

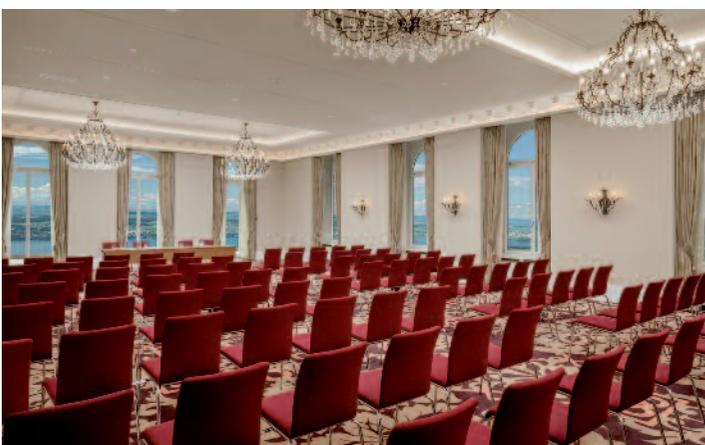
Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne:

# «More than a view» – Glanz & Gloria im Bürgenstock Resort

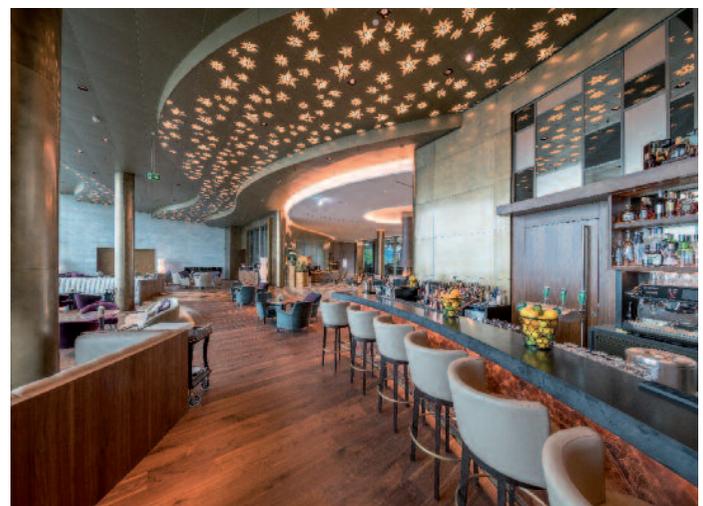
Seit Mitte September 2017 empfängt das grösste integrierte Hotel-Resort der Schweiz seine Gäste – das Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne! Es umfasst vier Hotels mit insgesamt 383 Zimmern, 67 Residence-Suiten, zwölf Restaurants und Bars, einen 10 000 Quadratmeter grossen Alpine Spa und ein grosszügiges und top-ausgestattetes Konferenzzentrum. Das von Managing Director Bruno H. Schöpfer inspirierte und nunmehr realisierte Grossprojekt im Umfang von 550 Millionen Schweizer Franken verspricht dem Bürgenstock neuerliches weltweites Renommée und viel Glanz & Gloria!

*Text: Claudia Steiger, Fotos: Rolf Neeser und zVg*





Das neue Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne ist das neue touristische Wahrzeichen der Zentralschweiz: Im grosszügigen Eingangsbereich mit der Hotel-Lobby und der Lake View Lounge & Bar werden Gäste aus aller Welt empfangen. Sie werden sich in den grosszügigen Gästezimmern und Suiten mit ihrem exklusiven Bad- und Wellness-Bereich schnell wohlfühlen oder sich im Kongress- und Tagungszentrum zu hochinteressanten Meetings, Tagungen, Kongressen und genussvollen Banketten treffen.





## Ein «Gesamtpaket» für den Schweizer Tourismus

Das Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne umfasst insgesamt 383 Gästezimmer und Suiten in den folgenden vier Hotels: das Bürgenstock Hotel & Alpine Spa, das Palace Hotel & Conferences, das Waldhotel Health & Medical Excellence und die Taverne 1879. Zum Resort gehören auch zwölf Restaurants, Bars und Lounges, ein grosser Alpine Spa und zahlreiche top-ausgerüstete Kongress-, Meeting- und Konferenzräumlichkeiten.

