

Medienmitteilung

Gourmet, Wellness, Golf! Das «Grand Resort Bad Ragaz» ist GaultMillaus Hotel des Jahres 2021

Zürich, 31. August 2020

Rückzugsort, Feinschmecker-Paradies! Das «Grand Resort Bad Ragaz» ist endgültig in der Weltklasse angekommen. Dank des für 45 Millionen Franken umgebauten «Quellenhofs». Dank Starchefs wie Silvio Germann und Sven Wassmer. GaultMillau zeichnet das Resort gemeinsam mit Carl F. Bucherer als «Hotel des Jahres» aus. Zum dritten Mal.

1999, 2010, 2021! GaultMillau Schweiz und Titelsponsor Carl F. Bucherer zeichnen das Grand Resort Bad Ragaz zum dritten Mal als «Hotel des Jahres» aus. «Das ist ziemlich ungewöhnlich», sagt Chefredaktor Urs Heller, «aber wir hatten keine andere Wahl: Wer immer wieder einen Meilenstein setzt, wer den «Quellenhof» mit viel Geld und ebenso viel Geschmack geschickt umbaut und so viele hervorragende Köche ins Resort lockt, hat den Titel verdient. Wir beobachten und bewundern auch, wie geschickt General Manager Marco R. Zanolari und sein Team das Hotel in ein neues Zeitalter führen. Kurhaus war mal. Heute ist das Grand Resort Bad Ragaz Lifestyle pur, steht für moderne Gesundheitskonzepte und exzellente Küche.» Investitionen und Erfolg ermöglicht eine Familie, die ihr Resort liebt und pflegt: Thomas Schmidheiny ist der Taktgeber, seine Tochter Lisa vertritt die vierte Generation im Verwaltungsrat.

Sven, Saibling & Sennenrahm: 18 Punkte für das «Memories»

Das gibt es nur einmal im Land: Zwei 18-Punkte-Chefs mit je zwei Michelin-Sternen unter einem Dach! Sven Wassmer kocht im Signature Restaurant «Memories» höchstpersönlich, in einer offenen Showküche, unter scharfer Beobachtung seiner Gäste, die ihm zumindest von der Bar aus buchstäblich in die Pfanne blicken können. Wassmer verschreibt sich der alpinen Küche, macht die besten Produzenten der Region zu seinen Verbündeten, betreibt für jedes Gericht einen unglaublichen Aufwand; der Lumnezia-Saibling, in Heu und Tannzapfen geräuchert und mit Sennenrahm und Tannennadelöl serviert, ist sein «Signature Dish». Wassmer bestätigt die 18 GaultMillau-Punkte, die er bereits auf seinem ersten Chefposten hatte («7132», Vals GR), und legt in Bad Ragaz noch ein zweites Konzept auf: «verve by sven» – sehr gesunde und trotzdem sehr gute Küche, abgestimmt auf die besonderen Ansprüche an ein «The Wellbeing & Health Resort in Europe»; Sebastian Titz setzt Wassmers Konzept als Küchenchef um (14 GaultMillau-Punkte).

Silvio, «Ei-Royal», & Candy-Shop: 18 Punkte für das «Igniv by Caminada»

Die GaultMillau-Tester zücken die Traumnote 18 noch ein zweites Mal – für Silvio Germann, den Liebling der Gäste, der im Auftrag von Kultchef Andreas Caminada das Restaurant «Igniv» führt. Chefredaktor Urs Heller: «Das war mal anders geplant. Das «Igniv» sollte ein unkompliziertes Wohlfühlrestaurant mit Gerichten zum Teilen werden. Gemütlich und unkompliziert ist es hier schon. Aber Silvio Germann kocht die vielen Komponenten seines Sharing-Menüs derart brilliant, dass wir ihm den 18. Punkt nicht vorenthalten wollen. Er gehört zu den besten und erfolgreichsten Köchen im Land; das «Igniv» ist ständig ausgebucht.» Lehrmeister Caminada wird sich freuen: Er hat ihn ausgebildet und gefördert. Aber er lässt ihm auch den Freiraum, den ein junger Spitzenkoch für seine Entwicklung braucht. Ein Abend im «Igniv»? Er beginnt traditionell mit einem «Überraschungs-Ei». Und er endet im «Candy-Store»: zauberhafte Friandises. Darf man im «Säckli» mit nach Hause nehmen.

Kulinarische Kompetenz prägt das ganze Resort. Executive Chef Renato Wüst wacht über alle Küchen, glänzt an seinen Buffets, erfüllt alle Sonderwünsche (auch die Fussball-Stars von Borussia Dortmund sind hier Stammgäste) und ist bereits zum dritten Mal bei einer «Hotel des Jahres»-Feier dabei. Shushimaster Dong Xu bereitet im Take away «Koiso» des Fünf-Sterne-Resorts seine Nigiri, Maki und California Rolls zu. Sven Wassmers Frau Amanda, Wine Director Grand Hotel Quellenhof, und Francesco Benvenuto, der herzliche Gastgeber im «Igniv», sind Sommeliers der Extraklasse, mit viel Herz für die besten Produkte aus der Bündner Herrschaft. Natürlich fehlen auch die Weine des Hausherrn Thomas Schmidheiny nicht auf der riesigen Karte: «Höcklisteiner» und «Decero».

