

Gino Mäder

Ein Jahr nach
dem tödlichen
Sturz: Jetzt
spricht
die Familie

Ausserdem

Gardi Hutter
Jonas Siegenthaler
Marius Bear

**Kampfjet-
Pilotin**

So brilliert
Fanny Chollet
in den USA

SARINA ARNOLD

«Jedes Kind verdient ein Lachen»

Schicksal Gaumenspalte Das Urner Model besucht
mit Tochter Felice, 16, Kinder in Kirgistan.
«Ihnen soll geholfen werden wie meiner Felice»

SPECIAL
84 SEITEN
EURO 2024
SOMMER, XHAKA,
YAKIN & CO.



Friedenskonferenz So empfängt der Bürgenstock die Polit-Elite



Das ist nur ein Teil des Teams! 700 Personen arbeiten im Bürgenstock Resort. 95 von ihnen sind Köche.

Die Gastgeber vom Bürgenstock

Friedenskonferenz! Das **Bürgenstock-Hotel** über dem Vierwaldstättersee wird gerade weltberühmt. Was hat das Resort, was andere nicht haben? GaultMillau-Chef Urs Heller kennt sich aus auf dem Berg. Der Report.

Staatspräsidenten haben es besser. Der Helikopterpilot fliegt sie vom Flughafen Zürich in nur 14 Minuten auf den Bürgenstock. Am alpinen Landeplatz warten die Limousinen. Die Gäste stehen kurz darauf in den 382 Zimmern und Suiten in drei Hotels. VIPs müssen auf dem Bürgenstock nicht an der Réception anstehen. Das Check-in macht man hier im Zimmer. Und wie reisen nach der Friedenskonferenz (15./16. Juni) ganz normale Gäste an? Am besten mit dem schneeweissen, umweltfreundlichen Katamaran «MS Bürgenstock», der jede Stunde beim Bahnhof Luzern ablegt. 30 Minuten später landet man in Kehrsiten. Die feuerrote Standseilbahn (Baujahr 1888) bringt die Gäste nach spektakulärer steiler Fahrt in GaultMillaus «Hotel des Jahres 2019», fast direkt an den Empfang. Katamaran und Bähnli haben ihren Preis. Doch daran gewöhnt man sich besser frühzeitig. Das Leben auf dem Bürgenstock ist gut. Aber teuer.

Auf dem Berg muss man sich entscheiden. Spa oder Food? Das Spa (auf 10 000 Quadratmetern, Kultprodukte von Dr. Burgener) ist ziemlich unglaublich, vor allem der schönste Infinitypool im Land, mit «Atemlos»-Sicht über den Vierwaldstättersee und nach Luzern. Kein Wunder, will da jeder sein Handy zücken und Instagram beliefern, aber das ist gar nicht so einfach. Fotografieren ist nur während der «Splash'n Flash Hours» am Morgen und gegen Abend erlaubt. Dazwischen ist Privacy Trumpf, was vorab all jene schätzen, die nicht mit der eigenen Frau angereist sind.

Ich hab's nicht so mit «Splash'n Flash», also gehts auf direktem Weg in eines der vielen Restaurants. Die Top-Adresse: «Spices Kitchen & Terrace», asiatische Küche, 16 Punkte im Gault-Millau. Das Erfolgsgeheimnis? «Authentische Küche! Meine Köche kommen aus Thailand, Indien, China, Japan. Und sie sollen genau so kochen wie in ihrer Heimat», sagt Culinary Director Mike Wehrle. Also gibt es nicht nur Luxusgerichte, sondern auch Streetfood! Miss Chatsorn, die erste Chefin im «Spices», servierte mir zu meinem Schrecken mit einem freundlichen Lächeln zu den Shrimps auch knackig frittierte Shrimps-Köpfe, vertraute mir gleich das Rezept an: «Die Köpfe leicht salzen, in 220 Grad heissem Fett goldbraun ausfrittieren, Thai Sweet Chili Sauce dazu.» Prima wars. Ihre Nachfolgerinnen, die Zwillinge Virat und Vilai Kanjan aus Bangkok, mögen es scharf: «Chicken 65» heisst das Gericht, das die Twins erst fürs Personal, dann auf Wunsch des Chefs auch für die Luxusgäste kochten: Maispouardenkeule, Chilipuder, Chilibaste, Koriandersamen, schwarzer Pfeffer, Joghurt, Curryblätter. «Chicken 65» steht in Südindien auf jeder Speisekarte. Immer auf der 65. Position.

Die Zwillinge haben Erfahrung mit Staatsoberhäuptern. Sie kochten auf Schloss Elmau für den G7-Gipfel und holten sich für ihre Tom Kha Gai einen Sonderapplaus ab. Mehr Sorge bereitet den beiden Ladys im fortgeschrittenen Alter ein anderer Termin: Sie müssen in Stans zu einer Deutschprüfung antreten, um ihre Aufenthaltsbewilligung zu ver-



Was für ein Resort! Das Bürgenstock-Hotel, 500 Meter über dem Vierwaldstättersee. Top-Restaurants, Riesen-Spa, unglaubliche Pools.



Streetfood im Luxushotel: knackig frittierte Shrimps-Köpfe im «Spices Kitchen & Terrace».



Authentische Küche garantiert dank asiatischen Chefs: Dim-Sum-Master Kim zwischen den Twins Virat und Vilai Kanjan.



Keine Angst vor grossen Fischen! Mike Wehrle kauft schon mal einen 110 Kilo schweren Balfegó-Tuna ein. Für Otoro- und Akami-Sushi.

«Nervös bin ich nicht. Ich kann mich auf mein Team zu 100 Prozent verlassen»

MIKE WEHRLE, CORPORATE CULINARY DIRECTOR



Der Dessertkönig, der selbst keine Desserts isst: **Damián Carini**, GaultMillaus «Pâtissier des Jahres 2024».



Wer Glück hat, wohnt im neuen Bürgenstock-Hotel. Modern eingerichtet, Traumsicht auf den See. Auch von der Badewanne aus.



Prädikat «Cool Man»: «Ich liebe die Herausforderung.» Der Zermatter General Manager Chris Franzen freut sich auf die Konferenz.



Denkmalgeschützt! Der nierenförmige Bürgenstock-Pool, mit unterirdischer Bull's Eye Bar und Grill-Restaurant Oak.

«Die Konferenz ist minutiös vorbereitet. Wir wissen, was uns erwartet»

CHRIS FRANZEN, GENERAL MANAGER

lich keine Angst vor grossen Tieren: Otoro und Akami für Sushi und Sashimi schneidet sie schon mal mit scharfem Messer aus dem riesigen, 110 Kilo schweren Balfegó-Tuna, den Culinary Director Mike Wehrle für sie einfliegen lässt. Für die gewaltigen Buffets, auch am Gipfel, ist der hochbegabte Argentinier Damián Carini mit seinem zehnköpfigen (!) Team zuständig, Gault-Millaus «Pâtissier des Jahres 2024». Damián wirbelt durch alle sieben Restaurants, legt gemäss seiner Uhr täglich 20 000 Schritte zurück. Besonderes Merkmal: «Desserts esse ich keine», sagt Carini, der früher im berühmten «El Bulli» bei Barcelona gearbeitet hat. Dass im «Spices» VIPs dinieren, ist nicht aussergewöhnlich. Bei einem meiner vielen Besuche waren die Oscar-Preisträger Michael Douglas und Catherine Zeta-Jones sowie Bayern-München-Star Leroy Sané die Tischnachbarn. Ungestört und dank Sonnenbrillen auch ziemlich inkognito.

längern. Einfach wird das nicht: Umgangssprache im «Spices» ist wie in allen internationalen Hotels Englisch.

Superstars dinieren inkognito

Die heimlichen Stars der «Spices»-Brigade? Dim-Sum-Master Kim. Klassiker wie Har Gao oder Siu Mei kann jeder chinesische Koch. Aber Chef Kim beherrscht auch die schwierigen Dinge. Ich entdecke im Körbchen Xiao Long Bao. Schweinefleisch, gehackter Ingwer und eine gelierte Poulet-Kraftbrühe stecken drin im fast durchsichtigen Teig. Tipp für alle Nicht-Asiaten auf dem Berg: Dim-Sum-Spitze wegbeissen, Bouillon ausschöpfen, sonst wird es gefährlich heiss im Mund! Ich mag auch die Küche von Sushi-Master Janet Lopez sehr. Sie ist auf den Philippinen geboren, liess sich bei Nobu Matsuhisa in Dubai ausbilden und hat offensicht-

General Manager Chris Franzen, ein Hüne von Gestalt, in Zermatt geboren und in Doha gestählt, ist erstaunlich tiefenentspannt: «Die Konferenz wird so minutiös vorbereitet, dass wir bereits im Vorfeld wissen, was jeder Teilnehmer erwartet.» Mike Wehrle, Chef der 95-köpfigen Brigade: «Ein Höhepunkt in meiner Karriere, aber ich kann mich auf mein Team zu 100 Prozent verlassen. Wir haben Köche aus allen Ecken der Welt im Team. Wir können jeden Wunsch erfüllen.» Der Dreigänger für das offizielle Dinner steht, Protokollchef TERENCE BILLETTER



Das Lieblingsrestaurant der Besitzer: «Parisa». Authentisch persische Küche an bester Lage. Und nach dem Essen eine Shisha.



