



lenkerhof
gourmet spa resort

PURER GENUSS IST BEI UNS INKLUSIVE





**«Ich habe viele Erfolge gefeiert.
Der schönste wird morgen vier Jahre alt.»**

Credit Suisse Private Banking bietet exzellente Beratung für Ihre Finanzplanung.

So wie sich Ihre persönlichen Bedürfnisse im Leben verändern, entwickeln sich auch Ihre Zukunftspläne. Wir unterstützen Sie dabei mit individueller Beratung, weltweiter Expertise und innovativen Lösungsansätzen. Credit Suisse Private Banking – für eine nachhaltige Finanzberatung.

credit-suisse.com/privatebanking



BEI UNS SIND SIE ZU HAUSE

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Lenkerhof gourmet spa resort! Man sagt uns immer wieder, der Lenkerhof habe eine Seele. Das macht es vielleicht aus, dass Sie sich bei uns ganz zu Hause fühlen. Wohl gehören Spa, Gourmet und Kunst zu unseren Steckenpferden, aber über allem steht unsere Rolle als Gastgeber. Jeder Mitarbeiter übernimmt diese Rolle, damit Sie sich rundum wohlfühlen.

In Verwaltungsrat und Direktion sind wir bestrebt, ein Klima der Transparenz und Lösungsorientiertheit vorzuleben. Aus der zunehmenden Anzahl Stammgäste schliessen wir, dass Sie uns weniger das Attribut Perfektion, als vielmehr Exzellenz zuordnen. Perfektion liesse keinen Raum zur Steigerung. Exzellenz strebt nach mehr.

Im Dezember 2002 öffnete der Lenkerhof seine Tore und hat seither seine Qualität als «jungendlichstes 5*-Hotel» weiterentwickelt. An dieser Stelle sei betont, dass das ganze Umfeld zu unserem Erfolg beigetragen hat. Auch Lieferanten, Partnern und Behörden sei an dieser Stelle herzlich gedankt.

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen und genussreichen Aufenthalt!

Ihre
Jürg und Benzli Opprecht
Inhaber

CHEZ NOUS, VOUS ÊTES CHEZ VOUS

Bienvenue au Lenkerhof gourmet spa resort! On dit que le Lenkerhof a une âme. C'est peut-être pour cette raison que vous vous sentez ici comme chez vous. Le spa, la gastronomie et l'art sont notre cheval de bataille, mais le plus important reste notre rôle d'hôte. Chaque collaborateur prend ce rôle à cœur, afin que vous vous sentiez parfaitement bien chez nous. Vu le nombre toujours croissant de clients fidèles, nous en déduisons que vous nous considérez bien plus comme excellents que comme parfaits. La perfection ne laisse pas de place à l'amélioration; l'excellence cherche à en faire toujours plus. Les propriétaires Jürg et Benzli Opprecht vous souhaitent un séjour agréable et reposant!



NILE

PAPILLON

MODE AM KRONENPLATZ LENK
033/733 34 44 www.boutiquepapillon.com



EIN UNVERSCHÄMTER GENUSS.

www.dyhrberg.ch


Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz



Der Lenkerhof setzt auf höchste Qualität und verwöhnt seine Gäste mit Delikatessen von Dyhrberg. Lassen Sie doch Ihre Freunde daran teilhaben.



GASTFREUNDSCHAFT UND ATMOSPHÄRE

Liebe Gäste

Als Gastgeber fühlen wir uns sowohl unseren Gästen als auch unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verantwortlich, denn sie sind ebenso Gastgeber wie wir, und sie prägen unser Hotel ganz wesentlich mit. Deshalb sorgt ein effizienter Betrieb im Hintergrund dafür, dass unsere Angestellten mehr Zeit für Sie, liebe Gäste, haben.

Auf Gastfreundschaft und eine herzliche, aber nie aufdringliche Atmosphäre legen wir grossen Wert – auf den in manchen Fünfsternehäusern üblichen, etwas elitären Touch verzichten wir. Als grösster Arbeitgeber im Tal, der jährlich über 20 000 Übernachtungen generiert, fühlen wir uns auch den Einwohnerinnen und Einwohnern dieses schönen Landstrichs verpflichtet, unser traditionsreiches Hotel nachhaltig und langfristig zu führen und damit auch Arbeitsplätze zu sichern.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unseres Hauses präsentieren Ihnen auf den folgenden Seiten den Lenkerhof, sie erzählen aus ihrem beruflichen Alltag und vom Beitrag, den sie leisten, um Ihnen, liebe Gäste, Ihren Aufenthalt so angenehm wie nur möglich zu machen.

