

Das grosse «NZZ am Sonntag»- Hotel-Rating

Redaktion: Nicole Althaus, Wolfgang Fassbender, Lea Hagmann,
Jocelyne Iten, Peter Keller, Malena Ruder, Oliver Schmuki

Saas Fee und Zermatt mögen, geografisch gesehen, nicht weit auseinanderliegen. Bezüglich der Hotellerie liegen jedoch Welten zwischen den beiden Walliser Gemeinden. Für das diesjährige Hotel-Rating der «NZZ am Sonntag», das auf Drei-Sterne-Häuser fokussiert, haben wir uns zahlreiche Häuser hier wie dort - und in vielen anderen Orten der Schweiz! - angeschaut, haben uns Zimmer zeigen lassen, das äussere und innere Erscheinungsbild unter die Lupe genommen. Gerade bei den Drei-Sterne-Hotels sind die Unterschiede spektakulär, und nirgendwo drücken sie sich deutlicher aus als in den beiden sehr unterschiedlich positionierten Gemeinden Saas Fee und Zermatt.

Und doch wäre es falsch, die Diskrepanz zwischen etlichen eher familiär wirkenden, teilweise leider wie aus der Zeit gefallen Hotels in Saas Fee und den vielfach vor Selbstbewusstsein strotzenden, mit Attraktionen punktenden Betrieben in Zermatt als Walliser

Phänomen dazustellen. Die Schere zwischen routiniert arbeitenden, behäbigen bis renovierungsbedürftigen Betrieben auf der einen und individuellen, zu Investitionen fähigen und willigen Hotels auf der anderen Seite hat sich in der ganzen Schweiz geöffnet. Es bedarf keiner grossen Phantasie, sich vorzustellen, wie die Geschichte fortgeschrieben wird - nicht alle Hotels werden den harten Wettbewerb überleben, denn der Renovierungstau scheint in so manchem Haus kaum noch auflösbar.

Für den Verbraucher, der ein zu seinen Wünschen passendes Hotel sucht, sind die drei Sterne also nur ein erster Anhaltspunkt. Auch der ein gehobenes Angebot andeutende Begriff «Superior» ist noch keine Garantie für sorgfältige Arbeit. Wer hochwertige Materialien in den Zimmern sucht, gepflegte Holz- oder Parkettböden, wer nicht nur irgendein Frühstücksbuffet erwartet, sondern eines, das lokale Produkte in Ehren hält und überdurchschnittlich guten Kaffee serviert, muss sich erkun-

digen. Erfahrungsberichte von Gästen, die in den Hotels bereits übernachtet haben, sind wichtiger denn je. Den Verbänden, welche die Sterne vergeben, kann man nicht unbedingt Vorwürfe machen, denn ihre Ressourcen sind begrenzt und die Art und Weise der Bewertung unterliegt der Diskussion.

In mancher Hinsicht scheinen sich die Kriterien allerdings von den Erwartungen der Gäste entfernt zu haben, denn ob ein Doppelzimmer eine Grösse von 18, 20 oder gar 25 Quadratmetern besitzt, ist vielen wohl weniger wichtig als die Ausstattung. Ob man sich wohlfühlt oder nicht, hat nur teilweise mit dem Platz, aber viel mit der Bettwäsche, der Dekoration oder der Art der Begrüssung zu tun. Dies in einem Klassifizierungsverfahren abzubilden, ist schwierig. Immerhin arbeitet die Hotelstars Union gerade daran, europaweit Gästebedürfnisse und Sterne-Kriterien in Einklang zu bringen. Mit konkreten Anpassungen ist vor dem Jahr 2020 allerdings nicht zu rechnen.

Stars und Sternchen

METHODE HOTEL-RATING 2018

Letztes Jahr hat die «NZZ am Sonntag» erstmals ein Rating der besten Hotels der Schweiz über alle Kategorien hinweg publiziert. Im diesjährige Rating stehen nun die Drei-Sterne-Häuser im Fokus - eine anspruchsvolle Aufgabe, denn einerseits ist deren Zahl hierzulande gross, andererseits bestehen auch qualitative Unterschiede.