Die Geschichte des Bürgenstocks macht einen wesentlichen Teil des neuen Resorts aus. Die Tourismuspioniere Franz und Josef Bucher-Durrer erwarben im Jahre 1871 die Alp Tritt – den heutigen Bürgenstock – und eröffneten zwei Jahre später das erste Hotel. 1888 wurden die Bürgenstock-Bahn und das Park-Hotel eingeweiht; 1905 folgte die Inbetriebnahme des Hammetschwand-Lifts – des bis heute höchsten frei stehenden Aufzugs Europas!

Die Geschichte des Bürgenstocks ist geprägt von zahlreichen touristischen Höhen und Tiefen. Mehrmals wechselten die Bürgenstock-Hotels den Besitzer. In den frühen 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts erbte Kraftwerkeigentümer, Elektro-Ingenieur und Hotelier Fritz Frey die Bürgenstock-Hotels von seinem Vater Friedrich Frey-Fürst und entwickelte den Bürgenstock zu einem einzigartigen, weltweit renommierten Hotel-Resort, in welchem sich die Prominenz aus aller Welt tummelte: Der erste deutsche Nachkriegskanzler Konrad Adenauer verbrachte jeweils die Sommermonate auf dem Bürgenstock und regierte sein Land vom Bürgenstock aus. Die indischen Staatspräsidenten Nehru und Indira Gandhi und viele andere Staatsmänner waren Stammgäste auf dem Bürgenstock. So auch Filmgrössen wie Sophia Loren und ihr Gemahl Carlo Ponti, und die unvergessliche Audrey Hepburn («Breakfast at Tiffany») wählte die kleine Kapelle auf dem Bürgenstock als Stätte ihrer Hochzeit mit Hollywood-Star Mel Ferrer. US-Präsident Jimmy Carter, «James Bond» Sean Connery und andere Stars und Sternchen waren da. Gastgeber Fritz Frey, ein charmanter «Hotelier alter Schule», pflegte seine illustren Gäste jeweils mit seiner Vespa auf dem weitverzweigten Resort herum zu chauffieren.