Einkaufen beim Nachbarn, auch für die Konferenz: Culinary Chef Mike Wehrle bei Stefan Mathis (r., Holzen Fleisch, erstklassig!).

(NZZ: «Der unsichtbare Regisseur») war mit dem Testessen zufrieden. Natürlich ist streng geheim, was aufgetischt wird. Doch ich kenne Mike Wehrles Küche. Er wird sich auf die besten Produkte seiner Nachbarn verlassen. Auf Fleisch von Stefan Mathis (Holzen). Auf Sbrinz AOP vom «Bode-Sepp» (Sepp Bircher). Auf Eier der Barmettlers vom Hof in Trogen NW. Auf die ganz grossen kulinarischen Experimente pflegt man bei solchen Events zu verzichten.

Sbrinz vom Bode-Sepp, Fleisch von Mathis, Eier von Barmettlers

Die Bar unter dem Wasserspiegel

Auf dem Bürgenstock bleibt tatsächlich kein Restaurantwunsch offen. Gäste aus Middle East kriegen im «Parisa – Persian Cuisine» erst Mezze und Kebab-Spiess, dann auf der Dachterrasse ihre Shisha. Italienische Küche gibts in der Osteria Alpina am kleinen, aber feinen Neun-Loch-Golfplatz. Das Ristorante mit der romantischen Terrasse ist den beiden Diven und Bürgenstock-Stammgästen Sophia Loren und Audrey Hepburn gewidmet: «Grande Antipasto», «Spaghetti Pomodoro alla Audrey», Piccata Milanese.

Steak-Liebhaber reservieren im «Oak Grill» und lassen sich am nierenförmigen Pool ein riesiges trockengereiftes Irish-Beef-Tomahawk aufschneiden. Der Preis schlägt ein wenig auf die Nieren (CHF 276.-), da fährt man mit einem Viergänger für 128 Franken günstiger. Der denkmalgeschützte Pool ist Kult auf dem Berg, auch die kleine «Bull's Eye Bar», die unter der Wasserlinie liegt. Auch 007 Sean Connery hat sie bei

seinem Besuch auf dem Berg schnell entdeckt. Wobei mittlerweile pensionierte Barkeeper berichten: Mister Bond trinkt, wenn er nicht im Dienste Ihrer Majestät unterwegs ist, lieber ordentlichen Scotch als einen geschüttelten, nicht gerührten Martini.

Die Zimmer und Suiten auf dem Berg? Korrekt. Gediegen eingerichtet. Grosszügig geschnitten. Erstklassige Betten. So richtig spektakulär sind nur die Sicht und die Badezimmer in den grösseren Einheiten: Da flackert das (elektrische) Kaminfeuer. Da blickt man von der Wanne aus und unter der Dusche durch ein raumhohes Fenster direkt auf den See. The Bürgenstock Experience. ●



Urs Heller ist «Mister GaultMillau» der Schweiz. Er kennt die besten Köche persönlich und kürt mit dem GaultMillau das «Hotel des Jahres».

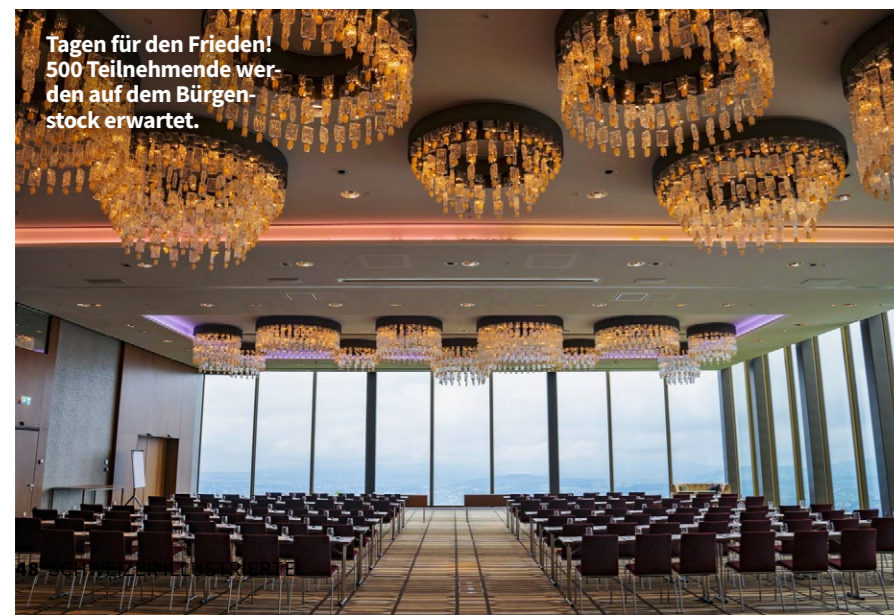


Hollywood-Ikone Audrey Hepburn beim Golf auf dem Bürgenstock. Neun Jahre lebt sie hier in der Villa Bethania, in der Kapelle heiratet sie 1954 Mel Ferrer.

