

(FAST) ALLES NEU MACHT DER MAI



Lenzerheide, 26. Mai 2021 – **Kaum ist die Wintersaison ausgeläutet, wird der Frühling im bekannten Familien- und Wellnesshotel Schweizerhof in Lenzerheide eingeläutet. Claudia und Andreas Züllig präsentieren stolz gemeinsam mit Direktor Christian Zinn die neu gestaltete Reception mit grosszügiger, moderner Lobby.**

Als Partner von Swisstainable und myclimate bekräftigt der Betrieb sein starkes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Und freut sich voller Stolz am grünen Guide Michelin Stern seines Erfolgsrestaurants Scalottas.

Seit 31 Jahren lenken Claudia und Andreas Züllig überaus engagiert, innovativ und sehr erfolgreich die Geschichte des Familien- und Wellnesshotels Schweizerhof im Zentrum von Lenzerheide. Mit unerschöpflichem Elan und Esprit haben sie über die Jahre das Haus fest im Ranking der beliebtesten 4*-Hotels der Schweiz verankert. Mit Christian Zinn als Direktor ist seit einem Jahr noch mehr Power, Gestaltungswille und Herzlichkeit dazu gekommen. Der engagierte 40-jährige bringt seine fundierte Ausbildung und seinen langjährigen Erfahrungsschatz in allen Bereichen des Betriebes ideenstark ein.

Der Schweizerhof Lenzerheide schafft es seit Jahren äusserst erfolgreich, dass sich die unterschiedlichsten Gästegruppen aufgehoben und glücklich umsorgt fühlen. Wellnessfans lieben den grössten Hamam der Alpen

und ein vielseitiges Beautyprogramm, Eltern und Sprösslinge freuen sich an einem umfassenden, spannenden Kinderprogramm und Feingeister kommen mit Kultourist Urs Heinz Aerni und einem vielseitigen Kulturprogramm auf ihre Kosten. Derweil lassen es sich Gourmets in einem der 5 Restaurants gutgehen, das Restaurant Scalottas trägt stolz als eines der ersten in der Schweiz den grünen Stern Michelin und 15 Gault Millau Punkte. Dabei durchzieht das ganze Haus eine perfekte Symbiose von stilsicherem Design und Natur, elegant wohnlich, modern und doch zeitlos.



DESIGNHOTEL

NEUE RECEPTION UND LOBBY: NÄHER AM PULS DER GÄSTE

Das Hotel Schweizerhof Lenzerheide ist besonders bekannt für sein Gespür für die Anliegen der Gäste. Die besonders anspruchsvolle Coronazeit hat gezeigt, dass sich die Gäste mehr Rückzugsmöglichkeiten und mehr Zeit für persönliche Beratungen und Tipps wünschen. Christian Zinns unvoreingenommener Blick auf alle betrieblichen Prozesse gab den Ausschlag, Claudia Züllig: „Es ist vor allem Christian Zinn zu verdanken, dass wir alle drei gemeinsam den Mut fassten, mitten in dieser herausfordernden Zeit eine solch grosse Investition zu tätigen.“ Also wandelte sich die Frühlingspause zur Bauphase und der Empfangsbereich des Hotels wurde in nur 5 Wochen vollständig umgekrempelt.

Mit dem Umbau der Reception erfährt der Bereich des Ankommens und Willkommens nicht nur einen neuen Auftritt, sondern auch eine neue, prominente Position nahe beim Eingang. Oder treffender gesagt:

Eine alte Position, kommt sie doch zurück an den Ort, wo die erste, historische Reception des Hotels einmal stand.

Zwei zentrale Desks sind ganz der Interaktion mit den Gästen gewidmet. Die räumliche Trennung von Back-Office und Gästedesks erlaubt dem Réceptions-Team eine ungeteilte Aufmerksamkeit auf die Anliegen der Gäste am Empfang, unbehelligt vom umtriebigen Back-Office. Für mehr Rückzugsmomente und Raum sorgen am Platz der ehemaligen Reception eine gemütliche Cheminée-Lounge sowie vis-à-vis an der Fensterfront kleine Sitzinseln bis hin zur Bibliothek und integriert diese gekonnt in die neuen Räumlichkeiten.