45 Millionen für den «neuen» Quellenhof

Der mutigste Entscheid der letzten Jahre: der Umbau des «Quellenhofs». Das Fünf-Sterne-Hotel war bei den Gästen noch immer sehr beliebt und in guter Verfassung. Aber wer die Zukunft plant, darf einschneidende Veränderungen und Investitionen nicht scheuen: 45 Millionen Franken kostete die Komplett-Renovierung des «Quellenhof». Aber dafür stimmt jetzt alles: eine helle, grosszügige Réception für alle drei Hotels, ein imposanter 16 Meter langer Kronleuchter aus 2500 handgefertigten Glaskugeln als erster Blickfang, neue Restaurants und Bars, neue Zimmer und Suiten – Claudio Carbone war der Innenarchitekt. Er setzte auf zeitlose Eleganz, stilvolle Behaglichkeit, modernste Technik und noble Badezimmer aus italienischem Granit. Die «King Suite» (600 m², inkl. «King Floor») ist das Glanzstück dieses «Swiss Deluxe Hotels». Nicht jeder, der in der «King Suite» absteigt, ist ein König – aber jeder fühlt sich so. Auch in den modernen «Spa-Suiten» im Hotelurm und im «Hof Ragaz» fühlen sich die Gäste ausgesprochen wohl.

Das Thermalwasser von Bad Ragaz: 36,5 Grad Celsius. Seit 1840.

Herzstück des Grand Resorts ist das ehrwürdige Helenabad aus dem 19. Jahrhundert, benannt nach der russischen Grossfürstin Elena Pawlowna. Seit 1840 fliesst das heilende Thermalwasser von der Quelle direkt ins Hotel. Das Wellness-Angebot ist grenzenlos: Sportbad, Garden Pool, ein separater Family Spa, exklusive Saunalandschaft. Das Medizinische Zentrum ist ein integraler Bestandteil des Resorts: Check-up & Diagnostik, Ernährung & Training, Dermatologie & Schönheit, Bewegung & Sportmedizin oder Rehabilitation; bei vielen Therapien vertraut man auf die Kraft des Thermalwassers.

Freizeitvergnügen vor der Haustüre? Zum Grand Resort gehören auch zwei Golfplätze: Ein 18-Loch-Championship Course, ein 9-Loch-Executive Course. Head Pro Mario Caligari ist ein Star in der Golflehrer-Szene. Das Clubhaus ist neu und riesig. Das Club-Restaurant «gladys» schafft es ebenfalls in den GaultMillau (13 Punkte).

Feierstunde! GaultMillau und Carl F. Bucherer gratulieren

GaultMillau Schweiz und die Luzerner Uhrenmanufaktur Carl F. Bucherer – seit vielen Jahren Titelsponsor der Veranstaltung und seit Juli 2020 Partner der IGNIV-Restaurants – luden zur Preisübergabe in den Park. Chefredaktor Urs Heller in seiner Laudatio: «Bad Ragaz reloaded! Das Grand Resort ruht sich nicht auf den vielen Lorbeeren aus. Es erfindet sich immer wieder neu, stellt sich den Herausforderungen der Zukunft.» CEO Sascha Moeri: «Das Grand Resort Bad Ragaz und Carl F. Bucherer haben Vieles gemeinsam. Wir teilen Kreativität, Leidenschaft sowie den gleichen Sinn für Perfektion. Als internationale Marken mit starkem Bezug zu unseren Wurzeln sind wir gleichermassen in der Welt zu Hause und in der Schweiz daheim. Und die Zufriedenheit unserer Kunden steht stets im Zentrum unseres Schaffens. Die ganze CFB-Familie gratuliert dem gesamten Team in Bad Ragaz zu einer sensationellen Leistung! Die dreifache Auszeichnung ist mehr als verdient!»

CEO Patrick Vogler und General Manager Marco R. Zanolari wurden mit einer exquisiten Carl F. Bucherer-Uhr ausgezeichnet. Auf den Zeitmessern erinnert eine Gravur auf alle Zeit an die Auszeichnung: «Hotel des Jahres 2021»!

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:

<https://www.gaultmillau.ch/life-style/medienmitteilung-hotel-des-jahres-2021>

Informationen:

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

Grand Resort Bad Ragaz, Astrid Hüni, Head of PR & Corporate Communications,
Telefon +41 81 303 27 34, presse@resortragaz.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. 870 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert.

GaultMillau digital: Auf Gaultmillau.ch gibts täglich Rezeptvideos und Rezepte der besten Köche. Spannende Interviews und News aus der Szene. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 150 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende eigene Community.

GaultMillaus «Hotel des Jahres»

2021	Bad Ragaz, Grand Resort Bad Ragaz
2020	Basel, Grand Hotel Les Trois Rois
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