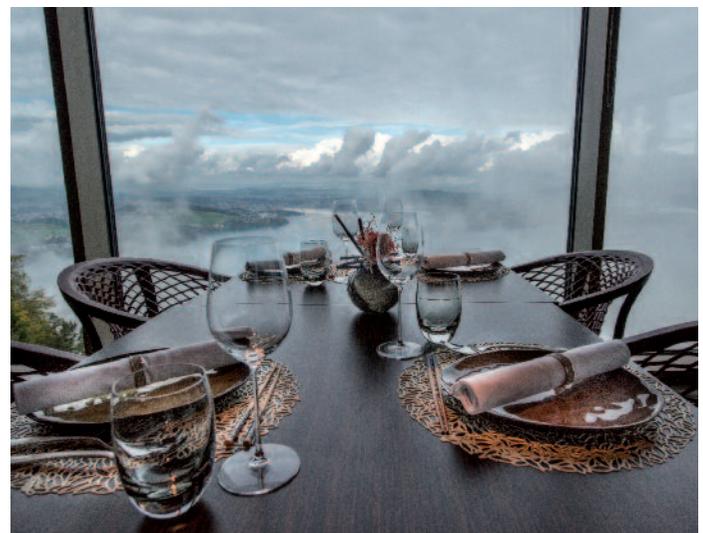
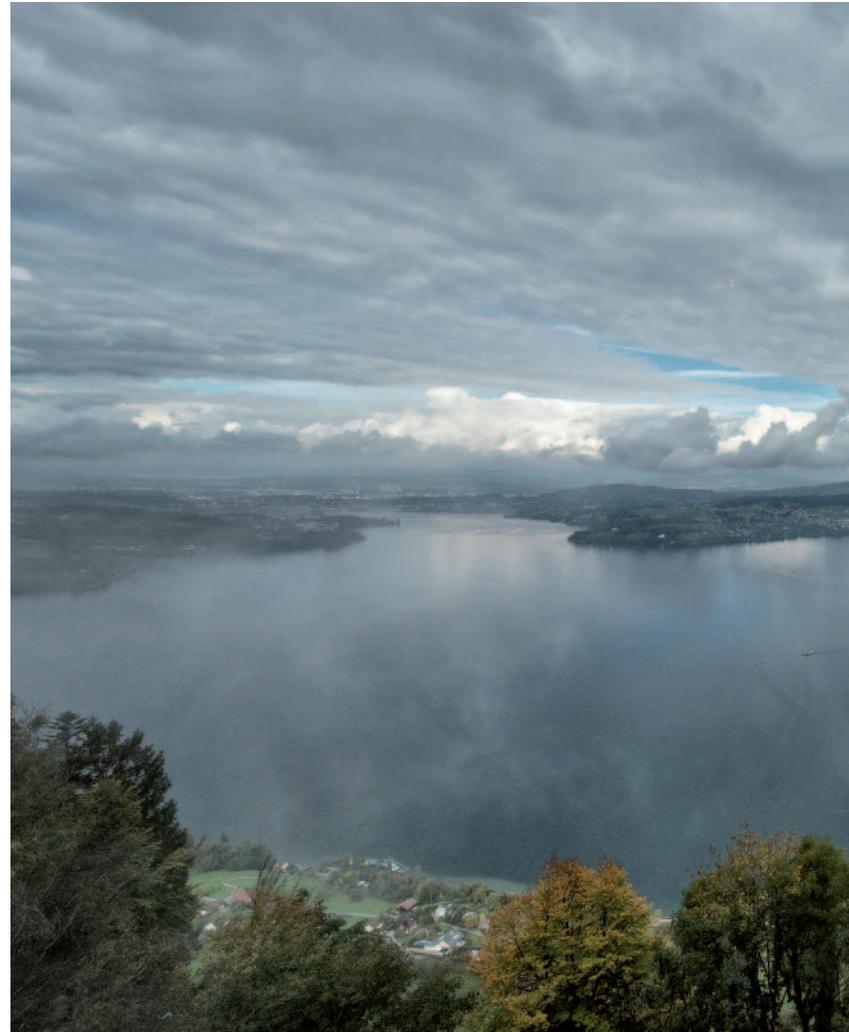
In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts folgten weitere Besitzerwechsel, bis im Jahre 2008 die Katara Hospitality Holding – ein Staatsfonds aus Katar – das Bürgenstock Resort übernahm und gleichzeitig das Label «The Bürgenstock Selection» gründete, welches aus folgenden Hotels in der Schweiz besteht:

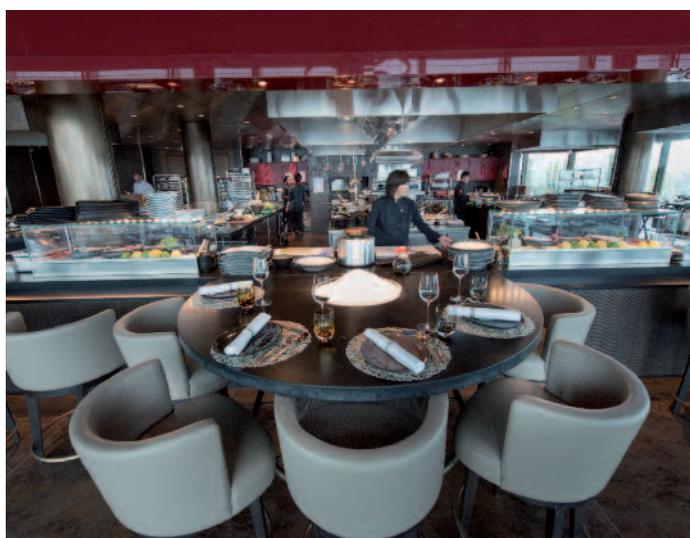
- ▶ das Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne
- ▶ das Schweizerhof Hotel & Spa Bern
- ▶ das Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne.

Das gesamte Investitions- und Renovationsvolumen der Bürgenstock Selection beträgt gut und gerne rund eine Milliarde Schweizer Franken! «Entstanden ist auf dem Bürgenstock kein seelenloses Gebilde. Mit Stolz blicken wir auf die Geschichte des Berges



Eine einzigartige Panorama-Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweiz bietet der «überhängende» Glaspavillon, welcher das aussergewöhnliche Restaurant Spices Kitchen & Terrace beherbergt und wo chinesische, japanische, thailändische und indische Spezialitäten serviert werden. Zur Resort-Gastronomie zählen auch die Restaurant RitzCoffier und das orientalisch inspirierte Restaurant Sharq Oriental. Mike Wehrle ist als Culinary Director verantwortlich für die gesamte Resort-Gastronomie auf dem Bürgenstock.





zurück und haben sie von Anfang an in die Planung und die Realisierung des neuen Resorts einfließen lassen», betont Dominik Stalder, Assistant F&B Director der Bürgenstock Hotels AG. Wesentlich dazu beigetragen hat vor allem Bruno H. Schöpfer, Managing Director von «The Bürgenstock Selection».

Der Bürgenstock will ein Resort für jedermann sein. So ist die gesamte Gastronomie öffentlich zugänglich, ebenso der Spa-Bereich. Auch alle Facilities, wie der 9-Loch-Alpine-Golfplatz, die Tennisplätze im Davis-Cup-Standard oder das eigene Kino stehen allen Gästen und Besuchenden zur Verfügung.

### Regionalität und Saisonalität in der Küche

Zwölf Restaurants, Bars und Lounges zählen zum weitläufigen Bürgenstock Resort. Für den kulinarischen Bereich der Bürgenstock-Gastronomie verantwortlich ist Mike Wehrle, Culinary Director der Bürgenstock Hotels AG. «Back to Basics» lautet seine Devise in der Küche. «Zusammen mit meinem Team setze ich auf Naturprodukte aus der Region, die möglichst wenig 'elaboriert' werden. Maximal drei verschiedene Komponenten gehören auf den Teller, damit der unverwechselbare Geschmack der einzelnen Komponenten nicht verloren geht», sagt Mike Wehrle, Culinary Director der Bürgenstock Hotels AG, zu GOURMET.

So setzt er hauptsächlich auf lokale Produkte und Spezialitäten – entscheidend ist für den Culinary Director aber stets die Qualität: Bienenstöcke und Reben wachsen auf dem Bürgenstock, Käse und Trockenfleisch stammen ebenfalls von lokalen Produzenten. In den Küchen des Resorts wird für Fleischgerichte nach Möglichkeit stets das ganze Tier verwendet. So kann der Gast auch verschiedene Fleischstücke auf demselben Teller degustieren. «Wir arbeiten eng mit lokalen Anbietern zusammen und besprechen mit ihnen beispielsweise auch unsere Rezepte. So haben wir nun einen Produzenten aus der Region gefunden, welcher unsere Glace-Rezepte umsetzen kann. Unser Know-how und die Kompetenz unserer Partner lassen sich so optimal ergänzen», sagt Culinary Director Mike Wehrle von der Bürgenstock Hotels AG.

### Fernöstliche und arabische Spezialitäten

Der Culinary Director verfolgt auch neue kulinarische Konzepte. So besteht das Restaurant Spices Kitchen & Terrace aus vier Küchen. In der offenen, fernöstlichen Showküche des Restaurants wird japanisch, chinesisch, thailändisch und indisch gekocht. «Hier legen wir grossen Wert auf Authentizität. Unsere Köche stammen aus den jeweiligen Ländern, so dass die Gerichte von Originalität und Authentizität geprägt sind. Ein Phad Thai im Spices muss genau so schmecken wie ein Phad Thai in Bangkok», betont Culinary Director Mike Wehrle. Dasselbe gilt für das Restaurant Sharq Oriental. Hier wird traditionell orientalisches und libanesisches gekocht.



