

Grand-Resort-CEO
Patrick Vogler über:

Lifestyle, Weltoffenheit und Glamour ohne Dresscode

Seite 6

Neues Kleid für die «Grande Dame»

Das Grand Resort Bad Ragaz frischt das Grand Hotel Quellenhof auf

GESUNDER SCHLAF – VITALE TAGE



- Für einen tiefen, gesunden Schlaf
- Entlastet Rücken und Bandscheibe
- Lässt sich im Härtegrad von weich bis fest stufenlos einstellen
- Bietet auch nach Jahren den gleichen Liegekomfort wie am ersten Tag
- Arbeitet ganz ohne Strom
- Perfektes Hygienekonzept

Eine Schweizer Erfindung

MEDIAIR – das Luftbett made in Switzerland. Ein Schlafsystem, das sich Ihnen individuell anpasst. Ihr Körper wird mit einem flexiblen Luftkern ergonomisch perfekt gestützt.

Durch einfaches Drehen des Druckreglers stellen Sie die Festigkeit Ihres MEDIAIR-Luftbettes stufenlos ein und stimmen es perfekt auf Ihr Bedürfnis ab.

MEDIAIR ist nicht nur das Original, sondern auch das einzige, in der Schweiz entwickelte Schlafsystem mit Luftkernen, die sich automatisch nachfüllen.

Die komplette Regulieretechnik ist in den Randbereich der Obermatratze untergebracht und funktioniert ganz ohne Strom, völlig geräuschlos und wartungsfrei.

Mit Rückenwind in die Zukunft



Liebe Leserinnen und Leser

Mehr als 150 Jahre Entwicklung prägen das Grand Hotel Quellenhof – obwohl nur ein kurzer Wimpernschlag in der Geschichte, so hat sich vieles verändert seit Pionier und Gründervater Bernhard Simon unsere Grande Dame 1861 eröffnet hatte. Goldene und zugleich turbulente Zeiten liegen hinter dem Grand Hotel: Es wandelte sich vom reinen Sommerbetrieb in eine Ganzjahresdestination, 1892 erhellte zum ersten Mal elektrisches Licht seine Hallen und vor nicht einmal 100 Jahren wurden die ersten Badezimmer in die Zimmer eingebaut. Damals wie heute war Stillstand nie eine Option für das ehrwürdige Haus. 2019 ging es erneut mit grossen Schritten voran. Das Grand Hotel Quellenhof wurde für 45 Millionen Franken rundum erneuert und erstrahlte pünktlich zum 150. Jubiläum in frischem Glanz. In nur fünf Monaten ist aus unserem traditionellen Grand Hotel ein modernes Luxus- und Lifestyle-Hotel entstanden. Mit komplett neuem Innendesign und Kulinarik-Konzept.

Doch eigentlich beginnt die Geschichte des Grand Hotel Quellenhof schon viel frü-

her. Nämlich bereits im Jahr 1241, als zwei Jäger des Klosters Pfäfers die legendäre Taminaschlucht entdeckten. Dies war der Beginn einer jahrhundertelangen Bade- und Heiltradition sowie der Ursprung des heutigen Grand Resort Bad Ragaz – ein vielfältiges Fünf-Sterne-Luxusresort mit zwei Grand Hotels, acht Restaurants, verschiedenen Bistros und Cafés, einem Medizinischen Zentrum und einer integrierten Rehabilitationsklinik, einem öffentlichen Thermalbad, eigenem Casino und zwei Golfplätzen. Das Erfolgsrezept unseres Resorts ist simpel: die Vergangenheit ehren, die Gegenwart beobachten und in die Zukunft investieren. Zu jeder Zeit und in jeder Krise. So hat man es in diesem Haus immer gehalten, und so werden wir es auch künftig tun.

Trends kommen und gehen. Geblieben ist der unverwechselbare Spirit, der unser Resort zu dem macht, was es heute ist: The Leading Wellbeing & Medical Health Resort in Europe.

Herzlich, Ihr

Wolfgang Werlé
Verwaltungsratspräsident



LEADER SPECIAL zum neuen Grand Hotel Quellenhof

Impressum

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderdigital.ch | **Verleger:** Natal Schnetzer | **Redaktion:** Stephan Ziegler (Leitung), sziegler@metrocomm.ch | **Texte:** Pascal Tschamper | **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch | **Anzeigenleitung:** Oliver Iten, oitlen@metrocomm.ch | **Marketing/Service/Aboverwaltung:** Fabienne Schnetzer, info@metrocomm.ch | **Abopreis:** CHF 60.- für 18 Ausgaben | **Erscheinung:** Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben | **Satz:** Beatrice Lang, blang@metrocomm.ch | **Druck:** Ostschweiz Druck AG, 9300 Wittenbach
LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757

metro
comm

**NUR DIE BESTE
QUALITÄT IST GUT
GENUG.
COLORQUARZE WALO
POXILITH® BODEN-
BELÄGE.**

Walo Bertschinger AG
Ostschweiz
Hofenstrasse 27
9300 Wittenbach
T + 071 292 30 30
walo-ost@walo.ch

WALO

Restaurant Memories, Grand Resort Bad Ragaz - Photography by brechenmacher-baumann.com



Wir eröffnen Ihnen neue Perspektiven

Zufriedene Kunden im In- und Ausland waren in den letzten 40 Jahren die Bestätigung, dass die Wüst Metallbau AG mit ihrer kompromisslosen Betonung auf Qualität und Zuverlässigkeit die richtigen Schwerpunkte für eine erfolgreiche Zusammenarbeit gesetzt hat. Unsere Kreativität kennt keine Grenzen.

Wir danken der Bauherrschaft für
das entgegengebrachte Vertrauen
und den geschätzten Auftrag.

Wüst Metallbau AG
CH-9450 Altstätten
Bafflesstrasse 16
T +41 71 757 18 18
www.wuest-metallbau.ch

WÜST
METALLBAU



Erlebnis Grand Resort

Interviews mit CEO Patrick Vogler, General Manager Marco R. Zanolari und den Küchenchefs Renator Wüst, Sven Wassmer und Silvio Germann Seiten 6, 15 und 18

Hotellerie

Der neue «Quellenhof» und die anderen Grand-Resort-Häuser Ab Seite 10

Feiern & Meetings

Räume und Dienste, die auch Martina Hingis und den FC St.Gallen 1879 überzeugen Ab Seite 16

Gastronomie

Vier Sterne, sieben Restaurants – die Grand-Resort-Kulinarik im Porträt Ab Seite 22

Medizin

Die Verbindung von Premium-Hotellerie und Spitzenmedizin Ab Seite 29

Aktivitäten & Events

Die Golf-Clubs, die Region und Ideen für Reisen nach Bad Ragaz Ab Seite 33

Anzeige

CERUNO AG

Die Ceruno AG ist ein IT-Systemintegrator aus der Ostschweiz mit dem Schwerpunkt Datacenter-, Netzwerk-Infrastruktur und IT-Security. Wir verstehen die Bedürfnisse unserer Kunden und bieten zukunftsorientierte IT-Infrastruktur, Sicherheits- und Strategieberatungen. Mit unseren Professional-, Support- und Managed Services können unsere Kunden nicht nur mit dem raschen Technologiewandel Schritt halten, sondern auch einen Wettbewerbsvorteil daraus ziehen.



Leistungsausweis beim Grand Resort Bad Ragaz

In enger Zusammenarbeit mit dem Kunden planen, implementieren, betreiben und optimieren wir die IT Basis Infrastruktur.

- Security (Endpoint, Firewall)
- Netzwerk (LAN, WLAN, Datacenter)
- Datacenter (Hyperkonvergente Infrastruktur)
- Services (Monitoring, Backup und weitere)



«Bei der Wahl des IT-Dienstleisters war es uns wichtig, einen regionalen Partner mit Professionalität, Qualität und Erfahrung zu finden. Mit Hilfe der Ceruno AG haben wir so eine flexible, effiziente und wirtschaftliche IT-Infrastruktur auf die wir stolz sind.»

Stephan Weber, Leiter Informatik / CIO bei Grand Resort Bad Ragaz

«Wir interpretieren das Grand Hotel neu»

Bad Ragaz gilt als Weltkurort – vom klassischen Bädertourismus entwickelte er sich über die Jahrzehnte zum medizinischen Wellbeing-Mekka. Treiberin dafür war selbstredend das Grand Resort Bad Ragaz. Im Interview erklärt CEO Patrick Vogler, was sich seit der Gründerzeit verändert hat und wohin die Reise nun geht.

Patrick Vogler, sind Sie ein klassischer Hotel-Patron?

Das Grand Resort ist mehr als ein Hotel – ein Casino, eine Klinik, ein Thermalbad, zwei Golfclubs und vieles mehr. Ich führe das Gesamtunternehmen mit rund 800 Mitarbeitern, deshalb würde ich mich nicht als klassischen Hotel-Patron bezeichnen. Meine Aufgabe ist, alle Geschäftsbereiche unseres Resorts zu leiten. Dafür braucht es kombiniertes Know-how. Ich bin Betriebswirtschafter, aber seit über zwanzig Jahren mit Hospitality- und Gesundheitsthemen vertraut.

Ist der Finanzfachmann in Ihrer Führung noch spürbar?

Das Grand Resort hat mich stark geprägt. In der Medizin ist eine andere Führung gefragt als im Casino oder der Hotellerie. Spannend ist, diese Kulturen zusammenzubringen.

Reden wir trotzdem über Zahlen ...

2019 schlossen wir das Grand Hotel Quellen-

hof fünf Monate für den Umbau. Trotzdem setzten wir 106 Millionen Franken um, nur leicht weniger als 2018. Aufgrund der Liechtensteiner Marktöffnung für Casinos erwarteten wir im eigenen Casino leichte Rückgänge. Deshalb beteiligten wir uns an einem Casino im Fürstentum. Dieses entwickelt sich gut. Die Tamina-Therme verzeichnete über 300 000 Gästefrequenzen. Die Klinik legt seit einiger Zeit stark zu. Wir kooperieren seit 1. Januar 2020 mit den Kliniken Valens – mit Zugang zu neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen. Und: Wir schrieben 2019 einen Gewinn in Millionenhöhe – trotz Baustelle.

Ab 2020 peilen Sie 100 000 Übernachtungen pro Jahr an. Wie erreichen Sie die?

Die Infrastruktur alleine reicht dafür nicht. Deshalb investierten wir stark in unsere Mitarbeiter. Sie sind die Seele unseres Resorts und das Fundament für unseren Erfolg. Zum Ziel der 100 000 Übernachtungen tra-

gen auch die vielfältige Kulinarik, das Wellness-Programm und die Medizin bei. Dort erweitern wir ständig unsere Kernkompetenzen: Schönheit und Ästhetik, Ernährung und Prävention sowie Bewegung. Damit differenzieren wir uns als führendes Wellbeing & Medical Health Resort in Europa von anderen Häusern. Die Basis aller Angebote für Wellbeing und Gesundheit ist das Thermalwasser aus der Taminaschlucht. Die Wirkung auf Körper, Geist und Seele ist unglaublich positiv. Das ist wissenschaftlich nachgewiesen. Eine weitere Alleinstellung ist die Vielfalt: zwei Grand Hotels, acht Restaurants, zwei Golfplätze, ein Casino, eine Klinik, ein medizinisches Zentrum und ein öffentliches Thermalbad. Wie sich allerdings die Coronakrise auf das gesamte Unternehmen auswirken wird, können wir jetzt noch nicht genau sagen.

Definieren Sie «führendes Wellbeing & Medical Health Resort»!

