

10 SCHWEIZER BERGHOTELS

SO LUXURIÖS UND SO COOL,
DASS MAN FAST NICHT MEHR
RAUS AUF DIE PISTE WILL.

TEXT RENATA LIBAL





1 Gstaad, Huus, hipsterig, aber heimelig

Das Hotel Viel Holz, Stein und Leder: Natürliche Materialien, raffiniert zusammengestellt, vermitteln ein Gefühl von Heimeligkeit. Man gönnt sich ein Gläschen an der Bar, schmökert in den Büchern, die hier und da herumliegen, oder mummelt sich in ein kariertes Plaid ein. Dass dies ein hippestes «Huus» ist, erkennt man an den roten Hosenträgern des Personals, den 150 (!) auf dem Tablet verfügbaren Magazinen und der Schweizer Militärdackel, die es in der Boutique zu kaufen gibt.

Das Restaurant Kein Schnickschnack, nur Einfaches und Frisches, wenn möglich aus der Region, wie etwa das Lamm mit Kräutern. Und zum Frühstück gibts unverarbeiteten Honig direkt aus der Bienenwabe.

Das gewisse Etwas Die Sicht ins Dorf ist grandios, vor allem aus dem 135 m²-Pool im luxuriösen Spa. Während man seinen Muskelkater kuriert, blickt man auf die Hänge, wo man sich diesen geholt hat (das «Abenteuer Inklusive»-Pack enthält Tourenführer, Skis zum Testen und einen Rucksack als Geschenk).
Huus Gstaad, Schönriedstrasse 74, Saanen-Gstaad, Doppelzimmer ab 270 Fr.

2 Zermatt, Cervo, das etwas andere Dorf-Feeling

Das Hotel Fast schon ein Dorf: Sechs Chalets bilden diesen zeitgeistigen Fleck, der alpines Flair (Hirschgeweih, getrocknete Blumen) mit nordischem Stil (helles Holz, minimalistische Möbel) paart. Letzten Winter wurde das Ganze durch eine 270 m² grosse Lodge ergänzt. Für alle, die gerne im Rudel reisen: Jede Wohneinheit verfügt über ein eigenes Spa – und über einen Ausblick aufs Matterhorn.

Das Restaurant Das «Cervo Puro» ist eine mehrfach prämierte Adresse, die grossen Wert auf lokale Kochkunst, Produkte und Rezepte legt. Das «Ferdinand» seinerseits bietet eine grosse Auswahl an Fondues – in einem kosmopolitischen Ambiente mit Bar. Zu den Hauspezialitäten zählen auch die Wildschweinpastete und die herrlichen Pommes Allumettes.

Das gewisse Etwas Die Rezeption erreicht man via Lift und durch einen Tunnel, und zwar direkt von der Talstation Sunnegga aus. So zentral und so diskret, dass selbst James Bond hier Skiferien machen würde.
Cervo Mountain Boutique Resort, Riedweg 156, Zermatt, Doppelzimmer ab 363 Fr.

3 Flims, The Hide, brandneu und urban

Das Hotel Gekrümmte Betonfassade mit grossen Fensterfronten: Das brandneue Boutique-Hotel (Eröffnung am 15. Dezember) verspricht, Graubünden etwas nie Dagewesenes zu bescheren. In unmittelbarer Nähe der Pisten von Laax gelegen (ausgezeichnet als bestes Skigebiet der Schweiz und Freestyle-Paradies) und mit eigenem Resident DJ ausgestattet, soll das Hotel alpines Flair urban interpretieren. Die Sessel sind plüschig, die Tapeten geometrisch gemustert: Das eigensinnige Design stammt vom schwedischen Studio Stylt Trampoli. Und natürlich fehlt auch ein Spa mit Panoramablick nicht.

Das Restaurant Noch von niemandem getestet, aber mit Spannung erwartet: Der als «Küchenrock» bekannte Adrian Tschanz (SRF, «Tschanz mit allem») lockt mit neu interpretierten Klassikern und vor Ort am Knochen gereiftem Fleisch.

