

Hotelier

SONDER
AUSGABE 2021

Das Schweizer Fach
für Hotellerie & Gastronomie

EINRICHTUNG
& DESIGN



Gespräch mit Patrik Scherrer und Luzius Kuchen, Inhaber der Swiss Design Hotels

Was ist gutes Hotel-Design?

**Hotel Märthof Basel: Modernes Design hinter barocken Fassaden |
The Woodward Genf: Meisterwerk der Luxushotellerie | Berghuus Radons (GR):
Stiller Luxus am Berg | Les Bristol Paris: Schönheitskur für das «beste Palasthotel»**

«Hotelier»-Gespräch mit Luzius Kuchen und Patrik Scherrer (Swiss Design Hotels)

«Hotels sind für uns ein Gesamterlebnis»

Die junge Schweizer Hotelgruppe Swiss Design Collection AG mit Sitz in Bern betreibt unter der Marke Swiss Design Hotels das Stadt- und Businesshotel The Bristol in Bern, das Hotel Bergwelt und die «Pinte» in Grindelwald. Hinter den Swiss Design Hotels stehen die Hoteliers und Hotelentwickler Luzius Kuchen und Patrik Scherrer. Ein Gespräch.

INTERVIEW **Hans R. Amrein**

Patrik Scherrer, was ist gutes Design?

Es ist zeitlos und funktional, es spricht den Gast an und erfüllt nicht bloss einen Selbstzweck. Ein Stuhl sollte dem formalen Anspruch genügen, aber gleichzeitig auch bequem sein. Das Design eines Hotels besteht aus vielen Facetten, sie alle müssen in diesem Gesamtkunstwerk zusammenpassen. Der «rote Faden» der Designidee muss sich durchs ganze Haus ziehen.

Genügt man diesem Anspruch in der neuen Bergwelt in Grindelwald, Luzius Kuchen?

Das werden unsere Gäste beurteilen und hoffentlich auch honorieren. Wir wollten in Grindelwald stets ein Produkt entwickeln, das anders ist als alle anderen Hotels oder Resorts in den Bergen. Ja, wir haben einen hohen Design-Anspruch, schliesslich tragen wir den Begriff Design in unserem Namen. Das verpflichtet.

Und wie setzen Sie Ihren Design-Anspruch um?

Früher hat man irgendwelche Designermöbel in die Lobby gestellt. Das reichte, um ein Design-Hotel zu sein. Heute geht man viel weiter, denn das Hotel soll ja ein Ort der Sehnsucht sein. Gutes Design ist gebaute Sehnsucht. Der Gast soll im Hotel Dinge erleben und

sehen, die er zu Hause nicht hat. Wir als Gastgeber wollen ihn überraschen und in eine andere Welt führen – in eine einzigartige Design-Welt. Wenn der Gast aufgrund dessen bei uns absteigt, haben wir gewonnen.

Design kann aber auch polarisieren.

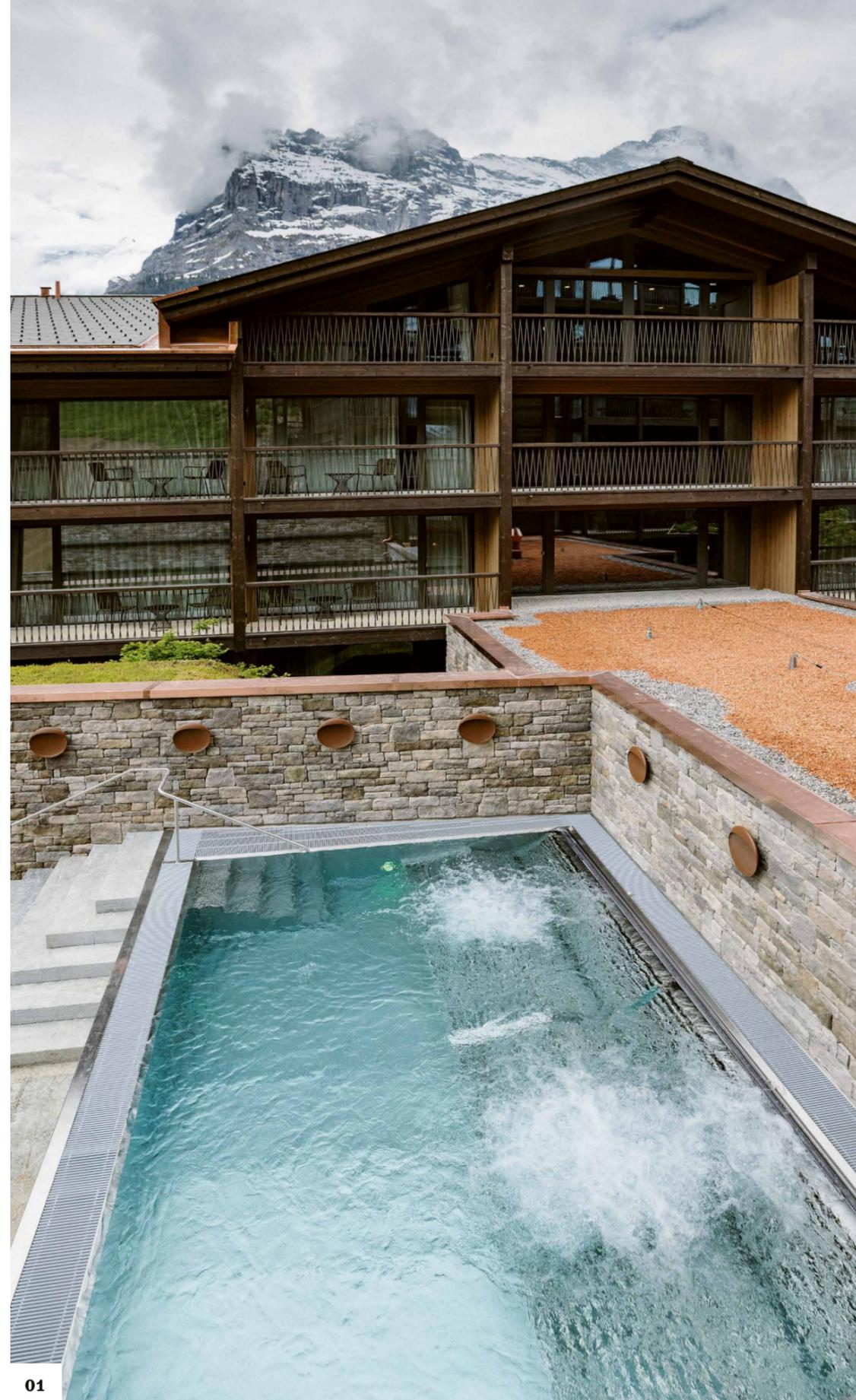
Richtig, man erreicht nie alle Leute. Wichtig ist, dass man seine Zielgruppe erreicht.

Stichwort Zielgruppe: Wer ist der typische Bergwelt-Gast, Patrik Scherrer?

Unser Gast sucht das Spezielle, er ist vielleicht ein Träumer, ein Entdecker oder Abenteurer. Er verlässt gerne die konventionellen Wege, er sucht das Neue oder das andere. Dieser modern denkende Gast kann jung oder alt sein, egal. Er ist ein Geniesser und ein visueller Mensch, er sucht eine ganz besondere Bilderwelt. Unser Gast sucht nicht das klassische Palace-Hotel.

Ihr Gast in der Bergwelt sucht das Unkonventionelle und Authentische.

Richtig, und er erwartet einen Service auf Augenhöhe. Keine klassischen Servicerituale, so wie in einem Palace-Hotel. ►