Mit dem Umbau des Grand Hotel Quellenhof starteten wir in eine neue Ära der Spitzenhotellerie. Wir definierten den Begriff «Grand Hotel» neu und passten unser Angebot auf die Lifestylebedürfnisse unserer Gäste an. Wir sind ein Rückzugsort für Körper, Geist und Seele. Der Mensch braucht gesunde Ernährung, Bewegung, Schlaf, mentale Anregung und Balance, um gesund alt zu werden. Genau das finden unsere Gäste bei uns. Wir servieren leichte, alpine Küche als Genuss und Erlebnis. Unser 2-Sternekoch Sven Wassmer bespricht beispielsweise mit den Bauern vor Ort, wann gedüngt, gesetzt und geerntet wird, um unseren Gästen die besten Zutaten zu bieten. Die ganze Wertschöpfungskette stimmt. Die Restaurants, Bars, die Lobby folgen einer neuen Philosophie. Sie regen an und sorgen



Teil des Grand Resorts: Das Casino Bad Ragaz.



CEO Patrick Vogler:

«Das ist die Top-Liga.»

für gute Energie. Auch beim Design wollen wir führend sein.

Vor dem Ersten Weltkrieg zählte das Grand Resort 130 000 Übernachtungen. Glauben Sie ans nächste Goldene Zeitalter der Luxushotellerie hier?

Vor dem Ersten Weltkrieg florierte der Bädertourismus mit Deutschen und Engländern. Während die Logiernächte in der Hotellerie in der Zeit danach zwar rückläufig waren, entwickelte sich die Medizin aber umso besser. Bad Ragaz ist immer noch ein Weltkurort. Wir setzen übrigens stark auf Schweizer Gäste, sie machen über die Hälfte aus. Im Zeichen der aktuellen Coronakrise wird es allerdings noch länger dauern, bis Spitzenwerte mit 130 000 Übernachtungen wieder erreicht werden.

Ihre Restaurants sind ein Magnet. Woher nahmen Sie die Gewissheit, dass an Ihrer Lage so viele Spitzenrestaurants funktionieren?

Das war mutig, aber wichtig für unsere Vielfalt. Die Hälfte der Restaurantgäste kommt aus der Region. Deshalb ist sie so bedeutend für uns. Ohne sie könnten wir nicht diese Vielfalt bieten. Gemeinsam mit dem um-

gebauten «Quellenhof» stehen die neuen Restaurants für den Brand «Grand Resort Bad Ragaz», den wir vor rund drei Jahren aufgefrischt haben. Wir stehen für Lifestyle, Weltoffenheit und Glamour – aber ohne Dresscode. Wir bewahrten uns den Charakter eines Grand Hotels, öffneten uns aber für Neues.

«Hier tummelt sich nicht weniger Reichtum als in St. Moritz, aber er tut das bescheidener.»

Über vierzig Millionen Franken kostete der Umbau. Was merkt der Gast davon?

Wir setzten Akzente in der Gastronomie und stellten die Gesundheit in den Mittelpunkt. Das Thermalwasser ist bei der Anreise noch präsenter denn je. Wichtig war auch die Technik und Klimatisierung. Ein Beispiel: Internationale Gäste verlangen im Sommer 19 Grad oder weniger. Bei der Technik für den Gast galt: Weniger ist mehr. Niemand will komplizierte iPads, um Licht oder Medien zu steuern. Es gibt drei Schalter: Gesamtlicht,

Leselicht und Nachtlicht. Wir wollen das Leben erleichtern. Den Elektrosmog halten wir tief. Bei uns ist «Digital Detox» möglich. Zu guter Letzt haben wir die gesamte Zimmerneinrichtung komplett erneuert. Sie war 22 Jahre alt.

Die neue King-Suite ist ein Design-Meisterwerk auf 270 Quadratmetern – erweiterbar auf 600 Quadratmeter zum King Floor. Wie oft wurde sie schon gebucht?

Wir haben neu vier Top-Suiten, da wir in den letzten Jahren viele Anfragen hatten, die wir nicht bedienen konnten – und haben daher nochmals eine grössere Suite realisiert. Wir sind sehr zufrieden mit den Buchungen.

Umgebaut haben Sie 2018 bis 2019 auch die öffentliche Saunalandschaft – und damit zahlreiche Awards gewonnen. Was bedeuten sie Ihnen?

Auch im öffentlichen Thermalbad Tamina-Therme setzen wir auf Innovation. Die Erweiterung der Saunalandschaft im vergangenen Jahr und der Bau der grössten Aufguss-Sauna der Schweiz war ein grosser Erfolg: 2019 verzeichnete die Tamina-Therme mit über 300 000 Besuchern einen Gästerekord. Die Awards zeigen, dass wir den richtigen Weg

» Mit uns als Elektroplaner.

Seit 1990 Ihr Partner für sämtliche Fachbereiche der Elektroplanung.



Vielfältig. Traditionell. Mit Überzeugung.

— Wir feiern unser 30 jähriges Jubiläum. —

————— Danke an die Bauherrschaft für das Vertrauen und den Auftrag. —————

info@maq.ch | www.maq.ch

MARQUART
Elektroplanung + Beratung

LEHNERAKUSTIK

BANG & OLUFSEN  LG

Unsere Zukunft.
Deshalb bilden
wir Profis aus.



BALZERS BERN MAIENFELD ST.MORITZ ZÜRICH · lehner-akustik.ch

eingeschlagen haben. Auszeichnungen sind in unserer Branche wichtig, auch Ratings. Sie finden Beachtung und regen zur Buchung an.

Sind auch in der Luxushotellerie Plattformen wie Tripadvisor bald wichtiger als Sterne?

Fünf Sterne sind noch immer ein Qualitätsmerkmal. Dasselbe gilt für Allianzen wie «The Leading Hotels of the World» oder «Swiss Deluxe Hotels». Das ist die Top-Liga. Dieses Renommee schaffen beste Tripadvisor-Bewertungen nicht. Michelin-Sterne und Gault-Millau Punkte sind für Gourmet-Fans nach wie vor wichtig; entsprechend werden auch Besuche in den Restaurants geplant.

Was bauen Sie als Nächstes um?

Nun kommt eine Phase, in der wir uns von Umbauten erholen. Jetzt geht es um die «Software». Die neue Infrastruktur will nun gut bespielt, verkauft und besucht sein.

.....
«Wir sind ein Rückzugsort für Körper, Geist und Seele.»
.....

Nach intensiver Bautätigkeit möchten wir das Resort die nächsten Jahre baustellenfrei halten. Natürlich denken wir aber auch in die nächste Geländekammer: Das Medizinische Zentrum und der Hotel Spa sind mögliche nächste Bauprojekte.

Mit Thomas Schmidheiny können Sie auf einen potenten lokalen Hauptaktionär zählen.

Die Familie Schmidheiny ist in vierter Generation im Hotel investiert. Nicht viele Luxushotels haben noch Schweizer Eigentümer. Sie interessieren sich seit fünfzig Jahren für die nachhaltige Entwicklung des Unternehmens. In dieser Zeit wurde kein Franken Dividende bezahlt, alles reinvestiert. Bei verschiedenen Ausbauten gab es Kapitalerhöhungen, das letzte Mal im Jahr 2008. Sonst fließt kein Geld in den Betrieb. Wir sind selbsttragend und stolz darauf. 20 bis 24 Millionen Franken Cashflow erreichen wir jährlich und finanzieren Investitionen über die laufende Rechnung und Bankdarlehen. Das gilt auch für den Umbau des Grand Hotel Quellenhof. In den letzten zehn Jahren haben wir Kredite um über 100 Millionen Franken reduziert – für den aktuellen Umbau aber wieder um 30 Millionen erhöht. Unser Hauptaktionär muss nicht regelmässig Geld einschiessen wie andernorts. Die Fami-

lie Schmidheiny besitzt achtzig Prozent. Wir haben rund tausend Aktionäre.

Kann jeder eine Aktie kaufen?

Ja, bei der Zürcher Kantonalbank oder der Bank Lienhard – mit der Valoranummer 254158. Ich würde mich freuen, an der nächste GV neue Gesichter zu begrüßen. Aktionäre erhalten zehn Prozent Rabatt auf den Übernachtungspreis. So können sie ihre Dividende selber steuern: Je öfter sie kommen, desto mehr Rabatte, desto mehr Dividende. Es ist eine Naturaldividende. Für uns ist das eine Art der Kundenbindung.

Ihr Gründer Bernhard Simon liess sich beim Bau von Kurhäusern in St.Moritz inspirieren. Haben Sie hier ein «Klein-St.Moritz»?

Nein, wir sind das einzige Fünf-Sterne-Haus im Ort. In Bad Ragaz geht es um Wasser und Medizin, um Gesundheit. Zwar tummelt sich nicht weniger Reichtum hier als in St.Moritz, aber er tut das bescheidener. Bad Ragaz ist

menschlicher, nahbarer. Das ist uns enorm wichtig. Sei es in Bezug auf Angestellte oder Gäste.

Bernhard Simon konnte offenbar ziemlich aufbrausend sein. Das können Sie sich in Zeiten des Fachkräftemangels nicht mehr leisten.

Die Hotellerie kennt diese Führungskultur teilweise noch. Ich bin jedoch ein anderer Typ: Mir geht es um Ideen und Sinnstiftung. Ich möchte, dass sich unsere Leute als Teil einer Geschichte und Vision verstehen. Ein guter Umgang ist das A und O. Trotzdem ist Fachkräftemangel an dieser Lage ein Thema. Deshalb verschönern wir nicht nur das Hotel, wir besitzen Mitarbeiterwohnungen und investieren dort jährlich sechsstelligen Beträge. Die Mieten sind deutlich unter dem Marktpreis. Wir betreiben eine eigene Akademie für Weiterbildung und kooperieren mit der Fachhochschule Chur. Dank vielen Partnerschaften profitieren alle Angestellten von Rabatten und Vergünstigungen. In einer Tieflohnbranche ist das wichtig. Es geht ums Ermöglichen. So haben wir mit regionalen Partnern eine Kinderkrippe initiiert. Besonders herausfordernd ist der Fachkräftemangel in Service und Küche. Da hilft aber unsere renommierte Adresse.

Eine bewegte Geschichte

Wussten Sie, dass ...

- 1242** Vogeljäger des Klosters Pfäfers die warme Quelle in der Taminaschlucht entdeckten?
- 1382** die Badeeinrichtungen erstmals urkundlich erwähnt wurden?
- 1535** Paracelsus Werke über Thermalwasser in Bad Pfäfers verfasste?
- 1630** das erste Badegebäude ausserhalb der Schlucht gebaut wurde?
- 1774** Abt Benedikt Bochsler das heutige «Palais Bad Ragaz» als Fürst-abtliche Statthaltereibauwerk baute?
- 1838** der Kanton St.Gallen die Quelle übernahm und die Badegebäude vergrösserte?
- 1840** eine Leitung gebaut wurde, die Thermalwasser ins Dorf und ins Hotel Hof Ragaz (Palais) führte?
- 1868** Bernhard Simon die Konzession für die Quelle erwarb und «Quellenhof», Kursaal sowie Parkanlage baute?
- 1869** der «Quellenhof» mit Grossfürstin Helena Pawlowna als Namensgeberin des Helenabads eröffnete?
- 1872** Rainer Maria Rilke («Hier sein ist herrlich!») und Johanna Spyri (Heidi) während der Belle Époque hier Inspiration fanden?
- 1914** Bäder und Hotel im Ersten Weltkrieg ums wirtschaftliche Überleben kämpften?
- 1934** Ragaz zum Kurort «Bad Ragaz» erhoben wurde?
- 1939** der Zweite Weltkrieg und ein Brand dem «Quellenhof» arg zusetzten?
- 1957** Hotel, Bäder und Medizinisches Zentrum mit grosszügigen Parks renoviert wurden?
- 1988** ein achtjähriger Umbau 78 Millionen Franken kostete?
- 1992** der Wellness-, Fitness- und Spabereich eröffnete?
- 1996** der «Quellenhof» nach komplettem Abriss wieder Gäste empfing?
- 2002** die erste Roulette-Kugel im Casino rollte?
- 2007** die Spa-Suiten eröffneten?
- 2008** das Unternehmen sich als Resort neupositionierte?
- 2019** der «Quellenhof» fünf Monate für einen 45-Millionen-Franken-Umbau schloss?
- 2020** die Restaurants IGNIV by Andreas Caminada und Memories je zwei Michelin-Sterne erhielten?