Das gewisse Etwas Das Hotel direkt liegt über dem Stenna-Komplex mit Kino und Skivermietung.
The Hide Hotel, via Nova 80, Flims, Doppelzimmer ab 177 Fr.



4 Crans-Montana, Chetzeron, mitten auf der Piste

Das Hotel Designfans ist diese Adresse schon längst ein Begriff: als Pionier des neuen alpinen Luxus. 2015 wurde die ehemalige Bergstation der Seilbahn zu einem eleganten Hotel mitten auf der Piste umgebaut – einem der wenigen, die man wirklich direkt auf den Skiern erreicht. Die Betonwände im Innern lenken den Blick konsequent durch die vielen Fenster auf die umliegenden Gipfel. Der atemberaubenden Aussicht gibt man sich gerne hin, am besten eingekuschelt in einen Sessel in der Nähe des Cheminéeofens...

Das Restaurant Obwohl alles mit der Gondel oder dem Pistenfahrzeug hergebracht werden muss, bietet die Küche eine ausgesprochen raffinierte Karte, die lokale Traditionen mit Einflüssen aus aller Welt kombiniert. Wie wärs etwa mit Hummer in Roggenpanade oder mit Escabeche von der Forelle mit Brotchips?

Das gewisse Etwas Wenn abends die Skilifte abgestellt werden und im Tal die Lichter angehen, findet man sich (fast) allein auf 2112 Metern Höhe – und über wie unter einem glitzert und strahlt es. Einmalig.
Chetzeron, rue de Chetzeron 2112, Crans-Montana, Doppelzimmer ab 400 Fr.

5 Silvaplana, Nira Alpina, urgemütlich

Das Hotel Am Fuss des Corvatsch, in der Nähe von St. Moritz, in der hintersten Talecke des Engadins, setzt dieses Haus auf Luxus der entspannten Art. Das Holz ist hell und die Fenster sind gross, um der herrlichen Aussicht Rechnung zu tragen; das gilt auch für den Pool mit Massageliegen im wunderschönen Spa.

Das Restaurant Im «Stars», das seit Kurzem in den Händen von Chef Dariusz Durdyn ist, kommen international geschätzte Klassiker der Region auf den Tisch. Wem nach einem Drink ist, der fläzt sich in einen der Kuhfellsessel in der Rooftop-Bar und geniess die Aussicht. Eine Herausforderung ist hier nur die Wahl aus der schier endlosen Cocktailkarte (welchen Gin und welches Tonic für den Gin Tonic?). Die hauseigene Bäckerei verströmt jeden Morgen einen herrlichen Duft.

Das gewisse Etwas Während dem St. Moritz Gourmet Festival (vom 11. bis zum 19. Januar 2019) wird der indische Chef Manish Mehrotra aus New Delhi im Restaurant «Stars» zu Gast sein und die Karte mit Gerichten aus seiner Heimat bereichern.
Nira Alpina, via dal Corvatsch 76, Silvaplana, Doppelzimmer ab 312 Fr.

6 Lenzerheide, Revier Mountain Lodge, reduziert

Das Hotel In dem weiten Holzbau mit den grossen Fensterfronten am Ufer des Heidsees bietet jedes Zimmer Blick aufs Wasser (respektive aufs Eis) und beschränkt sich auf das Wesentliche: ein gutes Bett, eine blitzsaubere Dusche, ein ausgezeichnetes WLAN. Nichts Rustikales gibts hier, nur guten Service, der ganz entspannt erbracht wird. Das Hotel, das erst letzte Saison eröffnet hat, ist das erste einer jungen Schweizer Marke, die ein Umdenken in der klassischen Hotellerie anregt. Alles wird übers Internet organisiert. Ein paar Klicks – und schon bezieht man sein Zimmer, ohne Rezeption, ohne Papierkram.