Wir wünschen Ihnen viel Leservergnügen und einen entspannten, erlebnisreichen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber
Heike Schmidt und Jan Stiller

HOSPITALITÉ ET AMBIANCE

En tant qu'hôtes, nous nous sentons autant responsables de nos clients que de nos collaboratrices et collaborateurs, car ces derniers sont tout autant hôtes que nous, et ils représentent également notre hôtel. Nous accordons une grande importance à l'hospitalité et à une ambiance chaleureuse mais jamais intrusive – nous avons donc renoncé à la touche un peu élitiste que l'on retrouve dans certains établissements cinq étoiles. Sur les pages suivantes, les collaboratrices et collaborateurs de notre établissement vous présentent le Lenkerhof. Ils décrivent leur quotidien professionnel et la contribution qu'ils apportent pour rendre votre séjour aussi agréable que possible, chers clients.

Vos hôtes Heike Schmidt et Jan Stiller vous souhaitent une bonne lecture, ainsi qu'un séjour relaxant et hors du commun.



«ICH KENNE DIE WANDERUNGEN, DIE ICH EMPFEHLE, AUS EIGENER ERFAHRUNG»

Manches an der Rezeption des Lenkerhofs ist ungewöhnlich. Zum Beispiel die Begrüßung am Hoteleingang. Antonia Nellen, Lernende Kauffrau HGT im zweiten Lehrjahr, schätzt den Kontakt zum Gast.

«Wir RezeptionsmitarbeiterInnen stehen hier nicht hinter einer Theke und warten auf den Gast, sondern sitzen an einem schönen, stilvollen Schreibtisch, wir empfangen unsere Gäste draussen und begrüßen sie mit Handschlag. Ich stelle mich kurz vor, erkundige mich, ob die Anreise angenehm war, organisiere den Gepäcktransport zum Zimmer und bitte die Gäste hinein in die Hotellobby. Ich offeriere ein Getränk zur Begrüßung, dann setzen wir uns an den Tisch oder, wenn es mehr als zwei Gäste sind, auf ein Sofa in der Lobby. Die Formalitäten erledige ich nebenbei, oft haben wir die notwendigen Daten schon im Computer. Dann mache ich, sofern es gewünscht wird, einen kurzen Hausrundgang, zeige Bar, Restaurant, Spa und Schwimmbad. Vor allem die Gäste, die zum ersten Mal im Lenkerhof sind, schätzen das sehr, aber auch mancher Stammgast lässt sich gerne das Neueste zeigen.

Diese Flexibilität mögen unsere Gäste. Wir sind ja oft die erste Anlaufstelle, sei es, um eine Telefonnummer herauszufinden oder wenn es um Tipps für die Feriengestaltung geht. Im Sommer sind es oft Wanderungen rund um Lenk. Die meisten kenne ich aus eigener Erfahrung. Und manchmal geht es auch einfach darum, dass ein Gast ein wenig plaudern möchte, sei es auf Deutsch, Englisch oder Französisch. Die drei Sprachen zu beherrschen, ist an der Rezeption Pflicht. Wenn es ruhiger ist, erledige ich administrative Aufgaben. Das macht mei-



Zahlen zur Reception:

Rund 9000 Anreisen pro Jahr werden registriert, die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste beträgt 2,5 Tage.

ne Arbeit sehr abwechslungsreich. Ich mag die unregelmässigen Arbeitszeiten. Das gehört dazu im Hotel. Der Frühdienst dauert von 7.00 bis 16.15 Uhr, der Spätdienst von 13.45 bis 23.00 Uhr. Ich habe dreimal im Lenkerhof geschnuppert, aber eigentlich war mir schon beim ersten Mal klar: Das will ich machen. Jetzt stehe ich im zweiten Lehrjahr und habe meine Entscheidung noch keinen Tag bereut. Schon nach wenigen Tagen wurde ich in der Rezeption eingesetzt, und nach und nach lerne ich nun alle Bereiche der Hoteladministration kennen.»

ANTONIA NELLEN, APPRENTIE DE COMMERCE HGT

«Nous, les réceptionnistes, ne restons pas simplement ici derrière le comptoir à attendre les clients. Nous sommes assis à un beau bureau, nous accueillons nos clients dehors et nous les saluons en leur serrant la main. Une fois les présentations faites, j'organise le transport des bagages vers la chambre et je fais entrer les clients dans le hall de l'hôtel. Puis, je leur fais une petite visite de l'établissement, je leur montre le bar, le restaurant, le spa et la piscine. Nos clients aiment cette approche. Nous sommes également souvent le premier contact, que ce soit pour trouver un numéro de téléphone ou pour obtenir des conseils pour l'organisation des vacances. En été, ce sont souvent des randonnées autour de Lenk qui priment. Je connais la plupart de celles-ci de par mon expérience personnelle, et je peux les recommander en trois langues. À la réception, il est obligatoire de maîtriser l'allemand, l'anglais et le français.»

A scenic mountain landscape in autumn. Three hikers are walking along a rocky trail on a steep slope. The hiker in the foreground is a woman wearing a bright pink jacket and a backpack. Behind her are two other hikers, a man in a blue jacket and a woman in a teal jacket, both also with backpacks. The background features a valley with golden-brown trees and snow-capped mountains under a clear blue sky.

**IHR PARTNER
FÜR DAS PERFEKTE SPORTERLEBNIS**

Telefon 033 733 26 22
www.troxler-lenk.ch

EINER DER FÜHRENDEN 200 SPORTFACHHÄNDLER DER SCHWEIZ.

 **INTERSPORT**[®]
TROXLER



Zahlen zur Haustechnik:
 3000 Lampen spenden Licht im Lenkerhof, über 200 Maschinen sind in Betrieb, darunter 20 kleine und acht grosse Kaffeemaschinen, vier Industriewaschmaschinen, 50 Küchengeräte und zwei Heizkessel.

«ABWECHSLUNGSREICHER GEHT'S KAUM»

Die Haustechniker halten die Dinge im Lenkerhof am Laufen. Bruno Poschung, Chef Haustechnik, schätzt die abwechslungsreiche Arbeit.

«250 000 Liter Wasser fassen unsere Schwimmbecken, 120 000 Liter davon werden von unserer eigenen Schwefelquelle gespeist und fließen in unseren Aussenpool. Es hat Trinkwasserqualität, wird jedoch für die Hygiene mit wenig Chlor sowie Ozon behandelt, um dem Wasser die Geruchsemissionen sowie die Trübung zu nehmen. Das ist technisch ziemlich kompliziert, und die Überwachung von Wasserqualität und Filteranlagen ist eine unserer täglichen Daueraufgaben.

Wir von der Haustechnik sind auch immer dann zur Stelle, wenn etwas gewartet werden muss oder nicht funktioniert. Mit Ausnahme der Computer überwachen wir alle Geräte und Maschinen auf ihre Funktion im Haus. Es sind mehrere Hundert, für die wir verantwortlich sind. Vieles warten oder reparieren wir selbst, man muss sich technisch also schon gut auskennen, um nicht gleich überfordert zu sein. Aber die Haustechniker sind natürlich auch zur Stelle, wenn es gilt, Glühbirnen oder einen Seifenspender zu wechseln, und wir kümmern uns um Rasenpflege und Winterdienst: Abwechslungsreicher geht's kaum.»

BRUNO POSCHUNG, RESPONSABLE DES INSTALLATIONS TECHNIQUES DU BÂTIMENT

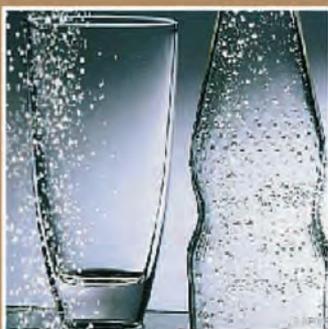
«Nos bassins contiennent 250 000 litres d'eau, dont 120 000 litres sont alimentés directement par notre propre source de soufre et vont vers notre piscine extérieure. L'eau de bonne qualité est potable, mais elle est tout de même traitée avec une faible dose de chlore et d'ozone pour des raisons d'hygiène, afin de supprimer les odeurs et l'aspect parfois trouble de l'eau. La surveillance de la qualité de l'eau et des installations de filtration est l'une de nos occupations quotidiennes. Nous sommes opérationnels à tout moment pour tout ce qui concerne l'entretien ou les pannes éventuelles des installations techniques du bâtiment. À l'exception des ordinateurs, nous gérons tous les appareils de la maison. Nous sommes responsables de plus d'une centaine. Nous entretenons ou réparons beaucoup nous-mêmes.»



**BÄCKEREI
KUHNEN**



**METZGEREI
TSCHANZ**



**GETRÄNKE
ZBÄREN**



**KÄSEREI
LENK MILCH**



MARCO WERZ, CHEF DE SERVICE

«En tant que chef de service, j'accueille les clients et les accompagne à table, où le chef de rang les conseille et les sert. Nous nous occupons des travaux de préparation dès le début de l'après-midi ; il faut dresser les tables et préparer le plan des tables. Tout doit être prêt avant l'arrivée des premiers clients du soir. Il est également nécessaire de goûter les plats afin de savoir de quoi nous parlons. Nous connaissons également les vins car nous les avons dégustés. Le but n'est pas d'orienter nos clients vers nos propres préférences, mais de pouvoir leur donner des informations compétentes sur les caractéristiques d'un vin.

La gestion des collaboratrices et des collaborateurs, ainsi que des plans d'organisation, fait également partie de mon travail. Nous sommes en permanence opérationnels. Les premiers d'entre nous commencent à six heures du matin, avec la préparation du buffet du petit-déjeuner, et les derniers collègues partent prendre un repos bien mérité vers minuit, après la fermeture du restaurant.»



Zahlen zum Service:

9986 Flaschen Wein wurden im Jahr 2012 ausgeschenkt, sechs von zehn Flaschen waren Rotweine.

«WIR KENNEN UNSERE WEINE AUS EIGENER DEGUSTATION»

Der gute Service gehört zum guten Ton im Hotel. Marco Werz, Chef de Service, erzählt.

«Als Chef de Service begrüße ich die Gäste und begleite sie zum Tisch, wo sie vom Chef de Rang beraten und bedient werden. Schon am Nachmittag sind wir mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt; es gilt, Tische zu decken und den Tischplan vorzubereiten. Alles muss bereit sein, bevor die ersten Abendgäste eintreffen. Dazu gehört auch, die Speisen zu verkosten, damit wir wissen, wovon wir sprechen. Auch die Weine kennen wir aus eigenen Degustationen. Dabei geht es nicht darum, eigene Vorlieben zu verbreiten, sondern fachkundig Auskunft geben zu können über die Eigenschaften eines Weines.

Zu meinem Aufgabenbereich gehören auch die Führung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Einsatzpläne. Wir sind fast rund um die Uhr im Einsatz. Die Ersten von uns beginnen um sechs Uhr morgens mit der Vorbereitung des Frühstücksbuffets, die letzten Kollegen gehen gegen Mitternacht nach Schliessung des Restaurants in den verdienten Feierabend.»



«ICH WEISS, WIE ES GEHT»

Etagenverantwortliche, Zimmermädchen und Reinigungspersonal wirken im Hintergrund. Die Gouvernante Angelika Werner hat zwei Ziele: eine gute, motivierende Arbeitsatmosphäre und eine perfekte Dienstleistung.

«Ich bin Quereinsteigerin und habe als gelernte Einzelhandels-Kauffrau nach jahrelanger Selbstständigkeit mit einer Reinigungsfirma eine neue Herausforderung gesucht. Als Gouvernante im Lenkerhof kann ich meine Kenntnisse und beruflichen Erfahrungen einbringen und mache doch etwas ganz Anderes. Wir wirken hier vor allem hinter den Kulissen, und mein Ziel heisst: eine perfekte Dienstleistung erbringen. Den Lenkerhof zeichnet ja gerade das aussergewöhnlich gepflegte Ambiente aus. Ich sehe meine wichtigste Aufgabe darin, meinem Team einen Rahmen zu bieten, in dem sie sich wohlfühlen und bei der Arbeit motiviert sind.

Manche mögen Aufgaben wie Geschirr spülen oder ein Zimmer für den nächsten Gast herrichten für eintönig oder wenig qualifiziert halten. Für mich ist es eine der wichtigsten Dienstleistungen im Hotel: Schliesslich erwarten die Gäste zu Recht sauber gespültes Geschirr und perfekt gemachte Betten. Wir würden es nicht anders halten. Und es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, wenn es etwa gilt, hunderte Gedecke und Gläser sauber zu halten. Der Einsatz von hautverträglichen, biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln ist deshalb ebenso selbstverständlich wie eine Arbeitsatmosphäre, die geprägt ist von Respekt, Vertrauen und einem rechten Schuss Herzlichkeit. Da kommt mir mein Alter – ich bin die Älteste in der Abteilung – vielleicht entgegen. Mich freut es, wenn die Mitarbeiter mir vertrauen und auch mal mit einem persönlichen Problem zu mir kommen. Ich muss mich nicht mehr beweisen, und ich weiss, wie es geht. Und ich weiss, dass wir unser Ziel nur erreichen, wenn wir gut zusammenarbeiten – gerade dann, wenn es mal hektisch wird. Dann können die Arbeitstage auch mal länger dauern. Mir macht das nichts aus. Ich habe eine berufliche Aufgabe gefunden, die mich persönlich bereichert und erfüllt.»



Eine halbe Tonne Wäsche pro Tag:

Tisch- und Bettwäsche und Frotteetücher. Am Wochenende werden bis zu 800 Gläser pro Abend gewaschen und poliert.

ANGELIKA WERNER, GOUVERNANTE

«Mon parcours professionnel est plutôt inhabituel: en tant qu'employée de commerce de détail qualifiée, et après avoir été indépendante pendant des années dans une entreprise de nettoyage, j'ai cherché à relever un nouveau défi. En tant que gouvernante au Lenkerhof, je peux apporter mes connaissances et expériences professionnelles tout en faisant quelque chose de complètement différent.

Ici, nous agissons principalement dans les coulisses et mon objectif est d'assurer un service parfait. Le Lenkerhof se distingue par son cadre exceptionnellement soigné. Ma tâche principale est d'offrir à mon équipe un cadre dans lequel tout le monde se sente bien et qui motive à travailler.

Certains pensent que les tâches telles que laver la vaisselle ou préparer une chambre pour le prochain client sont monotones ou peu valorisantes. Pour moi, c'est l'un des services les plus importants de l'hôtel: en effet, les clients s'attendent à juste titre à voir de la vaisselle propre et des lits parfaitement faits. C'est pourquoi l'utilisation de produits de nettoyage hypoallergéniques et biodégradables est tout aussi évidente qu'une ambiance de travail pleine de respect, de confiance, et de convivialité.»





«BEI 15 VERSCHIEDENEN GERICHTEN WIRD ES KEINEM LANGWEILIG»

Kochen ist ein anspruchsvolles Handwerk. Florian Buchs, Kochlernender im Lenkerhof gourmet spa resort, steht schon voll in der Verantwortung.

«Als Erstes habe ich am Morgen Auberginen mariniert, die Basis für eine der Vorspeisen heute Abend: Lasagne von Auberginen. Nachher werde ich mich mit Bohnen, Speck und Zwiebeln beschäftigen. Ich bin im zweiten Lehrjahr als Koch und arbeite jetzt auf dem Posten des Entremetiers. Wir bereiten hier unter anderem Suppen, Gemüsebeilagen oder Teigwaren für die Abendmenüs vor: 15 Gerichte sind das insgesamt. Sie wechseln sich täglich im Zweiwochen-Rhythmus ab. Wir müssen also über zweihundert Rezepte beherrschen. Da wird es keinem langweilig. Das erste Lehrjahr hab ich auf dem Posten des Gardemangers verbracht, wo die kalten Gerichte zubereitet werden. Es begann mit Anrichten von Salaten, was übrigens weit anspruchsvoller ist, als es vielleicht klingen mag. Denn sie müssen ja à la minute, also auf Bestellung, rasch zubereitet werden. Da muss jeder Handgriff sitzen, und man braucht ein gutes Auge.»

Das Kochen macht mir Spass, seit ich meiner Mutter in der Küche zuerst über die Schulter geschaut und nach und nach auch geholfen habe. Ich habe dann im Lenkerhof geschnuppert, und es gefiel mir auf Anhieb. Natürlich ist diese grosse Hotelküche nicht mit der Familienküche zu vergleichen, aber das Zuschauen und Lernen aus der Arbeit heraus ist gar nicht mal so anders. Meine wichtigsten Ansprechpartner sind die Postenchefs und mein Lehrmeister. Aber eigentlich kann ich alle der 20 hier arbeitenden Köche um Hilfe bitten, denn sie stehen mir jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, und sie trauen mir auch Einiges zu. Gekocht wird nach den Vorgaben des Chefkochs, aber wir haben hier keine eigentlichen Rezeptbücher, sondern jeder macht sich seine eigenen Notizen oder fragt im Falle eines Falles nach. Ich werde im Laufe meiner Lehrzeit mehr und mehr anspruchsvollere Aufgaben übernehmen können. Auf die Fleischküche im dritten Lehrjahr freue ich mich schon jetzt. Nach meiner Lehre werde ich wahrscheinlich noch zwei oder drei Jahre im Lenkerhof anhängen. Dann möchte ich ins Ausland.»



Zahlen zur Küche:

Nach 100 Rezepten wird pro Woche gekocht, insgesamt ergibt das über 3200 verschiedene Gerichte jährlich.

FLORIAN BUCHS, APPRENTI CUISINIER

«Je suis dans ma deuxième année d'apprentissage de cuisinier et je travaille au poste d'entremétier. Nous préparons notamment des soupes, des accompagnements de légumes ou des pâtes pour les menus du soir: 15 plats au total. Ceux-ci changent tous les jours selon un cycle de deux semaines. Nous devons donc maîtriser plus de deux cents recettes. J'ai passé ma première année d'apprentissage au poste de garde-manger, où les plats froids sont préparés. Cela a débuté avec le dressage des salades, ce qui est d'ailleurs bien plus difficile qu'il n'y paraît. J'aime cuisiner depuis que j'ai observé ma mère le faire dans la cuisine et que j'ai commencé à l'aider. J'ai ensuite essayé au Lenkerhof et cela m'a plu immédiatement. Mes principaux interlocuteurs sont les chefs de partie et mon maître d'apprentissage. Mais en fait, je peux demander de l'aide à tous les 20 cuisiniers qui travaillent ici, car ils sont à mes côtés à tout moment pour me conseiller et m'aider, et ils m'accordent une certaine confiance. Nous cuisinons selon les instructions du cuisinier en chef, mais nous n'avons pas vraiment de livres de recette ; chacun prend ses propres notes ou demande à ses collègues s'il ne s'en sort pas. Je me réjouis déjà de passer aux viandes pour ma troisième année d'apprentissage. Après mon apprentissage, je pense rester encore deux ou trois ans au Lenkerhof, puis je voudrais partir à l'étranger.



Die World of Fine Food in Gstaad:

Exzellente Weine,
auch in grossen Flaschen
Feine Champagner
Grosse Auswahl
an edlen Spirituosen
Degustationen



**PERNET
COMESTIBLES**

World of Fine Food

Promenade 75, Gstaad
033 748 70 66 • www.pernet.com

Die Inhalationen in zwei verschiedenen Arten: Apparate für direkte Inhalationen und zwei grosse Zentralinhalatoren - neuester Systeme. b) Die Nasendouchen. c) Der Douchenraum. Zur Bedienung ist tüchtiges Personal vorhanden und es steht ferner ein Gasten-Masseur.

Die reichlichen Tannenwälder bieten den Kurgästen einen idealen Aufenthalt. Die mittlere Temperatur der Saison, d. h. der Monate Juni-September beträgt 15,3° C. Die sanft ansteigenden Anhöhen, die vielen Spazierwege, bilden eine gute Gelegenheit zu Terrainkuren, zu angenehmer Übung von Herz und Lunge und zur Stärkung der Nerven.

Die Hochseebirstouren gerne zum Übernachten benutzt mit freier Aussicht auf Tal und Gebirge. - Die staubfreie Luft, das gänzliche fehlen des

Bedienung ist tüchtig
Gemälde darbieten
Stärkung der Nerven

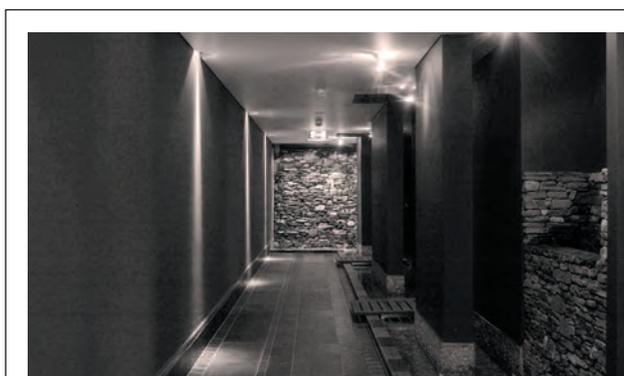
Die reichlichen Tannenwälder bieten den Kurgästen einen idealen Aufenthalt.

Die sanft ansteigenden Anhöhen, die vielen Spazierwege

Personal vorhanden und es steht ferner ein Gasten-Masseur

raumforum

architektur | innenarchitektur
www.raumforum.ch



JAGGI & PARTNER AG
ARCHITEKTUR INNENARCHITEKTUR



Stephan Jaggi Dipl. Innenarchitekt Elisabeth Wampfler Dipl. Arch. EPFL-SIA Urs Kunz Dipl. Bauleiter SBA/TS Klaus Breuninger Dipl. Ing. Innenarchitekt
Suterstrasse 1 3780 Gstaad Switzerland T +41 33 744 26 88 F +41 33 744 59 72 info@jaggi-partner-ag.ch www.jaggi-partner-ag.ch

LENK
SPORT & EVENTS

Lenk Sport & Events - Ihr Partner für:

- Indoorklettern
- Wanderungen und Bergtouren
- geführte Biketouren
- Firmen- und Vereinsanlässe
- Alpkäserei-Besuche
- Adventurepark Rufeli

Wir freuen uns, Sie zu beraten:

Lenk Sport und Events AG | Badstrasse 1 | 3775 Lenk | Telefon 033 733 26 23
www.lenksportundevents.ch
events@lenksportundevents.ch

Switzerland Tourism.
Official Partner.

Impressum



Frehner Consulting AG
Unternehmensberatung für Public Relations

Herausgeber: Frehner Consulting AG, CH-9001 St. Gallen, Tel. +41 (0)71 272 60 80, info@frehner-consulting.com **Gesamtleitung:** Natal Schnetzer **Produktion und Inseratemarketing:** MetroComm AG, CH-9001 St. Gallen, Tel. +41 (0)71 272 80 50, info@metrocomm.ch **Chefredaktor:** Dr. Stephan Ziegler
Texte: Urs Fitze **Fotos:** Tiziana Secchi, Lenkerhof gourmet spa resort, zVg **Anzeigenleitung:** Ernst Niederer **Gestaltung:** Tiziana Secchi

printed in
switzerland

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der MetroComm AG.

Lenkerhof gourmet spa resort

Badstrasse 20
CH-3775 Lenk im Simmental

Tel. +41 (0)33 736 36 36
Fax +41 (0)33 736 36 37

welcome@lenkerhof.ch
www.lenkerhof.ch

Oktober 2013



Zahlen zum Spa:

Rund 250 Liter Wasser pro Gast und Tag werden im 7sources beauty & spa gebraucht.

«VON SYLT NACH LENK»

Als Bademeister, Saunameister, Sporttrainer und Masseur hat Robert Kämpf im Lenkerhof einen vielseitigen Job. Ihm behagt die persönliche Atmosphäre.

«Bademeister war mein erster Beruf, danach habe ich noch den Saunameister angehängt und mich als Masseur und Sporttrainer weitergebildet. Das kommt mir hier im Lenkerhof alles zu Gute. Ich bin mit meiner Familie von der Insel Sylt in der Nordsee ins Berner Oberland gezogen. Wir wollten noch etwas Neues anfangen, und die Schweiz kannten wir aus verschiedenen Besuchen schon ziemlich gut. Nach einem Wochenende als Gäste im Lenkerhof war uns klar: Ja, das ist es. Unser neunjähriger Sohn hat sich in der Schule schon gut eingelebt, und ich kann meine beruflichen Kenntnisse hier wunderbar einbringen.

Als Bademeister kümmere ich mich um Sicherheit und Wohlbefinden der Badegäste und unterstütze die Haustechniker bei Wartung und Überwachung der Wasserqualität, als Sporttrainer leite ich die sehr gut besuchten Aquafitkurse und das Fitnesstraining Bauch, Bein, Po oder mache mit Kindern spielerische Übungen zur Selbstverteidigung. Als Masseur behandle ich im 7sources beauty & spa auch den einen oder anderen verspannten Muskel. Das macht meinen beruflichen Alltag sehr abwechslungsreich – von den regelmässigen Rundgängen durchs Hallenbad und um das Aussenbecken, wo sich immer auch Zeit findet für ein Gespräch mit den Gästen, bis zum Sportprogramm, das mir besonders Spass macht. Auf Sylt habe ich in einem grossen Viersternehaus eines Reiseveranstalters gearbeitet; es war perfekt, aber auch stets etwas unpersönlich. Das ist hier anders. Ich schätze diese persönliche und warmherzige Atmosphäre sehr, auch in unserem Team. Da macht es auch nichts aus, wenn die Arbeitstage zuweilen etwas länger dauern. In der Regel bin ich von acht Uhr morgens bis acht Uhr abends im Hotel – natürlich mit Pausen.»



ROBERT KÄMPF, MAÎTRE-NAGEUR, RESPONSABLE DU SAUNA, ENTRAÎNEUR SPORTIF ET MASSEUR

«Mon premier métier était maître-nageur, auquel j'ai ajouté celui de responsable de sauna. J'ai ensuite suivi une formation continue de masseur et d'entraîneur sportif. Ici, tout cela m'est très utile. J'ai quitté Sylt au bord de la Mer du Nord avec ma famille, pour emménager dans l'Oberland bernois. Notre fils de neuf ans s'est déjà bien adapté à l'école et je peux parfaitement exploiter mes connaissances professionnelles ici. En tant que maître-nageur, je m'occupe de la sécurité et du bien-être des baigneurs, et j'aide les techniciens du bâtiment pour l'entretien et la surveillance de la qualité de l'eau. En tant qu'entraîneur sportif, je dirige les cours de gym aquatique bien fréquentés, ainsi que des cours de musculation du ventre, des jambes, des fesses; je fais également des exercices d'autodéfense ludiques avec les enfants. En tant que masseur, je traite aussi quelques muscles contractés au 7sources beauty & spa. J'aime beaucoup l'ambiance intime et chaleureuse qui règne ici, notamment dans notre équipe. Ainsi, cela ne me dérange pas quand les journées de travail durent parfois plus longtemps.»



FÜR EINEN
ERHOLSAMEN
SCHLAF.

SCHWEIZER BETTWAREN
FÜR PERFEKTES SCHLAFKLIMA.

albis
SWITZERLAND

Albis Bettwarenfabrik AG
alte Obfelderstrasse 69
CH-8910 Affoltern am Albis
Telefon 044 762 41 61
Telefax 044 762 41 71
mail@albis.ch | www.albis.ch



LENK
Gutenbrunnenstr. 17 b
T +41 33 736 88 88

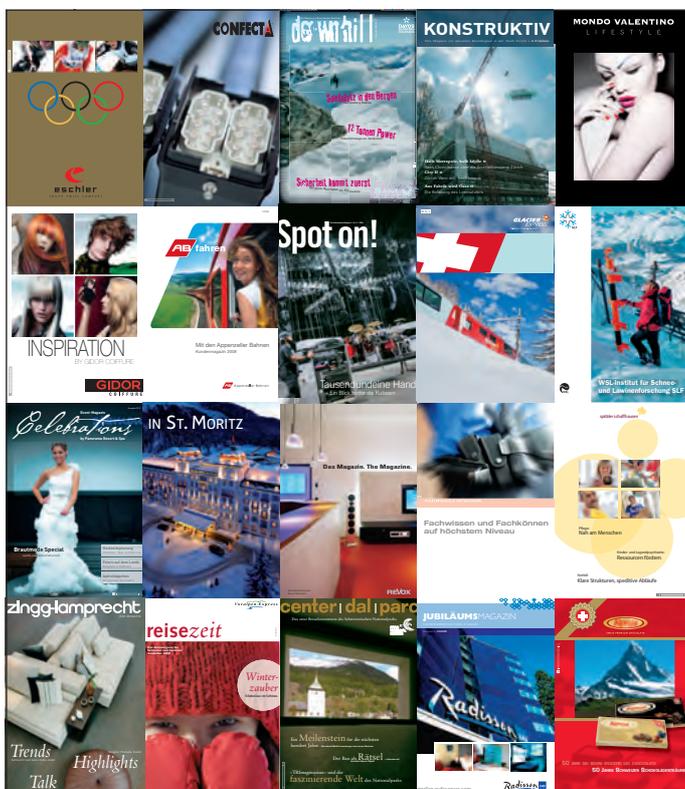
GSTAAD
Kirchstrasse 7
T +41 33 748 78 88



T&R Oberland AG

TREUHAND | STEUERBERATUNG | WIRTSCHAFTSPRÜFUNG

TREUHAND | SUISSE
WWW.TROAG.CH



ES LOHNT SICH.

Auch das Magazin, das Sie in Händen halten, hat die Frehner Consulting AG realisiert. Neben über tausend anderen. Wenn Sie Interesse an einem inseratfinanzierten Imagemagazin haben, sprechen Sie mit uns.

Frehner Consulting AG | Frehner Consulting AG, Bahnhofstrasse 8, CH-9001 St.Gallen
Unternehmensberatung für Public Relations | Tel. +41 (0)71 272 80 50, info@frehner-consulting.com

LENK
SPORT & EVENTS



Schweizer Ski- und Snowboardschule Lenk

- Gruppenunterricht
- Privatunterricht
- grosses Skischulgelände für Kinder
- Winter- und Sommerevents
- div. Rahmenprogramme

Wir freuen uns, Sie zu beraten:

Schweizer Ski- und Snowboardschule Lenk | Im Tourist Center | 3775 Lenk |
Telefon 033 733 26 23 | www.lenksportundevents.ch |
skischule@lenksportundevents.ch



Für die schönsten Tage im Jahr.



Troxler Sport und Mode AG

www.troxler-lenk.ch

INTERSPORT®
TROXLER
Oberriedstrasse

INTERSPORT®
TROXLER
Lenkstrasse

INTERSPORT®
TROXLER
Talstation Betelberg

troxler

mode am kronenplatz