Metamorphose in Vollendung

Eine Legende setzt sich neu in Szene: Der «Quellenhof» – das Grand Hotel – hat sich für die «Goldenen Zwanziger» dieses Jahrhunderts frisch herausgeputzt. Die mondäne Lobby, die luxuriösen Suiten und zeitlos-moderne Gourmet-Tempel laden alle Generationen zur Rückbesinnung auf das ein, was zählt: Körper, Geist und Seele.

Die Reception aus massivem Rheinquarzit.



«Eingesetzt wurden hochwertige Materialien, die schon zur Gründerzeit verarbeitet wurden.»

Die «Grande Dame» Quellenhof trägt ein neues Kleid. «Sie ist 150 Jahre alt, enorm anmutig, im Geiste jung, hält zwar an Manieren fest, geht aber mit der Zeit», beschreibt sie Innenarchitekt Claudio Carbone. So galt es, dieser Grande Dame beim Umbau mit gebührendem Respekt zu begegnen, sie sanft in die neuen «Goldenen Zwanzigerjahre» zu führen. Eine gute Geschichte müsse man nicht neu erfinden, nur weitererzählen – mit dieser Attitüde stach der Appenzeller renommierte Designbüros aus New York, London, Dubai und Mailand aus. Unverwechselbar sollte die Ragazer Grande Dame bleiben, aus der Schönheit der Umgebung schöpfen, aber auch welttoffen sein – und überraschen.

Historie und Neuzeit beim Tête-à-tête

Wasserspiele buhlen in und um das Grand Resort um die Aufmerksamkeit ankommender Gäste – etwa in einem Brunnen aus Rorschacher Sandstein mit dem bescheidenen Alter von 1.5 Millionen Jahren. Das Wasser, das «blaue Gold» von Bad Ragaz, zeigt sich in all seinen Facetten im geschichtsträchtigen Haus. Die imposante Fassade erstrahlt in neuem Glanz. Edler Botticino-Marmor führt in die grosszügige Lobby und mündet in massiven europäischen Nussbaum-Parkett mit Fischgratmustern – wie anno dazumal. Als Kontrast setzten die Designer moderne elliptische Strukturen in die klassischen Quadratformen des Grand Hotels: etwa die



Claudio Carbone, Architekt.

Reception aus massivem Rheinquarzit, ein gläserner Weinkeller oder eine Bar aus zerknautschtem Chromstahl. Eingesetzt wurden hochwertige traditionelle Materialien, die schon zur Gründerzeit verarbeitet wurden und mit der Zeit an Charakter gewinnen – wie die ehrwürdige Grande Dame selbst. «Der Gast spürt Qualität», weiss Claudio Carbone. Dafür sorgten viele einheimische Spitzendhandwerker.

Die ursprünglichen Gebäudestrukturen, der elegante Treppenaufgang, echte Stuckaturen und Wandmalereien – all dies trägt zum typischen Charme eines Grand Hotels bei, wie er nur noch selten zu finden ist. «Anhand originaler Pläne wurden selbst kleinere Bausünden vergangener Jahre korrigiert», erzählt Carbone. Die Kristalle angejahrter Kronleuchter wurden in neue Lichtspielereien ein-

gesetzt. Was neu ist, hebt sich ab, ganz offen. Grün bepflanzte Wände holen die Natur in das Grand Hotel Quellenhof, sorgen für angenehme Akustik und gesundes Klima.

«Jeder Platz ist ein Lieblingsplatz.»

Stilvolles Miteinander von Alt und Neu

Entstanden ist ein harmonisches Zusammenspiel von klassisch und modern, historisch und neuzeitlich – traditionelle Stammgäste und internationales Publikum brachten dafür Ideen ein. Alles lädt auf eine Entdeckungsreise ein, jede Szene scheint Social-Media-tauglich und bietet doch beschauliche Geborgenheit. «So ist jeder Platz ein Lieblingsplatz für Jung und Alt – die Metamorphose zum Drei-Generationen-Haus ist vollendet», so Claudio Carbone.

In den grosszügigen Suiten fehlt es an keinerlei Luxus. Modernste Technik und eine Klimaanlage wurden dezent integriert. Ihre Bedienung: ein Kinderspiel. Die Suiten verfügen wahlweise über Parkett oder Teppich. Auch hier sorgen Mosaikböden und gelaserte Wandbilder fürs stilvolle Miteinander von Alt und Neu. Sanfte Restaurationen gehen Hand in Hand mit zeitgemäsem Design. Naturbelassene und schadstofffreie Materialien sowie elektromogreduzierte Räume sorgen für einen gesunden Aufenthalt im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas.



Umbau zwischen WEF und Golfturnier

Seine Herausforderung war, für möglichst unbemerkt zu sein: Markus Mettler, Mettler Baumanagement, war als Bauherrenvertreter Scharnier zwischen Hotelleitung und Bauorganisation mit Architekten, Planern und Unternehmen. «Zwischen World Economic Forum 2019 und Seniors Open im Golfclub blieben fünf Monate, um 45 Millionen Franken zu verbauen», so Mettler. Das Projekt umfasste anfänglich Hotelzimmer und Klimaanlage, weitete sich dann auf Lobby und neue Gastronomie aus. Mettler taktete Bauarbeiten und exklusive Lieferanten aus aller Welt – und beendete den Umbau pünktlich auf den ersten Abschlag der Golf-Weltklasse.

Gäste- und Mitarbeitersicherheit

«In den Zimmern des Grand Resorts Bad Ragaz geniessen Hotelgäste höchste Sicherheitsstandards», so Walter Hintermeister, Geschäftsführer der Hinti GmbH. Die Firma zeichnet sich für die eleganten neuen Schliesssysteme, die smarten Tresore sowie die ökologischen Minibars verantwortlich. Dafür setzte das Unternehmen aus Interlaken-Unterseen nur Technologien weltweit führender Premium-Hersteller ein. «Das Grand Resort kann bei uns auf einen Service zählen, der ihm und den Gästen tadellos funktionierende Technik bietet», garantiert Walter Hintermeister.



Camathias



Kälte- und Klimatechnik



Cooler Lösungen für die beste Qualität.

7031 Laax · 081 921 48 47 · www.camathias-kaelte.ch

30 | 120

infra-com



Surftipp



Premium Hotel-TV und Infotainment
Vielen Dank für das langjährige Vertrauen

Infra-Com Swiss AG
6210 Sursee
www.infra-com.ch
signal@infra-com.ch



hossmann

Gips. Stuck. Trockenbau

Hossmann AG. Thuisis. Tel. +41 (0)81 650 00 30. www.hossmann.com

HÜ7

Vielfalt mit fünf Sternen

Das Grand Resort Bad Ragaz verfügt nebst dem Grand Hotel Quellenhof über drei weitere Fünf-Sterne-Häuser. Gäste wählen zwischen stilvoller Behaglichkeit, puristischem Design oder einer historischen Zeitreise.

Grand Hotel Hof Ragaz

Im ehrwürdigen Hof Ragaz besticht schon die gemütliche Lobby: Ob in bequemen Sesseln, an der gediegenen Cocktail-Bar oder am Cheminée der Davidoff Lounge – hier lässt man es sich gerne gut gehen. Der Hof Ragaz verbindet Fünf-Sterne-Luxus mit Stil und Gemütlichkeit. Natürliche Farben und edles Mobiliar verleihen den Zimmern Behaglichkeit. In den neuen Familienzimmern können sich Eltern mit Nachwuchs auf 75 Quadratmetern austoben.

Spa Suites

Hier wird Luxus neu definiert: Puristisches Design, viel zeitloses Weiss und die unmittelbare Nähe zum Spa und zum Medizinischen Zentrum garantieren Erholungsmomente der Extraklasse – mit Blick aus dem Turm auf die imposante Bergwelt. Aus jedem Hahn fliesst Thermalwasser, der Butler-Service ist inklusive. Jede Suite verfügt über eine private Wellness-Oase. Gemeinsam mit dem «Quellenhof» gehören die Spa Suites zu den «Swiss Deluxe Hotels» mit Service auf allerhöchstem Niveau.

Das Palais Bad Ragaz

Historisch verspielt präsentiert sich die ehemalige «fürstliche Statthaltereie zu Ragaz» – 1774 von Abt Benedikt Bochsler erbaut. Wer hier nächtigt, begibt sich auch auf eine zaubernde Zeitreise. Das Palais Bad Ragaz steht für gekonnte «Art de vivre» und Gastlichkeit. Liebhaber einmalig-charaktervoller Orte werden vom denkmalgeschützten Boutique-Hotel begeistert sein. Die prächtige Fürstensuite ist ein ganz besonderes Bijoux.



Grand Deluxe Suite im Grand Hotel Hof Ragaz.



Der Private Spa der Penthouse Suite.



Die Fürstensuite im Palais Bad Ragaz.



Heizung • Sanitär • Lüftung • Klima • Kälte

Ausführung der Heizungsinstallation

Wir danken der Bauherrschaft für den geschätzten Auftrag.

Beeler Haustechnik AG Industriestrasse 7 8890 Flums Tel. 081 733 12 14



Ihr Gebäudetechnikpartner
in der Südostschweiz

Elektro | Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär
Kältetechnik | ICT Services | Technical Services
Security & Automation | Facility Management

bouygues-es-intec.ch

081 300 60 90

24
STUNDEN

Huber AG

Neugutstrasse 4a
7208 Malans

info@huber-malans.ch
www.huber-malans.ch



huber

sanitär heizung lüftung



heimgartner

DIE FAHNE

Heimgartner Fahnen AG, Zürcherstrasse 37
9501 Wil | Telefon 071 - 914 84 84

Heimgartner Drapeaux SA, Route de la Gare 35
1131 Tolochenaz | Téléphone 021 - 661 12 00

www.heimgartner.com
info@heimgartner.com

Was das Grand Hotel Quellenhof ausmacht

Er führt die stilvolle «Grande Dame» Quellenhof galant ins kommende Zeitalter, zaubert ihr ein frisches Lächeln auf und versteht es, sie brillant in Szene zu setzen: Der Churer Weltbürger Marco R. Zanolari steht exemplarisch für die Frischzellenkur, die die Schweizer Grosshotellerie wieder an die Weltspitze brachte.



General Manager Marco R. Zanolari.

Marco R. Zanolari, in der Vorfahrt zum Grand Hotel Quellenhof läuft dezente House-Musik. Ist das der neue Groove in Bad Ragaz?

Gut ankommen ist wichtig. Wir sprechen alle Sinne an – je nach Tageszeit anders. Wir schaffen gezielt Atmosphären in verschiedenen Zonen, angepasst auf unsere Gäste. Wir wollen den ersten Eindruck gestalten, überraschen. Auch Geruch, Licht, Temperatur müssen stimmen. Selbst unsere Liftspiegel kreieren kurze Momente, die zu einem gelungenen Abend beitragen – glauben Sie mir!

«Eine Grande Dame strahlt Geschichte, Grandezza, Zeitgeist und Mystik aus.»

Apropos gut aussehen: Sie vergleichen Ihr Haus gerne mit einer «Grande Dame». Was macht sie aus?

Geschichte, Grandezza, Zeitgeist und Mystik! Fürs Mystische sprudelt bei uns Thermalwasser. Ein Grand Hotel lebt nicht nur durch ein vielfältiges Angebot, sondern auch von Emotionen: Wie fühle ich mich beim Betreten? Niemand soll denken: Passe ich da rein? Wir sind kein Museum. Die wichtigste Frage ist: Was macht eine Grande Dame relevant für ihre Epoche? Der «Quellenhof» prägte die Schweizer Grosshotellerie und die Region. Wir sind nicht nur Geschichte, wir haben Geschichte gemacht und uns immer wieder neu erfunden. Meine Aufgabe ist es, eine mondäne Grande Dame für die Gegenwart zu interpretieren. Ich glaube an die Zukunft der

Grand Hotellerie in der Schweiz. Wir haben einen Kulturschatz, der dank mutigen Investitionen und kreativen Leuten wieder salonfähig an der Weltspitze ist. Global betrachtet ist Europa immer eine Reise wert. Gleichzeitig haben wir regionale Gäste, die das Lokale und die Nähe wiederentdecken.

