

Gault&amp;Millau

GAULTMILLAU | OSTER-INTERVIEWS 2026

## «Den Bürgenstock verkaufen? Null Interesse!»

«Der Bürgenstock ist auch Berg der Luzerner!» Managing Director Chris Franzen über Neuprojekte im Luxusresort.

Interview: Urs Heller | 5. April 2026 - 06:47 Uhr

### **SIE HABEN MIT MIKE WEHRLE DEN SMARTESTEN CORPORATE CULINARY DIRECTOR DER SCHWEIZ. JETZT LEISTEN SIE SICH NOCH EINEN ZWEITEN STAR: CHRISTIAN SCHARRER IM «VERBENA». SEIN AUFTRAG?**

Mike ist ein Top-Chef mit erstklassigen Beziehungen. Er hat Christian Scharrer auf den Bürgenstock geholt. Vorgaben hat Scharrer keine. Er muss im «Verbena» nicht unbedingt um Sterne und Punkte kochen. Seine Küche muss Charakter haben, etwas Spezielles und Eigenständiges sein. Dann sind wir zufrieden.

### **DAS «VERBENA» LIEGT IM «WALDHOTEL». ABER WAS IST DORT DER PLAN? BISHER GING HIER ALLES SCHIEF.**

Ich bin Hoteldirektor, kann Zimmer und ein Steak verkaufen. Ein Klinikdirektor bin ich nicht. Deshalb suchen wir einen starken Partner. Das «Waldhotel» soll wieder eine Klinik für Reha, Prävention und Longevity werden. Im Hotel mit seinen 160 Zimmer ist schon alles da, was es für eine Klinik braucht. Finden wir einen Betreiber, kann er schnell loslegen.



Geballte Food-Power auf dem Bürgenstock: Culinary Director Mike Wehrle (l.), der neue «Verbena»-Chef Christian Scharrer. Managing Director Chris K. Franzen.

### **SIE HABEN LANGE IN KATAR GELEBT, KENNEN DIE KATARI. HABEN DIE BESITZER EMOTIONEN FÜR DEN BÜRGENSTOCK ODER IST DAS EIN REINES BUSINESS-THEMA?**

Für unsere Besitzer ist der Bürgenstock mehr als ein Resort. Er ist Bindeglied zwischen zwei Kulturen. Die Katara Hospitality Group hat 38 Fünfsterne-Hotels im Portfolio, fast alle werden von grossen Hotelketten geführt. Wir bleiben als einzige selbständig. Die Katari wollen bei uns involviert sein. Wir führen wöchentlich Telefonkonferenzen über strategische Entscheide

© 2024 Gault&Millau

### **ES GIBT IMMER WIEDER VERKAUFSGERÜCHTE. DEMENTIEREN SIE MAL!**

Ich kriege jede Woche E-Mailanfragen zu einem möglichen Verkauf. Aber die Katari haben null Interesse zu verkaufen. Sie wissen auch: Unser Resort hat sein Potential noch längst nicht ausgeschöpft.

### **DREI HOTELS & 360 ZIMMER SIND NICHT GENUG. SIE WERDEN «DOMHERR», ERÖFFNEN AM 16. APRIL EINEN «EVENT DOME». WER SOLL DA REIN?**

Wir sind eines der grössten Resorts der Schweiz, ideal auch für Events, Meetings und Incentives. Aber für grosse Veranstaltungen reicht ein Ballsaal allein nicht. Deshalb bauen wir einen «Event Dome», als Provisorium für drei Jahre. Die Nachfrage ist gross, wir haben bereits die ersten Buchungen.



1/3

Mit der feuerroten Standseilbahn ins Hotel-Paradies: Bürgenstock Resort Lake Lucerne.

### **DIE UKRAINE-«KONFERENZ FÜR DEN FRIEDEN» HATTEN SIE SCHON AUF DEM BERG. SIND WEITERE INTERNATIONALE POLIT-KONFERENZEN DAS ZIEL?**

Wir suchen den idealen Mix zwischen politischen Konferenzen und Corporate Events. Reich wird man mit einer «Ukraine Conference» nicht, aber dafür war die PR-Wirkung für den Bürgenstock weltweit enorm. Unbezahlbar!

### **DER EINTRITT INS BÜRGENSTOCK-PARADIES KOSTET 1000 FRANKEN PRO NACHT. IST DER BÜRGENSTOCK AUCH DER BERG DER EINHEIMISCHEN?**

1600 Franken, um genau zu sein. Der Bürgenstock ist so etwas wie der Louis Vuitton der Hotelbranche. Trotzdem: Die meisten unserer Gäste kommen aus der Schweiz. Und: Der Bürgenstock ist und bleibt der Berg Luzerns. Wir bieten aber auch Zimmer zu tieferen Preisen an, z.B. im Waldhotel oder Taverne.

### **MILLIARDÄRE & SCHEICHS. PASSEN DA EINHEIMISCHE & WANDERER WIRKLICH DAZU ODER IST DAS EINFACH NUR EIN FROMMER WUNSCH?**

Bei uns sind alle willkommen, und wir haben auch für alle ein Angebot. Unsere berühmte «Taverne» aus dem Jahr 1879 ist beispielsweise das ganze Jahr über geöffnet. Da servieren wir einen Tagesteller für 25 Franken. Wo gibt es das noch? Auch unsere «Osteria» beim Golfplatz kann ich empfehlen: Schön gelegen, feines italienisches Essen! Man muss ein paar Minuten spazieren bis zur «Osteria». Aber wer nicht kann, den fahre ich mit dem Golfcart hin. Kein Problem. Auch auf unseren Terrassen ist jedermann herzlich willkommen. Das haben wir vielleicht am Anfang schlecht kommuniziert. Diese Schwellenangst müssen wir abbauen.