01



Swiss Design Hotels

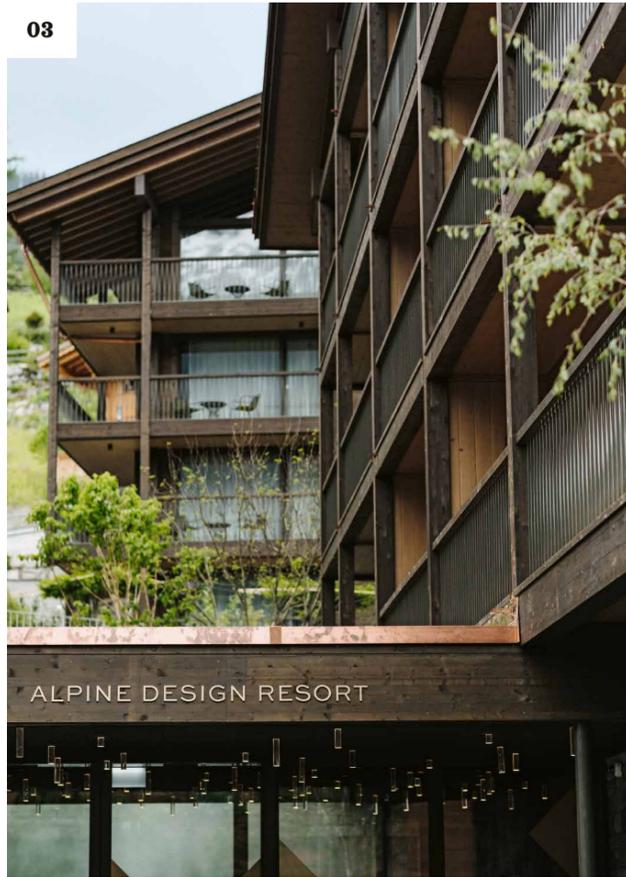
Die Swiss Design Collection AG entwickelt und betreibt unter dem Label Swiss Design Hotels spezielle Hotelbetriebe für Investoren, Besitzer und Organisationen. «Unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten werden Stadthotels und Resorts neu konzipiert, positioniert und optimiert geführt. Durch eine gezielte Neuausrichtung mit marktfähigen, designorientierten Konzepten können die Betriebe zeitgemäss vermarktet und nachhaltig vertrieben werden», betont die Collection auf ihrer Webseite. «Dabei stehen die Kriterien Wirtschaftlichkeit, Marktorientierung, Wettbewerbsfähigkeit und Design im Vordergrund.»

Mitinhhaber Luzius Kuchen: «Wir sind spezialisiert auf den Betrieb und das Management von Hotels und Ferienimmobilien. Unser Leistungsspektrum reicht von der pre-opening Phase und der Eröffnung des Hotels, über das Management und das Marketing bis hin zur operativen Betriebsführung. Wir betreuen sowohl eigene als auch fremde Projekte.»

Präsident des Verwaltungsrats der Swiss Design Collection AG ist der Berner Notar und Betriebsökonom Christoph Brügger. Inhaber und geschäftsführende Verwaltungsräte der Firma sind Patrik Scherrer, langjähriger ehemaliger CEO des Kursaals Bern, mit verschiedenen Funktionen in der strategischen Führung von touristischen Unternehmungen und Organisationen, und Luzius Kuchen, Unternehmer, Hotel- und Projektentwickler und ehemaliger Leiter der Schweizer Hotelklassifikation.

welcome@swissdesignhotels.ch

03



Hotel Bergwelt Grindelwald

Die «Bergwelt Grindelwald» wurde am 11. Juni 2021 eröffnet. Die Betreiber sprechen vom «neuen Schweizer Premium Alpine Design Resort, im schönsten Tal der Welt». Das Hotel umfasst u. a. 90 Zimmer und Suiten, den «Fire & Ice Spa» auf 800 Quadratmetern und das «BG's Grill Restaurant» mit Küchenchef Marcus G. Lindner. Die luxuriöse Hotelanlage ist Teil eines Resorts, das zusätzlich fünf Luxus-Chalets und 42 Appartements umfasst, die sich auf fünf Gebäude verteilen. Diese profitieren ebenfalls von der Hotelinfrastruktur und den angebotenen Dienstleistungen.

Die Immobiliendienstleisterin HRS Real Estate AG hat das Hotel, die Chalets und die Appartements in den vergangenen zehn Jahren mit Respekt vor der traditionellen Architektur mit viel Holz geplant und realisiert. Betreiberin der Hotelanlage ist die Swiss Design Collection (SDC) AG. Der Bau der Bergwelt Grindelwald sei mit lokalen Firmen erfolgt, betonen die Betreiber.

Egal ob in der Kategorie Essential, Superior oder Luxury: Alle Zimmer und Suiten des Small Luxury Hotels sind mit Design-Möbeln aus Schweizer Holz und Schramm-Boxspringbetten möbliert. Wohlfühl-Bettwäsche, Dornbracht-Regenduschen und natürliche Pflegeprodukte sind Standard, ebenso eigene Balkone, separate WC, Highspeed WiFi, smarte TV- und Soundanlage sowie individuelle Klimatisierung. Es stehen zudem Minibar, Kaffee und Tee sowie frisches Bergwelt-Gletscherwasser bereit. Alle Angebote des Resorts können mit einer mobilen App praktisch unterwegs angeschaut und gebucht werden.

Die Bergwelt Grindelwald bietet auch eine Entdeckungsreise in Schweizer Kunst: Bilder des Künstlers Max Hari aus Thun und Arbeiten aus Acrylglas von Susi Kramer aus Oberhof (Aargau) – sowie diverse Skulpturen und Bilder aus der Sammlung von Beat Wälchli, Aarwangen, wirken im Gebäude wie eine zusätzliche Dimension oder als Kunst am Bau.

04



[01] Aussenpool der Bergwelt.

[02] Luzius Kuchen und Patrik Scherrer.

[03] Fassade des Hotels.

[04] KLAFS, der Markführer im Bereich Sauna & Spa übernahm im Hotel Bergwelt in Grindelwald die Planung und Umsetzung des umfassenden Wellnessbereichs mit Pool und Spa. Das Fire & Ice Spa ist wie sein namensgebender Film ein Feuerwerk der Sinneseindrücke.

[05] Wohnbereich einer Suite mit Kamin.

[06] Restaurant mit Weinwand.

05



06

Luzius Kuchen, Sie haben bei der Eröffnung der Bergwelt von «urbaner Hotellerie» in den Bergen gesprochen. Was meinen Sie damit?

Wir versuchen mit der Bergwelt eine Brücke zu schlagen zwischen urbaner, internationaler Welt und dem Regionalen. Die Bergwelt soll in der Wahrnehmung des Gastes international und gleichzeitig stark lokal verankert sein. Ein Hotel, das es in dieser Art im Alpenraum vielleicht noch gar nicht gibt.

Was ist denn das Besondere im Hotel – nebst Design, Modernität und international-lokalem Spirit?

Viele Dinge sind besonders! Zum Beispiel unser spezielles Musikkonzept, oder die multifunktionalen Räume. Im Bereich Food & Beverage setzen wir nicht auf konventionelle Halbpension, sondern auf eine

moderne, trendige Gastronomie auf der Grundlage eines Sharing-Konzeptes. Auch unsere Spa-Angebote sind anders.

Die Bergwelt sei ein Hotel für Entdecker und Abenteurer, haben Sie an der Eröffnung im Juni gesagt.

Ja, dieses Entdecken beginnt schon bei der Anfahrt in der Tiefgarage, die ein wenig an 007 James Bond erinnert. Die Smokers Lounge heisst bei uns nicht «Fumoir» oder «Cigar Lounge», sondern «The Other Club». Und ein Seminarraum ist in der Bergwelt nicht einfach ein Tagungsraum. Der Gast entdeckt im ganzen Haus immer wieder neue, für ihn auch unbekannte oder überraschende Dinge – abgesehen vom Design. ►

«Natürlich lieben wir Hotels, aber was wir noch mehr lieben, sind funktionierende Hotels»

LUZIUS KUCHEN



07

«Unser Gast in der Bergwelt sucht das Spezielle, er ist vielleicht ein Träumer, ein Entdecker oder Abenteurer»

PATRIK SCHERRER

Ihr Anspruch, ein einzigartiges Hotel in den Bergen zu sein, ist sehr hoch. Wer hatte eigentlich die Idee, so ein alpines Design-Hotel zu entwickeln? Wer war der Designer oder Inspirator dieser Bergwelt? Waren Sie das, Patrik Scherrer?

Die Idee zum Design stammt von uns. Dabei flossen eigene Vorstellungen und Inspirationen mit bestehenden Elementen zusammen. Die entscheidende Frage war für uns immer: In was für einem Hotel würden wir uns wohlfühlen?

Sie verzichten bewusst auf das, was man Alpin-Chic nennt.

Richtig. Farbige Hirschgeweihe oder Kuckuckshühner suchen Sie in der Bergwelt vergebens. Würde ein Gast von Alpin-Chic sprechen, wäre das für mich eher eine Beleidigung. Natürlich, die Bergwelt ist alpin und besteht aus Holz und Stein. Fast alle Materialien stammen aus der Region. Wir liessen uns von Grindelwald, von dieser faszinierenden Natur und Bergwelt stark inspirieren. Auch die Geschichte des Tourismus findet im Hotel statt, aber auf moderne, zeitgemässe Art interpretiert und umgesetzt.

[07] Gaststube der Pinte.

[08] Doppelzimmer in der Pinte.

[09] Die Pinte, erbaut um 1843.



08

Sie haben bewusst auf einen renommierten Star-Designer wie Matteo Thun oder Philippe Starck verzichtet.

Ja, die Bergwelt ist ein Gesamtkunstwerk mit vielen Beteiligten. Dabei spielte auch der Investor und Immobilienentwickler, die HRS Real Estate AG, eine zentrale Rolle. **Luzius Kuchen:** Wir alle kennen Häuser, wo sich Star-Designer selbst verwirklicht haben – und der Investor oder Hotelbetreiber hatte überhaupt nichts zu sagen. Dass solche Hotels im Alltag dann nicht funktionieren, liegt auf der Hand. Genau das wollten wir nicht.

Sie legen Wert auf hochwertige Materialien.

Alles, was wie Holz aussieht, ist Holz – und alles, was wie Stein aussieht, ist Stein. Zudem haben wir ein paar «Masterpieces» gesetzt. Ein Beispiel: Die Farbe Weiss existiert im ganzen Hotel nicht – mit Ausnahme der Bett- oder Frotteewäsche.

Kann man sagen: Sie positionieren die Bergwelt vor allem über das Design.

Patrik Scherrer: Ja, das stimmt, aber nicht nur. Es ging uns auch darum, das Gesamtkunstwerk Bergwelt stark in die Region Grindelwald zu integrieren. Die lokalen Bezüge sind zentral, deshalb wurden nicht nur Materialien aus der Region verwendet, sondern auch lokale Handwerker beschäftigt. Dabei spielt auch das, was man heute Nachhaltigkeit nennt, eine wichtige Rolle – und zwar im ganzen Hotel.

09



Hotel Pinte Grindelwald

Seit 1843 serviert die Pinte in Grindelwald traditionelle Schweizer Küche. Im Juni 2021 wurde sie wiedereröffnet: mit sanft renovierter Gaststube und acht Boutique-Doppelzimmern und unter der Ägide von Georg Jussel, der sich in Grindelwald als beliebter Küchenchef einen Namen gemacht hat.

Das Hotel Bellevue-Pinte ist das älteste Hotel in Grindelwald und gehört zur Bergwelt Grindelwald, dem neuen Alpine Design Resort. In der traditionsreichen Gaststube «Pinte» treffen seit jeher lokale Stammgäste auf reisende Gäste. Seit 1843 serviert die Pinte frisch zubereitete Schweizer Küche. Ihren Namen hat die Pinte von ihrem Urwirt Fritz Bohren. 1888 begann «Pintefritz» mit dem «Wirten». Mit Schalk in den Augen, Stumpe im Mundwinkel und Schiebermütze auf dem Kopf kümmerte er sich fürsorglich um seine Gäste. Für durchnässte Reisende gab es Grog, trockene Kleidung und einen lustigen Spruch.

Jetzt führt Georg Jussel fort, was «Pintefritz» anno 1926 hinterlassen hat: echte Gastfreundschaft. Seit vielen Jahren hat er sich in Grindelwald als Küchenchef einen Namen gemacht. Mit der Übernahme der sanft renovierten Pinte erfüllt er sich einen Traum. Die legendäre Steinkatze vor der Haustür gehört zur Pinte wie Grindel zu Wald. Beim Berühren bringe sie Glück, sagen Einheimische.

In den renovierten Zimmern der Pinte haben sie alle übernachtet: Abenteurer und Pioniere, Entdecker und Wanderer. Acht Boutique-Doppelzimmer verwöhnen jetzt mit eigenem Badezimmer, kostenlosem WLAN und einem Frühstücksbuffet in der Bergwelt Grindelwald.

Luzius Kuchen, Sie haben den bekannten Sterne-Koch Marcus G. Lindner engagiert. Warum?

Unser Ziel war es, eine hochstehende, innovative und einzigartige Gastronomie nach Grindelwald zu bringen.

Gab es denn bisher keine guten, kreativen Gastronomieangebote oder Köche in Grindelwald?

Sagen wir es so: Grindelwald war bisher nicht unbedingt bekannt für eine innovative Gastronomieleistung. Ich kenne Grindelwald seit über 40 Jahren. Wenn Sie vom Bahnhof bis ans Ende des Dorfes spazieren, entdecken Sie überall die gleichen, eher klassischen F&B-Angebote.

Ist denn das Bedürfnis nach einer Top-Gastronomie à la Marcus G. Lindner in Grindelwald überhaupt vorhanden?

Davon sind wir überzeugt. **Patrik Scherrer:** Hinter unserem Gastronomieangebot steckt eine eigenständige Idee. Wir betreiben ein internationales Restaurant mit einem international bekannten Koch. Eine moderne Küche, die Fleisch, Fisch, aber auch vegane und vegetarische Gerichte umfasst. Hinzu kommt mit der «Pinte» eine sehr traditionelle Schweizer Gastronomie. Da zelebrieren wir im Boutique-Stübli das klassische Cordon-bleu oder das Käsefondue.

Luzius Kuchen: Natürlich kochte Marcus Lindner bisher auf einem Niveau von 18 Punkten und zwei Sternen, aber das ist nur

die eine Seite der Geschichte. In der Bergwelt kocht er authentisch und nur mit den besten Produkten. Er verwendet keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe. Seine Küche ist ehrlich, genussvoll und gesund – und das auf einem Topniveau.

Ihr Credo: Ehrlichkeit und Authentizität ...

Genau! Diese Aspekte ziehen sich durchs ganze Haus. Wir setzen nicht auf Show, sondern auf Privacy und Qualität.

Patrik Scherrer, Sie sprachen soeben von Punkten und Sternen. Ist es Ihr Ziel, das führende Gault-Millau-Lokal in Grindelwald zu sein?

Unser Ziel ist es, für unsere Gäste ein optimales, authentisches, qualitativ hochstehendes Gastronomieangebot zu haben. Unabhängig von Punkten und Sternen.

Ist Grindelwald für Ihr neues Hotelkonzept (sprich Bergwelt) der ideale Standort?

Luzius Kuchen: Wer behauptet, Grindelwald sei eine B- oder gar C-Destination (hinter Zermatt, St. Moritz oder Gstaad), kennt die Zahlen und Fakten nicht. Grindelwald spielt seit Jahrzehnten in der Top-Liga der Feriendestinationen in der Schweiz. Die Destination Grindelwald war für uns der Schlüssel zum Projekt. Wir spielen hier in der Champions League! ►



10

Kritiker sagen: In Grindelwald und in der ganzen Jungfrau-Region findet eine Art Massentourismus statt (Stichwort Jungfrauojoch), der den Hotels wenig Wertschöpfung bringt. Die grossen Profiteure sind die Jungfrau-Bahnen und die Uhren- und Souvenirhändler. Was sagen Sie dazu?

Patrik Scherrer: Das ist Vergangenheit. In der Zwischenzeit hatten wir eine Pandemie mit starken Auswirkungen auf den Tourismus. Die Karten werden neu gemischt. Schauen Sie sich die heutigen Jungfrau-Bahnen an – ein Premiumprodukt. Man bietet dem Gast ein weltweit einzigartiges Erlebnis.

Und wer kann sich dieses Premiumprodukt leisten?

Corona hat viele Schweizerinnen und Schweizer in die Jungfrau-Region gebracht, aber auch die Golfstaaten oder Asien sind und bleiben lukrative Märkte. Ich spreche nicht vom Gruppentourismus, sondern von Individualgästen, die sich das Erlebnis Grindelwald/Jungfrau-Region leisten wollen. Unser Marketing peilt genau diese Zielgruppe an.

Trotzdem werden auch in Zukunft Reiseautos, gefüllt mit Touristen aus Asien, nach Grindelwald fahren.

Man muss differenzieren: In Grindelwald-Grund findet eine Art Frequenztourismus statt, wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht. Der eigentliche Wertschöpfungstourismus findet jedoch im Dorf statt. Und noch etwas: Die Berg- und Gletscherwelt von Grindelwald, eingebettet in diese alpine Natur, kann man nicht überbieten.

[10] Doppelzimmer im «The Bristol».

[11] The Bristol in Bern (Fassade).

[12] Lobby-Lounge im «The Bristol», gestaltet von «Bel Etage» (Willisau).

11



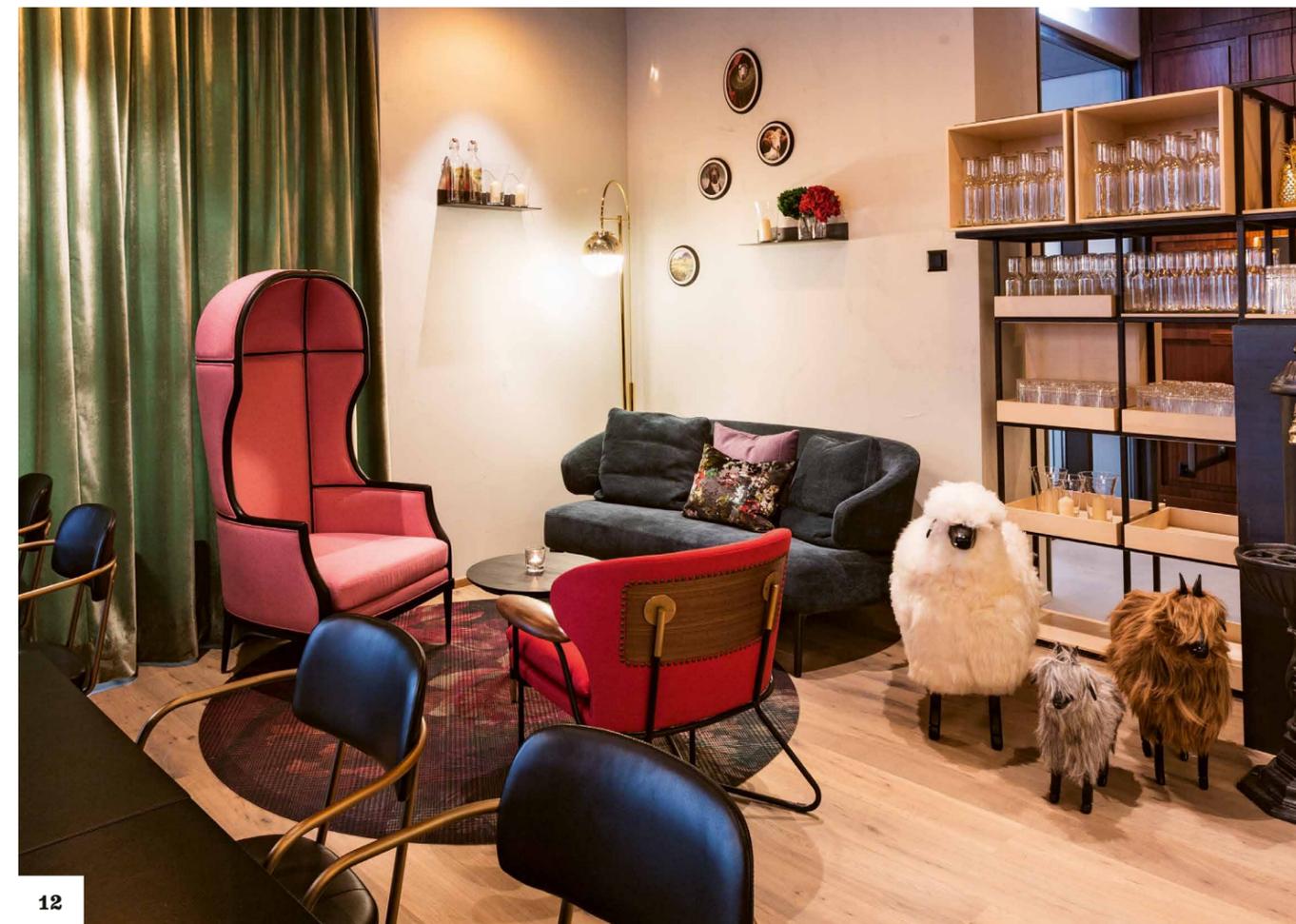
The Bristol Bern

Das Hotel Bristol in Bern profiliert sich jetzt nach über einem Jahr Umbau und Sanierung als «The Bristol». Das neue Konzept setzt auf Design mit britischen Anklängen und auf britischen Humor. «Der Humor ist nicht ganz so schwarz wie auf der Insel, schliesslich steht das The Bristol in der konsensorientierten Schweizer Bundesstadt, aber wohltuend frisch», schreibt das Hotel auf der Webseite. «Diese Lebenslust steht dem Traditionsbaus mit 100 Zimmern an bester Lage in der Berner Altstadt ausgezeichnet und kann seit Januar 2019 zum Übernachten gebucht und kulinarisch entdeckt werden.»

Die Atmosphäre im The Bristol sei stylish und trotzdem sehr entspannt, so die Hotelbetreiber, die überzeugt sind, «dass Geradlinigkeit und Charme nach einem langen Arbeitstag für Businessgäste eine Wohltat sind. Auch Feriengäste haben gegen einen schnörkellosen Service sicher keine Einwände. Wir verzichten auf überschwängliche Lobpreisungen, wir sagen einfach, was wir zu bieten haben. Das, was geboten wird, ist Komfort, der hohen Ansprüchen Rechnung trägt.»

In jedem der 100 Zimmer im The Bristol gibt es einen eigenen Access Point. Wer nicht mehr surfen will oder muss und sich einfach ausruhen möchte, tut dies in einem Boxspringbett des Schweizer Labels «Elite». Für den Absacker empfiehlt sich die neue hauseigene The Bristol Bar & Lounge. Auch den Hunger kann man hier stillen und die gemütlich gestaltete Lounge hat nur angenehme Plätze. Kulinarisch setzt man u. a. auf britische Gerichte und Snacks, englisches Bier und andere Spezialitäten aus dem Vereinigten Königreich. Zum Nachmittagste werden Scones serviert und dann bietet sich die Gelegenheit, englische Käsespezialitäten zu entdecken oder Port zu degustieren.

Die Besitzerin der Liegenschaft hat das Hotelmanagement der Swiss Design Collection AG übertragen. Sie führt unter dem Brand «Swiss Design Hotels» das The Bristol als Hotelbetrieb, «der hochwertiges Design bietet und ein klares Credo hat».



12

Luzius Kuchen: Patrik hat es bereits angeht: Viele Schweizerinnen und Schweizer haben jetzt – aufgrund der Covid-Krise – die Schweiz neu entdeckt, darunter viele Westschweizer, die vor der Krise nie in der Jungfrau-Region weilten. Auch nach Corona werden sie wieder nach Grindelwald kommen, davon bin ich überzeugt. 30 Prozent unserer Gäste in der Bergwelt sind Schweizer.

Würden Sie die Bergwelt in einer anderen Destination, zum Beispiel in Davos oder Engelberg realisieren?

Luzius Kuchen: Nein. Wie gesagt, die Bergwelt lebt stark mit und von der Umgebung, von der Geschichte Grindelwalds, von den Naturereignissen und der ganzen Jungfrau-Region. In Davos müsste man ein völlig anderes Produkt entwickeln.

Das Konzept Bergwelt ist also nicht multiplizierbar. Grindelwald bleibt der einzige Standort für dieses Konzept.

Richtig. Die Bergwelt Grindelwald ist einzigartig, auch die «Pinte» kann nur in hier stehen.

Patrik Scherrer: Natürlich könnte man zum Beispiel in Davos eine «Bergwelt» entwickeln, aber sie müsste ganz anders positioniert sein. Da stünden vielleicht Thomas Mann und der Zauberberg im Fokus ...

Sie haben die «Swiss Design Collection AG» gegründet. Aktuell umfasst die Gruppe drei Betriebe: The Bristol in Bern, die Bergwelt und die «Pinte» in Grindelwald. Was reizt Sie, Patrik Scherrer, Design-Hotels zu betreiben?

Gute Frage! Warum entwickeln und betreiben wir Design-Hotels ... Ganz einfach: Es macht uns Spass. Es ist unsere Passion. Hotels sind für uns ein Gesamterlebnis. Sie vermitteln ein Lebensgefühl und bestehen nicht nur aus Zimmern, Suiten, Bädern und Toiletten.

Luzius Kuchen: Und noch etwa: Wir sind wirtschaftlich orientiert und betreiben Hotels nicht nur aus idealistischen Gründen. Wir sehen uns als Unternehmer. Natürlich lieben wir Hotels, aber was wir noch mehr lieben, sind funktionierende Hotels.

Luzius Kuchen und Patrik Scherrer, vielen Dank für das Gespräch. ■

«Die Destination Grindelwald war für uns der Schlüssel zum Projekt. Wir spielen hier in der Champions League»

LUZIUS KUCHEN