



Stansstad

## «Ein Gast ist ein Gast – egal ob prominent, luxusaffin oder lokal»: Der Bürgenstock-Hoteldirektor will Schwellenangst abbauen

**Chris Franzen, Managing Director des Bürgenstock Resorts, möchte, dass sich künftig auch die lokale Bevölkerung auf dem Bürgenstock wieder «zu Hause» fühlt. Im Interview verrät er, wie er das erreichen will – und nimmt Stellung zu Gerüchten.**

**2024-07-03, Interview: Herbert Huber\***

Kein Schweizer Berg sorgte in letzter Zeit für soviel Aufmerksamkeit wie der Bürgenstock. Durch die Ukraine-Konferenz für den Frieden hat die beeindruckende Hotelanlage erneut Weltberühmtheit erlangt. Dabei war das Bürgenstock-Team stark gefordert. Mike Wehrle, der Küchendirektor, und sein Team bekochten nicht nur die Konferenzgäste, sondern versorgten auch rund um die Uhr 1400 Mitarbeitende von EDA, Polizei, Militär, Sicherheitsdiensten, Hotel und externer Dienstleister in vier Kantinen. Hinzu kamen 500 Vertreter der Medien.

«Allein am Samstag habe ich mehr als 30'000 Schritte gezählt», erzählt Wehrle mit sichtlichem Stolz. «Was mir als sehr besonderes Erlebnis bleiben wird, ist, dass US-Vizepräsidentin Kamala Harris die Mezze Kashk-O «Bademjan» aus unserer persischen Küche so gut schmeckte, dass sie mich nach dem Rezept bat». Auch Hotelmanager Dominik Stalder voll des Lobes über die Leistung der Teams, welche zum Erfolg der Konferenz beitrugen. Denn durch die Sicherheitsmassnahmen wurden die Betriebsabläufe leicht erschwert.

Und da war ja noch die private James-Bond-Brille mit integrierter Kamera von Hoteldirektor Chris Franzen. Diese zu tragen, bei so viel Prominenz, das ging nicht. So hat er diese zu Hause gelassen. Die Weitsicht allerdings hat er auch ohne sie. So will Chris Franzen mit vielen neuen Visionen den Bürgenstock wiederbeleben. Dazu habe ich einige Fragen. Wir sitzen in der sehr gut besetzten und an sieben Tagen geöffneten Lakeview Bar & Cigar Lounge. Und geniessen ein pfiffig gewürztes, sehr fein «püriertes Tatar» mit hausgemachten, lauwarmen Röstikroketten (anstelle vom üblichen Toast). Eine originelle Kombination – und von flotten Service-Mitarbeitenden serviert. Ich unterhalte mich mit Chris Franzen, spüre dabei seine ausgesprochen starke Empathie für das Gastgewerbe und die Hotellerie.

**Chris Franzen, stimmt es, dass die Eigentümer Verkaufsabsichten für das Resort hegen und einen potenten Käufer an der Angel haben sollen?**

Diese Frage wurde mir schon des Öfteren gestellt, aber mir sind solche Pläne nicht bekannt. Ich müsste es ja als Erster wissen. Also nein.

**Ihr Ziel ist es, nebst der gut betuchten Kundschaft den Bürgenstock auch der Innerschweizer Bevölkerung wieder etwas «schmackhafter» aufzutischen. Dem Resort neuen Schwung verleihen.**

Ja. Das Bürgenstock Resort Lake Lucerne ist ein fester Bestandteil der lokalen Kultur und in meiner Vision müssen allen Gästen die Türen bei uns offenstehen. Unsere Aufgabe ist es, ein entsprechendes Angebot zu kreieren, welches die verschiedenen Geschmäcker und Bedürfnisse abdeckt – daran arbeiten wir. Jeder Gast hat allerdings eine andere Definition von «sich wohl und gut aufgehoben fühlen». Aber ein Gast ist ein Gast – egal ob prominent, luxusaffin oder lokal. Im Bürgenstock Resort sollen alle gleichermassen auf ihre Kosten kommen. So wird in Zukunft auch die lokale Bevölkerung sich wieder bei uns «zu Hause» fühlen dürfen.

**Und wird die «Taverne 1879» wieder geöffnet?**

Ja. Das historische Schweizer Chalet Restaurant mit rustikalem Charme und zwölf gemütlichen Zimmern wird wieder geöffnet. Die Panorama-Sonnenterrasse lädt ein, sich an der frischen Luft bei kühlen Drinks zu entspannen. Selbstverständlich kann man auch mit Wanderschuhen rein und ein bodenständiges Gericht geniessen. Zu Preisen, die nicht teurer sind als anderswo. Wir wollen das Angebot noch erweitern; dazu möchte ich aber im Detail noch nichts sagen. Nur, dass dies tief mit der Schweizer Genuss- und Erlebniskultur verankert sein wird.



## Neu werde in der Taverne das «Self-ordering»-System eingeführt – Bestellung über das Handy?

Die «Taverne 1879» ist ab Juli (wetterabhängig) von Donnerstag bis Sonntag wieder geöffnet. Was bei Bedarf auch verlängert werden kann. Beim «Self-ordering»-System scannt der Gast per Handy einfach einen QR-Code und bestellt direkt. Kurz darauf wird das Gewünschte von einem Service-Mitarbeitenden an den Tisch gebracht. Viele Gäste möchten aber gerne auf traditionelle Art bestellen – auch das ist möglich.

## Sind Spezial-Events geplant?

Als Erstes gibt es ein «Public Viewing» für die Olympischen Spiele in der Taverne. Für den 1. August arbeiten wir noch an einem Konzept, wo wir vielleicht schon mit Folkloreaufführungen und einem Brunch aufwarten können. Wir haben noch vieles geplant. Alle unsere zukünftigen Veranstaltungen sind selbstverständlich auch für externe Gäste offen. Dafür zuständig sind Dominik Stalder und sein Team.

## Generell wird über die Kulinarik positiv berichtet. Nur wird bemängelt, dass die Kommunikation über die Öffnungszeiten der sieben Restaurants nicht optimal ist?

Das sehe ich nicht so. Ich verstehe aber, was Sie meinen, da nicht alle Restaurants sieben Tage die Woche besucht werden können. Es ist Fakt, dass die Öffnungszeiten saisonal angepasst werden müssen und deshalb in der Tat variieren. Wenn wir alle Betriebe sieben Tage die Woche öffnen würden, würde das betriebswirtschaftlich keinen Sinn machen. Wenn wir spezielle Anfragen haben, sind wir natürlich auch flexibel, für Gruppen ein Restaurant zu öffnen. Das «Seven Kitchen»-Konzept wird ebenfalls überarbeitet. Ich möchte aber noch nicht alles verraten. Nur, dass recht aufregende Neuigkeiten geplant sind.

Am 28. Mai wurde Chris Franzen, der 53-jährige Managing Director der Bürgenstock Hotels und Resorts, im Guide «Die 100 besten Hotels der Schweiz» als «Newcomer» vorgestellt. Mit der Koch- und Kellner-Lehre war das erste wichtige Fundament gelegt. Dann kam die Weiterbildung an internationalen Hotelfachschulen wie der AHS Cornell University in Australien und den USA. Mit diesen wertvollen Erfahrungen leitete er diverse hochkarätige Hotels in Mumbai, Dubai, Muscat, Moskau und Katar namentlich für die Hyatt Gruppe. Dann eröffnete er rechtzeitig auf die Fussball-Weltmeisterschaft hin das Waldorf Astoria Lusail in Doha. Nun, nach 30 Jahren Auslandsfahrung, wurde Chris Franzen auf den Bürgenstock geholt, um dem Resort «neuen Schwung» zu verpassen. (HH)

## Was hat die Bürgenstock AG mit dem Restaurant Hammetschwand zu tun?

Wir befinden uns in einem permanenten Austausch mit dem jetzigen Pächter, und es wird eine Lösung angestrebt, die im Interesse aller Beteiligten ist. Da es sich aber um laufende und persönliche Gespräche handelt, kann ich das nicht weiter beantworten. Wir hoffen aber, dass wir in den kommenden Wochen eine akzeptable Lösung für alle auf dem Tisch haben.

## Vermochte die Friedenskonferenz eine riesige Nachfrage für Reservationen auf dem Bürgenstock auszulösen?

In den letzten Wochen waren weltweit viele Augen auf unsere Region und auch auf das Bürgenstock Resort gerichtet. Ich finde, dass wir alle stolz auf das Bild sein dürfen, welches wir vom Bürgenstock, von der Region und von unserem Land abgegeben haben. Wir hoffen natürlich sehr, dass dieses nun vielen bestehenden und auch neuen Gästen Lust macht, uns und die ganze Region rund um den Vierwaldstättersee neu zu entdecken – notabene ohne Schwellenangst.

\*Herbert Huber ist Koch, Buchautor, Gastronom und diplomierter Hotelier.



Web Ansicht



THE  
BÜRGENSTOCK  
SELECTION

Auftrag: 1076021  
Themen-Nr.: 276.004

Referenz: 92482008  
Ausschnitt Seite: 3/6



Chris Franzen, seit 1. April 2024 Managing Director des Bürgenstock Resorts, in der Lakeview Bar. Bild: Dominik Wunderli (Stansstad, 16. 4. 2024)  
Bild: Dominik Wunderli (Stansstad, 16. 4. 2024)





Web Ansicht



THE  
BÜRGENSTOCK  
SELECTION

Auftrag: 1076021  
Themen-Nr.: 276.004

Referenz: 92482008  
Ausschnitt Seite: 4/6

Von links: Hotelmanager Dominik Stalder, Hoteldirektor Chris Franzen und Küchendirektor Mike Wehrle. Bild:  
Herbert Huber (Stansstad, 18. 6. 2024)  
Bild: Herbert Huber (Stansstad, 18. 6. 2024)



Chris Franzen, Managing Director Bürgenstock Resort. Bild: Herbert Huber (18. 6. 2024)  
Bild: Herbert Huber (18. 6. 2024)



Web Ansicht



THE  
BÜRGENSTOCK  
SELECTION

Auftrag: 1076021  
Themen-Nr.: 276.004

Referenz: 92482008  
Ausschnitt Seite: 5/6



Die «Taverne 1879». Bild: zvg  
Bild: zvg



Aussicht über den Vierwaldstättersee. Bild: zvg



**Bild: zvg**