

Kleines Paradies mit grossem Namen

Das Hotel Pirmin Zurbriggen in Saas-Almagell ist immer für Innovationen gut. Der neuste Coup: Drei Häuser mit drei, vier und fünf Sternen.

Silvia Schaub

Natürlich könnte er die Augen verdrehen, wenn schon wieder ein Gast nach seinem Schwager Pirmin fragt. Seit über zwanzig Jahren führt Fabian Zurbriggen mit seiner Frau Esther, der Schwester des legendären Skihelden, das Hotel Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in Saas-Almagell. Aber es freut ihn, wenn sich die Gäste an Pirmin erinnern. «Wieso also sollten wir den Namen des Hotels ändern? Schliesslich gehört Pirmin zum Tal, ist in diesem Haus aufgewachsen und hat es selbst rund sieben Jahre geführt», erklärt Schwager Fabian. Der Ex-Skirennfahrer Pirmin, der in Zermatt das Suitenhotel Zurbriggen betreibt, schaut ohnehin ab und zu vorbei.

Das engagierte Hotelierpaar Esther und Fabian hat dem Haus längst einen eigenen Stempel aufgesetzt. «Little Paradise» nennt es Fabian Zurbriggen, «weil die Gäste hier zur Ruhe kommen, runterfahren und sich dank der herrlichen Natur erholen können.» Paradiesisch ist allein schon die Lage fast zuhinterst im Walliser Hochtal auf 1700 Meter über Meer, wo sich das Vierstern-Superior-Hotel inmitten eines Lärchenwaldes befindet. Einst von Pirmin und Esthers Vater Alois erbaut, wurde das Hotel über die Jahre immer wieder erweitert und modernisiert, sodass der Komplex inzwischen vier Häuser zählt, die alle unterirdisch miteinander verbunden sind.

Der tausend Quadratmeter grosse Spa mit Schwimmbad, Whirlpool und Saunalandschaft ist eine Attraktion, das Massageangebot vielfältig (von der Aromaöl- bis zur Zurbriggen-Spezialmassage). Die mannigfachen Möglichkeiten, darunter Bowlingbahn oder Eisstockschiessen, locken auch viele Familien ins



«Little Paradise» für Ruhesuchende: Das Hotel Pirmin Zurbriggen im Walliser Winterferienort Saas Almagell.

Wellnesshotel, das seit ein paar Jahren Mitglied bei den Swiss Family Hotels ist.

Vom Hotel direkt ins Ski- und Wandergebiet

Nur unweit vom Hotel entfernt sieht man auf 18 Viertausender. Und ein paar Meter neben dem Haus führt die Furgstalden-Sesselbahn direkt ins Ski- und Wandergebiet. Im Tal findet man zudem das höchste Drehrestaurant und den grössten Eispavillon der Welt sowie den grössten Erdkamm Europas, den Mattmarkdamm. Und dazu die grösste Medaillen- und Kristallkugelsammlung eines Skirennfahrers. Sie befindet sich in der Hotelbar, wo

sie der bekannte Zermatter Künstler Heinz Julen – auch er ist mit der Familie verwandt – eindrucksvoll inszeniert hat. Julens Handschrift spürt man

Angebote

– **Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen, Saas-Almagell:**

Zimmer mit Frühstück und 5-Gang-Menü, Benutzung der Wellness-Oase: ab 175 Fr. p. P. www.wellnesshotel-zurbriggen.ch

– **Hotel Monte-Moro:** Budget-Zimmer mit Frühstück ab 90 Fr. p. P.; www.monte-moro.ch

– **Loft Suite, Fünfsterhotel** www.loftsuite.ch

auch im Speisesaal, bei den verspielten Leuchten, den schönen Designerstühlen und Tischen. Er persönlich könne zwar keine Medaillen vorweisen, witzelt Fabian Zurbriggen, dafür sei er aber «Weltmeister im Après-Ski». Und ein begnadeter Gastgeber, der auch mal zum Mikrofon greift und singt – oder die Gäste auf einen Gourmettrail durchs Dorf mitnimmt. So viel Engagement blieb nicht unbeachtet. Seit vielen Jahren schon rangiert das Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen in den Hotel-Rankings in diversen Kategorien stets ganz vorn. «Das ist Ansporn genug, uns immer weiterzuentwickeln», meint der Hotelier.

Seit ein paar Jahren bietet er auch Loft Wellnesssuiten auf zwei Etagen inklusive eigener Sauna und Doppelwhirlpool-Wanne mit Fünfster-Standard an. Und das nächste Projekt wurde gerade lanciert: Im letzten Dezember haben die Zurbriggens das nur hundert Meter entfernt gelegene Hotel Monte-Moro übernommen. «Mit dem Dreistern-Hotel können wir unsere Angebotspalette perfekt ergänzen.» Das Restaurant mit den besten Röstis und grössten Cordon Bleus ist eine neue Erfolgsgeschichte.

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit dem Hotel & Spa Pirmin Zurbriggen.