In einem ersten Schritt wurden Erfahrungen der Redaktion, solche von externen Fachleuten sowie von Gästen ausgewertet, um eine Liste zu erstellen. Die mutmasslich interessantesten und am besten klassifizierten Drei-Sterne-Hotels der Schweiz wurden angeschrieben und um Retournierung eines ausgefüllten Fragebogens gebeten. Abgefragt wurden beispielsweise Details über Renovierungen, Ausstattung und Angebote.

Maximal 1000 Punkte

In einem zweiten Schritt wurde eine provisorische Liste erstellt, in welche auch einige jener Hotels Eingang fanden, die den Fragebogen nicht retourniert hatten. Für diesen Schritt wurde erstmals eine Jury um Mithilfe gebeten, die aus Patric Schönberg (Hotelleriesuisse), Chantal Cartier und Christine Peter (Schweiz Tourismus), Christa Augsburg (Schweizerische Hotelfachschule Luzern) sowie Nicole Althaus, Peter Keller, Wolfgang Fassbender und Jocelyne Iten (alle «NZZ am Sonntag») bestand.

In einem dritten Schritt wurden zwischen April und Oktober 2018 etwa 150 Hotels persönlich besucht und nach zehn Kriterien bewertet - von Anfahrt/Réception und Lage über Zimmerqualität, Gastronomie und Wellness bis hin zum persönlichen Eindruck. Über alle Kriterien hinweg konnten maximal 1000 Punkte erreicht werden. Mehrfach übernachteten die Tester als zahlende Gäste in den Hotels, in einigen wenigen Fällen wurden Gutscheine der Hotels für eine Übernachtung genutzt; die Bewertung indes wurde dadurch nicht beeinflusst.

Die Ergebnisse dieser Besuche wurden in der finalen Auswertung zusammengefasst und von der Jury nochmals geprüft. Entstanden ist so eine Liste der 50 besten Drei-Sterne-Hotels der Schweiz. Bis auf eines - den «Bären» in Dürrenroth, eingestuft nach Gastro-Suisse-Richtlinien - sind alle Häuser nach den Kriterien von Hotelleriesuisse mit drei Sternen (mit oder ohne Superior-Zusatz) klassifiziert. Vollständigkeit konnte bei der praktizierten Herangehensweise



nicht das Ziel des Ratings sein; wo nicht genügend Informationen zu erreichen waren, wurden Hotels nicht bewertet.

Die Spitze der Hotellerie

Obwohl in diesem Jahr die Drei-Sterne-Hotels im Fokus standen, hat sich die «NZZ am Sonntag» erneut auch die Spitze der Schweizer Hotellerie angeschaut. Zahlreiche Häuser wurden persönlich besucht und teilweise neu bewertet. Nach wie vor steht «The Alpina Gstaad» ganz vorn, auf den Rängen zwei und drei finden sich «The Dolder Grand» und das «Grand Resort Bad Ragaz». Platz vier geht neu an die «Bürgenstock Hotels & Resort», die im vergangenen Jahr noch nicht bewertet werden konnten. In die Top Ten vorgerückt sind zudem «The Chedi Andermatt», das «Le Grand Bellevue» in Gstaad sowie das «Castello del Sole» in Ascona.

Die Jury

Aus der Redaktion:

**Nicole Althaus, Wolfgang Fassbender,
Jocelyne Iten, Peter Keller**

Externe Juroren:

Patric Schönberg

ist Leiter Kommunikation & Marketing
bei Hotelleriesuisse

Chantal Cartier

ist Director Accommodation and
Gastronomy bei Schweiz Tourismus

Christine Peter

ist Project Manager Hotel Marketing bei
Schweiz Tourismus

Christa Augsburg

ist seit 2015 Direktorin der Schweizerischen
Hotelfachschule Luzern

RANGLISTE Top 50



Die besten Drei-Sterne- Hotels der Schweiz

- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Kemmeriboden-Bad Schangnau 2 Spitzhorn Gstaad 3 Teufelhof Basel 4 Hirschen Erlinsbach 5 Silvana Zermatt 6 Säntis Schwägälp 7 Bären Dürrenroth 8 Chesa Randolina Sils-Baselgia 9 Schloss Wartegg Rorschacherberg (SG) 10 Spedition Thun Thun | <ol style="list-style-type: none"> 11 Bettmerhof Bettmeralp 12 Waldhaus am See St. Moritz 13 Aparthotel Rotkreuz 14 Sporthotel Pontresina 15 Bad Bubendorf Bubendorf 16 Schweizerhof Sils/Segl Maria 17 Tgantieni Lenzerheide 18 Allegra Pontresina 19 Alpenblick Bern 20 Bellerive Zermatt 21 Laret Samnaun 22 Kräuterhotel Edelweiss Rigi Kaltbad 23 Paxmontana Flüeli-Ranft 24 Parkhotel Schoenegg Grindelwald 25 Chesa Salis Bever 26 Pilatus-Kulm Kriens 27 Kartause Ittingen Warth 28 Lady's First Zürich 29 Florhof Zürich | <ol style="list-style-type: none"> 30 Bestzeit Lenzerheide 31 Parkhotel Gunten Gunten 32 Victoria Meiringen 33 Seergarten Zürich 34 Feldbach Steckborn 35 Krone La Punt-Chamues-ch 36 Donatz Samedan 37 Jucker Tägerwilen 38 Schatzalp Davos 39 Villa Carona Carona 40 Eienwäldli Engelberg 41 Palü Pontresina 42 Salzano Interlaken-Unterseen 43 La Couronne Zermatt 44 Arcade Sins 45 Bella Vista Zermatt 46 Etoile Saas Fee 47 Du Lac Weggis 48 La Campagnola Vairano 49 Chesa Surlej Silvaplana 50 Alpenblick Zermatt |
|--|---|---|

KATEGORIEN

Viermal fünf



Gourmet-Hotels ★★★ – S.18

- 1 **Teufelhof** Basel
- 2 **Kräuterhotel Edelweiss** Rigi Kaltbad
- 3 **Hirschen** Erlinsbach
- 4 **Bad Bubendorf** Bubendorf
- 5 **Florhof** Zürich

Ferienhotels ★★★ – S.20

- 1 **Spitzhorn** Gstaad
- 2 **Silvana** Zermatt
- 3 **Chesa Randolina** Sils-Baselgia
- 4 **Waldhaus am See** St. Moritz
- 5 **Bellerive** Zermatt

Stadthotels ★★★ – S.22

- 1 **Teufelhof** Basel
- 2 **Spedition Thun** Thun
- 3 **Alpenblick** Bern
- 4 **Lady's First** Zürich
- 5 **Florhof** Zürich

Die Spitze der Schweizer Hotellerie ★★★★★ – S.26

- 1 **The Alpina Gstaad** Gstaad
- 2 **The Dolder Grand** Zürich
- 3 **Grand Resort Bad Ragaz** Bad Ragaz
- 4 **Bürgenstock Hotels & Resort** Obbürgen
- 5 **The Chedi Andermatt** Andermatt
- 6 **Kulm Hotel St. Moritz** St. Moritz
- 7 **Grand Hotel Kronenhof** Pontresina
- 8 **Castello del Sole** Ascona
- 9 **Le Grand Bellevue** Gstaad
- 10 **Park Hotel Vitznau** Vitznau

