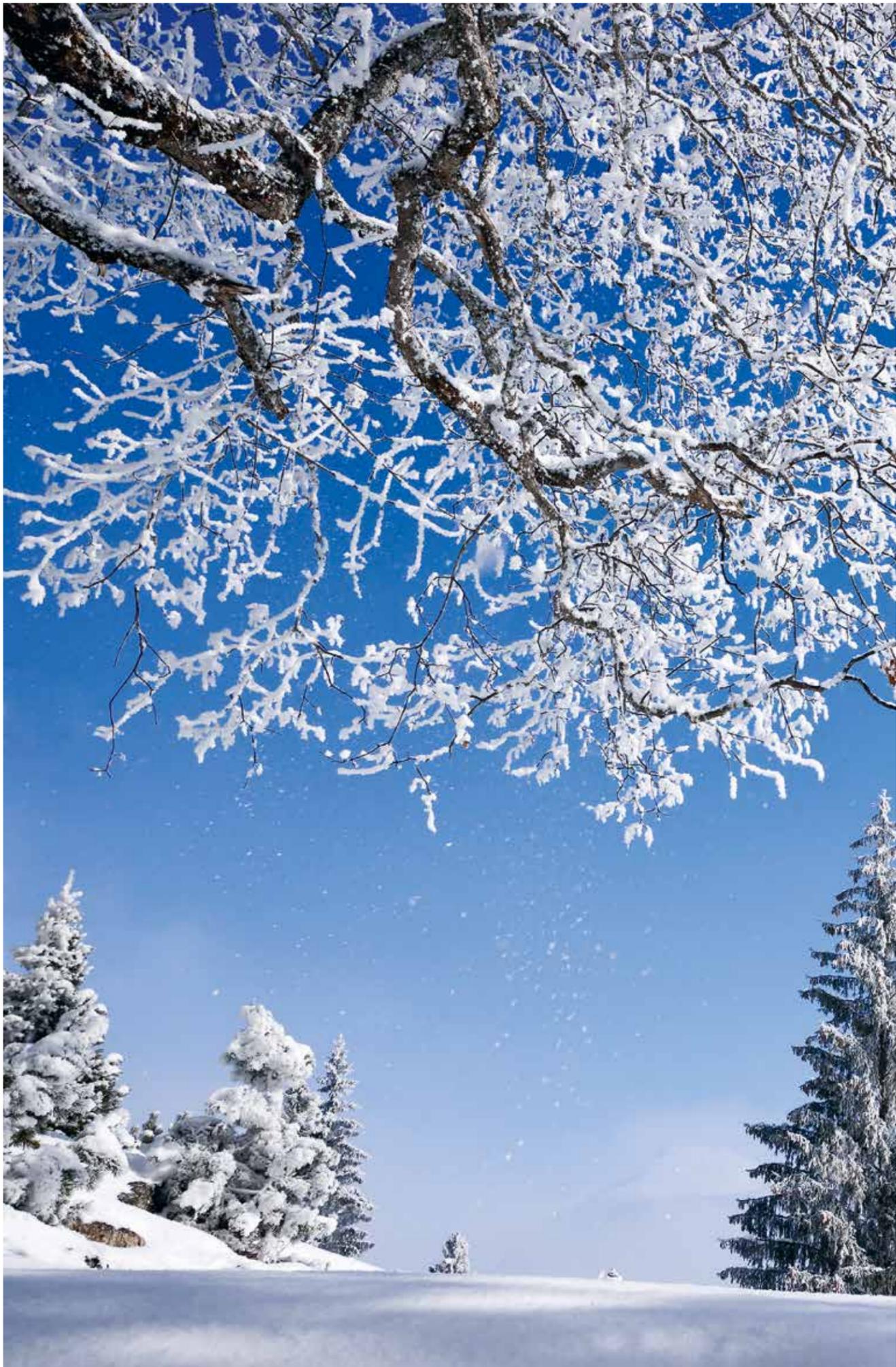




GAZETTE

41





Geschätzte Bellevue-Gäste

Sie halten die druckfrische Gazette in den Händen, die Sie dieses Jahr früher als üblich erreicht. Schliesslich soll sie nicht nur Ihre Inspirationsquelle für erquickende Winterferien sein, sondern auch Ihre Lust wecken, ein paar prächtige Herbsttage zu geniessen. Natürlich dient sie auch der «Stillung Ihrer Neugierde». Sicher wollen Sie wissen, wer die neuen Gastgeber sind und was aus dem Zimmerumbau geworden ist. An Bildern und Texten zu diesen Themen mangelt es der aktuellen Nummer nicht, es ist uns eine grosse Freude, Sie diesbezüglich «upzudaten».

«Ich bin leidenschaftlich gerne Gastgeberin», sagt die neue Hoteliere im Interview. In Denise Mani und Daniel Schüpfer, die seit dem Weggang von Irene und Martin Müller im Frühling Ihre neuen Gastgeber sind, haben wir zwei professionelle, sehr engagierte und sympathische Hoteliers gefunden, die, ohne Übertreibung und wie sie selbst von sich wissen, die neue Generation Hotelier verkörpern. Sie spüren den Puls der Zeit und lieben das Schöne und Wertige. Im Büro agieren sie als «Digital Natives» und stehen für eine zeitgemässe Mitarbeiterführung ein. Das Wohlbefinden des Gastes ist für sie zentral. Ganz in der Tradition des Hauses wirken sie nahe am Gast.

Nahe am Gast sein – das war uns auch beim Zimmerumbau ein Anliegen. Wie schaffen wir Räume von zeitloser Ästhetik, die den Betrachter und Bewohner auch in 10 Jahren noch beglücken? Wir liessen die Natur und das Licht herein (mit grösseren Fenstern), schufen mehr Raum (mit neuen Grundrissen) und eine zeitgemässe Behaglichkeit – mit hochwertigen Materialien und vielen liebenswerten Details. Tolle Möbelentwürfe, die das Herz des Design-Liebhavers höher schlagen lassen, schaffen einen Link zur langen Tradition des Hauses und unterstreichen das Bewusstsein für Qualität und Geschichte. Mit «wir» ist eigentlich Andreas Richard gemeint. Er war die treibende Kraft und hat die Komplettsanierung mit viel Hingabe und Gespür geplant und umgesetzt.

Die Tourismusbranche ist im Umbruch, sie hat es gerade nicht leicht. Umso mehr ist es keine Selbstverständlichkeit, zum jetzigen Zeitpunkt einen so umfassenden Umbau realisieren zu können. Dass dies erneut möglich war, verdanken wir einer sehr treuen Kundschaft, die es noch nie darauf ankommen liess, ob es anderswo einen Komparativ oder Superlativ zu erleben gibt. Es ist uns ein Anliegen, lieber Gast, Ihnen für Ihre Treue herzlich zu danken. Nun hoffen wir, dass Ihnen das «neue, alte» Bellevue gefällt, und wir wünschen unterhaltsame Lektüre.

Herzlich,
Familie Richard

Impressum:
Parkhotel Bellevue & Spa, Adelboden
Nr. 41, erscheint halbjährlich
Konzept und Redaktion:
Franziska Richard, Bern
www.richard-texte.ch
H. Felix Krull: Stefan Bühler, Bern
Grafisches Konzept und Gestaltung:
Chasper Würmli, Basel
www.chasperwuermli.ch
Titelbild, Seiten 2 und 15: Lukas Allenbach
Druck: Gerber Druck, Steffisburg
Auflage: 26'000 Exemplare



FRANK & FREI



Heute figuriert das Bellevue im Inventar der bernischen Denkmalpflege als «erhaltenswert».

