

Obbürgen, 27. August 2018

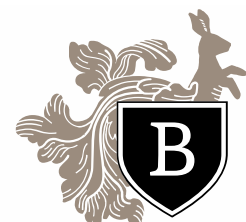
Medienmitteilung

GaultMillau krönt das Bürgenstock Resort Lake Lucerne zum «Hotel des Jahres 2019»

«Die Jury-Sitzung war dieses Jahr von kurzer Dauer. Das Bürgenstock Resort stand schnell als <Hotel des Jahres> fest. Ein Resort von internationaler Klasse und Ausstrahlung und mit verblüffenden, sehr authentischen Restaurantkonzepten», so GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller über das Hotel des Jahres 2019. Im Eröffnungsjahr erzielt das Bürgenstock Resort mit seinen acht Restaurants bereits 58 GaultMillau-Punkte und hat sich als kulinarisches Mekka in der Zentralschweiz fest etabliert.

Der Preis «GaultMillau Hotel des Jahres 2019» geht an Bruno H. Schöpfer, Managing Director der Betreibergesellschaft Bürgenstock Selection und an Robert P. Herr, General Manager des Bürgenstock Resorts Lake Lucerne. Bruno H. Schöpfer konzipierte das Bürgenstock Resort und führte das Grossprojekt während der neunjährigen Bauzeit erfolgreich durch alle Instanzen. Robert P. Herr ist der Gastgeber auf dem Bürgenberg und verantwortlich für die mittlerweile 720 Mitarbeitenden im Hoteldorf. Geehrt wird auch Culinary Director Mike Wehrle, der die Chefs gescoutet und die 95köpfige Kochbrigade zusammengestellt hat. Unter der Führung von Mike Wehrle erhält das Restaurant RitzCoffier mit Chef Bertrand Charles auf Anhieb 16 GaultMillau-Punkte. Das Restaurant Spices Kitchen & Terrace mit Chefköchin Chatsorn Pratoomma kommt auf 15 Punkte und die Restaurants Oak Grill & Pool Patio und Sharq Oriental mit den Chefs Andreas Haseloh und Firas El-Borji erhalten 14 beziehungsweise 13 der begehrten Punkte.

«Vor einem Jahr führten Handwerker hier im Bürgenstock Resort letzte Arbeiten aus und heute, nur ein Jahr später, stehen wir in einem boomenden Resort mit weltweiter Ausstrahlung. Die Auszeichnung zum «Hotel des Jahres 2019» ist eine grosse Genugtuung für alle Beteiligten, welche sich die letzten neun



Jahre für dieses Projekt eingesetzt haben», freut sich Bruno H. Schöpfer, Managing Director der Bürgenstock Selection.

«Bereits im Eröffnungsjahr haben wir mit gleich vier Restaurant und insgesamt 58 Punkten den Sprung in den GaultMillau Guide geschafft. Dies entspricht unserem Anspruch, die Erwartungen unserer Gäste nicht nur im Bereich der Hotellerie, sondern auch mit unseren kulinarischen Angeboten zu übertreffen», so Robert P. Herr, General Manager des Bürgenstock Resorts Lake Lucerne.

Für Culinary Director Mike Wehrle ist klar: «Die 58 GaultMillau-Punkte zum Start beweisen, dass wir mit unserer kulinarischen Strategie alles richtigmachen. Wir fokussieren uns in unseren acht Restaurants auf eine authentische Küche und höchste Qualität, nützen wann immer möglich regionale Zutaten und setzen auf herausragende Talente.»

Die Auszeichnung «Hotel des Jahres 2019» wurde am 27. August von GaultMillau-Chefredaktor Urs Heller und Sascha Moeri, dem CEO des Titelsponsors Carl F. Bucherer, im Bürgenstock Resort feierlich überreicht. Anschliessend genossen die anwesenden Gäste im Restaurant Spices Kitchen & Terrace das Beste aus den Kochtöpfen Asiens und den unvergleichlichen Ausblick über den Vierwaldstättersee.

Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne

Das Bürgenstock Resort Lake Lucerne ist Teil der Bürgenstock Selection mit Sitz in Zug, Schweiz. Das Resort umfasst 4 Hotels in den Kategorien 3 bis 5 Sterne Superior mit 383 Zimmern und Suiten, ein Health & Medical Center, acht Restaurants und Bars, 67 Residence Suites, ein 10 000 m² grosses Alpine Spa und ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten. Das Portfolio besteht aus dem Bürgenstock Resort Lake Lucerne, dem Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA (99 Zimmer) und dem Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (196 Zimmer). Das gesamte Investitionsvolumen der Bürgenstock Selection beträgt eine Milliarde Franken.

Kontakt

Jonas Reif
Communications Manager
Bürgenstock Hotels AG, 6363 Obbürgen
jonas.reif@buergenstock.ch
T +41 41 612 60 98 / M +41 79 644 32 99