Ein Zusammenspiel von modernem Design und Tradition

Das Appenzellerland ist auch im Winter eine Reise wert – ganz besonders das Boutique-Hotel Bären in Gonten.

Wenn es draussen grau und kalt wird, ist dieser Ort genau richtig, um Körper, Geist und Seele aufzuwärmen – der Hotpot mit Whirlpool auf der Dachterrasse des Bären in Gonten. Es sprudelt und dampft. Schnell hinein ins warme Wasser. Dank der hübschen Laternen wirkt das Ambiente an der frischen Luft richtig romantisch.

Das älteste Gebäude des Dorfes aus dem Jahr 1602 hat auch sonst viel zu bieten. Das Dreistern-Superior-Boutique-Hotel wurde 2015 vom Appenzeller Unternehmer Jan U. Schoch gekauft und in der Folge in ein schickes Hideaway umgewandelt. Es bietet 22 komfortable Zimmer im eleganten Appenzeller Chic. Die Boxspringbetten sind mit modernen Holzverzierungen und echten Heuladen versehen. Auch im Spa mit Sauna, Dampfbad und Erlebnisduschen wird die Appenzeller Gemütlichkeit zelebriert – mit Kühen auf den Glasüren und einem Kachelofen unter dem Dachgiebel.

Trotz aller Neuerungen: Die reiche Geschichte des Hauses mit seiner markanten roten Fassade spürt man an allen Ecken und

Enden, etwa in der rustikalen Taverne mit den ursprünglichen Steinmauern. Oder im begehbaren Weinkeller, der mit über 700 Positionen und 7000 Flaschen punktet. Auch die Cigar-Lounge überrascht mit einem besonderen Element: einer Esse aus dem Jahr 1804. Die Appenzeller Strickbau-Technik zieht sich wie ein roter Faden durchs Haus. Sie wurde wieder sichtbar gemacht. Und so speist man auch in der «Bärestobe» im ersten Stock in historischem Ambiente.

Auf der Menükarte steht «Appenzeller Werkstatt»

Der innovative Gastroberater Pascal Schmutz begleitet neuerdings das Küchenteam. Die raffinierte Gourmet-Küche, die «Gault Millau» mit 13 Punkten würdigt, setzt ganz auf Regionalität, im Sinne des Slow-Food-Gedankens. «Der Gast soll die Handwerkstraditionen des Appenzellerlandes noch mehr spüren», betont Schmutz. Die Zusammenarbeit mit den Produzenten werde weiter intensiviert.

«Appenzeller Werkstatt» steht auf der Menükarte, die so leckere Gerichte wie Appenzeller-Kä-



Für Körper, Geist und Seele: Der Hotpot auf der Dachterrasse des Bären in Gonten.

seessenz aus Käse der Umgebung mit Wirsing und schwarzem Trüffel oder Nüsslisalat mit Rotkohl-Sushis bereithält. In der gemütlichen Appenzeller Lounge hinter dem Hotel setzt man mit Urnäser Fondue oder Appenzeller Heufondue ebenso auf regionale Produkte.

Und was hört man ganz fein aus der Ferne, während man im

Hotpot relaxt? Naturjodelstimmen, berührend und eindringlich. Sie kommen vom Nachbarhaus, dem Rothuus, welches das Zentrum für Appenzeller und Toggenburger Volksmusik beherbergt. In kaum einer anderen Region der Schweiz wird das Brauchtum noch so intensiv gelebt wie hier im Appenzellerland. Trifft man auf eine Alpfahrt, ein

Sennenfest oder Chlausezüüg zum Jahreswechsel, ist das ein besonderes Erlebnis. Die vielfältige Kultur mit ihren Bräuchen kann man auch im Bären erleben, im Rahmen eines Brauchtum-Packages für drei Nächte. Dieses beinhaltet unter anderem eine Führung durch das Zunfthaus in Appenzell mit einem Geigenbauer sowie einen Einfüh-

runskurs in den Naturjodel. Oder man stellt im Zunfthaus seine eigene Fonduegabel oder den Grillspieß unter Anleitung einer Kunstschmiedin her.

Im nächsten Jahr eröffnet gegenüber das Huus Löwen

Apropos Kunsthandwerk: In der Taverne im Erdgeschoss gibt es wunderschöne Kamine an der Wand, die einer Kuhglocke nachempfunden sind. Und die Serviettenringe in der «Bärestobe» hat Ziseleur Roger Dörig gestaltet. Auch die hausgemachten Pralinen im Hotelzimmer sind mit Handzeichnungen verziert.

Und bald kann man noch mehr von den Details, die den Bären so besonders machen, geniessen. Im nächsten Frühjahr wird nämlich das Schwesterhaus Huus Löwen gleich gegenüber eröffnet. Dort entstehen 24 geschmackvoll eingerichtete Zimmer sowie ein Festsaal für Hochzeiten, Bankette und Veranstaltungen. www.baeren-gonten.ch

Silvia Schaub

Eine Zusammenarbeit der SonntagsZeitung mit dem Bären Gonten.