Schlosshotel Bellevue? – Kennen Sie dieses Hotel? Natürlich, es ist das Bellevue. Aber um 1990 wäre beinahe etwas ganz anderes aus dem Haus geworden, eine Art romantisches Palästchen. Tatkräftig wie er war, träumte der damalige Patron Hans-Rudolf Richard nämlich von einer Veränderung des Bellevue-Gesichts. Er liebte das Verspielte und das Ornament. So liess er eine Fassadenverkleidung entwerfen, die an den 1931 abgebrannten Vorgängerbau von 1901 erinnerte: Türmchen auf dem Dach und viel Holz sollten den nüchternen, zeitgenössischen Bau aus dem Jahr 1931 verstecken.

Doch dann traten die kantonale Denkmalpflege und der Schweizer Heimatschutz auf den Plan. Fachleute der Architekturgeschichte mögen das Echte – sie schätzen es nicht, wenn Neues in der Art längst vergangener Epochen nachgebaut wird. Schon gar nicht, wenn hinter der historisierenden Maske ein bauhistorisch wertvolles Gebäude verschwände. Wie das Bellevue, 1931 im gradlinigen Stil der klassischen Moderne von den Architekten Urfer & Stähli erbaut.

Die Einwände der Denkmalschützer vermochten Hans-Rudolf Richard zu überzeugen: Er liess den Fassaden-Umgestaltungsplan von 1990 fallen. Damit hat der 2007 verstorbene Seniorchef seinen Nachkommen ein architektonisches Bijou vermacht. Diese haben die Chance genutzt; seither wurden auch Innenausbau und Möblierung des Hotels Schritt für Schritt der zeitlosen Ästhetik des Neuen Bauens angenähert.

So figuriert das Bellevue heute im Inventar der bernischen Denkmalpflege als «erhaltenswert», in bester Gesellschaft mit prächtigen alten Bauernhäusern, Speichern und Kirchen. Rund 100 Bauwerke haben in Adelboden diesen Status, darunter einige der seltenen schnörkelfreien Chalets der 1960er-Jahre. Und natürlich das Schwimmbad, das wie das Bellevue 1931 entstand und als herausragender Zeuge der damaligen modernen Baukunst einen noch strengeren Schutz geniesst. Der Denkmalschutz will keineswegs jegliche Veränderung verhindern. Trotzdem ist er für gewisse Eigentümer ein Ärgernis. Aber dieses Beispiel zeigt: Manchmal ist man hinterher um seine Interventionen froh.

Toni Koller

PRIMEURS



KINO GERETTET

Ob ein neuer Bond-Streifen herauskommt oder sonst ein in der Presse lange zum Voraus angekündigter Film, in Adelboden kennt man das Warten nicht. Zeitgleich mit den grossen Schwei-



Das Adelbodner Kinopublikum liebt den Kinderfilm.

zer Städten haben Jean-Rolf Pieren und seine Frau Erika, die das Ciné Rex während 39 Jahren geführt haben, zur Filmpremiere eingeladen. Auch Topfilme im Angebot zu haben, war für die beiden so selbstverständlich wie die Popcorns in der Pause und wie der tadellose Zustand der stets auf neuestem Stand gehaltenen Infrastruktur. Dieses verwöhnte Kinopublikum war dann schon ziemlich perplex und auch erschüttert, als die Weiterexistenz ihres geliebten Kinos plötzlich infrage stand. «Undenkbar für Adelboden», hiess es von allen Seiten. Dieser Zustand hat glücklicherweise nicht lange gedauert. Im Sommer fand Jean-Rolf Pieren, der sich altershalber aus dem Geschäft zurückziehen wollte, eine glückliche Nachfolgeregelung: im 33-jährigen Adelbodner Ruedi Gempeler und seiner Partnerin Mirjana Wildbolz. Die Geschichte klingt schon fast nach Cinema Paradiso: Ruedi Gempeler hat während seiner Schulzeit als Placeur im Ciné Rex gearbeitet und dabei eine grosse Passion fürs Kino ent-



wickelt. Nun, als neuer Pächter, wagt er mit seiner Partnerin den Schritt in die Selbstständigkeit und macht sein Hobby zum Beruf. Sicher werden die beiden eigene Ideen ausleben, aber auch auf ein Programm setzen, das in der Vergangenheit erfolgreich war: James Bond natürlich, aber auch Action-Filme, Komödien, Schweizer Filme, Kinderfilme – und vereinzelt Studiofilme.

THIERRY LE SERVEUR

Den Kellner Thierry Giraud, das liegt in der Natur der Sache, treffen Sie bei der Arbeit an. Gleichwohl, wir könnten wetten, wissen Sie weit mehr über sein Privat- denn Berufsleben: dass er in seiner Freizeit Chinesisch- und Koreanischstudien betreibt und dass er, mindestens einmal im Jahr, einen Erstflug unternimmt. Sein beruflicher Werdegang, über den er hingegen nie spricht, ist allerdings mindestens so beachtlich, doch alles der Rei-



Thierry Giraud: Sein Metier hat er schlicht intus.

he nach. Er sei ein «passionné de l'avion», gesteht der Franzose, dessen Alter kaum schätzbar ist und der die Hornbrille nicht erst trägt, seit sie in Mode ist. Im Flugzeug eines brandneuen Airbus des Typs 350 oder 380 zu sitzen und bei dessen Einweihung dabei zu sein, das sei ein «ganz besonderes schönes Gefühl». Doha–Singapur, Hanoi–Paris, Seoul–Houston, Boston–Tokyo. Thierry ist so um die Welt gekommen, und mit diesem Bummeln ist auch die Liebe für fernöstliche Sprachen entstanden. Wenn das Hotel im Frühling schliesst, hebt er ab. Und wenn seine Postkarte, die er nicht einmal vergisst, in Adelboden ankommt, wissen wir: Thierry ist gelandet. Eine Art Landung ist ihm auch im Bellevue geglückt, hier fühlt er sich wohl, seit bald 10 Jahren. «Je me sens bien, voilà», sagt er in seiner gewohnt ruhigen, freundlichen Art. Umgekehrt fühlen sich auch die Gäste mit ihm wohl, gewisse vergöttern ihn. Weil er einen Service bietet, den man anderswo nicht mehr so schnell findet: das Detail pflegend, umsorgend,

leicht umständlich, «à la Thierry» eben. Er hat das Metier schlicht intus. Mit einer Grundausbildung in einem Vorort von Paris stieg der in der Franche-Comté aufgewachsene Franzose in den Kellnerberuf ein. Um Englisch und Deutsch zu lernen, arbeitete er ein Jahr lang in einem Restaurant südlich von London, dann eineinhalb Jahre in Deutschland (nahe Heilbronn und Köln). Darauf folgte schon der Sprung in die Schweiz, wo er viel herumkam und so ziemlich alles kennenlernte, was das Tourismusland Schweiz zu bieten hat: das einfache Ferienhotel genauso wie das luxuriöse Stadthotel, das Kurhaus, die Privatklinik, das Wellnesshotel.

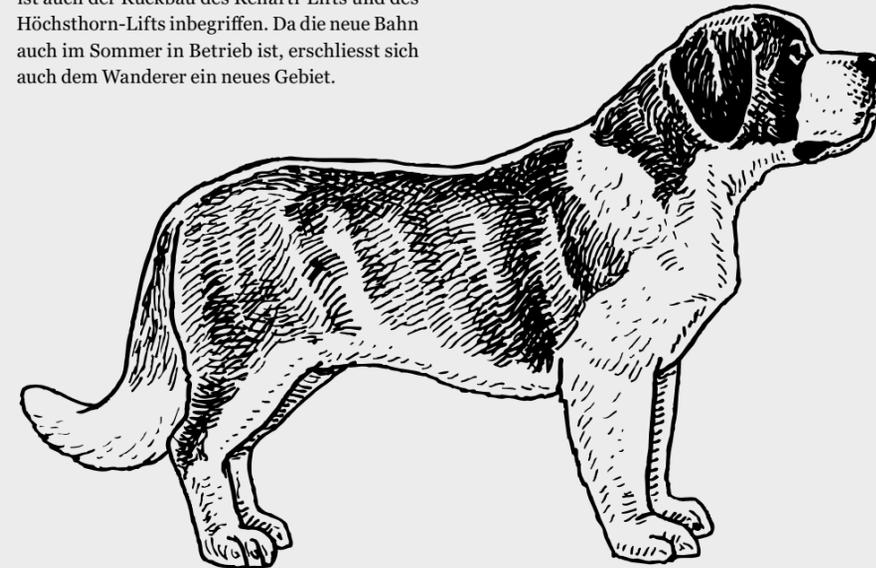
NEUE HÖCHSTBAHN

Erfreuliche News für Skifahrer. Mit der neuen Höchstbahn, die im Dezember 2015 in Betrieb geht, wachsen die Skigebiete Chuenisbergli und



Die neue Höchstbahn verbindet zwei Skigebiete.

Hahnenmoos/Silleren zusammen. Die Talstation der kuppelbaren Vierersesselbahn, die auch über Witterungsschutzhauben verfügt, befindet sich bei der Silleren-Mittelstation Bergläger auf 1488 Höhenmetern, die Bergstation auf Höchst liegt auf 1885 Metern. Für die Überwindung der rund 400 Höhenmeter wurden 10 neue Masten gebaut. Die Bergbahnen Adelboden AG liess sich die Investition 10,4 Millionen kosten. In diesem Betrag ist auch der Rückbau des Rehärti-Lifts und des Höchstthorn-Lifts inbegriffen. Da die neue Bahn auch im Sommer in Betrieb ist, erschliesst sich auch dem Wanderer ein neues Gebiet.



WANDERTIPP

Bei vielen Wanderungen muss man sich die Topaussicht mit einem schweisstreibenden Aufstieg zuerst verdienen. Nicht so bei der Winterwanderung von der Tschentenalp nach Stiegelschwand. Der sonnenhungrige Geniesser startet nach einer 10-minütigen Gondelfahrt auf dem Berg der Ausichten, wie die Tschentenalp auch genannt wird. Will er noch mehr vom Panorama haben, nimmt er den 15-minütigen Aufstieg nach Schwandfeldspitz in Angriff.

Die eigentliche Wanderung beginnt auf der Tschentenalp. Über glitzernde Südhänge und durch einen prächtigen Bergwald führt der präparierte Weg, der sowohl mit Wanderschuhen als auch mit Schneeschuhen begehbar ist. Gemächlich senkt er sich (450 m) ins Tal, den Stiegelschwand. Nach ca. 1½ Stunden kommt der Wanderer im gastlichen Restaurant Schermtanne an, dessen Wirt behauptet, der Stiegelschwand sei das schönste Tal des Ortes. Man widerspricht ihm nicht, zumindest so lange nicht, als man zurück ins Dorf wandert und das Lohnermassiv in einer unbekannteren, fast mystischen Perspektive vor sich hat. Manchmal leuchtet es im Abendrot.

BARRY IM MUSEUM

Vor 200 Jahren starb der berühmteste Rettungshund der Welt: Barry. Bis heute ist er eine Legende geblieben. Das Naturhistorische Museum Bern, das seit seinen Anfängen das Präparat des aussergewöhnlichen Hunds beherbergt, widmet seinem bekanntesten Bewohner eine neue Ausstellung. «Barry – der legendäre Bernhardinerhund» zeigt die heldenhaften Taten des Bernhardiners vom Grosse St. Bernhard. Welche Geschichten sind wahr und welche ein Mythos? Fakten und Fiktion sind in der Ausstellung eng miteinander verwoben. Die Ausstellung versucht, den Schweizer Nationalhund weder zu entzaubern noch zu verklären.



Neue Direktion

«Uns ist das Wohlbefinden des Gastes extrem wichtig.»

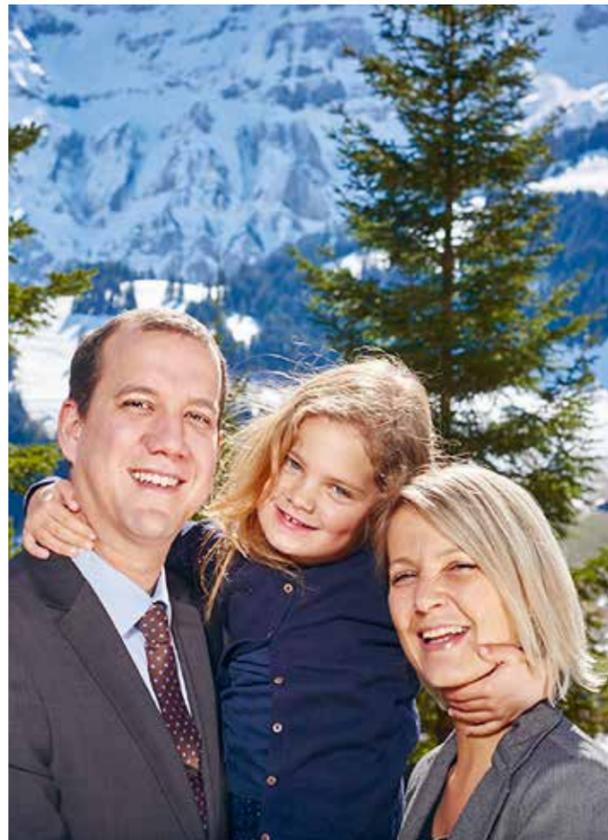
Auf hundert operative Bellevue-Tage blicken unsere neuen Gastgeber aus Thun, Denise Mani und Daniel Schüpfer, seit der Saisonöffnung bereits zurück.

Höchste Zeit also, um uns Einblick in ihr Tun und in ihr Seelenleben zu geben. Den geschätzten Müllers, die das Haus in den vergangenen fünf Jahren mit grossem Engagement geleitet haben, sagen wir hier noch einmal Adieu und herzlich danke.

Denise Mani und Daniel Schüpfer, wie haben Sie die ersten hundert operativen Tage erlebt?

Daniel Schüpfer: Als sehr intensiv und auch als sehr spannend. Mit dem Umbau, der auf den letzten Drücker fertig wurde, war der Start etwas chaotisch. Daniel, Daniel, überall war ich gefragt. Viele organisatorische Dinge waren zu regeln, viele Entscheidungen zu treffen, alles möglichst gleichzeitig.

Denise Mani: Im Vergleich zur Anfangszeit ist regelrecht Ruhe eingekkehrt. Das Tagesgeschäft hat sich gut eingependelt, wir kennen die Mitarbeitenden mittlerweile recht gut und sind auch daran, die Wünsche und Bedürfnisse der bestehenden und neuen Kundschaft zu erfahren. Von den Stammgästen und auch von der Adelbodner Bevölkerung wurden wir sehr herzlich aufgenommen.