Gefällt der neue «Quellenhof» denn traditionellen Stammgästen noch?

Sie haben nicht nur eine Beziehung zum Haus, sondern auch zu den Menschen darin. Bewusst besetzen wir Schlüsselpositionen mit Leuten, die Generationen von Stammgästen begleiten. Wir nehmen sie an der Hand und erklären die Neuerungen, die uns viel Freude bereiten. Diese Energie steckt alle an. Wer das traditionelle Grand Hotel sucht, findet es immer noch. Wir grenzen niemanden aus. Im Gegenteil: Wir haben nicht in unsere DNA eingegriffen, sondern unseren Look mit neuen Elementen kombiniert und erweitert. Viele langjährige Gäste blicken auf ein arbeitsreiches Leben zurück und geben zu: Sie hätten gerne mehr Zeit mit der Familie verbracht. Nun bringen sie die nächste und übernächste Generation mit ins Grand Resort – und siehe da: Hier fühlen sich alle wohl. Abends kommen sie zum Dinner zusammen und sagen: Was für ein Tag! Einer war in der Reha, die andere beim Golf, die Kleinen in der Kindervilla. Nun trinkt man Thermalwasser oder Bündner Herrschäftler und postet das Gourmet-Menü auf Instagram. Jeder erzählt seine Geschichte.



Inspirierend tagen ...

Der stattliche Kursaal wurde vom Gründer des Grand Resorts, Bernhard Simon, erbaut. Inmitten eines Parks mit herrlich altem Baumbestand lässt sich inspirierend tagen und kreativ sein. Die Räume sind vielseitig einteil- und nutzbar. Die technische Einrichtung lässt keine Wünsche offen – hier finden auch die Gipfeltreffen der «Grossen» statt. Ein hoher lichtdurchfluteter und mit Kronleuchtern behangener Saal für bis zu 280 Personen gehört ebenso zum Angebot wie der beeindruckende Board Room, klassische Schulungsräume oder die Victor Hugo Lounge – der perfekte Rückzugsort für inspirierende Klausuren.

Und falls den Ideen auf die Sprünge geholfen werden muss: Das Grand Resort unterstützt die Arbeitenden mit Gehirn-Training, Kurzgymnastik oder einem Gang über den Kneipp-Pfad. Küchenchef Renato Wüst

sorgt für kulinarische Höhepunkte, die die Leistungsfähigkeit beflügeln. Und wie wäre es nach getaner Arbeit mit einem kleinen Ausflug in die Weinkeller der Bündner Herrschaft?

Board Room.



Victor Hugo Lounge.



Anzeige

Wenn Klassisches begeistert, ist Leidenschaft der Motor.

Auch in der Vermögensverwaltung begeistern die klassischen Werte noch heute. Doch als unternehmerisch agierende Bank gehört unsere Leidenschaft vor allem der Pionierleistung. Denn nur wer die Technik mit dem Geist der Innovation verbindet, bringt seine Kunden spürbar voran – und aus vielen Etappensiegen werden langjährige Partnerschaften.



VP Bank AG · Aeulestrasse 6 · 9490 Vaduz · Liechtenstein
T +423 235 66 55 · info@vpbank.com · www.vpbank.com



... und rauschende Feste feiern

Hier sagte auch Martina «Ja»

Im Juli 2018 feierten Tennisstar Martina Hingis und der Zuger Sportarzt Harry Lehmann ihre Hochzeit mit 140 Gästen im Grand Resort Bad Ragaz – bewusst im privaten Rahmen und ganz diskret. Der historische Bernard-Simon-Saal bildet eine unvergessliche Kulisse für Hochzeitspaare und Jubilaren, die es ihren Gästen an nichts fehlen lassen wollen.



Der FC St.Gallen 1879 und die Fussballwelt

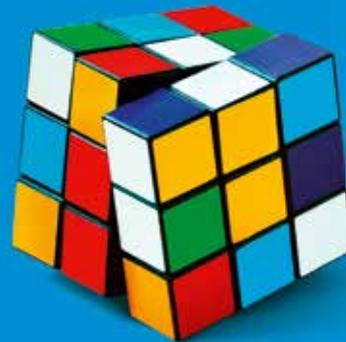
«Seit der Ära Hüppi/Sutter pflegen wir eine Partnerschaft mit dem FC St.Gallen 1879», freut sich Grand Resort CEO Patrick Vogler. Dank dieser verfügt das Fünf-Sterne-Haus in unmittelbarer Nähe über einen Fussballrasen auf Weltklasse-Niveau. Die Spieler profitieren von der hochmodernen Ausrüstung des Swiss Olympic Medical Centers im Grand Resort und seiner Leistungsdiagnostik. Zum Training geht's – und das ist einmalig – per Fahrrad um die Ecke. Auch die Schweizer Nationalmannschaft, die Griechen und arabische Kicker bereiten sich hier auf wichtige Spiele vor. Und nirgends kommt eine Handvoll eingefleischter Fans ihren Idolen von Borussia Dortmund so nahe wie auf dem Fussballplatz von Bad Ragaz – jährlich: Die «Gelb-Schwarzen» sind Stammgäste.



Anzeige

OSTSCHWEIZ DRUCK

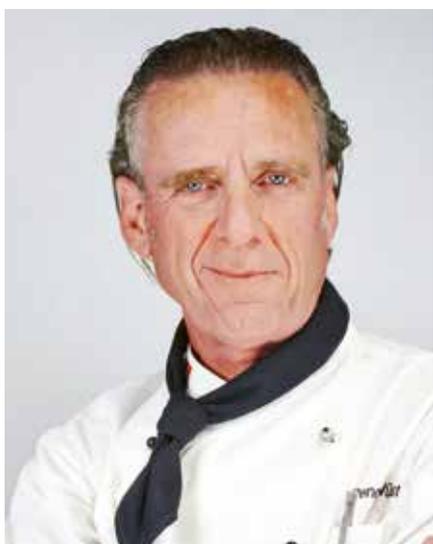
Hofstetstrasse 14 • 9300 Wittenbach • ostschweizdruck.ch



**Herausforderung
angenommen.**

Wüst, Wassmer, Germann – das Triumvirat der Spitzenkulinarik

Als Grand Seigneur der Grand-Resort-Küche teilt Renato Wüst nicht nur die kulinarische Leidenschaft im Fünf-Sterne-Haus mit den Spitzenköchen Sven Wassmer und Silvio German – seit 2020 beide mit zwei Sternen dekoriert –, sie verstehen sich als Teamplayer. Das spürt der Gast. Im Interview erzählen sie, wie rund neunzig Köche in acht Restaurants täglich Spitzenleistungen erbringen.



Renato Wüst, Executive Chef, Grand Resort Bad Ragaz.



Sven Wassmer, Culinary Director Grand Hotel Quellenhof, führt die beiden neuen Restaurants Memories und verve by sven.



Silvio Germann, Küchenchef im «IGNIV by Andreas Caminada».

Wie setzen Sie die kulinarische Devise «genussvoll und gesund» in Ihren Restaurants um?

Renato Wüst: Im Restaurant Olives d'Or zelebrieren wir die «Cuisine équilibrée». Das heisst: genussvoll, massvoll, sinnvoll. Keine langweilige Diät, sondern attraktiv angerichtete Fünf-Sterne-Gerichte, nicht zu viel Butter oder Rahm. Mit Medizinern und Ernährungsberatern entwickeln wir Gerichte mit ausgeglichener Säure-Base-Bilanz, die das Lebensgefühl bereichern.

Sven Wassmer: Im «verve by sven» setzen wir auf «Health and Lifestyle». Bei unserer alpinen Küche ist fast alles biologisch, wenn nicht biodynamisch. Im Gourmetrestaurant Memories treiben wir das auf die Spitze – mit den besten Produkten und aufwendigsten Methoden.

Silvio Germann: Wir sind genussbetont im «IGNIV». Regional und saisonal zu kochen, ist

eine Selbstverständlichkeit. Wir arbeiten viel mit Säuren, um den Gerichten Leichtigkeit zu geben und den Magen zu schonen. Es gilt aber eher: Hauptsache – lecker!

Wüst: Im ganzen Grand Resort ist vegan, vegetarisch, laktosefrei oder glutenfrei kein Problem. Wir fragen aktiv nach oder kennzeichnen die Gerichte. Es gibt Kochkollegen, die halten das immer noch für Blödsinn. Wieso sollte man nicht auf Allergien oder eine Gicht eingehen? Wir nehmen unsere Gäste ernst.

Was bedeutet es für Sie, in ein Grand Hotel eingebunden zu sein?

Wassmer: Dessen Unterstützung erlaubt uns, auf einer einmaligen Bühne zu brillieren.

Germann: Die Zusammenarbeit ist «mega». Wir haben freie Hand. Das Grand Resort ist als Arbeitgeber ein Vorbild.

Wüst: Es ist bereichernd. Mit Sven und Silvio

setzten wir auf die Richtigen. Wir mussten uns öffnen, weiterentwickeln und Trends setzen. In den 80ern erwarteten die Hotelgäste Vollpension, später Halbpension. Für Externe war kaum Platz. Das ist passé. Heute bieten wir eine Varietät von Lokalen und Stilen für Hotelgäste und die Region.

Im Dorf heisst es, der älteste Ragazer sei der Neid. Wie viel Wettbewerb gibt es zwischen Ihnen?

Wüst: Neid ist Gift. Früher bewahrten die Chefs ihre Rezepte dreifach abgeschlossen in einer versteckten Schublade auf. Teilen macht uns stark – nicht nur unter den Chefs. Ich digitalisiere aktuell mein Vermächtnis. In meinem Alter ist das auch Teil der Nachfolgeplanung.

Wassmer: Wir sind alle freundschaftlich verbunden. Wenn ich neue Produkte entdecke, erzähle ich das weiter. Wir sind in einer Region, die viel wertvolle kulinarische Diversität bietet. Im Grand Resort leben wir diese auch. Germann: Genau! Wir tauschen uns aus und respektieren uns. Als junger Chef profitiere ich viel von Renatos Erfahrung, sie ist unbezahlbar. Er beherrscht die klassische Küche aus dem Effe, leitet fünf Betriebe, ist ein Organisationstalent und hat immer einen Notfallplan.

Renato Wüst, was geben Sie als «graue Eminenz» den beiden jungen Wilden mit? Und was halten Sie von ihnen?

Wüst: Das sind Spitzenköche, die fachlich keinen Rat brauchen. Sie müssen sich selber entwickeln und etablieren, ihre Gäste überzeugen. Das meiste lernt man, wenn man den Kopf anstösst. Deshalb rate ich Ihnen einzig zur Lernbereitschaft – auch auf diesem Niveau. Natürlich habe ich ein offenes Ohr für sie. Silvio ist schon vier Jahre hier, ein fantastischer Koch und unglaublich kreativ. Zudem ist er ein guter Mensch mit hoher Sozialkompetenz. Er wirkt integrierend. Das ist sehr wichtig. Sven gehört zu den aufstrebenden Stars der Gilde, geht irrsinnig mit Produkten um und wagt Neues. Mit der alpinen Küche hat er ein Konzept, das wie die Faust aufs Auge ins idyllische Heidiland passt. Beide bereichern uns als Kulinarik-Destination.

Sagen Sie das nun als Ragazer Gemeinderat, zuständig für Tourismus und Kultur?

Wüst: Auch! Der Weltkurort Bad Ragaz verlor in den letzten zwanzig Jahren Restaurants und 2000 Betten. Während das Grand Resort stets den Weg nach vorne wählte, inves-

tierten andere weniger. Bewahren ist keine Strategie. Deshalb engagiere ich mich politisch – aber nur kommunal und ohne Partei.

Wieso tun Sie sich das an?