Top-Five-Gourmethotels

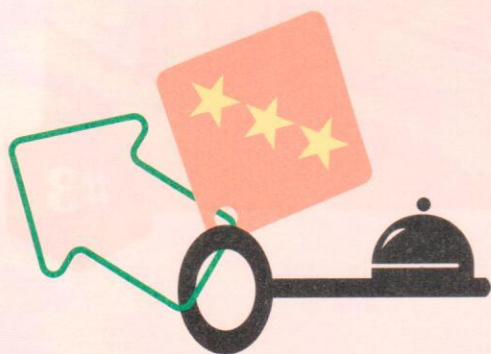
Das Bewusstsein für gute Gastronomie ist mitnichten bloss auf die Vier- und Fünf-Sterne-Hotellerie beschränkt. Auch unter den «nur» mit drei Sternen ausgezeichneten Betrieben hat sich herumgesprochen, wie wichtig ein ausgefeiltes gastronomisches Konzept sein kann, um Gäste ans Haus zu binden. Sterne und Punkte stehen hier selbstredend nicht unbedingt im Vordergrund. Es geht an der Spitze der Drei-Sterne-Hotellerie oft eher um Authentizität als um Prunk; lokale Erzeuger von Fleisch und Gemüse werden eingebunden, die Weinkarte berücksichtigt die Rebsorten der Region, Nachhaltigkeit ist kein Fremdwort. Was die besten Gourmethotels in gastronomischer Hinsicht leisten, vom Basler «Teufelhof» über den «Hirschen» in Erlinsbach bis zum «Florhof» in Zürich, setzt Massstäbe. Zwängen sind die Häuser dieser Kategorie zum Glück kaum unterworfen – es gibt keinen Standard, der teures Besteck, einen Sommelier oder eine besonders umfangreiche Digestif-Auswahl erfordern würde. Oder wie es der Besitzer eines Drei-Sterne-Hotels als Erklärung für das grandiose nachmittägliche Kuchenbuffet ausdrückte: «Nichts muss, aber alles kann.»



TEUFELHOF, BASEL

Vielfalt auf gehobenem Niveau

Während Küchenchef Aschi Zahnd im «Atelier» Wert legt auf eine hausgemachte Weltküche, serviert sein Kollege Michael Baader vom «Bel Etage» eine Gourmet-Küche auf 15-Punkte-Niveau. Hinzu kommt eine Weinkarte, die um die 400 Positionen listet, plus eine hauseigene Brauerei. teufelhof.com



KRÄUTERHOTEL EDELWEISS,
RIGI KALTBAD

Terroir-Küche und Kräuter

Auf 1550 Metern über Meer und äusserst idyllisch gelegen, ist das Kräuterhotel Edelweiss in Rigi-Kaltbad «nur» mit dem öffentlichen Verkehr zu erreichen. Doch der Weg dorthin lohnt sich nicht zuletzt des Haus-Restaurants wegen, des «Regina Montium», in dem auf hohem Niveau gekocht wird. Die Kreationen sind dem Restaurantführer Michelin einen Stern wert, «Gault Millau» hat in der neuen Ausgabe nachgezogen und das Lokal mit 15 von 20 Punkten bewertet.

Die Bewertungen sind mehr als gerechtfertigt, denn das Regina Montium verfolgt eine klare



#2

Philosophie. Es werden ausschliesslich Schweizer Produkte verwendet, mehrheitlich in Bio-Qualität. Zudem pflegen die Besitzer des Hotels, Gregor und Gabriella Egger Vörös, einen einmaligen Kräutergarten mit über 400 Kräutern aus aller Welt. Aus der Terroir-Küche - in diesem Fall hat der Begriff seine Berechtigung - kommen frische, saisonal geprägte, schmackhafte, authentische Gerichte, die in jeder Hinsicht überzeugen. Der Service ist aufmerksam, zuvorkommend, charmant. Wer Hilfe bei der Weinauswahl braucht, wendet sich gleich an den Gastgeber. Gregor Egger Vörös kümmert sich persönlich um den Keller, der selbstverständlich zahlreiche Erzeugnisse aus der Schweiz enthält - diese einheimischen Weine sind die ideale Begleitung für die Gerichte des Küchenchefs Benjamin Just.

Selbstverständlich fährt nach dem Essen die Rigi-Bahn zu später Stunde nach Vitznau zurück. Komfortabler ist es, gleich im Hotel zu übernachten und am Morgen die herrliche Aussicht auf die Alpenkette und den Vierwaldstättersee zu geniessen. Die Zimmer sind komfortabel eingerichtet. Neben der normalen Ausstattung mit TV, Radio, Schreibtisch, Minibar und einem eigenen Badezimmer findet man eine kleine Auswahl an Rigi-Büchern, aromatisiertes Wasser mit Kräutern aus dem eigenen Garten, einen Feldstecher und sogar einen Fussbadekübel. kraeuterhotel.ch



#4

BAD BUBENDORF, BUBENDORF

Verkehrsgünstig gelegen ist es, das Hotel Bad Bubendorf in der gleichnamigen Gemeinde, es bietet Seminarmöglichkeiten und modern eingerichtete Zimmer - doch die eigentliche Attraktion ist für viele Gäste die Osteria Tre. Flavio Fermis italienische Gourmetküche ist legendär, die Weinkarte bestens bestückt. badbubendorf.ch

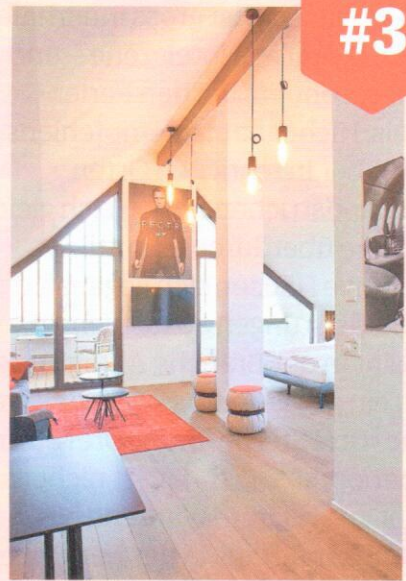


#5

FLORHOF, ZÜRICH

Die frischfröhliche Marktküche des französischen Küchenchefs Ludovic Pitrel adelte der «Gault Millau» dieses Jahr erneut mit 15 Punkten. Gäste geniessen dessen Kreationen, die mit viel Geschmack sowohl zubereitet wie angerichtet sind, in der Lounge des ehemaligen Patrizierhauses, im Kellergewölbe und sommers auf der lauschigen Terrasse. hotelflorhof.ch

#3



HIRSCHEN

Wild und Wein

Das Landhotel Hirschen in Erlinsbach versteht sich als «Ort des kulinarischen Handwerks». Die tadellose Küche besteht aus vorwiegend regionalen Produkten. Im Herbst etwa wird dem Wild gehuldigt, das aber in den Wäldern von Österreich und Bayern gelebt hat. Dafür glänzt das momentane Gourmet-Menu «Genuss & Geschmack» mit einem Filet vom Rheinhecht, souffliert mit Aargauer Safran oder mit Brust und Steak vom Kalb aus Uerkheim. Der «Gault Millau» vergibt für den «Hirschen» 15 Punkte. Die umfangreiche Weinkarte punktet mit Schweizer, aber auch mit vielen ausländischen Weinen. Der Service ist kompetent und professionell. Die Gastgeber Alt und Silvana von Felten, die vom Küchenchef Michael Grässler unterstützt werden, sind engagiert, persönlich präsent und stets auf der Suche nach innovativen Ideen, um Gäste in den Aargau zu locken. Vor kurzem hat das Ehepaar das «Weinhaus zum Bach» mit 22 Zimmern eröffnet. Das Besondere an diesem Erweiterungsbau: Jeder Raum trägt den Namen eines Schweizer Winzers oder einer Winzerin - wobei die Aargauer einen gewissen Heimvorteil geniessen. So ist Tom Litwan aus Schinznach ebenso vertreten wie Susi Wehrli aus Küttigen. Das Zimmer von Daniel und Martha Gantenbein aus Fläsch wird wohl viel verlangt - ihre legendären Pinot noir und Chardonnay sind stets schnell ausverkauft. Das Landhotel Hirschen setzt zudem auf Seminargäste, um die Auslastung zu optimieren. hirschen-erlinsbach.ch