

## Medienmitteilung

### Das «Bürgenstock Resort Lake Lucerne» ist GaultMillaus Hotel des Jahres 2019

Zürich, 27. August 2018

**Ein Weltklasse-Resort. Vier Hotels. Zwei atemberaubende Spas. Faszinierende Restaurants. 58 Punkte für die 95 (!) Köche zum Start: Das «Bürgenstock Resort» ist «GaultMillaus Hotel des Jahres 2019».**

28 Minuten, die man nicht so schnell vergisst: Der Gast steigt in Luzern in einen futuristisch-eleganten Hybrid-Katamaran. Gleitet über den Vierwaldstättersee. Fährt mit der feuerroten Bürgenstock-Bergbahn hoch – und steht dann mittendrin im Resort. 550 Millionen Franken (aus Katar) wurden investiert, das Ergebnis ist atemberaubend. GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller: «Die Jury-Sitzung war dieses Jahr von kurzer Dauer. Das Bürgenstock Resort stand schnell als «Hotel des Jahres» fest. Ein Resort von internationaler Klasse und Ausstrahlung. Und mit verblüffenden, sehr authentischen Restaurantkonzepten». Der Preis geht an zwei Hoteliers: Managing Director der Betreibergesellschaft Bürgenstock Selection Bruno H. Schöpfer hat das Resort in jahrelanger, harter Arbeit entwickelt und mit bewundernswerter Energie durch alle Instanzen geführt. Robert P. Herr ist im «Hotel des Jahres» der umsichtige General Manager.

#### **Monsieur Marc, Monsieur Bertrand & Miss Chatsorn**

Mindestens 15 Punkte muss vorweisen, wer «GaultMillaus Hotel des Jahres» werden will. Das «Bürgenstock Resort» steigt mit 58 (!) Punkten ein, weil gleich vier Restaurants den Sprung ins «gelbe Buch» auf Anhieb geschafft haben. Am ehesten hatte man das vom Restaurant RitzCoffier erwartet: Der Elsässer Dreisterne-Koch Marc Haeblerin («Monsieur Marc») ist hier der «Signature Chef». Überraschung für die Tester: Auch Bertrand Charles, der Küchenchef vor Ort, ist ein exzellenter Koch, respektiert zwar den berühmten Lehrmeister, entwickelt aber mutig eine eigene Handschrift; der Franzose startet seine Karriere in der Schweiz mit hohen 16 Punkten. Das spektakulärste Restaurant? «Spices Kitchen & Terrace», ein Glaskubus auf der Klippe mit fantastischer Aussicht. Im «Spices» arbeiten Köche, die aus China, Thailand, Indien und Japan eingeflogen wurden – mit dem klaren Auftrag, zu kochen wie zu Hause, also so authentisch wie möglich. Boss ist eine zierliche, energische Frau: Chatsorn Pratoomma. Sie startet mit 15 Punkten. Auch im Guide: Das «Sharq Oriental Restaurant», ein libanesisches Restaurant mit einem talentierten libanesischen Chef (Firas El-Borji, 13 Punkte). Und das «Oak Grill & Pool Patio» mit Andreas Haseloh am Herd und am «Green Egg» (14 Punkte). Regisseur? Culinary Director Mike Wehrle, selbst ein toller Koch mit Erfahrung auf mehreren Kontinenten, hat die Chefs gescoutet und die 95köpfige Brigade zusammengestellt. Eine starke Leistung.

#### **Vier Hotels – Vier Konzepte**

Juwel der Hotel-Kollektion ist das «Bürgenstock Hotel & Alpine Spa» (5\* Superior): 102 Zimmer und Suiten, mindestens 42m<sup>2</sup> und bis 678 m<sup>2</sup> gross, elegant ausgestattet (alle mit Cheminée), mit Seesicht, auch von der Badewanne aus! Das «Palace Hotel & Conferences» (4\* Superior) ist ein Meisterwerk der liebevollen Restauration. Das Gebäude wurde 1903 gebaut und jetzt komplett neu gestaltet, mit 108 Zimmern und Suiten; auch das Konferenzzentrum (2200 m<sup>2</sup>) und das Signature Restaurant «RitzCoffier» sind im «Palace» zu finden. Eine besondere Attraktion ist das «Waldhotel Health & Medical Excellence» (5\*) mit seinen 160 Zimmern. Matteo Thun war der Stararchitekt. Erstklassige Ärzte und eine beeindruckende Infrastruktur stehen zur Verfügung. In der «Taverne 1879» (3\*) wird Schweizer Gemütlichkeit zelebriert. Gästen stehen 12 Zimmer im «Swiss Alpine Chic»-Stil zur Verfügung, und im Restaurant werden Schweizer Klassiker serviert.