Wüst: Ich engagiere mich auch im Berufsverband, in der Lehrlingskommission. Meine Frau sagt immer: selber schuld! Aber es macht Sinn. Fachkräftemangel ist ein grosses Thema in der Hotellerie. So initiierte ich «Tourismus macht Schule». Jetzt backen wir Lebkuchen mit Schülern oder machen Knigge-Kurse. Seither haben wir wieder Lernende aus dem Dorf. Wenn die Fussball-Nati kommt, sagte die Gemeinde früher, das gehe sie nichts an. Das ist heute anders. Da ich schon sechzig bin, schadet zudem ein zweites Standbein nicht. Ich kandidiere für eine zweite Amtsperiode. Das verschafft mir eine sinnvolle Aufgabe im Alter.

.....
 «Die Energien sollen frei
 fliessen – ohne Barrieren.
 Der Gast wird Teil davon.»

Renato Wüst hält offensichtlich viel von Ihnen, Silvio Germann und Sven Wasser.

Germann: Ich hatte gute Mentoren. Etwa von Andreas Caminada profitierte ich stark – nicht nur kochtechnisch, auch menschlich. Respekt ist wichtig im Umgang mit Menschen, Lebensmitteln und Arbeitsutensilien. Wir haben Spass im Team. Das merkt man dem Endprodukt an. Da ist Liebe und Passion drin. Man teilt bei uns nicht nur Essen, sondern auch Zeit. Es soll nicht förmlich und still sein. Ich mag es, wenn wir nicht nur Zweiterte haben.

Wassmer: Atmosphäre ist wichtig. Im «Memories» ist die Küche offen, ohne Verglasung. So werden Küche und Service zu einem Team. Wir zeigen, wie wir miteinander umgehen. Die Energien sollen frei fliessen – ohne Barrieren. Der Gast wird Teil davon. Renato hat den Fachkräftemangel angesprochen. Wir zeigen, dass es auf hohem Niveau ohne ein lautes Wort geht, wenn man perfekt eingespielt ist. Das ist auch Werbung für unseren Beruf.

Sie waren beide bei Caminada. Zumindest im «IGNIV by Andreas Caminada» wird er noch ab und zu über die Schulter schauen. Wie kreativ dürfen sie selber sein, Silvio Germann?

Germann: Andreas band mich von Beginn

weg ein – bei der Namensgebung oder beim Sharing-Konzept. Ich war kaum 25 und lern-te viel. Die ersten Gerichte kreierten wir zu-sammen. Inzwischen machen wir viel alleine. Natürlich schaut er ab und zu vorbei und gibt Tipps. Alle «IGNIV» in Bad Ragaz, St.Moritz, Zürich und Bangkok haben gemeinsame Sig-nature-Gerichte. Ansonsten hat jedes seinen Stil und die Teams können sich verwirklichen.

Worauf legen Sie dabei wert?

Germann: Unsere Küche ist frisch und leicht. Die Leute sollen sehen, was sie essen. Ein Sellerie bleibt ein Sellerie. Wir überfordern die Leute nicht mit Details oder zu vielen Techniken. Schlussendlich zählt der Ge-schmack. Es darf auch mal simpel sein und mit Händen gegessen werden – wie unseren Kopfsalat oder die Chicken Nuggets.

Sven Wassmer, was ist das Non-plus-ultra Ihrer High-End-Küche?

Wassmer: Der Bergsaibling entwickelte sich zu unserem Signature-Gericht. Er kommt aus dem Val Lumnezia. Wir räuchern ihn sanft und servieren ihn mit gebranntem Sennen-rahm und Tannenöl. Je länger ich koche, des-to mehr lasse ich weg. Das Gericht ist sehr fokussiert: Saibling, Rahm, Tanne – Punkt. Das kann man nicht besser machen. Es ist vollkommen. Es geht bei uns aber nicht nur um einzelne Gerichte. Wir wollen die Diversi-tät der alpinen Küche zeigen, ihre Geschich-te und Kultur kreativ inszenieren.

Beschreiben Sie die alpine Küche!

Wassmer: Sie beginnt in Nizza und endet in Slowenien. Deshalb darf auch mal ein Mittel-meerfisch dabei sein. Unser Hauptfokus ist aber die Region im Vierländereck. Hier führte immer schon eine Handelsroute durch. Viele Gerichte entstanden irgendwo und wander-ten weiter, werden dann etwas anders zube-reitet oder heissen anders. Wir waren auch immer ein landwirtschaftlicher Raum mit viel-fältigem Eigenanbau. Wir wollen das, was wir hier finden, en vogue machen. Wir tischen weder Foie gras noch Hummer auf – aber ge-niale Bergkartoffeln aus dem Albulatal oder Bergsanddorn aus dem Prättigau. Dieses Frühjahr verarbeiteten wir eine zwölf Jähri-ge Angus-Kuh, die hier auf der Alm lebte, kal-berte und nur Gras frass. Sie schenkte uns ein perfekt marmoriertes Fleisch. Wir sam-meln wilde Kräuter ein. Wenn der Bärlauch spriesst, dann kommt er auf den Teller. Auch eine Karotte kann ihren Stellenwert haben. Wir besprechen deshalb mit den Bauern in der Region, was wie wann gesetzt wird.

glasmanufaktur.ch

GLASMANUFAKTUR BUTTIKON AG

Träume aus Glas

Glaszuschnitt
Glasbearbeitung
Glasreparaturen
Spiegel
Glasmöbel
Glasschiebetüren
Beschläge + Aluprofile

Glastüren
Glastritte
Glasgeländer
Küchenrückwände
Terrassen-und
Balkonverglasungen
Bauverglasungen

Dachverglasungen
Glasduschen
Isolierverglasungen
Sicherheitsglas
korrosionsbest. Duschenglas
Foto-und Digitalglasdruck
Designgläser

Glastrennwände
Brandschutzglas
Glasmontagen
mod. Maschinenpark
ESG Härtingsofen
schnell-flexibel-genau
innovativ-transparent

Besuchen Sie unsere Ausstellung in Reichenburg



SCHUSTER

seit 1795

Schuster AG
Fürstenlandstrasse 96, 9014 St. Gallen

*Ihr kompetenter Partner für alle Bodenbeläge aus Parkett, Laminat, Kork,
Textilien, Linol, Kunststoff, Kautschuk*

Tel. 071 278 85 01 Fax 071 278 85 09

st.gallen@schuster1795.ch

www.schuster1795.ch



EMK

ENGINEERING · LÜFTUNGSDECKEN
LÜFTUNGSKOMPONENTEN · GROSSKÜCHENHAUBEN

Produktion
9495 Triesen
Tel +423 / 399 31 11

Verkauf
8834 Schindellegi
Tel 043 888 30 80

www.emk.ch
emk@emk.ch



SANITAS TROESCH

Ein neuer Stil fürs Bad

Sanitas Troesch AG
Industriestrasse 27
7000 Chur
Telefon 081 286 73 73
www.sanitastroesch.ch

Und dann verzaubern Sie es molekular?

Wassmer: Nein, auch bei der Zubereitung erzählen wir die Geschichten der alpinen Küche und machen vieles wie früher: fermentieren, einsalzen, lufttrocknen gehören beispielsweise zur hiesigen Kultur. Wir spielen mit Molke, Schimmelpilzen und Einmachgläsern. Darin erhalten die Produkte nach acht bis zwölf Tagen den gewünschten Säuregrad. So reagieren wir hypersaisonal auf das Angebot und konservieren es.

«Die Gäste sollen sehen, was sie essen.
Ein Sellerie bleibt ein Sellerie.»

Sie richten den Blick kulinarisch weiter, Renato Wüst.

Wüst: Im «Olives d'Or» kochen wir mediterran – gerne auch libanesisch, nicht nur italienisch. In meinem Verantwortungsbereich servieren wir bis zu dreihundert Essen an einem Abend. Da kann ich nicht zwanzig Kartotten beim Nachbarn holen wie Sven. Wir erfüllen unseren Kunden jeden Wunsch. Wenn jemand partout Hummer will, kriegt er ihn. Das Namun steht für Feuer, Schärfe und Asien. Wir machen das nicht zu 100 Prozent authentisch, aber zu 98. Das ist mir wichtig. In der Küche stehen drei Asiatinnen. Um uns

zu entwickeln, versuche ich, ihnen immer neue Gerichte aus ihrem Repertoire zu entlocken. Die «Zollstube» ist mein Herzensrestaurant – da bin ich ganz in der Region. Es war vor zwanzig Jahren das erste Restaurant, das ich frei gestalten durfte. Es gibt nur Schweizer Gerichte wie Fondue, Cordon-bleu oder Bratwurst – aber auf Top-Niveau. Jetzt ist das wieder gefragt. Erfolgreiche Köche müssen auch Querdenker und Unternehmer sein.

Was inspiriert und motiviert sie? Was treibt sie an?

Wassmer: Glückliche Gäste, Spass bei der Arbeit und Erinnerungen, die man teilen kann.

Germann: Wir probieren viel aus, aktuell gerade Ente aus dem Appenzell. Die Karte wechseln wir nach Lust und Laune. Zuerst brainstormen wir und schauen dann, was wir bekommen können.

Wüst: Jeder hat gerne Erfolg. Über uns wird gesprochen und geschrieben. Wenn ich durchs Dorf gehe, werde ich gegrüsst. Ich erlebe viel Akzeptanz und Lächeln. Ich will in den Spiegel schauen und mit mir klarkommen. Und ich suche immer noch Herausforderungen wie etwa die Gault-Millau-Garden Party. Da bereite ich die Bühne für 16 «Küchen-Prinzessinnen» mit 280 Gault-Millau-Punkten und ungezählten Sternen vor, und alles muss wie am Schnürchen klappen. Zum Glück treibt mich stets eine innere Unruhe an, alles in Unruhe zu halten.

Anzeige

Viel Erfolg für die nächsten 150 Jahre

Wir danken der Bauherrschaft für den geschätzten Auftrag und gratulieren herzlich zum 150-Jahr-Jubiläum.

**Dietsche MontageProfis AG**

Schützenwiese 8
9451 Kriessern
T +41 58 1000 300

Otelfingen ZH T +41 58 1000 350
Hünenberg ZG T +41 58 1000 360
Givisiez FR T +41 58 1000 370
Pratteln BL T +41 58 1000 380
Erlen TG T +41 58 1000 390

info@montageprofis.ch
www.montageprofis.ch

Memories

Unvergessliche Kulturschätze

Wer hätte gedacht, dass sich das pittoreske Heidiland so präsentierten kann? Sven Wassmers alpine Küche oszilliert im «Memories» geschickt zwischen Tradition und Avantgarde.

Das elegante Gourmetlokal «Memories» will schlummernde Erinnerungen wiedererwecken und neue schaffen. Sie bleiben garantiert unvergesslich. Denn Küchenchef Sven Wassmer und sein Team greifen in der intakten Natur der Region, in den Alpen, ihren Wäldern und Feldern auf einen unerschöpflichen Fundus an Produkten und traditionellen Zubereitungsarten zurück. Diese bringt er ins Memories, holt das allerbeste aus ihnen raus und perfektioniert sie zu einer ausgefeilt ambitionierten Spitzenküche mit zwei hochverdienten Michelin-Sternen. Die alpine Küche des «Memories» erzählt uralte und moderne Geschichten aus der Umgebung mit einem sagenhaften Gespür für die Schätze der Natur und die alpine Kultur.

Auch das Interieur verbindet ehrwürdigen Grand-Hotel-Chic – wie den restaurierten Parkett aus den Gründerzeiten – mit

schnörkellos avantgardistischen Elementen. Die offene Show-Küche lässt die Gäste Teil des Erlebnisses werden. Das Menü wird mit sechs, neun oder zwölf Gängen serviert. Nichts scheint dabei nebensächlich: Das beste hausgemachte Sauer-teigbrot der Welt ist eine Attraktion für sich. Die Zubereitung des Teigs mit Gär- und Ruhezeiten dauert mehrere Tage, bevor es frisch gebacken und knusprig seinen Duft verströmt. Würde einen die ebenso erlebnisreiche Weinbegleitung nicht gnädig stimmen, käme man in die Versuchung für dieses Brot zu töten.



Blick in die offene Küche – wie zuhause, nur besser und schöner.

«Wein-Bibliothek» mit Tiefgang

Als Wine Director ist Amanda Wassmer-Bulgin Herrin über den neuen futuristischen Weinraum in der Lobby des Grand Resorts. Im Interview verrät sie, wie sie Trinkfreude mit Werten verbindet.

Amanda Wassmer, was ist für Sie Luxus?

Moderner Luxus ist, Zeit zu haben. Übersetzt fürs «Memories» und das «verve by sven» heisst das, Weine einzukaufen, ihnen Zeit zu geben und sie einzulagern bis zum richtigen Zeitpunkt. Es bedeutet auch, dass wir uns die Zeit nehmen, um Beziehungen zu den Winzern aufzubauen, damit wir an die besten Jahrgänge kommen. Mit dem richtigen Portemonnaie kann jeder Top-Weine im Internet bestellen. Wir nehmen uns die Zeit, um herauszufinden: Was bereitet echte Trinkfreude? Das ist nicht von der Preisklasse abhängig.

Spielt die im Grand Resort eine Rolle?

Das Grand Resort Bad Ragaz hat eine lange Geschichte als führendes Weinhotel mit Beziehungen in die ganze Welt. Wir

wollten diese Geschichte weiterreiben und fragten uns, welche Werte – nicht Preise – heute entscheidend sind. Also, woher kommen die Weine? Wie werden sie angebaut? Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit? Werden faire Löhne bezahlt? Natürlich werden hier auch Spitzenweine erwartet. Das eine schliesst das andere aber nicht aus. Wussten sie das Louis Roederer Cristal seit 2012 biodynamisch hergestellt wird? Nicht nur kleine Weingüter schaffen das. Es gibt exquisite Châteaue Latour, die auf eine nachhaltige Produktion hinarbeiten.

Ihr Fokus liegt aber auf der Region.

Genau! Wir wollen hier – und auch das ist Luxus – die Weinwelt der Region abbilden, eine Art «Wein-Bibliothek» aufbauen mit Jahrgangstiefe. Das bindet natürlich etwas Kapital. Wir haben hier geniale Mikroklimas. Sie erlauben Varietäten, sodass wir für fast jede Vorliebe einen Wein bereit haben und manche Überraschung bieten. Ein Beispiel: Früher war die Wiederholung derselben Weinsorte in einer Menüfolge ein No-Go. Wir servieren zwei Chardonnays, einen eher zurückhaltenden aus dem Aargau mit ausgeprägter Säure wie ein Chablis und später einen intensiven, fast schon exotisch anmutenden, aus der Bündner Herrschaft, wo man mit Holz arbeitet. Ihre Persönlichkeiten sind wie Tag und Nacht. Die Schweiz ist klein, aber alles andere als homogen. Nichtsdestotrotz reichen wir auch gereifte Bordeaux, die man selten trinken kann, zum Alpenrind.

verve by sven

Unser täglich Brot ...

Im verve by sven lässt es sich genauso bekömmlich wie gesund schlemmen – morgens, mittags und abends mitten im Geschehen des Grand Hotel Quellenhof.

Sautierte Kerbelwurzel mit Haselnuss, temperierte Forelle aus dem Weisstannental mit Sauerampfer – das neue Restaurant verve by sven macht leichte Küche zum Hochgenuss. Nicht entgehen lassen sollte man sich das dazu gereichte Sauerteigbrot aus der eigenen Backstube mit Grabser Bergbutter – es wäre alleine schon ein Glücklichermacher. Küchenchef Sebastian Titz pflegt enge Beziehungen mit seinen Lieferanten und sorgt

mit Produkten aus nachhaltiger Agrarkultur, wenn immer möglich aus biodynamischem Anbau, für ein positiv beschwingtes Lebensgefühl seiner Gäste. Gesund? Unbedingt! Verzicht? Keinesfalls! Das verve by sven besticht mit seinem modernen Interieur, hängenden Gärten als «lebende» Wände, dem offenen Blick in die Grand-Hotel-Lobby und herzlich umsorgenden Service. Im futuristischen Weinkeller mit vielen regionalen Spezialitäten funkelt die Deckenbeleuchtung feuerwerksartig, wenn Gläser zusammenstossen – prickelnd! Schon das A-la-carte-Frühstück stimmt fröhlich in den Tag: etwa mit dem «Detox Juice», einem lieblichen Häppchen Porridge mit Bündner Honig, der Shakshuka oder einem Chia-Leinsamen-Pudding. Natürlich gibt's auch Croissants. Abends lädt die Chromstahl-Bar zum Schwatz. Empfehlenswert: der Signature-Cocktail «Rhubarb Spritz» – mit oder ohne Alkohol.



acasa Catering

Hochdekoriertes Catering

«Kein anderes Catering bringt fünf Spitzenköche unter einem Dach zusammen», sagt Mitgründer Andreas Caminada. acasa Catering vereint sechs Michelin-Sterne und 53 Gault-Millau-Punkte und wird vom Bündner Perfektionisten Sandro Steingruber geführt, der im Walsertal schon Prinz Charles verköstigte – übrigens mit Röstli. acasa beeindruckt mit dem kulinarischen Angebot von Caminadas Schloss Schauenstein, vom Marée in

Vaduz, vom IGNIV by Andreas Caminada im Grand Resort Bad Ragaz sowie des BBQ Buffets und des Asia-Caterings «ACASIA» von Renato Wüst, Executive Chef im Grand Resort. «Wer isst, soll was erleben», sagt Steingruber. Das gehe am besten, wenn man der Fantasie freien Lauf lasse. «Es beginnt mit der Lokalität und hört beim Essen noch lange nicht auf.» Trotz aller Kreativität steckt auch viel Detailtreue in Steingrubers Arbeit. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um Edelfische oder einfach eine bodenständige Bratwurst handelt. Die Sterneköche kann man übrigens auch als Private Chefs buchen.

www.acasacatering.ch

Geteilte Freude

Mit dem «IGNIV by Andreas Caminada» stellt der Bündner Spitzenkoch die Fine-Dining-Welt mit einem kulinarischen Feuerwerk der Kreativität auf den Kopf.

Das «IGNIV by Andreas Caminada» ist pure kulinarische Passion auf höchstem Niveau: mal lustvoll verspielt, mal erfrischend frech – aber immer ganz unprätentiös und voller Emotionen. Küchenchef Silvio Germann, Restaurantleiter Francesco Benvenuto und ihr Team schaffen eine Welt des Teilens, die jeden Rappen Wert ist. Das beginnt beim Empfang in der denkmalgeschützten, aber modern eingerichteten, ehemaligen Äbtestube und hält bis auf den Heimweg, wo man noch ganz verträumt von den grosszügig mitgereichten Süssigkeiten aus dem «Candy Shop» naschen darf. Dazwischen folgt ein Feuerwerk an Kreativität. Sei es das Val-Lumnezia-Hühnchen, das drei Tage in Tempura eingelegt und unter der Rauchglocke als Chicken Nuggets aufgetischt wird; Fingerlecken im Sterne-Restaurant! Sei es der seidenzarte Langostino auf dem Tischgrill. Sei es Willi Schmidts Fondue mit Pickles – oder das Quellbier zum abschliessenden Käse. Während der Gaumen einer Offenbarung nach der anderen entgegnet, schießt das Hirn Glückshormone in die entlegensten Nervenbahnen. Das «IGNIV» (rätoromanisch für Nest) versprüht die unbekümmerte Nestwärme eines prächtigen Papagenos, der seine Arie doch ganz unkapriziös und lieblich singt.



Gemütlichkeit im denkmalgeschützten Raum.

Am besten verlässt man sich auf das aktuelle Menü und vertraut einfach der Küche und den Sommeliers. Serviert werden so drei Gänge mit jeweils fünf bis sechs Gerichten – und einigen Überraschungen. Die servierten

Schalen, Platten und Schüsseln werden geteilt. Das «IGNIV» ist mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault-Millau-Punkten dekoriert, macht aber den Anschein als spielten diese – im positiven Sinne – hier kaum eine Rolle.



Candy Shop: Naschen erlaubt.



Eine Welt voller Überraschungen – das «IGNIV by Andreas Caminada».

Mit Grossformaten von Tisch zu Tisch

Restaurantleiter Francesco Benvenuto war «Sommelier des Jahres 2018» und nimmt neugierige Gäste im «IGNIV» mit auf eine spezielle «Weinreise» durch die Region.



Nomen est Omen: Restaurantleiter Francesco Benvenuto (mit Küchenchef Silvio Germann).

Süsswein zum Schluss. Dazwischen gibt es einige Überraschungsweine. Wir öffnen erlesene Doppelmagnum-Flaschen à drei Liter und gehen damit von Tisch zu Tisch. So werden auch die Weine geteilt.

Müssen Sie dafür Kompromisse eingehen?

Das ist so. Wir wählen passend zum Menü elegante Weine mit Leichtigkeit und niedrigem Alkoholgehalt. Sie dürfen nicht zu konzentriert sein, damit wir das Erlebnis nicht überladen. Die Gäste sollen sich bis zum Schluss auf den nächsten Wein freuen.

Kann man keinen Burgunder bestellen?

Doch, doch. Wir «lesen» unsere Gäste mit gezielten Fragen. Dafür brauchen sie kein spezielles Wissen. Wir schenken fünfzig Weine offen aus – dabei kommt Qualität vor Regionalität. Im Fokus stehen Chardonnay und Pinot Noir. Das verbindet das Burgund mit der Bündner Herrschaft. Wenn sich die Gäste darauf einlassen, empfehlen wir eine «Weinreise» durch die Region. Wir pflegen gute Beziehungen zu den Winzern hier. Ein Malanser Competer ist so ein typischer Wein voller regionaler Tradition, auch der Adank-Schaumwein aus Fläsch oder der Pilgrim aus Maienfeld, den wir zur perfekten Reife lagern. Damit überzeugten wir bisher noch alle.

Francesco Benvenuto, welche Rolle spielt der Wein im «IGNIV»?

Wein gehört zur Marke IGNIV by Andreas Caminada. Als Sommelier musste ich hier umdenken: Mit dem Sharing-Konzept kommen über zwanzig Gerichte auf den Tisch. Es

wäre zu viel, zu jedem Häppchen einen Wein anzupreisen. Die Herausforderung besteht darin, Weine zu wählen, die zu verschiedenen Speisen passen. Wir beginnen mit einem Glas Schaumwein, einem Weissen zur Vorspeise, einem Roten zur Hauptspeise und

Anzeige

HERZLICHEN DANK

An die Bauherrschaft, die Planer, die Bauleitung und vor allem, an alle Unternehmer welche mitgeholfen haben, das Unmögliche möglich zu machen.

Markus Mettler, Bauherrenvertretung und Projektleitung

www.bmgt.ch



Markus Mettler
B a u m a n a g e m e n t

Mitglied der: KAMMER UNABHÄNGIGER BAUHERRENBERATER



Vielfalt für jeden Geschmack

Olives d'Or

Genuss und Leichtigkeit: die gehobene mediterrane Küche mit Blick ins Grüne.

Der grosse Saal mit seinen klassischen Leuchtern und Panoramafenstern zum Park versprüht typischen Grand-Hotel-Charme. Die grosszügig platzierten Tische viel Privatsphäre. Das «Olives d'Or» lädt zur Tour d'Horizon ums Mittelmeer. Eine libanesisch anmutende Kichererbsen-Suppe mit Arganöl, hausgemachte Pasta oder Miesmuscheln nach Seemannsart sorgen für mediterrane Leichtigkeit. Auch der Service mit nonchalanter Italianità lässt Feriengefühle aufkommen.

Namun

Mango-Suppe und Knusper-Ente wie in Fernost – ein Spiel mit exotischer Aromenvielfalt.

Thailändische und chinesische Gerichte entführen die Gäste auf eine fernöstliche Sinnesreise in kolonialem Ambiente. Für Authentizität sorgt dreifache Frauenpower in der feurigen Küche: Wongtragoongluang Chanyanut, Phommarath Toune und Anweeya Nüesch haben ihre Heimatküchen tief verinnerlicht. Besonders zu empfehlen sind die Dim Sum (Teigtaschen) der drei Damen.

Zollstube

Im gepflegten «Dorfbeizli» traditionelle heimische Gerichte wiederentdecken.

Die gemütliche Zollstube ist das urchig-schweizerische Restaurant im Grand Resort – im Parterre des historischen Palais Bad Ragaz. Das herrschaftliche Jägerstübli mit seinem Kachelofen und den Hirschgeweihen an der Wand erinnert mehr an einen gehobenen Landgasthof denn an ein Luxushotel. In alpinen Servicetrachten tragen die Angestellten dezent typische Schweizer Gerichte auf – wie Capuns, Cordon bleu oder die fangfrische Forelle. Das abgetrennte, unkomplizierte Fondue-Stübli mit seiner offenen Küche wird jedem Käsenarren ans Herz wachsen.



Klassiker mit mediterranem Flair: das «Olives d'Or».



Auf fernöstliche Sinnesreise im Restaurant Namun.



Treffpunkt: In der Hof Bar verabredet man sich mit erstklassigen Drinks zu Livemusik.

Gemütliches Jägerstübli in der «Zollstube».



gladys

Am Golfplatz bewährte Klassikern und überraschende Eigenkreationen geniessen.

Im Restaurant gladys trifft Golf auf Kulinarik mit 13 Gault-Millau-Punkten. Küchenchef Michael Pilman und Chef de Service Sandra Raith verwöhnen ihre Gäste mit bewährten Klassikern der Clubhaus-Karte und wechselnden Eigenkreationen: Ob schnelles Club-Sandwich oder genussliche Bouillabaisse – das «beste Golfrestaurant der Schweiz» ist einen Besuch wert. Die grosse Sonnenterrasse, die Smoking Lounge und erlesene Spirituosen laden zum Verweilen ein.



Nicht nur für Golfer:
das gladys.

Am Kamin im Salon Davidoff lässt sich ein gelungener Abend mit Zigarre und After Dinner Cocktail ausklingen.



Aktuelle Angebote

Eintauchen und geniessen

Ankommen und wahrlich wohlfühlen: Mit dem exklusiven Halbpensions-Package muss man sich um nichts mehr kümmern. Wellness, Kulinarik und Aktivitäten – das Grand Resort Bad Ragaz sorgt für alles. So tauchen die Gäste in eine Welt der Ruhe und Erholung – in Natur, Genuss und Inspiration für neue Kraft und Vitalität.

- Eine Übernachtung mit Frühstück
- Täglich Lunch oder Dinner: Vier-Gang-Menü im Olives d’Or oder Drei-Gang-Tagesmenü im verve by sven
- Zutritt zum Thermal-Spa und der Tamina-Therme
- Saisonaler Verleih von Sport-Equipment wie E-Bikes, Mountainbikes oder Head-Testski

Preis für eine Nacht: ab 490 Franken im Einzelzimmer, ab 630 Franken im Doppelzimmer

Pure Relaxation

Zwei Nächte im Luxusresort geniessen und vom umfangreichen Wellnessangebot profitieren: Ob Yoga, Meditation oder eine Fahrradtour durch die atemberaubende Berglandschaft – mit diesem Package findet man zu wahrer Erholung und neuer Kraft.

- Zwei Übernachtungen mit Frühstück
- Eine Mind Relaxing Massage pro Person (50 Minuten)
- 30 Prozent Rabatt auf jede weitere Körper- und Gesichtsbehandlung
- Tägliche Gruppenkurse
- Verleih von Mountain- und City-Bikes

Preis für zwei Nächte: ab 866 Franken im Einzelzimmer, ab 1198 Franken im Doppelzimmer

Golf & Relax

Vom 18-Loch-Championship-Course, der Einsteigern und Profis eine Herausforderung bietet, über gastronomische Vielfalt bis zum umfangreichen Wellnessangebot im Thermal Spa: So taucht man ein ins Besserfühlen.

- Zwei Übernachtungen mit Frühstück
- Zwei Greenfees auf unserem 18-Loch-Championship-Course
- Gratis-Leihset mit E-Trolley oder E-Cart
- Unlimitierte Driving-Range-Bälle
- Täglich Lunch oder Dinner: Vier-Gang-Menü im Olives d’Or oder Drei-Gang-Tagesmenü im verve by sven
- Zutritt zum Thermal Spa und der Tamina-Therme

Preis für zwei Nächte: ab 1386 Franken im Einzelzimmer, ab 2098 Franken im Doppelzimmer

Linus-Familien-Package

Badespass im Family Spa, Abenteuer in der Kindervilla und erstklassiger Betreuung – das Grand Resort Bad Ragaz schafft Raum für die ganze Familie: Mit dem Linus-Familien-Package übernachtet man im grosszügigen Familienzimmer und profitiert von den umfassenden Angeboten für Kinder und Jugendliche im Resort – mit voller Aufmerksamkeit für die kleinen Gäste.

- Eine Übernachtung im grosszügigen Familienzimmer mit Frühstück
- Badespass für die ganze Familie im Family Spa
- Erlebnis, Spiel, Spass und erstklassige Betreuung in der Kindervilla
- Täglich wechselndes Programm für Kids und Teens
- Betreuter Mittagstisch im Olives d’Or
- Linus-Willkommensgeschenk für Kids bei Anreise

Preis für eine Nacht: ab 850 Franken im Familienzimmer (zwei Erwachsene mit bis zu drei Kindern bis 16 Jahre)



Ganzheitliche Medizin mit Fünf-Sterne-Service

Mit seinen medizinischen Einrichtungen will das Grand Resort Bad Ragaz nicht nur Krankheiten behandeln, sondern die Gesundheit bewahren. Das Medizinische Zentrum und die Clinic Bad Ragaz setzen dabei auf eine ganzheitliche Kombination verschiedener Fachgebiete – sei es für Hotelgäste oder Patienten aus der Region.



Stationärer Aufenthalt in Fünf-Sterne-Umgebung.



Ein Clinic-Badezimmer mit eigener Sauna.

Bereits im 16. Jahrhundert würdigte der Arzt und Alchemist Paracelsus von Hohenheim die heilende Wirkung des Thermalwassers in Bad Ragaz. «Davon sind wir noch heute überzeugt», sagt Anita Basu, Direktorin des Medizinischen Zentrums und der Clinic Bad Ragaz. Das Zentrum besteht seit über sechzig Jahren. Die Clinic erbringt bereits seit fünf Jahren rehabilitative Leistungen für stationäre Patienten. Seit 2020 kooperiert sie mit den Kliniken Valens. Die Vision: eine weltweit einzigartige Kombination höchster klinischer Kompetenz in neurologischer, internistisch-onkologischer und muskuloskeletaler Rehabilitation sowie Premium-Hotellerie.

Medizinisches Zentrum für Hotelgäste und Region

«Zahlreiche Hotelgäste nehmen die Dienste des Medizinischen Zentrums in Anspruch, um ihrer Gesundheit Sorge zu tragen», erzählt Anita Basu. Dafür bietet das Zentrum beispielsweise auch Check-ups oder Packages wie «Detox» oder «Smart Aging». Termine bei Ärzten und Therapeuten können in kürzester Zeit vereinbart werden. Die Ärzte des Medizinischen Zentrums werden aber auch von vielen Gästen aus der Region in Anspruch genommen – wie beim Hausarzt wer-

den diese Leistungen über die Krankenkasse abgerechnet. Das Medizinische Zentrum verfügt über drei Kompetenzbereiche:

- Lifestyle und personalisierte Medizin (innere Medizin)
- Schönheit und Dermatologie
- Therapie, Rheumatologie und Sportmedizin

Wer sich auf das Medizinische Zentrum verlässt, darf auf die hohe Kompetenz eines interdisziplinär arbeitenden Teams zählen. «Wir stehen für einen umfassenden Ansatz», sagt Anita Basu. So sind dem Medizinischen Zentrum beispielsweise ein Labor, das Venenzentrum, eine Radiologie oder das MediQi-Zentrum angeschlossen. Der behandelnde Arzt kann verschiedene Spezialisten zuziehen. Die Ärzte und Therapeuten sind so in der Lage, ganz individuell und persönlich auf Patientinnen und Patienten einzugehen. Ebenfalls im Zentrum untergebracht ist die Zahnarztpraxis «Perfect Smile».

Erstklassige Rehabilitation in der Clinic Bad Ragaz

«Premium-Rehab» nennt Anita Basu die Philosophie in der Clinic Bad Ragaz. Dabei handelt es sich um eine stationäre Einrichtung für Menschen, die nach einer Krankheit, Ope-

ration oder Verletzung den Weg zurück in den Alltag beschreiten. Die Einweisung erfolgt meist durch das Akutspital. «Es wenden sich aber auch Selbstzahler oder ausländische Gäste direkt an uns», erzählt Basu. Die Clinic Bad Ragaz arbeitet ebenfalls mit den Krankenversicherungen zusammen. Allerdings fällt dabei ein Aufpreis für die Premium-Leistungen an – je nach Versicherungsmodell ist er unterschiedlich.

Was «Premium-Rehab» bedeutet, erklärt Anita Basu so: «Unsere Gäste genießen den Komfort eines Luxushotels mit geräumigen Klinik-Suiten im Spa-Tower und seiner Gastronomie. In allen Zimmern fließt Thermalwasser.» Die Betreuungsintensität ist hoch und umfasst wöchentlich mehrere Chefarztbesuche. Zudem können Eheleute die Reha-Zeit gemeinsam verbringen oder Familienangehörige das Hotel mitbenutzen und so in der Nähe sein. Und: Wer in der Clinic Bad Ragaz auf Reha ist, erhält einen Patientencoach zur Seite gestellt. Er koordiniert individuell zusammengestellte Termine mit dem interdisziplinären Ärzte- und Therapeuten-Team.

Sportliche Leistung optimieren

Das Grand Resort Bad Ragaz beherbergt eines von zwölf offiziellen «Swiss Olympic Medical Centers». Es unterstützt Spitzensportler wie Einsteigerinnen und Einsteiger. Das Angebot umfasst etwa sportmedizinische und labortechnische Untersuchungen, Check-ups und Leistungsdiagnostik oder Trainingsberatung.

Tipp: Bewegungsanalyse

Anhand funktioneller Testübungen werden Stärken und Schwächen des Bewegungsapparats analysiert. Gibt es Fehlstellungen, Einschränkungen, Beschwerden? Die Therapeuten leiten daraus ein persönliches Heimtraining mit praktischer Anleitung ab.

Die heilenden Hallen von Bad Ragaz

Hier lebt die Seele des Grand Resort Bad Ragaz: im exklusiven Thermal Spa für die Hotelgäste und in der einzigartigen Tamina-Therme für Tagesgäste. Alles Sein und die unglaubliche Geschichte des Kurorts stammt aus der Kraft einer einzigen Quelle: dem Thermalwasser aus dem Taminatal und seiner heilenden Wirkung.



Das Helenabad – Juwel der Ragazer Badekultur.



Empfehlung: Tamina Flow Massage

Ein ganz besonderes und tiefenwirksames Entspannungserlebnis von Kopf bis Fuss ist die «Haki Flow Deluxe»-Behandlung – zusammengestellt aus einzigartigen und fließend choreografierten Griffen der besten Therapeuten des Hauses. Abschalten, die Zeit vergessen und komplett in andere Sphären treten.