Die gesamte Kaffeeauschank-Infrastruktur im Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne basiert auf den Kaffeevollautomaten der Marke Egro und auf den traditionellen Kaffeemaschinen der Weltmarke Rancilio: Im Meeting- und Kongress-Bereich kommen die stationären und mobilen Kaffeevollautomaten Egro BYO und Egro ONE zum Einsatz. In den Back-Offices und im Bürgenstock-Shop sind vor allem die leistungsfähigen und kompakten Kaffeevollautomaten Egro ONE der Egro Suisse AG in Betrieb.



## Ein «Gesamtpaket» für den Kaffeeausschank

Für ein solch grosses Projekt wie das Bürgenstock Resort ist die Zusammenarbeit mit kompetenten und zuverlässigen Lieferant:innen entscheidend. Zu diesen zählt vor allem auch die Egro Suisse AG. Auf die Ausschreibung hin meldeten sich zahlreiche Schweizer Kaffeemaschinen-Anbieter:innen. Doch das Gesamtpaket, welches die Egro Suisse AG präsentieren konnte, wusste am meisten zu überzeugen. «Die Egro Suisse AG kann uns alles aus einer Hand liefern – sowohl die Kaffeefullautomaten als auch die traditionellen Kaffeemaschinen. Zudem stimmt das Preis/Leistungsverhältnis, und auch die Referenzprojekte des Schweizer Traditionsunternehmens haben uns beeindruckt und überzeugt», betont Dominik Stalder, Assistant F&B Director der Bürgenstock Hotels AG, gegenüber GOURMET.

Die Egro Suisse AG ist ein Unternehmen der Rancilio Group mit den Kaffeefullautomaten der Marke Egro sowie den traditionellen Siebträger-Kaffeemaschinen Rancilio. Das Unternehmen aus dem aargauischen Dottikon kann daher zwei Brühtechnologien aus einer Hand anbieten. Die Egro Kaffeemaschinen werden im Egro LAB in Dottikon entwickelt.

### Entscheidende Flexibilität

«Die Ausstattung des Bürgenstock Resorts mit unseren Kaffeemaschinen war ein laufender Prozess. Die ursprüngliche Geräteplanung wurde im Projektverlauf mehrmals überarbeitet. Sowohl die Anzahl der Geräte als auch ihre Leistungskapazitäten mussten mehrmals neuen Bedürfnissen und Anforderungen angepasst werden. Auch die Phase der Geräte-Installationen in der Projektumsetzung erforderte von den Beteiligten einige Flexibilität. Nun befinden sich an allen Standorten wohl unterschiedliche Gerätekonfigurationen, jedoch desselben Gerätetyps. Dies erleichtert die Arbeit für die Mitarbeitenden», hebt Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG, gegenüber GOURMET hervor. Die Kaffeefullautomaten Egro ONE und Egro BYO sind im Bürgenstock Resort auch mobil im Einsatz, was zusätzliche Flexibilität schafft.

### Tradition, Moderne und Mobilität

Im Bürgenstock Resort befinden sich nun insgesamt 30 Kaffeefullautomaten Egro BYO und Egro ONE sowie vier traditionelle Siebträger-Kaffeemaschinen Rancilio Classe 11 USB G4 Xcelsius der Weltmarke Rancilio im Einsatz:

► Der Kaffeefullautomat Egro ONE ist zuverlässig, leistungsstark und qualitätsorientiert. Mit seinen 30 Zentimetern Breite ist der Kaffeefullautomat Egro ONE ein vielseitig einsetzbares Gerät, sehr funktional, praktisch und einfach zu bedienen. Er ermöglicht eine hohe Ausschankleistung auf kleinstem Raum und ist ausgestattet mit einem neuen Milchsistem.





► Der Kaffeevollautomat Egro BYO umfasst das innovative BYO-System (Bring your own) und ermöglicht die Verwendung des eigenen Tablets als Festbild an der Kaffeemaschine. So wäre die BYO bereit, um über eine Applikation gesteuert zu werden, was den Verantwortlichen ganz neue Möglichkeiten eröffnet. Mit einem Klick können bis zu fünf verschiedene Betriebsmodi angewählt werden. So lässt sich die Egro BYO für Bankette, Selbstbedienung, im Restaurant oder beim Frühstücksbuffet einsetzen.

Die Kaffeevollautomaten Egro ONE und Egro BYO verfügen über die gleiche Funktionsbasis, was die Bedienung für die Mitarbeitenden vereinfacht. Sie kommen hauptsächlich im Backoffice-Bereich zum Einsatz, wo beim Kaffeeausschank Menge, Volumen und Qualität gefragt sind. Sie sind auch mobil einsetzbar.

► Im Frontoffice- und Bar-Bereich ist die traditionelle Kaffeemaschine Rancilio Classe 11 Xcelsius im Einsatz. Design, Funktionalität und ökologische Nachhaltigkeit zeichnen sie aus. Sie besteht aus vier Brühgruppen und zwei on-demand-Mühlen. Die Brühgruppen lassen sich je nach gewünschtem Temperaturprofil separat einstellen. Die traditionelle Kaffeemaschine Classe 11 lässt sich intuitiv bedienen und arbeitet mit einer elektronischen Temperatursteuerung. «Die Classe 11 vermittelt pure Kaffeeliebe. Sie strahlt Kompetenz aus und lässt sich ausgezeichnet im Frontoffice-Bereich einsetzen, wo Emotionen äusserst wichtig sind», erklärt Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG, gegenüber GOURMET.

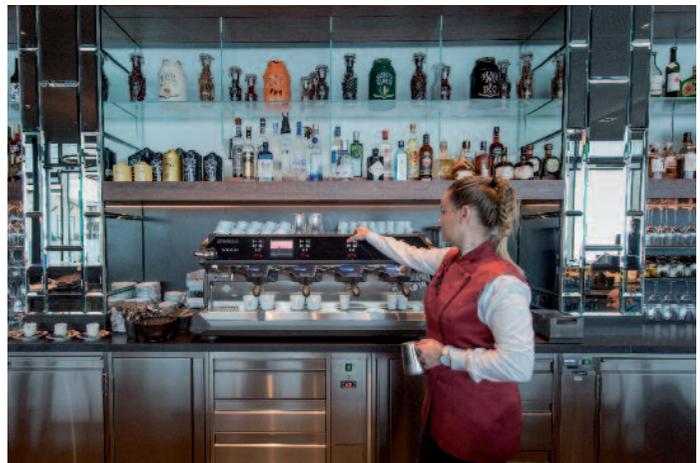
## Fazit

«Die Zusammenarbeit mit dem Bürgenstock Resort verlief zu jedem Zeitpunkt äusserst fair und professionell. Zusammen mit dem Hotel-Resort und dessen Röstkaffeelieferanten wollten wir ein Höchstmass an Ausschankeffizienz und Kaffequalität erzielen. Kompetenz, Design, Funktionalität und Flexibilität sind in dieser Hinsicht entscheidend. Kaffee ist ein äusserst wichtiges Produkt. Wenn Qualität und Preis stimmen, ist er für den Gast ein eigentlicher Türöffner», sagt Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG, zu GOURMET. So wurde auch eine eigene Röstkaffeemischung für das Bürgenstock Resort (für Café crème und Espresso) erarbeitet.

«Bei der Zusammenarbeit mit der Egro Suisse AG überzeugen uns vor allem auch die Service-Dienstleistungen. Dank der langjährigen Servicepartnerin Grüter-Suter Kaffeemaschinen AG in Luzern kann das Unternehmen sehr flexibel reagieren und ist äusserst schnell vor Ort. Zudem arbeiten immer die gleichen Servicetechniker im Bürgenstock Resort. Sie kennen deshalb unsere Bedürfnisse genau», sagt Dominik Stalder, Assistant F&B Director der Bürgenstock Hotels AG.



Wo Kaffee-Emotionen und vollendeter Kaffeegenuss im Vordergrund stehen – wie hier in der Lake View Bar & Lounge auf dem Bürgenstock – stehen die traditionellen Kaffeemaschinen Classe 11 der Weltmarke Rancilio im Einsatz.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Dominik Stalder, Assistant F&B Director auf dem Bürgenstock, mit Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG (rechts).