#### **Der Infinity Edge Pool**

Das «Bürgenstock Resort» ist auch Spa-Resort: Der Alpine Spa bietet Wellness & Wellbeing auf 10 000m<sup>2</sup> und drei Etagen, mit Spa, Private Spa, Treatments, Gym, Schwimmbad – und vor allem mit

einem unglaublichen Infinity Edge Pool. Wer hier in das Wasser steigt, ist hin und weg von der unglaublichen Sicht auf den Vierwaldstättersee, in die Berge und nach Luzern. Die aufregenden Bilder von diesem aussergewöhnlichen Pool gehen via Social Media um die Welt. Als ob ein Spa nicht genug wäre: Im 1800 m<sup>2</sup> grossen Waldhotel Spa lassen Gäste die Seele baumeln und geniessen eine Massage oder holen sich den ultimativen Energiekick in der «icelab» -110 °C, der hoteleigenen Kältekammer. Das Sportangebot auf dem Berg ist gross, selbst ein attraktiver 9-Loch-Golfplatz gehört zum Resort.

#### **«Made of Lucerne»: Uhren von Carl F. Bucherer**

GaultMillau hat einen starken Partner. Die Luzerner Uhrenmanufaktur Carl F. Bucherer ist Titelsponsor. CEO Sascha Moeri: «Uns verbinden mit dem Resort die Visionen und die hohen Ansprüche. Und wir haben gemeinsame Wurzeln: Made of Lucerne!» Moeri überreichte Managing Director Bruno H. Schöpfer, General Manager Robert P. Herr und Culinary Director Mike Wehrle eine Carl F. Bucherer-Uhr. Die eingravierte Widmung: «Hotel des Jahres 2019».

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:  
[www.gaultmillau.ch/life-style/pressematerialhotel-des-jahres-2019](http://www.gaultmillau.ch/life-style/pressematerialhotel-des-jahres-2019)  
[www.ringieraxelspringer.ch](http://www.ringieraxelspringer.ch) -> Presse

Download: Medienmitteilung Carl F. Bucherer

#### Informationen:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, Telefon: + 41 58 269 26 10,  
[gaultmillau@ringieraxelspringer.ch](mailto:gaultmillau@ringieraxelspringer.ch)

Bürgenstock Hotels AG, Jonas Reif, Communications Manager,  
Telefon +41 612 60 98, Mobile +41 79 644 32 99, [jonas.reif@buergenstock.ch](mailto:jonas.reif@buergenstock.ch)

#### Über GaultMillau:

Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 850 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert. Die GaultMillau App für Apple iOS leitet Feinschmecker zu den besten Adressen.

GaultMillau digital: Auf [www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch) gibt's täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

## GaultMillaus «Hotel des Jahres»

2019	Bürgenstock, Bürgenstock Resort Lake Lucerne
2018	St. Moritz, Kulm Hotel
2017	Andermatt, The Chedi Andermatt
2016	Zürich, The Dolder Grand
2015	Vitznau, Park Hotel Vitznau
2014	Gstaad, The Alpina Gstaad
2013	Zürich, Baur au Lac
2012	Lausanne, Hôtel Lausanne Palace & Spa
2011	Ascona, Eden Roc
2010	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2009	Pontresina, Grand Hotel Kronenhof
2008	Ascona, Hotel Castello del Sole
2007	Lausanne, Beau-Rivage Palace
2006	Lenk, Lenkerhof Alpine Resort
2005	Flims, Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa
2004	Gstaad, Grand Hotel Bellevue
2003	Lugano, Villa Principe Leopoldo
2002	Weggis, Park Hotel
2001	Interlaken, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
2000	Murten, Le Vieux Manoir
1999	Bad Ragaz, Grand Hotel Quellenhof
1998	Ascona, Albergo Giardino