Thermalbäder – ein Geschenk der Natur

Ins ehrwürdige Helenabad eintauchen, im Sportbad Bahnen schwimmen, im Garden Pool die Bergkulisse geniessen oder mit Kindern im Family Spa planschen: Überall entfaltet das «blaue Gold» von Bad Ragaz, das Thermalwasser, seine Kräfte. Dieses kostbare Geschenk der Natur entspringt einer Quelle in der nahen Taminaschlucht mit exakten und konstanten 36.5 Grad Celsius – Körpertemperatur. Die vier genannten Bäder sind exklusiv Hotelgästen vorenthalten und bieten viel Entspannung in privater Atmosphäre. Öffentlich hingegen ist die Tamina-Therme. Sie ist mit dem Grand Resort verbunden und für Hotelgäste im Bademantel erreichbar. Alles in allem wählen die Gäste zwischen zwölf unterschiedlich temperierten Pools.

Fürstlich baden

Im historisch-inspirierten Helenabad kann man sich einfach treiben lassen und die pure

Kraft des Thermalwassers geniessen. Eröffnet wurde das Helenabad 1869 von Bernhard Simon, zusammen mit dem Grand Hotel Quellenhof. Simon hatte sich zuvor als Architekt in St.Petersburg mit Palästen für den russischen Adel einen Namen gemacht. Das Bad ist eine Hommage an Grossfürstin Helena Pawlowna – eine Schwägerin von Zar Niklaus I. Der heutige Bau wurde 1996 neu erstellt, aber komplett mit historischen Maleisen ausgestattet.

Wellness-Mekka für kleine Gäste

Im separaten Family Spa können sich Kinder ungestört austoben. Mit einem Baby- und Kinderbecken ist auf 550 Quadratmetern mehr als genug Platz für die Kleinen und Kleinsten der Familie. Auf besonders Wagemutige, die schon schwimmen können, wartet etwas ganz Besonderes: eine Meerjungfrauenflosse fürs echte «Mermaid-Feeling». Eine hölzerne Alphütte erinnert an Heidi und



Spass haben erlaubt: im Family Spa.



Wellness par excellence: der Private Spa.

Geissenpeter. Auch die obligate Rutsche fehlt nicht. Beauty- und Massagebehandlungen für Kinder und Teenager sind ausserdem auf Anfrage verfügbar. Am Samstagabend heisst es hier: Kinderparty!

Saunieren – exklusiv und diskret

Die Saunawelt exklusiv für Hotelgäste umfasst eine klassische finnische Sauna, das Kräuter- oder Swarovski-Dampfbad, ein Sanarium und eine Textilsauna. Mehrmals täglich betören wohlriechende Aufgüsse die Sinne. Eine Eisgrotte sorgt nach dem Saunagang für Abkühlung. Ein Gang auf dem Kneipp-Pfad – ganz der Taminaschlucht nachempfunden – ist ein herrlich erfrischendes Erlebnis. Der Ruheraum öffnet den Blick in die Berge. Tipp: Im luxuriösen Private Spa kann man für einen Aufpreis die Seele herrlich und in aller Ruhe zu zweit baumeln

lassen. Hotelgäste, die das Erlebnis in der neuen grossen Kelo-Sauna suchen, können sich auch im 1300 Quadratmeter grossem Saunadorf der Tamina-Therme frei bewegen.

Behandlungen

Ob klassische Sportmassage oder alternatives Beklopfen der Energiebahnen, ob luxuriöse Wellness-Behandlung, Hightech-Naturkosmetik oder tiefenwirksame apparative Kosmetik – das Spa-Menü lässt keine Wünsche offen: fallen lassen, entschlacken, auffrischen, pflegen und Kraft tanken. Wem das noch nicht genügt, ist im angrenzenden Medizinischen Zentrum bestens aufgehoben – für Laser-Dermatologie, eine Haartransplantation, den gekonnten chirurgischen Eingriff oder ein perfektes Lächeln. Das Behandlungsangebot beinhaltet zudem Hand- und Fusspflege sowie einen Hair Spa.

Tamina-Therme – wo die Region sich erholt

1872 errichtete Bernhard Simon das erste Thermalhallenbad Europas – die heutige Tamina-Therme. Damit legte er den Grundstein für die Ragazer Badekultur. Die Tamina-Therme ist öffentlich, aber auch hier wird auf Qualität gesetzt: Die Thermalwasserwelt, die Saunalandschaft und das Wellnessangebot räumen regelmässig nationale und internationale Awards ab. Anfang 2019 wurde die Tamina-Therme um ein pittoreskes Saunadorf im Freien erweitert. In der neuen Sauna aus skandinavischem Kelo-Holz mit achtzig Plätzen zelebrieren die Aufgussmeister Saunakunst in Perfektion. Der benachbarte Ruheraum sorgt für die stilvolle Entspannung: unter Kronleuchtern im Kelo-Holzhaus. Insgesamt stehen fünf Saunen und zwei Dampfbäder zur Verfügung. Übrigens: Geburtstagsgäste bezahlen keinen Eintritt.

Das Ragazer Saunadorf ist öffentlich.



Was das «blaue Gold» bewirkt

Das Ragazer Thermalwasser unterstützt die Heilung rheumatischer und mechanischer Beschwerden, stoffwechselbedingter Störungen, von Krankheiten des Muskel-Skelett-Systems und neurologischer Leiden. Es stärkt Abwehrkräfte und den Blutfluss. Nach dem Bad fühlt sich die Haut samtweich und rein an.



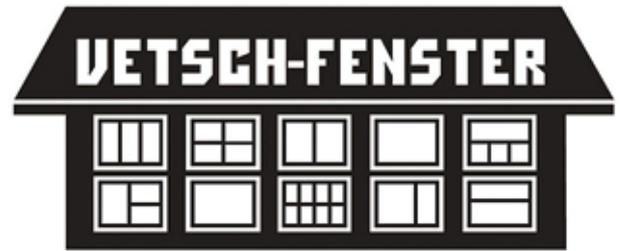
5-STERNE-SICHERHEIT BEGINNT MIT DER PRÄVENTION.

Das Grand Resort Bad Ragaz investiert regelmässig in Emergency- und Case Training zu Gunsten Ihrer Gäste und Ihrem Personal.



DELTA
Consulting & Academy

Security at its best. www.delta.ch



Ihr Fenstermacher

...für heimeliges und
gesundes Wohnen.

Wir danken der Bauherrschaft

www.vetsch-fenster.ch

info@vetsch-fenster.ch

081 / 771 31 77

Gässli 2, 9472 Grabs

A BECK
BÜRO KULTUR

IHR PARTNER FÜR STARKE RÄUME



A. Beck Aktiengesellschaft | Schliessa 6 | FL 9495 Triesen
T +423 392 41 77 | info@beck-ag.com | www.beck-ag.com



Luzi
Gerüste

Tel. 081 750 02 70

info@luzi-geruestbau.ch

www.luzi-geruestbau.ch

Die Region – Weine, Heidi und Alpenluft

Die Meisterweine der Bündner Herrschaft und ein filmreifes Panorama machen die Region um Bad Ragaz entdeckenswert.

Im Sommer ruft rund ums Grand Resort eine imposante Bergwelt. Sie lässt die Herzen aller Naturliebhaberinnen und Naturliebhaber höher schlagen. Die Region ist die Originalkulisse der weltberühmten Roman- und Filmfigur «Heidi» und ihrem Geissenpeter. Für eingefleischte Fans bietet das «Heididorf» in Maienfeld ein Erlebnis, das an die Werte des aufmüpfigen Alpenmädchens erinnert: Ehrlichkeit, Hilfsbereitschaft, Lebensfreude und Naturverbundenheit. Nicht entgehen lassen sollte man sich zumindest einen gemütlichen Spaziergang zur donnernden Taminaschlucht (Bild rechts), wo das heilende Quellwasser entspringt.

Wer leiblichen Genüssen näher steht, wird in der Bündner Herrschaft fündig. Das Grand Resort liegt inmitten einer der

wichtigsten Weinregionen der Schweiz. Auf Wein-Touren oder -wanderungen können grosse Weine vor Ort verkostigt werden. In einem der vielen Torkeln darf man sich gemütlich verwöhnen lassen. Zur Weinregion gehören siebzig Betriebe mit 42 Rebsorten. Dominierend sind Blauburgunder oder Pinot Noir. Deswegen wird die Herrschaft auch «Burgund der Schweiz» genannt. Das Schloss Salenegg ist das älteste urkundlich erwähnte Weingut Europas (im Jahr 1068). In jüngerer Vergangenheit ging der Pino-Noir-Weltmeistertitel sechsmal in die Region. Der «Föhn», der warme Wind, macht sie zur wärmsten Weinregion der Deutschschweiz.



Golfen in Bad Ragaz



Zwei Golfplätze mit insgesamt 27 Löchern, ein traumhaftes Panorama, ein Profi-Golfturnier und ausgezeichnete Kulinarik machen das Grand Resort auch zum Golf Resort der Extraklasse.

Als einziges Hotel der Schweiz verfügt das Grand Resort Bad Ragaz über zwei eigene Golfplätze. Auf dem 18-Loch-Championship-Course des Golf Club Bad Ragaz tummelt sich auch die internationale Elite. Er zählt zu den besten Anlagen der Schweiz und ist jährlicher Austragungsort des «Swiss Seniors Open». Der traditionsreiche Club besteht seit 1905, perfekte Greens sind in ein unvergleichliches Bergpanorama eingebettet, und der Golfclub trägt als einziger der Schweiz das Prädikat «5* Superior» des Bundesverbands Golfanlagen. Das elegante Clubhaus beinhaltet Umkleiden, einen Caddyraum, einen Golf-Shop und ein Restaurant.

Einsteiger und Fortgeschrittene begeistert der Golf Club Heidiland mit seinem 9-Loch Executive Course gleichermassen. Der Club hat eine eigene Golf Academy mit Einzel- oder Gruppenlektionen auf einer grosszügigen Übungsanlage. Auch der Golf Club Heidiland betreibt ein beliebtes Bistro mit Sonnenterrasse und einen Golf-Shop.

FELIX GRAF
WERKSTÄTTE FÜR INNENAUSBAU

Sinn für
das Besondere
Wissen über
das Machbare

HOTELS
GASTRONOMIE
OBJEKTE

www.felixgraf.de



Gourmet-Mekka: Die Gault Millau Garden Party 2019.

Ein Programm für alle Sinne

Ob Musik, Literatur, Kulinarik oder bildende Kunst – das Grand Resort Bad Ragaz und die Umgebung warten mit viel Genuss, Spektakel und Emotionen auf.

Vollmond-Sauna

Für alle Mondsüchtigen widmen die Saunameister der Tamina Therme ihr Programm jeweils zur Vollmondnacht einem speziellen Thema. Die Besucherinnen und Besucher erwartet eine Vielfalt an Aufgüssen, Ritualen, Anwendungen und Erlebnissen rund um die Ragazer Aufguss-Philosophie – ein abgestimmtes Zusammenspiel aus Düften, Musik, Licht, Wedeltechniken und Peelings.

5. Juli, 3. August, 2. September, 1. Oktober, 31. Oktober 2020

jeweils von 18 bis 21.30 Uhr

Tamina Therma

Gault Millau Party

An der Gault Millau Garden Party trafen sich jeweils die besten Köche des Landes und servierten raffinierte Kreationen in einer einzigartig lockeren Atmosphäre. Aufgrund der Corona-Pandemie findet der Event dieses Jahr erst am 6. Dezember statt – als Christmas Party im Grand Resort Bad Ragaz mit gewohnt hochstehender Spitzenkulinarik.

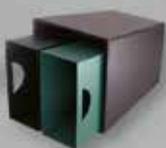
6. Dezember 2020

Garten des Grand Resort Bad Ragaz

Beiben Sie Up to date: Ob alle Events wie geplant stattfinden, ist aufgrund der aktuellen Entwicklung der Corona-Pandemie unsicher. Der Eventkalender auf resortragaz.ch enthält aktuelle Infos zum ganzen Jahresprogramm im und ums Grand Resort Bad Ragaz.

Hinti GmbH

Hotelsupplies





THE NEW ANDERS

Reinventing culinary art.

Unsere Kulinarik ist bereits legendär.
Das neue Geschmackserlebnis geht weit darüber hinaus.
Entdecken Sie das andere Grand Resort Bad Ragaz.
resortragaz.ch


**GRAND RESORT
BAD RAGAZ**