Das kulinarische «Epizentrum» auf dem Berg: «Spices», authentisch-asiatische Küche. 16 GaultMillau-Punkte.

**WIR WISSEN, WO SIE AUF DEM BERG BESONDERS GERNE ESSEN. IM PERSONALRESTAURANT. ABER WO ZIEHT ES SIE SONST NOCH HIN?**

Die Qualität im Personalrestaurant ist so gut wie überall auf dem Berg. Ich gehe gerne hin, habe so auch regelmässig Kontakt mit unseren Mitarbeitern. Auch in der «Taverne» trifft man mich häufig, bei gebratenem Fleischkäse und Spiegelei. Von unseren grossen Restaurants ist das «Parisa» meine Lieblingsadresse. Ich war 25 Jahre Hotelier im Middle East, mag Kebab, Hummus & Taboulé.

**TOP-RESTAURANT IST DAS «SPICES», IM GAULTMILLAU MIT 16 PUNKTEN BEWERTET.**

Ich gehe mit meinen Gästen regelmässig hin und bin von unseren asiatischen Chefs begeistert. Das «Spices» ist der Renner in unserem Angebot. «Never change a winning horse» heisst deshalb die Ansage. Aber wir müssen darauf achten, dass das Pferd nicht langsamer wird. Wir investieren, wollen beispielsweise die traumhafte «Spices»-Terrasse ausbauen und überdachen.

**DER HAKEN AM «SPICES»: NACH EIN PAAR JAHREN MÜSSEN SIE NEUE CHEFS FINDEN, WEIL IHRE KÖCHE TROTZ INTERNER SCHULUNG DURCH DIE OBLIGATORISCHE DEUTSCHPRÜFUNG RASSELN.**

So will es das Gesetz, und das haben wir zu akzeptieren. Ich kann mich auf unseren Culinary Director Mike Wehrle verlassen. Er verfügt über ein unglaubliches Netzwerk und findet immer wieder eine gute Lösung.



115

Ein Asia-Klassiker, auf Fine Dining getrimmt: Tom Yam Goong, Meergetier aus dem «Spices».

### **DER BÜRGENSTOCK-SPA IST EIN JUWEL. GILT DAS FOTO-VERBOT IM INFINITY POOL NOCH IMMER?**

Wir haben «Flash & Splash»-Zeiten, da darf man im Alpine Pool fotografieren, soviel man will. Aber sonst gilt Handyverbot. Ich habe im Pool mal auf dem Handy Zeitungen gelesen. «He Boss, geht so nicht», sagte mir unser Mitarbeiter und nahm mir das Handy ab. Der Spa ist unser Kronjuwel, eine der besten Anlagen der Welt. Unsere Gäste wellnessen auf 10'000 m<sup>2</sup>, geniessen die Ruhe und die fantastische Aussicht.

### **DAS «BÜRGENSTOCK FESTIVAL» LEBT IM JUNI AUF, MIT WELTSTARS WIE SOL GABETTA.**

Wir haben mit der Familie Frey, den früheren Bürgenstock-Besitzern, wieder ein sehr gutes Verhältnis. Peter Frey führt dieses Kammermusik-Konzert in seiner kleinen Kapelle durch. Es ist selbstverständlich, dass wir ihn dabei unterstützen.

### **SIE SIND WEITGEREIST, WAREN AUF VIELEN KONTINENTEN TÄTIG. IHR BLICK AUF DIE SCHWEIZER HOTELLERIE?**

Die Schweizer Luxury Hotellerie macht einen guten Job, das «Badrutt's Palace» in St. Moritz etwa ist auch international gesehen das «non plus ultra» der Branche. Hoteliers wie Michael Smithuis, Christian von Rechenberg oder Nathalie Seiler-Hayez von den Swiss Deluxe Hotels haben mir bei meiner Rückkehr sehr geholfen. Wir Hoteliers tauschen uns sehr offen aus, kameradschaftlich und ohne Neid.

### **WIE FINDEN SIE SICH IN DER ALTEN HEIMAT ZURECHT?**

Mir geht's gut und meiner Familie auch. Sie blieb noch ein Jahr in Doha, damit die Kinder ihre Schule gut abschliessen konnten. Ich geniesse unsere vier Jahreszeiten, habe mir einen grossen Töff gekauft und fahre mit einer «BMW Adventure» durchs Land und über unsere Pässe. Macht mehr Spass als in den letzten Jahren im Nahen Osten; da ist alles flach und staubig.

© 2024 Gault&Millau

>> **DIE OSTERINTERVIEW-SERIE AUF DEM GAULTMILLAU-CHANNEL.** Lesen Sie morgen das Doppel-Interview mit den Chefinnen von Bottighofen: Alles über den Rhabarber.

[www.buergenstock.ch](http://www.buergenstock.ch)

Fotos: Philippe Rossier, Roy Matter, Bürgenstock Resort



**Urs Heller** Der GaultMillau-Chef: «Ich will die besten Köche, Gastgeber, Produzenten und Winzer entdecken, fordern und fördern. Das ist unsere Mission.» [Mehr erfahren](#)