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln in Butter andünsten, restliches Gemüse begeben und mitdünsten. Wenig Zucker begeben. Die Bouillon dazugeben und das Gemüse weich köcheln lassen.

In der Zwischenzeit kann das Kräuterpüree vorbereitet werden. Dazu die Kräuter fein hacken und gut mischen.

Das weichgekochte Gemüse anschliessend gut mixen. Rahm und Kräuterpüree dazugeben und nochmals kurz mixen. Abschmecken, servieren – und geniessen.

Trouvaille

Ein unverschämt schöner Bulgare

(bh) Im Weinkeller des Hotels Schweizerhof Luzern findet man nicht «nur» Raritäten aus dem Bordeaux. Auch unerwartete, spannende Spitzenweine aus wenig bekannten Weinbaugebieten lagern hier. So sind zum Beispiel ein paar edle Tropfen des Katarzyna Estate in Bulgarien zu entdecken. Die Geschichte des Weinbaus in Bulgarien geht bis weit ins 8. Jahrhundert v. Chr. zurück. Während im Mittelalter Mönche vor allem Rotweine anbauten, verlor der Weinanbau unter der türkischen Herrschaft beinahe ganz an Bedeutung. Heute produziert Bulgarien rund 2 Mio. hl Wein, wovon 50% unter anderem nach Russland, Polen, Grossbritannien, Deutschland und in die Schweiz exportiert werden. Das schon oft prämierte Weingut Katarzyna Estate produziert Weine von höchster Qualität und präsentiert Bulgarien in ganz neuem Licht auf der Weltkarte der Weine. Der elegante «Chopin Concerto», Jahrgang 2012 mit Cabernet Sauvignon und Syrah überzeugt durch eine intensive rubinrote Farbe und mit einer Nase von

schwarzen Kirschen, Waldfrüchten und dunkler Schokolade. Eine sehr spannende und überraschende Empfehlung aus Bulgarien.

PS: Der edle Rotwein wird in den Restaurants Galerie und Pavillon auch im Offenausschank serviert.

1 dl / CHF 12.00; 7.5dl CHF 89.00





AUTOMOBILE MEISTERWERKE *seit 1965*

Seit 50 Jahren entwickelt und produziert das Familienunternehmen ALPINA Burkard Bovensiepen GmbH + Co. KG exklusive Automobile auf Basis von BMW Modellen und pflegt eine vertrauensvolle Partnerschaft mit der BMW AG.

Entdecken Sie ab sofort die BMW ALPINA Modelle bei uns:
Ihrem AUTOHAUS SIGRIST beim Strassenverkehrsamt in Luzern.

AUTOHAUS SIGRIST AG

| beim Strassenverkehrsamt
| + 41 (41) 3107777

| 6010 Kriens (Luzern)
| www.autohaus-sigrist.ch

Gesucht: Fachkräfte



Sie sind das A und O jedes Dienstleistungsbetriebes: sympathische Mitarbeitende.

Masseneinwanderungsinitiative, Generation Y und die Entwicklung des Gesamtarbeitsvertrags – an Herausforderungen mangelt es der Tourismusbranche nicht. Cécile Iten ist die gute Seele für die rund 115 Mitarbeitenden im Hotel Schweizerhof Luzern und ist stolz auf die tiefe Fluktuation im Familienbetrieb. Trotz aller Umstände.

(ro) Gewisse Sorgenfalten zeigen sich schon auf Cécile Itens Gesicht, wenn sie über die Entwicklung des Arbeitsmarkts in der Hotellerie nachdenkt und spricht. Seit 1995 wacht sie über die Mitarbeitenden und ist ebenso verantwortlich für das Rechnungswesen des 5-Sterne-Hotels Schweizerhof Luzern. Der Generation Y-Effekt hat auch das Festivalhotel erfasst: Bewerber fehlt zunehmend die Leidenschaft, sich auf den Beruf zu konzentrieren – Freizeit, Freunde und Familie sind oft wichtiger. Insbesondere die teilweise unbeliebte «Zimmerstunde», die arbeitsfreie Zeit zwischen Mittags- und Abendservice ist der Grund, weshalb vor allem im Service und in der Küche Mitarbeiter-Knappheit herrscht. Spannend dabei ist: Die Nachfrage nach Ausbildungen im Restaurationsfach sowie in der Küche bleibt weiterhin hoch. Auch das Hotel Schweizerhof Luzern konnte die neuen Ausbildungsplätze bis anhin jedes Jahr frühzeitig erfolgreich besetzen. Doch die grosse Herausforderung folgt nach dem Lehrabschluss, so Cécile Iten: «Die Ausbildung ist weiterhin begehrt, aber wir haben grosse Mühe, die – notabene sehr erfolgreichen – Lehrgänger als Fachkräfte in der Branche zu halten.»

Lage und Leidenschaft zählen

Dabei profitieren im Hotel Schweizerhof Luzern nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden von der privilegierten Lage. In der Stadt können die

Arbeitnehmer ihre privaten Bedürfnisse schneller und einfacher befriedigen. Entsprechend ist die Situation für die Luzerner Hotels noch nicht alarmierend. In den Bergen aber sieht es bereits heute ein wenig anders aus, weiss Cécile Iten: «Schon seit rund zehn Jahren zeichnet sich ein immer stärker werdender Fachkräftemangel ab.



«75% der Abteilungsleiter wurden intern zu ihrer aktuellen Kaderstelle befördert.»

Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, Hotel Schweizerhof Luzern

Dabei verschärfen die Auswirkungen der Masseneinwanderungsinitiative die Herausforderung zusätzlich. «Ein spezielles Rekrutierungssystem sorgt im Hotel Schweizerhof Luzern dafür, dass sich der vieldiskutierte Volksentscheid (noch) nicht allzu stark auswirkt. Der Wille des Bewerbers, genau im Luzerner «Schweizerhof» arbeiten zu wollen, gilt als eines der wichtigsten Kriterien. Und das Hotel Schweizerhof Luzern kennen eben vorwiegend Landsleute. Natürlich bilden Fachkenntnisse eine Grundvoraussetzung für eine Anstellung im 1845 erbauten Traditionshaus. Im Zweifelsfalle entscheidet sich Cécile Iten aber immer für diejenigen Kandidaten, der «sympathisch wirkt, ins Team passt und unbedingt und voller Leidenschaft zu uns kommen will.»

Ungewohntes wagen

Die gesamte Branche hat die Zeichen der Zeit erkannt und erste Anstrengungen unternommen. Beispielsweise mit der Neulancierung einer Ausbildung zum/zur Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau. Auch das Hotel Schweizerhof Luzern wird ab Sommer einen ersten Lernenden zu

dieser Ausbildung willkommen heissen. Damit steigt die Anzahl Ausbildungsplätze im Hotel auf 25. Darunter befinden sich auch fünf Lernende, die infolge gewisser Handicaps von der Stiftung La Capriola teils 24 Stunden am Tag betreut werden (siehe Bericht Seite 10). Auf diese bereichernde Partnerschaft ist Cécile Iten stolz: «Das Hotel Schweizerhof Luzern setzt damit ein Zeichen zur Integration.»

Gemeinsam profitieren

Mit einem Leuchten in den Augen spricht die verheiratete Mutter eines fünfjährigen Jungen eine bemerkenswerte Quote an: «75% der Abteilungsleiter wurden intern zu ihrer aktuellen Kaderstelle befördert. Die restlichen 25% wurden allesamt aufgrund von Empfehlungen rekrutiert.» Allerdings sind nicht nur die Abteilungsleiter für die weit unterdurchschnittliche Fluktuationsrate verantwortlich. Man gebe den Mitarbeitenden ausgesprochen viel Freiraum und mehr Kompetenzen als anderswo. Zudem seien die kurzen Entscheidungswege Gold wert. Die Zufriedenheit seiner Schützlinge lässt sich das Hotel auch einiges kosten: Von der Finanzierung vieler Weiterbildungen über Spezialpreise bei Partnerhotels, vielen Konzerttickets aus Festival-Partnerschaften bis zu einem grosszügigen Mitarbeiterfest. Und schon seit Jahren belohnt ein Lohnsystem nach sehr erfolgreichen Monaten jeden einzelnen Angestellten direkt im Portemonnaie.

In die Zukunft blickt Cécile Iten für das Hotel Schweizerhof Luzern optimistisch: «Wir haben früh gelernt, anders zu denken, den Jungen zuzuhören und sie miteinzubeziehen. Das erfordert zwar gewissen Mut, eröffnet aber immer neue Perspektiven.» Und schliesslich gebe es ja nichts Schöneres, als in der schönsten Stadt der Schweiz zu arbeiten.

Le Concierge vous propose

Wandern auf der Königin der Berge



Die Rigi ist der von Schweizern am häufigsten besuchte Berg und bietet ein herrliches Panorama.

Die kurze Wanderung auf dem Rigi Schwändi-Weg führt über Rigi-Klösterli, untere Schwändihütte, Schwändi, zur Alp Chäserenholz und dann hinauf zum Rigi Kulm. Mit rund 3,7 km Länge und 458 m Aufstieg ist der Weg in rund 1 ½ Stunden zu bewältigen, allerdings hat es die Wanderung in sich. Denn sie zeigt sich als herausfordernde Variante für Gipfelstürmer, die gerne den Berggang einlegen. Vom Rigi Klösterli (beachten Sie die sehenswerte Barockkapelle) führt der Weg stetig ansteigend zur Alp Schwändi und weiter zur Alp Chäserenholz. Hier bietet Älpler Franz-Toni seinen chüschtigen Original-Rigikäse an und der gedeckte Picknickplatz «Gruebi» lädt zur stärkenden Rast mit einem grandiosen Panorama. Gut gestärkt und erfüllt von unvergesslichen Ausblicken nimmt man dann den letzten Aufstieg bis zum höchsten Punkt der Rigi unter die Füsse. Die Belohnung kann sich sehen

lassen – auch hier winkt eine Rund-sicht auf Mittelland und Alpen, die ihresgleichen sucht und den Wanderer für seine Aufstiegs-mühen entschädigt.

Die Rückreise ab Rigi Kulm führt mit der Zahnradbahn hinunter nach Vitznau und von dort mit Schiff oder Bahn nach Luzern.



Enzo Baciocchi, Concierge Clefs d'Or

Unsere Lernenden – unsere Zukunft:



Sabrina, warum haben Sie sich für eine Ausbildung im Hotel Schweizerhof Luzern entschieden?

Weil es mich schon immer interessiert hat, wie es ist, in einem 5-Sterne Hotel zu arbeiten und das Hotel Schweizerhof Luzern mit seinen vielen verschiedenen Events, Festivals und Anlässen aller Art sehr viel Abwechslung und spannende Aufgaben bietet.

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

Mein Ziel ist es, meine Lehre erfolgreich zu absolvieren, so dass ich auch nach meiner Ausbildung weiter in der Gastronomie/Hotellerie tätig sein kann. Direkt nach der Ausbildung möchte ich gerne noch ein wenig auf Reisen gehen. Wohin genau, ist noch offen.

Wie ist die Lehrlingsbetreuung im Hotel Schweizerhof Luzern?

Die Betreuung ist sehr gut, dies auch dank der Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola. Deren Leiter Ausbildung, Reto Brunner, ist häufig im Hotel zu Besuch und unterstützt uns. Ich kann von beiden Seiten viel profitieren und stets Neues dazu lernen. Die Zusammenarbeit ist daher in vielen Belangen sehr wertvoll für mich und hilft mir, meine Lehre in einem für mich optimalen Umfeld zu absolvieren.

In Partnerschaft mit der Stiftung La Capriola bietet das Hotel Schweizerhof Luzern aktuell fünf Jugendlichen mit Beeinträchtigung individuelle Ausbildungsmöglichkeiten. Sabrina Santhagumar gehört zu diesen fünf Jugendlichen. Weitere Lernende sind in der Küche sowie im Hauswirtschaftsbereich angestellt.

Name: Sabrina Santhagumar

Wohnort: Buttisholz

Jahrgang: 1998

Im Schweizerhof seit: August 2014

Ausbildung: Restaurationsangestellte EBA im 1. Lehrjahr

Sagen Sie uns Ihre Meinung

Der Dialog mit Ihnen ist spannend! Möchten Sie uns etwas mitteilen, so sind wir neugierig darauf. Schreiben Sie uns Ihre Meinung zur neuen BEST TIMES oder Ihre eigene Schweizerhof-Geschichte. Sie erreichen unser Redaktionsteam jederzeit unter besttimes@schweizerhof-luzern.ch oder per Post an: Hotel Schweizerhof Luzern, Best Times, Schweizerhof-quai, 6002 Luzern.

Das sind die Wettbewerbsgewinner

In der letzten BEST TIMES haben wir Sie dazu aufgerufen, uns ein Bild Ihres Lieblingsortes in Luzern zu senden. Unter den zahlreichen Einsendungen hat uns das Foto von Hanspeter Wermelinger aus Luzern am besten gefallen. Für einmal ist nicht die omnipräsente Kapellbrücke im Fokus der Kamera, sondern die 1408 erbaute Spreuerbrücke in herrlicher Abendsonne. Der Sieger erhielt einen Übernachtungsgutschein



für das Hotel Schweizerhof Luzern. Markus Cinnanti als Zweitplatziertes und Remo Ronchetti als Drittplatzierter erhielten ebenfalls tolle Preise. Den aktuellen Wettbewerb finden Sie auf Seite 10.

Fünf Sterne für soziales Engagement



Reto Brunner, Leiter Ausbildung, Stiftung La Capriola mit der erfolgreich ausgebildeten Restaurationsangestellten (nach INSOS) Lara Marie Marugg.

Seit fast 15 Jahren hat es sich die Stiftung La Capriola zur Aufgabe gemacht, Jugendlichen mit Handicap ihren Einstieg ins Berufsleben zu erleichtern. Als Partnerbetrieb der Stiftung unterstützt auch das Hotel Schweizerhof Luzern das vorbildliche Bestreben, eine integrative Ausbildung direkt im ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

(red) Die Idee zu «La Capriola» reifte 2001 in den Köpfen eines innovativen und sozialkompetenten Ehepaars mit festen Wurzeln in der Hotellerie. Domenico und Marlis Saladino gründeten die Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der beruflichen Integration von Menschen mit Handicap in der Hotellerie und

Restauration. «Ich erlebte mit eigener Erfahrung, wie wir als Hotelier einem motivierten Jugendlichen nirgends in der freien Wirtschaft eine nachhaltige Lösung bieten konnten», so Domenico Saladino, heutiger Stiftungsratspräsident.

Als Name für das Projekt fand «La Capriola» (romanisch: Purzelbaum) begeisterten Anklang. Der Purzelbaum als Symbol für Leichtigkeit (Normalität) sollte fortan als Name auch Programm sein. Wer einen Purzelbaum wirklich rund und schwungvoll schlagen will, der muss stetig üben. Und das wiederum gilt auch für die berufliche Qualifikation – nicht nur bei Menschen mit Handicap – dort aber besonders.

Dank der Gründung der Stiftung La Capriola konnte die Arbeitsgemeinschaft ihr neues und schweizweit einmaliges Konzept für ein erstes Ausbildungszentrum dem Bundesamt für Sozialversicherungen vorlegen. Damit nahm eine Erfolgsgeschichte ihren Lauf.

La Capriola bildet in ihren Partnerbetrieben in der Hotellerie und Gastronomie Jugendliche mit Handicap zu qualifizierten Berufsfachleuten aus. «Herzlichkeit und Freundlichkeit sind unerlässliche Tugenden für eine gewinnende und wertschätzende Gastfreundschaft», sagt Conrad Cadonau, Geschäftsführer der Stiftung La Capriola. «Diese Werte sind Angelegenheiten des

Herzens, unabhängig von kognitiven oder physischen Begabungen und Fähigkeiten.» Im Anschluss an die Ausbildung ermöglicht man den Jugendlichen eine dauerhafte Integration in den Arbeitsmarkt und somit ein selbständiges, eigenverantwortliches Leben.