Das Restaurant Im «Josper Grill» setzt man auf sichere Werte in höchster Qualität: Fleisch, Fisch und Gemüse vom Grill, Burger und Schoggikuchen. An langen Gemeinschaftstischen sitzend, kann man aus 30 verschiedenen Biersorten auswählen.

Das gewisse Etwas Hier bezahlt man nur das, was man wirklich braucht. Wer etwa darauf verzichtet, dass sein Zimmer gemacht wird, spart 30 Franken am Tag.
Revier Mountain Lodge, Via Principala 84, Vaz / Obervaz, Doppelzimmer ab 126 Fr.



7 Adelboden, The Cambrian, eine Prise Wales

Das Hotel Das ehemalige, 1900 erbaute Grandhotel Regina erhielt 2007 eine Rundumerneuerung. Mit dem neuen Besitzer aus Wales (daher der Name) kam auch ein neues Design: moderne Schlichtheit mit einem Touch britischer Klasse. Köstlicher Kuchen als Willkommensgeschenk auf dem Zimmer, Pflegeprodukte in grossen Behältern, um der Verschwendung entgegenzuwirken, und perfekt gemixte Cocktails an der Bar... Was will man nach einem Tag auf den Pisten des Berner Oberlands mehr?

Das Restaurant Küchenchef Marc Fuchs bietet seine Gerichte als kleine Gemeinschaftsteller zum Teilen an. Auf diese Weise kann man gut und gerne vier verschiedene Köstlichkeiten aufs Mal probieren. Neben Geflügel und Kräutern aus der Region kommen auch Aromen aus weiter Ferne zum Zug: Algen, Shiitake, Muscheln...

Das gewisse Etwas Herzstück des Spa-Bereichs ist das Panoramabecken, in dem man bis zum Sonnenuntergang vor sich hin sprudeln und träumen möchte. **The Cambrian Hotel, Dorfstrasse 7, Adelboden, Doppelzimmer ab 243 Fr.**

8 Chandolin, Chandolin Boutique, rustikal mondän

Das Hotel Das 2016 eröffnete, komplett nach Süden ausgerichtete Hotel bietet einen herrlichen Blick ins Val d'Anniviers und ist bereits ein sicherer Wert. Gäste aus dem ganzen Tal treffen sich hier auf ein Glas in der Moonbar oder an den wärmenden Kohlenbecken vor dem Eingang. Das Ambiente vermittelt ein Hauch von Metropole im Herzen der Alpen: Dafür sorgt der Kontrast aus farbenfroher Beleuchtung und rauem Stein, Zedernholz und Kuhfellteppichen.

Das Restaurant Stéphane Coco, einst Küchenchef bei Joël Robuchon in Monaco, hat «Le Restaurant» eine beachtliche Anzahl Gault-Millau-Punkte beschert. Er schafft es, auf 2000 m. ü. M. eine Vielzahl lokaler Spezialitäten anzubieten. Chefsommelier Thomas Scheidt (einst bei Ducasse) weiss seinerseits alles, was es über Walliser Weine zu wissen gibt.

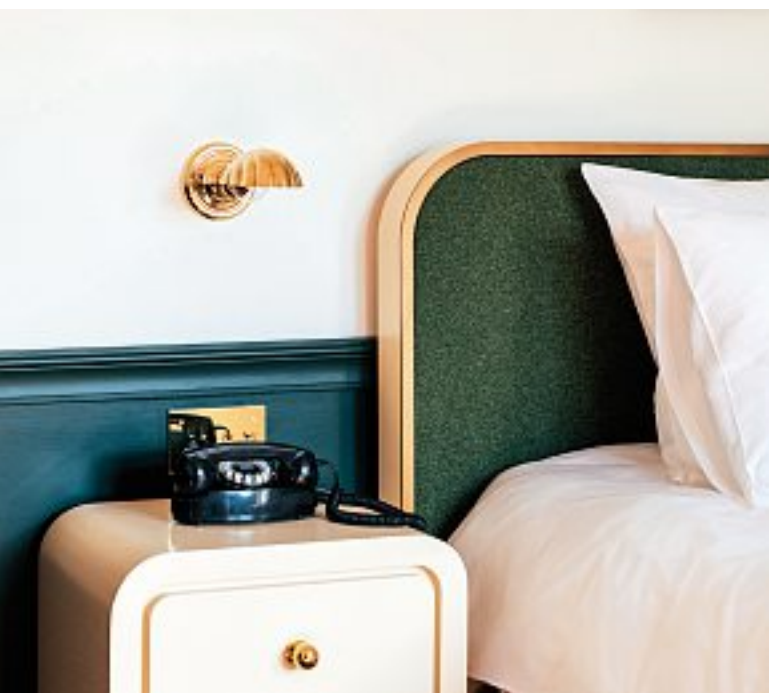
Das gewisse Etwas Ab dieser Saison wird gleich vis-à-vis ein zweites Restaurant das gastronomische Angebot ergänzen: ein schlichter, guter Italiener. **Chandolin Boutique Hotel, route des Plampras 10, Chandolin, Doppelzimmer ab 290 Fr.**