Gut gelandet. Daniel Schüpfer und Denise Mani mit Tochter Lou. Bild: Christian Aeberhard

Gab es auch Überraschendes?

Daniel Schüpfer: Ja, im positiven Sinne. Die Begleitung des Umbaus von der kompletten Aushöhlung bis zur Fertigstellung der letzten Schublade war für mich eine komplett neue und sehr wertvolle Erfahrung. Seither bin ich in Sachen Bauen kein Greenhorn mehr.

Wie gefallen Ihnen die neuen Südzimmer?

Denise Mani: Die neuen Grundrisse sind toll, auch die vergrösserten Fensterfronten, die Licht und die Natur hereinlassen. Ich mag auch das Möbeldesign, es wirkt behaglich und frisch zugleich. Dann wurde viel Wert auf Details gelegt: Die Tablare im Eingangsbereich dienen als Ablageflächen für Handy und Schlüssel, der Hohlraum unter der Sitzbank kann als Stauraum für Koffer und Taschen genutzt werden. Es wurde an alles gedacht – das zeigen auch die durchs Band positiven Gästereaktionen. «Das Haus ist jetzt aus einem Guss.» Auch dieses Feedback hören wir oft.

Erzählen Sie uns, auf welchen Typ Hotelier man nun im Bellevue stösst.

Daniel Schüpfer: Wir verkörpern die neue Generation Hotelier. Uns ist das Wohlbefinden des Gastes extrem wichtig, nicht nur die Dienstleistung, die Steifheit, die in der Vier- und Fünfternehotels vielerorts noch immer herrscht und die den Gast regelrecht zu einem gewissen Verhalten zwingt, versuchen wir ganz bewusst zu eliminieren. Nur so kann er sich wohlfühlen und sich erholen. Was erwartet der



Gast von heute? Was sind seine Bedürfnisse? Sind es die gleichen wie vor 10 Jahren? Oder andere? Zu diesen Fragen machen wir uns viele Gedanken. Ganz zentral ist für die neue Generation Hotelier die persönliche Mitarbeiterführung. Wir gehen stärker auf den Einzelnen ein, versuchen, ihn so gut wie möglich zu kennen. Wir übertragen ihm auch mehr Verantwortung, was nicht heisst, dass es keine Kontrolle gibt. Im Büro kommt uns zugute, dass wir «Digital Natives» sind. Ich persönlich bin ein Fan des E-Marketings.

Worin liegen Ihre persönlichen Stärken?

Denise Mani: Ich mag Menschen und bin ganz grundsätzlich ein glücklicher Mensch. Das macht es mir leicht, mit Gästen in Kontakt zu treten und sie zu umsorgen. Ich bin leidenschaftlich gerne Gastgeberin. Zu den Mitarbeitenden bin ich auch gerne etwas Mama. Wir bilden mit ihnen eine grosse Familie und können so dem Gast ein wirkliches Zuhause bieten.

Erachten Sie die weibliche Hand in einem Hotel als wichtig?

Denise Mani: Ja. In der Regel haben Frauen eher ein Flair für die kleinen Details, auch für das «Bühnenbild». Mir selbst macht es Spass, eine behagliche Atmosphäre zu schaffen, sei es mit Blumenschmuck oder anderen schönen Dekorelementen.

Und Ihre Stärken, Herr Schüpfer?

(Lacht.) Meine absolute Lieblingsfrage. Ich probier's trotzdem. Ich bin charakterlich sicher ausgeglichen und habe recht viel Ausdauer. Ich glaube auch, ein Gespür für den Puls der Zeit zu haben. Ich weiss, was den Leuten gefällt und setze es gerne um. Das kundenorientierte Arbeiten liegt mir.

Auf welche neuen Impulse darf sich der Gast freuen?

Daniel Schüpfer: Es lohnt sich, zuerst einmal zu schauen, bevor man etwas verän-

dert. Natürlich haben wir Ideen, was man in Zukunft anders machen kann. Aber im Moment sind wir in der Beobachtungsphase und konzentrieren uns auf eine professionelle Dienstleistung und einen freundlichen Umgang mit dem Gast.

«Wir bilden eine grosse Familie und können so dem Gast ein wirkliches Zuhause bieten.»

Gar nichts Neues auf den Winter hin?

Daniel Schüpfer: Doch, zum Beispiel in der Küche. Der Gast hat neu die Möglichkeit, gegen einen Aufpreis ein schönes Stück Fleisch vom Holzkohlen-grill zu geniessen anstelle

des Hauptganges aus dem Menu. Im Spa haben wir eine kleine Willkommensgeste eingeführt.

Was geschieht mit dem Weinkeller?

Daniel Schüpfer: Dieser bleibt, wie er ist, er wird höchstens ein bisschen kleiner. Die Idee, dem Gast Spitzenweine und Spezialitäten zu fairen Preisen zu bieten, bleibt also bestehen. Wir bilden uns kontinuierlich weiter.

Sie haben eine gemeinsame 5-jährige Tochter. Wie bringen Sie Beruf und Familie unter einen Hut?

Denise Mani: Das geht recht gut. Ich habe mehr Zeit für Lou als früher, da ich jetzt 50% arbeite. Wenn sie im Kindergarten ist oder bei der Tagesfamilie, gehe ich arbeiten. Für die Wochenenden sind wir froh um die Unterstützung der Grosseltern, die ja in Reichweite sind. Es ist nicht der erste Neubeginn in Lous Leben. Sie ist ein offenes Kind

und hat sich wohl auch deshalb schon so gut eingelebt. Jedenfalls beginnt sie bereits, Adelbodner Dialekt zu reden. Das will ja etwas heissen.

ihre BERUFSKARRIEREN

Vor dem Engagement bei uns bekleideten Denise Mani und Daniel Schüpfer während dreier Jahre die Direktionsstelle im Beausite Park Hotel in Wengen. Von 2008 bis 2011 leiteten sie das Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel.

Der 34-jährige Daniel Schüpfer ist dipl. Hôtelier-Restaurateur HF (Hotelfachschule Thun) und Abgänger der Ecole Supérieure de Commerce in La Neuveville. Kürzlich absolvierte er das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement.

Denise Mani (41), die ihre Stelle zu 50% bekleidet, stammt aus einer erfolgreichen Thuner Gastgewerbefamilie. Sie ist ausgebildete Personalfachfrau und absolvierte eine Ausbildung als kaufmännische Mitarbeiterin in der Hotellerie SHV.

Die beiden Hoteliers sind sowohl mit der Trendgastronomie als auch mit der klassischen Gastronomie und Hotellerie vertraut. Ihre Karriere begannen sie in den Thuner Trendbetrieben von Daniel Mani, dem Bruder von Denise Mani.



Rooms with a View

Grosszügige Südzimmer mit Traumblick

Blick frei auf den schönsten Talabschluss.

Nach diesem Motto bauten wir im Frühling

21 Südzimmer auf einzigartige Weise um.

Die neuen «Classic»-Zimmer bieten mehr Raum,
mehr Sicht und Licht und dank exklusiven

Boxspring-Betten aus einer Schweizer Manufaktur
auch einen hervorragenden Schlafkomfort.