Einzigtages Konzept

Das ganzheitliche Konzept basiert auf den drei Säulen Ausbildung, Wohnen/Freizeit sowie Nachbetreuung. Die Zielsetzungen der integrativen Ausbildung berücksichtigen also nicht nur den Erwerb fachlicher Qualifikationen, sondern streben auch die nachhaltige berufliche Integration in den Arbeitsalltag an. Mit sozialpädagogischem Geschick werden in der Wohngemeinschaft darüber hinaus Kompetenzen zu einer selbständigen Lebensgestaltung entwickelt. Alle drei Säulen tragen gemeinsam dazu bei, die Voraussetzungen für die Akzeptanz und gesellschaftliche Integration zu verbessern. Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen des Hotels Schweizerhof Luzern, weiss über die Partnerschaft mit La Capriola nur Positives zu berichten: «In aller Hektik des täglichen Geschehens müssen unsere Abteilungsleiter und Mitarbeitenden immer aufs Neue die Ruhe und Geduld finden für den Umgang mit den La Capriola-Lernenden, deren Einsatz und Wille übrigens bewundernswert ist.» Es würden also auch Mitarbeitende und Gäste profitieren, so Iten: «Denn durch die manchmal etwas andere Herangehensweise an Problemstellungen können auch wir vieles von den Jugendlichen lernen.»

News aus aller Welt

650 000 Franken für einen Thunfisch

Ein 212 Kilogramm schwerer Blauflossen-Thunfisch erzielte in Japan auf einer Versteigerung den Rekordpreis von 74,2 Millionen Yen (rund 647'000 Franken). Den Zuschlag bei der Neujahrsauktion auf dem Tokioter Fischmarkt erhielt der Besitzer der Sushi-Restaurantkette Sushi Zanmai.

Waldorf-Astoria New York schliesst

Hier stiegen Stars und gekrönte Häupter ab – jetzt wurde das legendäre New Yorker Luxushotel geschlossen. Allerdings nur für eine dreijährige Renovierung – danach soll alles noch viel luxuriöser sein. 1931 eröffnete das Haus und war damals mit mehr als 1400 Zimmern das grösste, höchste und teuerste Hotel der Welt. Viele der Zimmer sollen zu Luxuswohnungen umgewandelt werden, das Erdgeschoss soll künftig vornehmlich schicke Boutiquen beherbergen.

Baywatch-Feeling in Israel

In Tel Aviv wird ein Rettungsschwimmerturm in eine luxuriöse Hotelsuite ausgebaut. Neben der einzigartigen Strandlage profitieren die Gäste von einer Badewanne mit Meerblick und einem persönlichen Butler.

BEST TIMES garantiert – diese Daten sollten Sie sich merken.

Gastkoch Gaetano Basiricò

24. März bis 5. Juni 2017
Gastkoch Gaetano Basiricò bringt die sizilianische Küche nach Luzern. Der Chefkoch des Baglio Soria Resorts widmet sich ganz der traditionellen Küche der Insel und verbindet diese mit neuen, aufregenden Aromen aus Afrika. Begleitet von edlen Weinen aus der Kellerei Firriato, werden seine Kreationen zu einem kulinarischen Höhepunkt. Am Eröffnungsabend am Freitag, 24. März 2017 wird er die Gäste im Restaurant Galerie persönlich bekochen. Anschliessend bis am 5. Juni 2017 werden die südländischen Kreationen vom Schweizerhof Küchenteam zubereitet.