9 Arosa, Valsana, nachhaltig schön

Das Hotel Das gleich am Waldrand stehende, hübsche Gebäude aus gebleichtem Holz erinnert mit seinen verzierten Balkonbrüstungen an einen Scherenschnitt. 2017 hat das renovierte Hotel wiedereröffnet, mit 40 Zimmern und neun Apartments – und einer farbenfrohen, eigensinnigen Inneneinrichtung, die aussieht, als wäre sie Stück für Stück zusammengewürfelt worden. Der Spa-Bereich mutet fast schon barock an, mit seinen aufgemalten Bäumen, da, wo keine Fensterfronten den Blick auf den Wald freigeben.

Das Restaurant Die Tische des «Twist» stehen in der Mitte des grossen Raumes, in dem Lobby, Bar und Restaurant fließend ineinander übergehen. Hier gibt es Beliebt-Bewährtes wie Tartar und Entrecôte. Und für die Vegis? Zum Beispiel Zoodles und Humus.

Das gewisse Etwas Das Hotel ist nach neuesten Umweltstandards gebaut (regionale Materialien) – und das einzige in der Schweiz, das mit einem Kühlregister energetisch selbsttragend ist. **Valsana Hotel & Appartements, Oberseepromenade 2, Arosa, Doppelzimmer ab 397 Fr.**



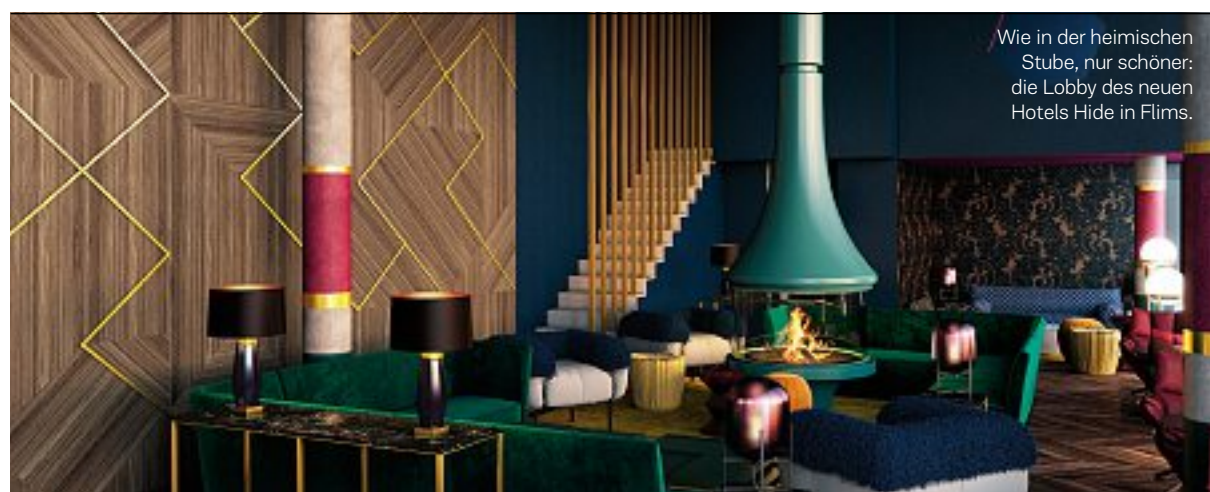
10 Verbier, The Experimental Chalet, neoretro

Das Hotel Die Nachtschwärmer aus Paris, New York und Ibiza, denen die Bars der Experimental Group ein Begriff sind, dürften in Zukunft ihr Winterlager in Verbier aufschlagen, wo unlängst ein Hotel genau nach ihrem Geschmack eröffnet hat: Das Experimental Chalet (das auch gleich den berühmten Nachtclub «Farm Club» von nebenan geschluckt hat) bietet 39 Zimmer und Suiten mit Jacuzzi und Terrasse. Die berühmten Cocktails gibts denn auch an der Bar im zweiten Stock – oder direkt an den Whirlpool serviert. Die Einrichtung, die man als neoretro bezeichnen könnte, ist von den grossen alpinen Hotels des 20. Jahrhunderts inspiriert: ein Wurf des italienischen Innenarchitekten Fabrizio Casiraghi.

Das Restaurant Der Pariser Gregory Marchand (von der «Frenchie»-Kette), Pionier der Bistronomie, kreuzt Alpines mit Internationalem: Seine Interpretationen von Spätzle oder Tartiflette dürften interessant werden.

Das gewisse Etwas Das Spa (mit Hammam, Jacuzzi, Solarium) setzt auf die von Experten entwickelte französische Hautpflegemarke Biologique Recherche. **The Experimental Chalet, route de Verbier-Station, Bagnes, Doppelzimmer ab 350 Fr.**

Heute muss eine **Hotelloobby als Begegnungsort funktionieren**. Die öffentlichen Räume stehen im Fokus



Wie in der heimischen Stube, nur schöner: die Lobby des neuen Hotels Hide in Flims.

Hotels stellen vermehrt starke Persönlichkeiten ein



DEMIAN HODARI
Professor für strategisches Management an der Hotelfachschule in Lausanne

Entspannter Luxus: Ein neues Konzept in der Hotellerie?

Tatsächlich wird das Opulente, etwas Steife seit etwa 2010 zunehmend vom neuen Segment des *Affordable Luxury* abgelöst, also vom erschwinglichen Luxus. Die Hotels dieser Sparte setzen auf einzigartige, authentische Gast-erlebnisse. Der Kunde soll das Gefühl haben, einer Community, einer Gemeinschaft anzugehören.

Was sind die Merkmale der so ausgerichteten Hotels?

Etwa die Art, wie ihre Lobbies gestaltet sind: So, dass sie als einladende Begegnungsorte funktionieren. Früher legte man vor allem Wert auf die Einrichtung der Zimmer, heute stehen die öffentlichen Räume im Fokus. Und ein schlichter Burger hat das Zeug zu etwas Besonderem, wenn sein Fleisch aus der Region stammt.

Warum ist dieses Segment so stark auf dem Vormarsch?

Da spielen wirtschaftliche und gesellschaftliche Faktoren mit. Der klassische Luxushotelgast hat ein Jahreseinkommen von

300 000 Franken oder mehr. Die Gruppe mit dem stärksten Potenzial ist aber jene, die zwischen 100 000 und 300 000 verdient: Sie macht heute 9 Prozent der Bevölkerung aus. 2030 werden es 20 Prozent sein. Das sind jüngere Leute, die viel reisen. Sie geben zwar etwas weniger aus, setzen aber ein besonderes Erlebnis mit Luxus gleich.

Wie schult man das Hotelpersonal in Coolness?

Indem man anders rekrutiert. Man stellt starke Persönlichkeiten ein. Das führt zu einem anderen Verhältnis zum Kunden: nicht mehr hierarchisch, sondern als zwischenmenschliche Begegnung. (R.L.)