An einer Traumlage befindet sich das Hotel seit jeher. Mit der jüngsten Renovation gibt es nun noch mehr Panorama zu geniessen. Nach dem Motto «Blick frei auf den schönsten Talabschluss» haben wir einige Fensterpartien vergrössert, ohne dass die historische Fassade dadurch entstellt worden wäre. Die geringfügige Veränderung geschah in enger Zusammenarbeit mit dem Heimatschutz. Mit dieser Renovation konnte die letzte der insgesamt fünf grossen Bauetappen (zwischen 2006 und 2015) abgeschlossen werden, womit das gesamte Raumangebot nun aus einem Guss erscheint.



Blick frei auf Adelbodens Talabschluss. Im Herbst ist er besonders reizvoll. Bild: Jürg Gyger



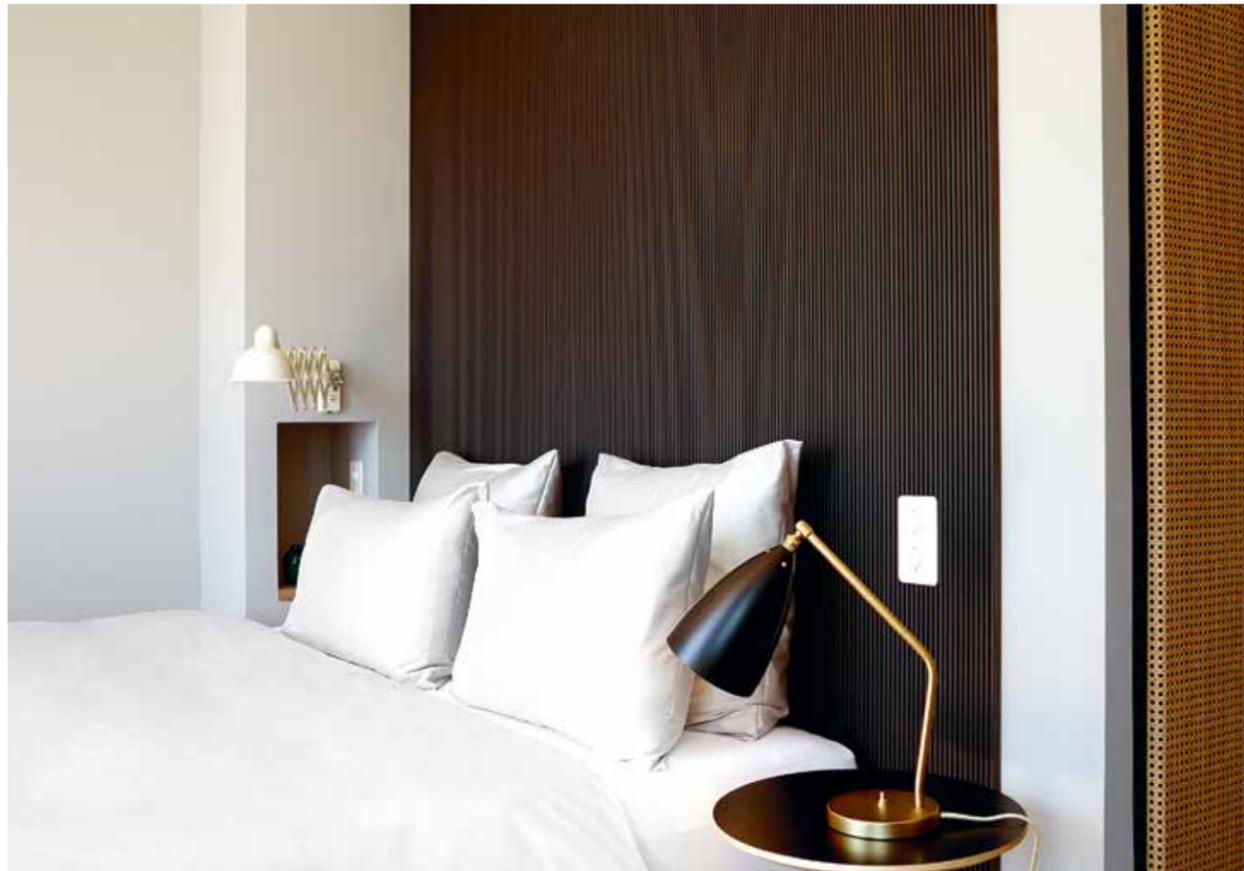
Die neuen Südzimmer erhielten mehrheitlich grosszügigere Grundrisse. Hochwertige Materialien wie Eiche und Nussbaum treffen auf edlen Velours und auf schwarze Akzente. Bild: Andrea Diglas



Mit Bergblick einschlafen und erwachen. Bild: Andrea Diglas

Bergblick im Zentrum – Die neuen «Classic»-Superior-Zimmer erhielten auch mehrheitlich grosszügigere Grundrisse (30 m² beträgt die Fläche bei den Doppelzimmern, 35 m² bei den Junior-Suiten). Damit die Bergwelt noch intensiver erlebbar wird, geniesst der Verweilende in gewissen Zimmern den Panoramablick auch von einer direkt am Fenster platzierten Sitznische aus. In den Junior-Suiten der Reihe 16 bietet auch das Bad schönsten Panoramablick. Die Betten sind alle so gerichtet, dass man mit Bergblick einschläft und erwacht. Durch ganze sechs Fenster flutet das Licht in die Südeck-

Junior-Suiten (Reihe 16), die sich sowohl für zwei Personen als auch, durch das ausziehbare Sofa, für eine vierköpfige Familie bestens eignen. Eine Schiebetür trennt den Wohn- vom Schlafbereich. Preiswerten Wohnraum für Familien bieten die optimierten Zimmer der Reihe 01 im Gartenflü-



Exklusive Boxspring-Betten aus einer Schweizer Manufaktur bieten besten Schlafkomfort. Bild: Andrea Diglas



Panoramablick vom Badezimmer aus. Foto: Andrea Diglas

gel wie auch das neu gestaltete Zimmer 417. Auch die Junior-Suiten 202, 302 und 402 im Gartenflügel sind frisch renoviert und dank den neuen, bis auf den Boden reichenden Fenstern lichtdurchflutet. Der einzelreisende Gast logiert neu in den kleinen «Nature»-Doppelzimmern (412, 414 und 415 – siehe Tarif) oder in den ebenfalls renovierten, nach Nordwesten gelegenen Einzelzimmern im Gartenflügel.

Um lediglich etwas frischen Lack ging es bei dieser Gesamt-sanierung, die wir mit der HMS Architekten und Planer AG in Spiez und dem Berner Inneneinrichtungshaus Teo Jakob in Bern realisierten, freilich nicht. Die Stockwerke wurden ausgehöhlt, und auf den Trägerbalken wurden neue Böden aufgebaut – eine Qualitätssteigerung bezüglich Isolation, Trittschall und Lärmschutz. Die neuen Fenster sind dreifach verglast. Eine Erneuerung ist auch die konsequente Trennung von Toilette und Bad.

Fischgrat und Jonc-Geflecht – Die Wände sind in ein helles Grau getüncht. Hochwertige Materialien wie Eiche und Nussbaum treffen nun auf edlen Velours und schwarze Akzente in Holz und Marmor. Cognac, dunkles Aubergine und Lodengrün bestimmen das Farbkonzept.

An die 1930er-Jahre erinnernd – aus dieser Zeit stammt das Mutterhaus – ist der Fischgratparkett aus Eiche, der mit gewebenen Kelim-Teppichen ergänzt ist und eine behagliche Atmosphäre ausstrahlt, sowie das Jonc-Geflecht, das bei gewissen Schränken und anderen Stauvorrichtungen verwendet wurde. Design-Liebhaber dürften sich besonders an den neu aufgelegten Midcentury-Möbelklassikern von Carlo Mollino und Charlotte Perriand erfreuen.

DESIGN
KLASSIKER



GILDA

Wie gefällt Ihnen der Ledersessel «Gilda» von Carlo Mollino aus dem Jahr 1954? Seine dynamische Linienführung, die extrabreite, organisch geformte Armlehne und der hohe Sitzkomfort machen die besondere Qualität und Einzigartigkeit dieses Sessels aus. Der 1905 in Turin geborene Carlo Mollino kann als einer der aussergewöhnlichsten Designer des 20. Jahrhunderts bezeichnet werden. Er war nicht nur Entwerfer, sondern auch Architekt, Fotograf, Rennfahrer, Skirennfahrer und Flieger.

INDOCHINE

Eine Hommage auch an die Designerin und Fotografin Charlotte Perriand (1903–1999). Die Französin gilt als eine der bedeutendsten Gestalterin des 20. Jahrhunderts. Perriand arbeitete eng mit Le Corbusier zusammen und stand lediglich in den Anfängen in dessen Schatten. Von ihr stammen der kleine Schreibtisch «Mexique» und der Ledersessel «Indochine» – beides Entwürfe aus den 1950er-Jahren.





Das Dessert oder die süsse Verführung

In einer Zeit, wo man gar nicht schlank genug sein kann, ist der Genuss von reichen Desserts schon beinahe ein Anachronismus. Einer allerdings, den wir mit besonderer Freude und Hingabe pflegen.

«Man kann nie zu reich oder zu dünn sein», soll die gebürtige Wallis Warfield Simpson und spätere Herzogin von Windsor gesagt haben. Eine Weile ist's her, aber wahr noch immer. Da muss das Dessert, dieser Dickmacher, ja ein trauriges Dasein fristen. Wirklich? Oder leisten die in Zucker enthaltenen Endorphine, immerhin Brüderchen und Schwesterchen von Morphium, nicht noch immer unverzichtbare Dienste? Selbst an trübsten Tagen sorgen sie für muntere Gemüter. Oder wie ist es zu verstehen, dass Sie, lieber Gast, so gar nicht auf die Süssspeise verzichten? Die Suppe oder die Vorspeise auslassen, das geschehe, berichten die Kellner. Doch das Dessert – kaum. Vielleicht liegt das schlicht und einfach daran, dass die Süssspeise noch heute das ist, was sie immer war: eine wunderbare und schon fast unverzichtbare Abrundung eines guten Essens.



Horst Petermann kennt kein Kalorien zählen. Aus «Horst Petermann – Cuisinier», AT-Verlag. Foto ©: Marco Pellanda

Handwerk und Kunst – Auch unsere Köche lieben Desserts. «Die Faszination liegt in der doppelten Herausforderung», sagt Küchenchef Jürgen Willing, der mit Sous-Chef Peter Hari die Süssspeisen komponiert. Einerseits verlangen deren Zubereitung haargenaues Arbeiten, also den Handwerker, gleichzeitig könne man bei keinem anderen Gang so viele unterschiedliche Register ziehen, mit Farben und frischen Düften spielen und ganz einfach Freude bereiten. So gelangt das Tagesdessert an einem Tag ganz fruchtig auf den

Tisch, am nächsten Tag sind wieder etwas dunklere Töne angesagt, Schokolade, Mokka, Nougat, Caramel. Am liebsten aber kombinieren sie beides, dann kommt, der Saison entsprechend, auch die Frucht ins Spiel, aktuell sind es Quitte, der heimische Gravensteiner Apfel, Birne, Sanddorn usw. Das Spiel von warm und kalt, etwa mit warmen Soufflés und kühlendem Eis, liebt Jürgen Willing ganz besonders. Während in der modernen Küche bei Vorspeisen und Hauptgängen die Devise des «Weniger ist mehr» gilt, darf es bei den Desserts richtig schön üppig sein – das Schlussbouquet. Sie mögen es etwas puristischer und einfacher? Dann weichen Sie auf die Dessertkarte aus mit ihren fünf Klassikern wie Crème catalane mit Tonkabohnen (der Bestseller!), Kastanien-Tiramisù oder Schokoladenbrownie mit Quarkmousse.

Früchte sind en vogue – Wichtige Inspirationsquellen für Jürgen Willing und Sous-Chef Peter Hari sind die Koch- und Dessertbücher von Daniel Humm, Yannick Alléno, Rolf Mürner und Horst Petermann. Diese und andere zeigen: Früchte sind, neben Schokolade, Mokka, Nougat und Caramel, en vogue. Weil sie uns erfrischen und das Auge erfreuen. Mit einer kaum je da gewesenen Natürlichkeit und Grosszügigkeit werden die Früchte von den grossen Köchen in Szene gesetzt.



WINE & DINE



Gut gealtert, komplex und sinnlich. So präsentiert sich der grosse Burgunderwein.

Exquisiter geht es nicht: Das Wine & Dine im November ist den grossen, reifen Burgunderweinen in unserem Keller gewidmet.

Haben Sie ein Faible für Burgunder? Für die ganz grossen, klingenden Namen? Für jene Gewächse, die wohlgerieft sind und die ungestüme Jugend längst hinter sich haben? Dann sollten Sie unser Wine & Dine am Samstag, 14. November keinesfalls verpassen. Der von Gastgeber Daniel Schüpfer organisierte und von Burgund-Kenner Patrick Mayer moderierte Anlass steht unter dem Titel «Grosse, reife Burgunder», die seit vielen Jahren die Spezialität des Bellevue-Kellers sind. Das von Jürgen Willing komponierte 5-Gang-Menu mit seinen burgundischen Spezialitäten erfreut jeden Gourmet.

Leidenschaftlicher Burgundkenner – «Burgunder sind etwas ganz Spezielles, elegant, wenig standardisiert, vielschichtig und terroirgeprägt. Es sind inspirierende, betörende Weine voller Sinnlichkeit und Anmut.» Diese Liebeserklärung kommt aus dem Munde von Patrick Mayer, der sich seit 30 Jahren leidenschaftlich mit den Weinen des Burgunds befasst. Der wortgewandte Liestaler, der für die Zeitschrift «Bourgogne aujourd'hui» degustiert und Verwaltungsrat der Weinhandlung Siebe Dupf in Liestal ist, wird Sie auch durch den Abend begleiten. Kaum jemand kennt und versteht diese Weine besser. Und kaum jemand schaut genauer hin, auch bei den Produzenten.

Für die Liebhaber des Weissweines ist das Burgund das Mekka des Chardonnay – wir reichen Ihnen Spitzenprovenienzen von Jacques Carillon und François Raveneau. Aus der Pinot-Traube werden mitunter die komplexesten und sinnlichsten Rotweine der Welt gekeltert. Kostproben davon erhalten Sie u.a. mit Gewächsen von den Domänen Dujac, Clos des Lambrays und Méo Camuzet.

CHF 225.– p.P. für externe Teilnehmer
CHF 150.– Aufpreis p.P. für Hotelgäste mit Halbpension
Packages siehe Angebote

WILD SAISON



MENU DÉCOUVERTE

Der Herbst beschenkt uns mit einer schier ungläublichen Vielfalt an kulinarischen Schätzen. Das aktuelle Gourmetmenu Découverte, welches Sie als Alternative zum Menu Marché geniessen können, ist ganz der herbstlichen Üppigkeit gewidmet. Es lebt vom Glanz schönster regionaler Produkte von Berg und Tal, überraschender Harmonien und einem hochstehenden Handwerk.

Variation von Wildtapas

Steinpilzcremesuppe
Kalbsmilken
Zimtschaum

Lachsforelle vom Blausee
Sternenanis-Jus
Püree von der Urkarotte

Rehrücken im Gewürzmantel

Wacholder-Jus
Kürbisgnocchi
Wildpreiselbeeren
Pochierte Birne
Käseplatte

Schokoladenbrownie
Sanddorn-Sorbet
Marronimousse
Apfelperlen

Menu komplett, Aufpreis CHF 70.– zur Halbpension.
Menu mit zwei Vorspeisen, Aufpreis 58.– zur Halbpension



ANGEBOTE

Wer lässt sich nicht gerne einlullen in Wärme, Dampf und Duft, wenn es draussen kühler wird? Das aufmerksame Spa-Team freut sich, Sie zu umsorgen. Die Tipps für kalte Tage:

KRÄUTERSTEMPELMASSAGE

Nach einem Fussbad wird der Körper mit vorgewärmten Ölen eingerieben und mit zwei warmen Kräuterstempeln abgeklopft. Auf die thermischen Reize folgen Streichbewegungen und eine sanft kreisende Massage.

75 Min. CHF 140.–

HOT-STONE-MASSAGE

Die in Amerika entwickelte Behandlung bedient sich alter indianischer Heilverfahren. Zusammen mit dem Duft des Kräuter- und Mandelöls führen die Wärmereize zu einem tiefen Erlebnis körperlichen Wohlbefindens.

75 Min. CHF 140.– / 40 Min. CHF 95.–

LOMI-LOMI-NUI-MASSAGE

Bei dieser traditionellen hawaiianischen Entspannungsmassage erleben Sie das Gefühl tropischer Wärme und geniessen die grossflächigen Berührungen – Verspannungen im Innersten werden gelöst.

75 Min. CHF 145.–

TENTATION FLORALE

Die pflegende Behandlung für Gesicht, Décolleté und Füsse bietet Momente der puren Entspannung. Mit intensiven Reinigungsphasen, Massagen und Kompressen vereint sie Effizienz und Vergnügen.

90 Min. CHF 160.–

NEUE SPA-LEITUNG

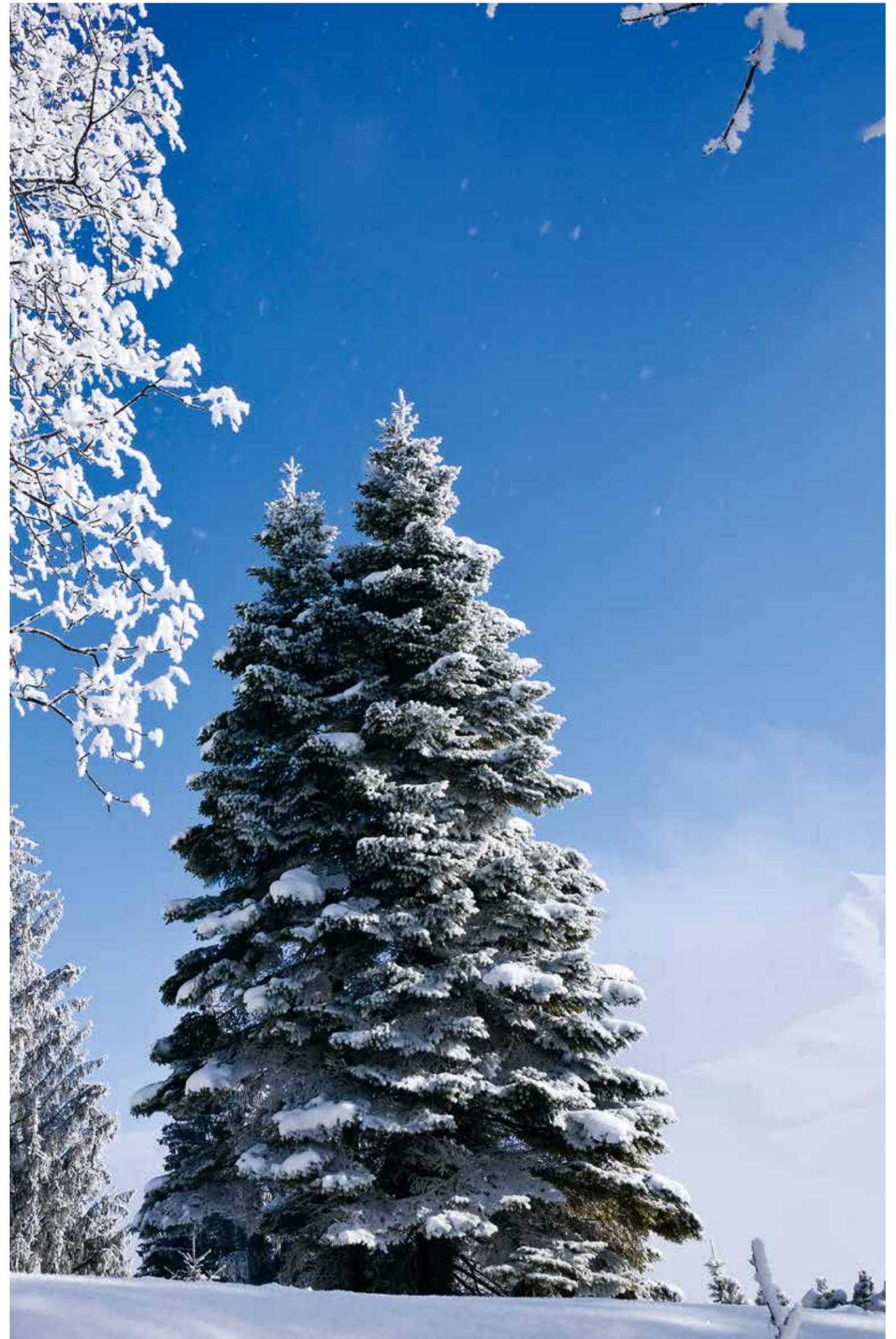


Liebt ihren neuen Job als Spa-Leiterin: Gaby Zumbach. Bild: Jürg Gyger

Mit der gleichen Begeisterung, wie Gaby Zumbach das Fitnessprogramm gestaltet, führt sie nun als neue Leiterin auch den Spa.

Sie ist eine Frohnatur. Und ein ausgesprochener Bewegungsmensch. Beides machen Gaby Zumbach, unsere langjährige Bewegungstherapeutin, bei unseren Gästen überaus beliebt. Wer ihre Lektionen – ob Yoga, Chi Yoga, Feldenkrais, Pilates, Aqua Fit, Nordic Walking oder was auch immer – besucht, ist begeistert. Weil sie nie überfordert, aber mit ihrer frischen, feinen Art die Freude an der Bewegung zu vermitteln vermag. Sie lässt den Funken springen. «Meine Aufgabe sehe ich darin, die Freude an der Bewegung zu vermitteln und das Körperbewusstsein des Einzelnen zu stärken.» Es sei für unsere Gesundheit ganz zentral, auch im Alltag und im Alter genügend Bewegung zu haben, was sich auch positiv auf die Psyche auswirke, weiss die seit 1994 in Adelsboden lebende Stadtbernerin. Die von Montag bis Samstag täglich stattfindenden Morgenlektionen sind eine Dienstleistung des Hauses und somit kostenlos.

Mit der gleichen Begeisterung leitet Gaby Zumbach seit dem 1. Juli nun auch den Spa, nachdem sie sich in diversen Weiterbildungskursen in die komplexe und breite Materie eingearbeitet hat. Sie freut sich, Ihre Ansprechperson zu sein, um Sie hinsichtlich des breiten Behandlungsangebotes kompetent und individuell zu beraten. «Die grösste Bereicherung meiner neuen Tätigkeit ist das Eingehen auf den Gast, ihm massgeschneidert auf seine Wünsche und Bedürfnisse die passenden Behandlungen anzubieten.» Als Spa-Leiterin ist sie auch für die gesamte Organisation und für die Mitarbeiterführung verantwortlich und betätigt sich, als ausgebildete Masseurin, natürlich auch als Therapeutin für diverse Treatments wie Lomi-Lomi-Nui-, Hot-Stone- und Kräuterstempelmassage.





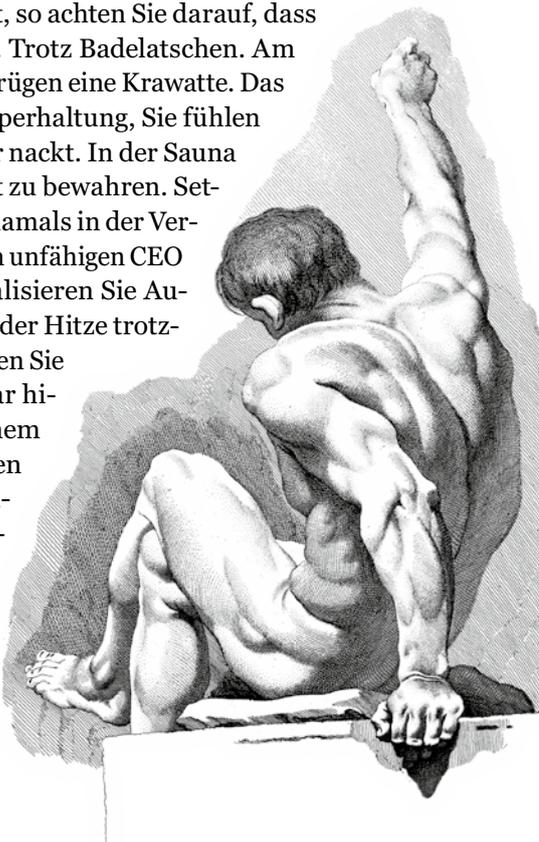
H. FELIX KRULL

Schwitzen in Würde – Der Herr schnaufte bereits wie ein altes Brauereipferd, als die Temperatur erst bei lächerlichen 72 Grad und die Luftfeuchtigkeit bei 85 Prozent lag. Das hielt mich freilich nicht davon ab, die Temperatur in der Sauna weiter hochzutreiben und kräftig aufzugiessen. Bei 90 Grad und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit gab er anhaltende Pfeiftöne von sich. Bei 99/99 robbte er verzweifelt hechelnd zur Tür hinaus. Er gab ein jämmerliches Bild ab. Das war der Moment, in dem ich mir sagte: «Krull, du musst einen Ratgeber schreiben!» Als Titel wählte ich: «Schwitzen in Würde». Und als Untertitel: «Tipps von Mann zu Mann.»

Im Theorieteil räumte ich zunächst mit einigen Grundlagenirrtümern auf. Wer meint, Sauna, Sole- und Dampfbad seien vor allem dazu da, vor sich hin zu träumen und Schweissperlen als Schmuckstücke zu zelebrieren, der irrt sich, und zwar gewaltig. Und es soll bitte niemand glauben, eine Wellnessoase diene vor allem dazu, dem eigenen Wohlbefinden zu frönen. Im Gegenteil: Gerade in einer Zone, in der wir uns von Kleidern weitgehend entblößen, gilt es, Haltung zu bewahren und Würde auszustrahlen.

Was heisst das in der Praxis? Beginnen wir mit dem einzigen Requisit, dem weissen Frotteetuch: Wickeln Sie dieses nicht zu tief, sondern knapp über dem Bauchnabel um Ihren Rumpf. So kaschiert es elegant die leicht überhängenden Partien um die Hüften. Setzen Sie das Tuch aber auch nicht zu hoch an, keinesfalls direkt unter den Armen – man soll Sie ja nicht mit Obelix dem Gallier verwechseln! Was die Fortbewegung betrifft, so achten Sie darauf, dass Sie schreiten, nicht schlurfen. Trotz Badelatschen. Am besten stellen Sie sich vor, Sie trügen eine Krawatte. Das begünstigt eine aufrechte Körperhaltung, Sie fühlen sich damit auch etwas weniger nackt. In der Sauna gilt es schliesslich, kühles Blut zu bewahren. Setzen Sie sich genau so hin, wie damals in der Verwaltungsratssitzung, als Sie den unfähigen CEO entlassen haben. Damit signalisieren Sie Autorität. Wird Ihnen bei steigender Hitze trotzdem leicht schwindlig, so denken Sie an die rasante Fahrt im Jaguar hinauf nach Adelboden. Mit einem seligen Lächeln auf den Lippen werden Sie bei 100 Grad Celsius und 100 Prozent Luftfeuchtigkeit ohnmächtig zu Boden sinken.

Das tönt zwar alles sehr anstrengend. Aber dank meinem Ratgeber werden Sie niemals als röchelnder Verlierer aus der Sauna kriechen!



WETTBEWERB

PREISE GEWINNEN

- 1. Preis: Pauschale «Relax», 2 Nächte*
- 2. Preis: Zwei Übernachtungen
- 3. Preis: 1 Hot-Stone-Massage Ganzkörper

* In einem Doppelzimmer mit Frühstück, Abendessen und Eintritt in den Spa «pour». Die Preise sind von Ende Mai bis Mitte Juli und von Mitte August bis Mitte Dezember von So–Fr einlösbar.

Der aufmerksame Gazette-Leser findet die Antworten (horizontal ausfüllen):

- 1. Das Wine & ... am 14. November ist den grossen, reifen Burgunderweinen gewidmet.
- 2. Wer verfasste den Ratgeber «Tipps von Mann zu Mann», in welchem es um das Schwitzen in Würde und andere Wellnessregeln geht?
- 3. Wie übersetzt man den Bratensaft eines Fleisches in die französische Sprache?
- 4. Wie wurde die neue Kategorie der Zimmer, die im Frühling 2015 umfassend renoviert wurden, benannt?
- 5. Wie heisst der italienische Designer, von dem der Ledersessel «Gilda» stammt, mit Vornamen?

		1	6				
2							
		3					
4							
		5					

Lösungswort (6. vertikal) – ein renommiertes Weingut im Burgund – per Post, Fax oder Mail mit vollständiger Absenderadresse an: Parkhotel Bellevue & Spa, CH-3715 Adelboden, info@parkhotel-bellevue.ch

Wir gratulieren den Gewinnern des letzten Wettbewerbes: der 1. Preis (2 Nächte mit Spa-Programm «Plaisir alpin» in Halbpension) geht an Sabina Aschwanden aus Bern. Dr. Gerd Pabst aus Saarbrücken ist der Gewinner des 2. Preises (2 Übernachtungen in Halbpension). Den 3. Preis (Bathe & Dine für zwei Personen) erhält Christian Edel aus Belp.

