

**TOURISMUS** – Das engagierte Team des Art Deco Hotel Montana Luzern macht unter der neuen Leitung von Hoteldirektorin Miriam Böger da weiter, wo es Mitte März kurz unterbrochen wurde: mit herzlicher Gastfreundschaft, feinem Essen, bestem Service und einem tollen Ambiente in einem über 100-jährigen Haus.

## «Mit viel warmherzigem Humor»

**Schweizerische Gewerbezeitung:** Sie haben per 1. April 2020 die Nachfolge von Hoteldirektor Fritz Erni angetreten. Wie gefällt Ihnen dieser Job?

**Miriam Böger:** Es ist eine wunderbare Aufgabe, die ich vor einigen Wochen übernehmen durfte. Mit dem Wissen, ein unglaublich grossartiges Team hinter mir zu haben, macht es sogar Freude, die momentan nicht immer einfachen Herausforderungen anzugehen.

Sie kennen das «Montana» und sind vertraut mit den Gepflogenheiten dieses Hauses. Was ist charakteristisch für dieses Hotel? Unsere Lebendigkeit! Unsere gute Lage mit der fantastischen Aussicht über den Vierwaldstättersee, die grossartigen Zimmer sowie unsere GaultMillau-gekrönte Gastronomie sind die «hard facts», weswegen der Gast den Weg zu uns findet. Was ihn dann begeistert und vor Ort in den Bann zieht, ist die Lebensfreude im ganzen Haus sowie die offene und ehrliche Herzlichkeit unserer Mitarbeitenden.

Fritz Erni gilt als der erfolgreichste Hoteldirektor der Schweiz. Was bedeutet es für Sie, in dessen Fusstapfen zu treten?

Ich wusste, auf was ich mich einlasse, und trete den Vergleich gerne mit sportlichem Ehrgeiz an. Viele Jahre lang durfte ich an der Seite von Fritz Erni erleben, was es heisst, ein Haus wie das «Montana» zum Erfolg zu bringen. Zuerst konnte ich als Direktionsassistentin viel von ihm lernen, später als Vizedirektorin die Geschichte des Hauses mitschreiben.

Was liegt Ihnen als Herrin eines berühmten Traditionshauses besonders am Herzen?

Freude und Spass sind das A und O. Wenn unsere Mitarbeitenden Spass an der Arbeit haben, sind sie in der Lage, unseren Gästen Freude zu vermitteln. Diese Freude wirkt sich dann gleichermassen wieder auf unser Spass-Level aus. Und mit einem warmherzigen Humor fällt uns allen doch manches leichter.

Der holländische Küchenchef Johan Breedijk mit seinen 15 GaultMillau-Punkten kocht seit 13 Jahren im Hotelrestaurant. Welche Trümpfe hat das «Montana» noch?

Wo soll ich da anfangen...? Ein Highlight sind mit Sicherheit unsere wunderbaren Suiten in den beiden Penthouse Floors – alle mit eigenem Whirlpool auf der Terrasse. Und

natürlich unser Beach Club mit der fantastischen Aussicht sowie unser Barkonzept mit Livemusik. Und der Kitchen Club als Erlebnisküche. Und, und, und...

Die Corona-Krise trifft die Hotellerie und Tourismusbranche besonders hart. Welches Rezept haben Sie, um den Schaden durch das Virus möglichst erfolgreich zu bekämpfen?

Auf der Suche nach dem Geheimrezept sind wir wohl alle... Das «Montana» ist in der glücklichen Lage, dass wir schon immer einen sehr hohen Anteil an Schweizer Übernachtungsgästen hatten. Das Produkt stimmt, sogar Luzerner übernachten gerne bei uns. Und auch unsere verschiedenen Gastronomie-Angebote sind bei der lokalen Bevölkerung sehr beliebt. So können wir zumindest einen Teil des fehlenden Umsatzes durch ausbleibende internationale Gäste kompensieren.

Seit rund zwei Monaten ist das Hotel wieder in Betrieb. Kommen die Gäste wieder?

Dank des guten Wetters und dem Nachholbedürfnis unserer Gäste durften wir sowohl an Auffahrt wie auch Pfingsten fulminant in die Sommersaison starten. Wir waren



Die neue Hoteldirektorin Miriam Böger setzt auf eine Zusammenarbeit in der Branche und ist überzeugt, dass man in diesen schwierigen Zeiten gemeinsam viel schneller ans Ziel kommt. Bild: zVg

überrascht, wie viele Buchungen wir entgegennehmen durften!

Das Schutzkonzept war eine Herausforderung für Ihr Team!

Oh ja! Wir haben viele Stunden investiert, uns genau zu überlegen, wie wir die Vorgaben des BAG im «Montana» ganz konkret umsetzen werden. Glücklicherweise gab es in den letzten Wochen schon wieder die ersten Lockerungen.

Gerade jetzt ist Ihnen die Zusammenarbeit mit der Branche wichtig. Kein Konkurrenzdenken mehr?

Wir reden gerne von unseren Mitbewerbern anstelle von Konkurrenz. Jeder Gast, der momentan den Weg nach Luzern findet, ist ein Gewinn für die Region – wo auch immer er dann übernachtet. Schon immer sind wir in verschiedenen ERFA-Gruppen und losen Austauschgremien aktiv. In einer Branche, wo jeder jeden kennt, kommt man doch gemeinsam viel schneller ans Ziel.

Was sind die grössten Herausforderungen momentan?

Wir sind heute noch viel stärker als sonst darauf angewiesen, die Kosten im Griff zu haben. Mit der momen-

tan tiefen Auslastung sind es insbesondere die Mitarbeiter-Einsatzpläne, die genau angeschaut werden müssen.

Was erwarten Sie von der diesjährigen Sommersaison?

Im Vergleich zu den vergangenen erfolgreichen Jahren sind unsere Erwartungen sehr tief. Es wird noch lange dauern, bis internationale Gäste Luzern wieder besuchen werden. So hoffen wir vor allem auf schönes Sommerwetter, sodass es noch mehr Schweizer Reisende in unsere Region zieht.

Was wünschen Sie sich persönlich für dieses erste Jahr als Direktorin des Art Deco Hotel Montana Luzern?

Ich wünsche mir, dass wir weiterhin den Mut haben, mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken. Dass wir Ideen entwickeln, wie wir das «Montana» noch toller, noch besser machen können. Das wir uns von der momentanen Situation und dem enormen Kostendruck nicht bremsen lassen, kreativ und lebensfroh zu sein.

Interview: Corinne Remund

### ART DECO HOTEL MONTANA IN FOKUS KMU

#### Hoch über den Dächern von Luzern – einzigartig, überraschend, anders

Das «Montana» bezaubert seine Gäste mit einem harmonischen Ambiente im Art-Deco-Stil, ideenreichen Angeboten, einer mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Gourmetküche und mit viel charmanter Gastfreundschaft. 1910 erbaut, blickt es auf eine lange Tradition zurück. Jedes einzelne der 62 grosszügigen Zimmer inklusive 7 Junior-Suiten und dem Montana Penthouse\*\*\*\*\* mit 19 Zimmern und Suiten sind ein Bijou und bieten zusammen mit dem Scala Restaurant, dem Kitchen Club, dem Day-Spa, der legendären Louis Barsowie der Hemingway Rum Lounge Erholung pur – ein

Rückzugsort im lebendigen Alltag. Mit dem Montana Penthouse\*\*\*\*\* ist es das erste Schweizer Hotel, welches über ein «Hotel im Hotel»-Konzept verfügt und als Vier-Sterne-Superior-Hotel auch Zimmer und Suiten im Fünf-Sterne-Bereich anbietet. Direkt oberhalb der Seepromenade gelegen, eröffnet das «Montana» eine atemberaubende Aussicht auf den Vierwaldstättersee, die Bergkulisse und die Leuchtenstadt Luzern. Der langjährige Direktor **Fritz Erni**, «Hotelier des Jahres 2017», führte das Hotel mit viel Feingespür und Kreativität über 24 Jahre. Unter ihm wurde das Hotel Montana zum «Hotel des Jah-

res 2018/19» gekürt. Seit April 2020 hat **Miriam Böger** die Direktion übernommen und führt dieses innovative Haus weiter.

Noch mehr über das «Montana» erfährt man in der aktuellen Sendung in **FOKUS KMU**, dem vom Schweizerischen Gewerbeverband sgV produzierten Sendung für Wirtschaft & Gesellschaft noch **bis am Sonntag, 21. Juni**, täglich um 17.35 Uhr auf TeleBärn, TeleM1, TeleZüri, tvo und tele 1 und ab **Montag, 22. Juni**, täglich um 17.25 Uhr auf Tele Z.

[www.fokus-kmu.tv](http://www.fokus-kmu.tv)  
[www.hotel-montana.ch](http://www.hotel-montana.ch)

**BERGTOUR** – Der Niesen oberhalb des Thunersees ist einer der bekanntesten Voralpengipfel des Berner Oberlands mit einer prachtvollen Aussicht und ein beliebtes Ziel für Ausflügler, Bergwanderer sowie Trailrunner – und für Treppenläufer.

## 11 674 Stufen bis zum Gipfel

Seit über hundert Jahren führt eine steile Standseilbahn von Mülönen mit zwei Sektionen über die Schwandegg bis kurz unterhalb des Gipfels des Niesens. Dreissig Minuten dauert die Fahrt. Nicht einmal doppelt so lange brauchte im Jahr 2011 der schnellste Treppenläufer: **Emmanuel Vaudan** aus Evionnaz schaffte die ganze Strecke entlang dem Bahngleis in unglaublichen 55 Minuten und 58 Sekunden. Den Rekord bei den Frauen hält Agnes Zellweger aus Bern (2005 in 1 Stunde 7 Minuten und 7 Sekunden).

#### Der verrückteste Berglauf?

Im Jahre 2014, im Aufstieg zum Niesen, werden wir zufällig Zeugen des vielleicht verrücktesten Berglaufs der Welt. Im Laufschrift nehmen die Läuferinnen und Läufer Stufe um

Stufe. Mein Entschluss ist rasch gefasst: Ab nächstem Jahr mache ich auch mit. Mit Glück bekomme ich einen der begehrten Startplätze, und seit 2015 bin ich jedes Jahr dabei: 11 674 Stufen, 1669 m Höhendifferenz, 3,4 km Distanz, maximale Steigung in der 2. Sektion 68 Prozent. Das erste Mal am 6. Juni 2015 bin ich ziemlich nervös: Werde ich es überhaupt schaffen? Wer für die erste Sektion mit immerhin 977 Höhenmetern mehr als eine Stunde braucht, wird aus dem Rennen genommen. Alle 20 Sekunden werden je drei Läuferinnen oder Läufer auf die Strecke geschickt. Überholt wird auf der engen Treppe wenig, jeder hat seinen eigenen Rhythmus. In gut 55 Minuten bin ich auf der Schwandegg, und nach 1 Stunde 50 Minuten erreiche ich ziemlich erschöpft, aber

überglücklich und stolz das Ziel. Seit dem letzten Jahr nehme ich es etwas gemütlicher: Neu kann man auch als Zweierteam starten; mein älterer Sohn übernimmt jeweils den ersten, und ich den zweiten, etwas kürzeren Teil. Dieses Jahr ist der Niesen-Treppenlauf wie so manch anderer Grossanlass allerdings dem Coronavirus zum Opfer gefallen.

Der Niesen ist von Thun oder Bern aus einfach und schnell erreichbar, sei es mit dem Auto oder mit der Bahn. Der ideale Trainingsberg also, um Höhenmeter zu machen, ein halber Tag genügt. Der absolute Klassiker ist der ausgeschilderte Aufstieg von Mülönen über die Rölleren meistens durch dichten Wald zur Schwandegg und dann direkt zum Gipfel, normale Wanderzeit fünf Stunden, Bergläufer brauchen weni-

ger als zwei Stunden. Weniger ambitionierte Berggänger nehmen bis Schwandegg die Bahn und machen nur den zweiten, abwechslungsreicheren Teil zu Fuss.

Leider habe ich erst im Jahre 2016 eine andere, sehr schöne Route entdeckt: jene auf der Westseite des Niesens, von Wimmis über das Vorderere Ahorni bis zum Gipfel, etwas länger und anstrengender als der Normalweg und viel weniger begangen.

#### Touristischer Hotspot

Dank der Standseilbahn geht es für die weniger Sportlichen aber auch gemütlicher: Beliebt ist der Sonntagsbrunch im modernen Glaspavillon-Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse. In den letzten Jahren etablierte sich der

Niesen unter dem Motto «Klein, aber fein» als Kulturabendberg mit interessanten Angeboten. Viele in- und ausländische Touristen begnügen sich mit dem kurzen Spaziergang von der Bergstation bis zum Gipfel, um die grossartige Aussicht zu geniessen, um sich dann im Restaurant zu verpflegen.

Ruedi Horber

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

#### BUCHTIPP

**Der Niesen und seine Bahn**, eine Hommage an die Erbauer der Niesenbahn, Bruno Petroni, Verlag Schläfli & Maurer Interlaken, 1. Auflage 2010, 333 Seiten, mit vielen Fotos und Illustrationen.