Fumetto

1. bis 9. April 2017
Als kleiner regionaler Event wurde das Fumetto Comic-Festival vor mehr als 25 Jahren ins Leben gerufen. Heute gilt es als eines der wichtigsten internationalen Comicfestivals Europas. Ausstellungen sind in der ganzen Altstadt zu finden. Auch in der Eingangshalle des Hotels Schweizerhof Luzern. Täglich können die Werke von Artist in Residence Judith Vanistendael in der Lobby bewundert und der Künstlerin gleichzeitig im offenen Atelier über die Schulter geschaut werden. www.fumetto.ch

The Retro Festival

17. bis 21. Mai 2017
Das Retro-Fieber wird auch dieses Jahr

mit Idolen wie Umberto Tozzi, The Hooters oder Starship wieder ansteigen. Mit neu fünf Konzertabenden (Mittwoch bis Sonntag) ist das Festival neu noch grösser als in den Jahren zuvor. Foreigner feiern ihr 40-jähriges Bühnenjubiläum und starten die Welttournee mit den beiden einzigen Schweizer Konzerten am Retro Festival. Zusammen mit dem 21st Century Symphony Orchestra & Chorus werden sie im KKL Luzern für zwei einmalige Shows sorgen. www.theretrofestival.ch

Zaubersee – Russian Music Lucerne

24. bis 28. Mai 2017
Russische Komponisten wie Strawinsky, Tschairowsky und Rachmaninoff fanden entlang der Schweizer Seen bereits vor über 100 Jahren Inspiration für ihr Schaffen. Am Auffahrtswochenende widmet sich das Festival Zaubersee – Tage Russischer Musik Luzern – genau diesen Werken, welche von jungen Künstlern interpretiert werden. www.zaubersee.ch

Blue Balls Festival

21. bis 29. Juli 2017
Bekannt Namen wie Xavier Naidoo, Peter Doherty oder John Newman schmücken das Line-up des internationalen Blue Balls Festivals. Auch dieses Jahr sind vor und im offiziellen Festivalhotel täglich verschiedene Acts zu sehen und hören.

Mehr Informationen über alle Events finden Sie unter: www.schweizerhof-luzern.ch



Wettbewerb

Gewinnen Sie Ihre BEST TIMES im Hotel Schweizerhof Luzern

Möchten Sie unvergessliche Momente im Schweizerhof erleben? Dann sollten Sie unbedingt beim «BEST TIMES»-Wettbewerb mitmachen. Finden Sie heraus, wem das Zimmer mit der folgenden Geschichte gewidmet wurde.

«Es ist November 2010. Obwohl Sie schon seit zehn Jahren wieder in der Schweiz leben, kommen Sie oft für ein paar Tage hierher, um zu arbeiten. Hier schliessen Sie die Hotelzimmertür und lassen den ablenkenden Alltag hinter sich. In der Zurückgezogenheit des Hotels Schweizerhof Luzern können

Sie sich ganz auf Ihre Musik mit all ihrer Emotionalität konzentrieren. Hier in diesem Zimmer – an diesem Schreibtisch – sind bereits viele Ihrer Songs entstanden. In einem Monat erscheint bereits Ihr neues, dreizehntes Album. Ihre vielen Jahre in den USA on tour mit der Blueslegende Johnny Copeland haben Sie genauso geprägt wie Ihre Schweizer Wurzeln. Wie bereits Nena, Xavier Naidoo und Samu Haber (Sunrise Avenue), allen drei ist ebenfalls ein Schweizerhof-Zimmer gewidmet, waren auch Sie bereits Juror der beliebten Castingshow «The Voice»...»



Und, schon eine Idee? Senden Sie Ihre Antwort bis zum 31. Mai 2017 an besttimes@schweizerhof-luzern.ch oder per Post an: Hotel Schweizerhof Luzern, BESTTIMES, Schweizerhofquai, 6002 Luzern. Unter den Antworten verlosen wir diese Preise:

1. Preis: Ein Verwöhnarrangement mit Übernachtung, Abendessen und Frühstück für 2 Personen im «Schweizerhof»
2. Preis: Ein 4-Gang Menu für 2 Personen in der VILLA Schweizerhof
3. Preis: Zwei Eintrittstickets zu «Tattoo on Stage» am 1.10.2017 im KKL Luzern

Cartoon – presented by Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL