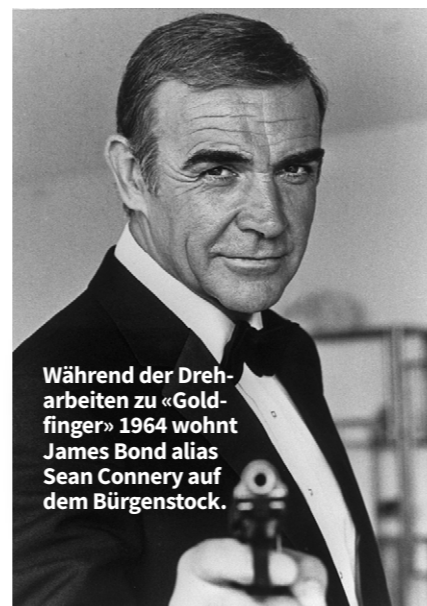


Bundeskanzler Konrad Adenauer macht ab 1950 Ferien auf dem Bürgenstock und regiert von hier aus.

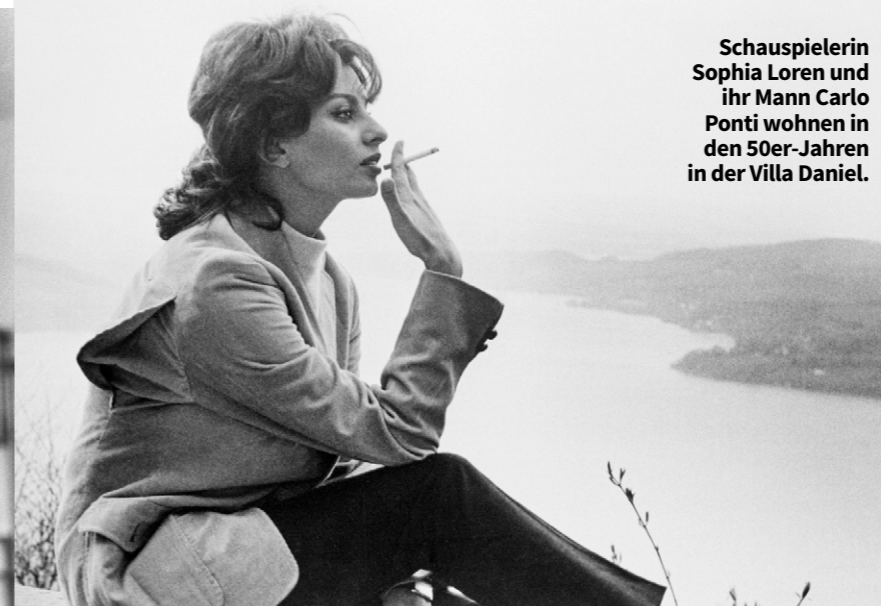
Audrey Hepburn und Sophia Loren sind immer noch präsent



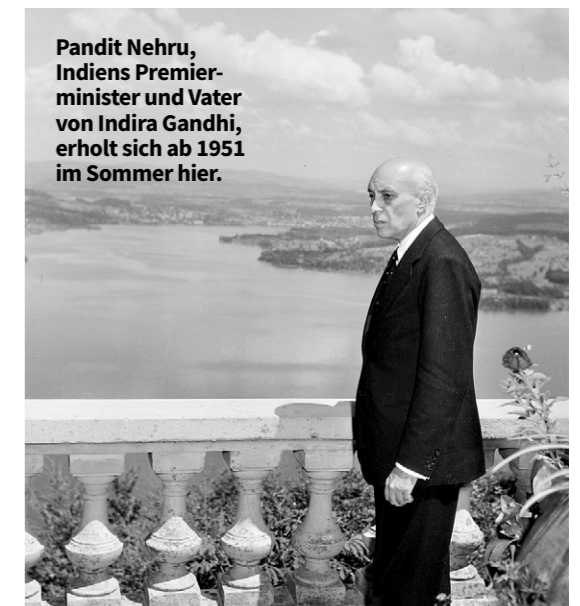
Tagen für den Frieden! 500 Teilnehmende werden auf dem Bürgenstock erwartet.



Während der Dreharbeiten zu «Goldfinger» 1964 wohnt James Bond alias Sean Connery auf dem Bürgenstock.



Schauspielerin Sophia Loren und ihr Mann Carlo Ponti wohnen in den 50er-Jahren in der Villa Daniel.



Pandit Nehru, Indiens Premierminister und Vater von Indira Gandhi, erholt sich ab 1951 im Sommer hier.