DESIGNPARTNER EMULSION

Die Neugestaltung der Reception und Hotellounge ist eine der grössten Umbauten der letzten Jahre im Hotel Schweizerhof. Auch für diesen Meilenstein konnte das Ehepaar Züllig auf die kompetente Unterstützung der Designagentur Emulsion zählen. Die beiden Designprofis Tanja Jörimann und Werner Woodtli begleiten das Hotel Schweizerhof in Gestaltungs- und Umbauprojekten, seit sie 2005 die Ausschreibung zur Neugestaltung der Hotelzimmer gewannen. Mit ihrem feinen Gespür für Formen, Farben und Materialien und für die Menschen, die die Räume beleben, schaffen sie intuitiv starke, ebenso funktional wie stimmig-zeitlose Erlebnisbereiche. Mit der neuen Reception ist ein Meilenstein geschaffen worden und ein Herzenswunsch der Gastgeber und ein Gästebedürfnis konnte gleichzeitig Gestalt annehmen.



BUDGET-ZIMMER IN NEUEM GLANZ

Auch die beliebten 12 Budgetzimmer im Hotel erstrahlen in neuem Look. Die einheimische Künstlerin und Illustratorin Lorena Paterlini hat jedes Zimmer individuell ausgestaltet und erfreut zukünftige Bewohner mit ihrer frischen, witzigen Wandarbeit. Die modernen, behaglichen Zimmer [ca. 25 m²] mit separater Dusche/WC verfügen über Flat-Screen-TV,- Radio, Safe sowie über eine Minibar und sprechen vor allem die Gäste mit dem etwas „kleineren Budget“ an, die aber trotzdem von allen Annehmlichkeiten des Hotels profitieren können.

Bereits beschlossene Sache ist die baldige Erneuerung (voraussichtlich Frühling 2022) der 32 Nostalgie Zimmer im architektonisch aussergewöhnlichen Haus der Jahrhundertwende mit Baujahr 1912. Die beliebten Zimmer werden ihre charmante Symbiose zwischen Tradition und Moderne beibehalten, zwei Zimmer sind als Musterzimmer bereits umgebaut und warten freudig auf interessierte Medienschaffende zum Probewohnen.

NACHHALTIGKEIT WEITER STÄRKEN

Ein sparsamer Umgang mit Energie und Ressourcen, der Einsatz natürlicher Materialien im Betrieb und eine konsequente Verwendung lokaler Produkte sind für das Hotel Schweizerhof schon seit Jahren eine Selbstverständlichkeit. Das beliebte Frühstücksbuffet besteht schon seit vielen Jahren aus Produkten aus der Region und 2017 eröffnete der Schweizerhof das erste Restaurant und Bar mit ausschliesslich Schweizer Getränken. Als Nachhaltigkeitspionier ist es Ehrensache, spannende Projekte aktiv zu unterstützen. Deshalb ist der Schweizerhof Teil des Programms «Cause We Care» der Initiative myclimate. Mit diesem Engagement fliesst pro Logiernacht ein Unterstützungbeitrag in Projekte auf globaler und lokaler Ebene. Global hat sich der Schweizerhof für ein Projekt für Wiederaufforstung in Nicaragua entschieden, wo 200 Bauernfamilien durch eine Kaffeepflanzung eine Lebensgrundlage erhalten. Lokal wird das Arvenprojekt „Cumpogn“ des Revierförsters von Lenzerheide, Sandro Sutter unterstützt, der den heimischen Bergwald durch Aufforstung fit macht für den Klimawandel.

Im Frühling lancierte Schweiz Tourismus mit der gesamten Tourismusbranche das Nachhaltigkeitslabel „Swisstainable“, das den Gästen eine Orientierungshilfe bei der Auswahl der Angebote geben soll. Das Hotel Schweizerhof nimmt engagiert am Programm teil und hat dazu einen Massnahmenkatalog entwickelt, der vor allem die Lernenden im Betrieb mit involviert und sensibilisiert. So widmet sich eine ganze Themenwoche der Lernenden dem Thema Nachhaltigkeit mit verschiedenen Vorträgen, dem Besuch einer Verbrennungsanlage und einem Praxiseinsatz auf dem BergAcker des Hauses und ein Waldeinsatz mit dem Revierförster. In einem zweiten Schritt werden sich die Lernenden dem Projekt „Abfalltrennung“ annehmen und dieses Thema im Betrieb implementieren mit der engen Begleitung durch die Marketing & HR-Verantwortliche Céline Grüning.



RESTAURANT SCALOTTAS: GRÜNER MICHELIN STERN 2021

Hansjörg Ladurner und sein Restaurant Scalottas sind bekannt für eine herausragende Terroirküche, akribisch komponiert und ausgetüftelt mit Produkten, die direkt vom Hof oder aus dem Stall der Bauern kommen. Oder vom eigenen Acker: Mit dem Projekt BergAcker bestellt Ladurner in Vaz/Obervaz nach alter Sitte seit 2019 auch einen eigenen Acker mit Gerste, Ackerbohnen und Bergkartoffeln, die im Restaurant Scalottas zu feinen BergAcker Gerichten verwandelt werden. Der renommierte Gastronomieführer Guide Michelin ehrt ihn dafür mit einem Grünen Stern. Diese Auszeichnung wurde 2021 das erste Mal vergeben und zeichnet Restaurants aus, die sich durch ein besonders nachhaltiges Wirken hervorheben. Schweizweit wurden lediglich 19 Betriebe mit dem grünen Stern gewürdigt, in Graubünden haben nur 3 Betriebe diese Auszeichnung erhalten: das Scalottas in Lenzerheide und die beiden Betriebe Schauenstein von Andreas Caminada im Domleschg.

DAS HOTEL SCHWEIZERHOF, LENZERHEIDE

Seit seinen Anfängen 1904 wurde das inhabergeführte Traditionshaus mehrmals erweitert und umgebaut. Heute verfügt das Hotel über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien – vom luxuriös-eleganten Alpenchic-, über das romantische Nostalchic- bis hin zum gepflegten Budget-Zimmer. Bekannt ist das Hotel insbesondere für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase mit dem grössten Hotel-Hamam des ganzen Alpenraumes. Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants. Seit 1991 ist das beliebte Hotel in Händen des herzlichen und engagierten Gastgeberpaares Claudia und Andreas Züllig, seit Mai 2020 werden sie unterstützt von Direktor Christian Zinn, der die Leidenschaft und Tatkraft für die Berufung des Hoteliers mit ihnen teilt.

Dass sein beruflicher Weg ihn in den Schweizerhof Lenzerheide geführt hat, bezeichnet der charismatische Direktor als „Lottogewinn mit Zusatzzahl“. Seit vielen Jahren hat der gebürtige Bayer in Graubünden seine zweite Heimat gefunden, auf der Lenzerheide ist er nun endgültig angekommen. „Von Anfang an konnte ich auf vollständige Unterstützung durch Claudia und Andreas Züllig zählen. Ein Einstieg ist immer anspruchsvoll, die Coronazeit mit fast täglich ändernden Rahmenbedingungen hat uns gezwungen, alles zu hinterfragen und, wo nötig innert kürzester Zeit zu reagieren. Vor allem das Team des Hotels hat mich sehr beeindruckt.“ Das Hotel Schweizerhof ist stolz auf den grossen Anteil an langjährigen Mitarbeitern und die wenigen Wechsel. Auch so ein Detail, das die Gäste besonders schätzen.

MEDIENMAPPE & BILDER



Kontakt

Claudia und Andreas Züllig-Landolt
Christian Zinn
Hotel Schweizerhof Lenzerheide
Tel.: +41 81 385 25 25
Fax: +41 81 385 26 26
direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch