



Aussenansicht des organisch gewachsenen Gilden-Hotels und -Restaurants Balm von Sandra und Beat Stofer in Meggen.

Gilden-Hotel-Restaurant Balm, Meggen:

Sanfte Renovation mit neuzzeitlichem Touch von Urbanität

Im Gilden-Hotel- und -Restaurant Balm in Meggen wirkt seit rund fünf Jahren mit Beat und Sandra Stofer die zweite Gastgeber-Generation an der Spitze des Betriebes. Die beiden engagierten Hotelfachleute haben ihren Betrieb sukzessive erneuert und ihm — mit Unterstützung der Gastrokonzepter und Innenarchitekten der Beck Design AG — einen modernen und urbanen Touch verliehen, der bei den Gästen gut ankommt. Ein Blick hinter die Kulissen eines typischen Schweizer Familienhotels.

Von Chefredaktor René Frech

Als Bierschenke muss es die Balm in Meggen bereits im frühen 19. Jahrhundert zur Zeit der napoleonischen Truppen in der Schweiz gegeben haben.

Seit 150 Jahren wird sie als Familienbetrieb geführt, und seit 1969 befindet sie sich im Besitz der Familie Stofer. Die Eltern der heutigen Gastgeber

Sandra und Beat Stofer haben das Hotel-Restaurant Balm mit Panoramablick auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Bergkette im Laufe der



*Sanfte Renovation in sanften Farbtönen und mit urban-modernem Ambiente:
Das 14 Gault Millau-Punkte-Restaurant «La Pistache» im Hotel Balm in Meggen wurde von den Innenarchitekten
der Beck Design AG einfühlsam renoviert.*

Jahre zu einer erstklassigen und bekannten Hotel- und Ess-Adresse gemacht.

Die zweite Gastgeber-Generation

Im Jahre 2003 übernahm mit Sandra und Beat Stofer die zweite Familien-Generation das bekannte Gilden-Hotel und -Restaurant Balm. Die beiden engagierten Gastgeber haben sich schon bald daran gemacht, der «Balm» einen zeitgemässen Touch und eine moderne Ausstrahlung zu verleihen, indem sukzessive die Restaurationsräumlichkeiten und die Hotelzimmer einer Erneuerung und einem Facelifting unterzogen wurden.

Vielseitiger Gilden-Betrieb

Heute präsentiert sich das Hotel-Restaurant Balm als schmucker und zeitgemäss gestalteter Hotelbetrieb mit 18 Zimmern und Suiten mit total 40 bis 50 Gastbetten (inkl. Familienzimmern) und mit folgenden Restaurationsräumlichkeiten:

- ▶ «La Pistache» ist ein Gourmet- und Bankett-Restaurant mit 60 Plätzen und Panorama-Blick auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Bergkette.
- ▶ Das «Dorfbeizli» ist noch in einem gemütlichen, rustikalen Stil mit viel Holz gehalten und bietet Platz für 30 Gäste.
- ▶ Das «Habsburgerstübli» mit 50 Sitzplätzen ist flexibel nutzbar und wird für den Mittagsservice, als Bankettsaal oder aber auch für Vereinsanlässe genutzt.
- ▶ Dazu kommt ein moderner Hotel- und Restaurant-Eingangsbereich sowie eine zeitgemässe, Urbanität ausstrahlende Hotel-Bar für rund 20 Personen.
- ▶ «Trumpf-Ass» der Balm ist selbstverständlich die grosse Sonnen- und Panorama-Terrasse.
- ▶ Schliesslich ist die Küchenbrigade der «Balm» auch für die Gastronomie in der benachbarten Swissana-Klinik verantwortlich.

Dickes Lob für die Küchenleistung

Sandra und Beat Stofer stehen einem Team von rund 30 motivierten Mitarbeitenden vor. Während sich Sandra Stofer vorwiegend um die Gästebetreuung und die «rückwärtigen Dienste» sorgt, steht mit Beat Stofer ein Gilden-Restaurateur in der Hotelküche, der überdurchschnittlich kreatives Kochkunst-Talent versprüht, was ihm schöne 14 Punkte und viel Lob im Gault Millau-Führer 07 einbringt: «Wie kocht man gut, auch wenn Dutzende von Gästen das Restaurant gleichzeitig stürmen, Konfirmanden bei klassischer Kost Familien wieder einmal zusammenführen und am Tisch daneben 'verfressene' Kundschaft Ausschau hält nach Neuheiten und Höhenflügen auf der Karte? Beat Stofer weiss, wie's geht. Er schickt auch bei vollem Haus mit stoischer Ruhe Platte um Platte raus, wohlwissend, dass die dann bei den überdurchschnittlichen Servicemitarbeitenden in bester Hand sind. Stofer weiss auch, dass Ende Jahr in



*Die neue Hotel-Bar strahlt Beschwingtheit und Lebensfreude aus.
Im Hintergrund der renovierte Hotel-Eingangsbereich mit der Hotelreception.*

Franken und Rappen abgerechnet wird und nicht in Punkten und Sternen. Deshalb lebt er sein Talent nur dosiert aus, und verargen mag man es ihm nicht. Klasse und Ambitionen blitzen immer wieder auf.» Kein Wunder also, tragen Food & Beverage 75 Prozent zum gesamten Jahresumsatz bei!

Intelligentes Faceliftung

Aber nicht «nur» aus der Küche kommt Ueberdurchschnittliches: Auch das gesamte Ambiente und das Intérieur strahlen Qualität und sicheren Stil aus. Im Zuge der sanften Renovation und Modernisierung wurden im Jahre 2004 der Eingangsbereich, die Reception, die Hotel-Bar und das Gourmet-Restaurant «La Pistache» erneuert.

Nach diversen Ideen und Grundrissplänen vertrauten sich Sandra und Beat Stofer Alex Müller, Inhaber der Gastrokonzepterin Beck Design AG (Buttisholz), an. Entstanden ist eine harmonische, in leicht-beschwingten Farb-

tönen und Gestaltungselementen realisierte Sanierung, welche die an das etablierte Ambiente gewohnten Stammgäste nicht vergrault, dafür aber einen Beitrag leistet, dass sich heute auch junge und urbane Gäste im Gourmet-Restaurant des Gilden-Hotels «Balm» wohlfühlen.

Es braucht Einfühlungsvermögen

Gilden-Hotelier Beat Stofer zu GOURMET: «Alex Müller und Markus Gämperli von der Beck Design AG haben es verstanden, unsere Vorstellungen von Renovation und Design in konkrete Erneuerungsmassnahmen umzusetzen und letztlich Räume zu gestalten, wie wir uns das in unseren Köpfen wirklich auch vorgestellt haben! Das braucht praktische Erfahrung und viel Einfühlungsvermögen. Bei den Spezialisten von Beck Design ist beides in starkem Masse vorhanden.»

Mehrfrequenz und neue Hotelzimmer

Die Erneuerung der Restaurationsräume im Hotel «Balm» hat wesentlich zu einer Belebung der Gästefrequenzen und der Gästenachfrage beigetragen – Grund genug für das Gilden-Gastgeber-Paar, im Winter 06/07 auch die Gästezimmer und Suiten zu erneuern und ihnen ein ähnliches Farbkonzept zu verleihen wie dem Restaurant «La Pistache». Gleichzeitig wurden teilweise vergrösserte Zimmerflächen, neue Sanitärräume und auch eine neue Möblierung realisiert – auch das alles unter der straffen Aegide der Spezialisten der Beck Design AG.

Ein grosses Kompliment

Beat Stofer zu GOURMET: «Wir beobachten heute eine stärkere Nachfrage nach unseren neuen Gästezimmern und Suiten. Wir haben aber auch gesehen, wie die Leute von Beck Design in unserem Haus gearbeitet haben. So sind die lärmintensiven Bauphasen jeweils auf

Hotellerie



In einer zweiten Sanierungsetappe sind von der Beck Design AG auch die Hotelzimmer und Suiten im Hotel Balm erneuert, vergrössert und mit zeitgemässem Sanitärkomfort und einer aktuellen Möblierung ausgestattet worden.

unsere Freitage – am Montag und Dienstag – konzentriert worden, und obwohl der Hotel- und Restaurationsbetrieb weiterlief, ist die Erneuerung auch der Hotelzimmer fristgerecht beendet worden. Dafür gebührt der Beck Design ein grosses Kompliment.»

Die gesamte Zimmer-Renovation wurde von Ende November 06 bis Ende Januar 07 verwirklicht, wobei die Räume bis auf den Rohbau rückgebaut werden mussten, um das Erneuerungskonzept ohne Kompromisse realisieren zu können.

*Hotel-Restaurant Balm
Balmstrasse 3
6045 Meggen
Tel. 041/377 11 35
Fax 041/377 23 83
E-Mail: info@balm.ch
Internet: www.balm.ch*

*Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041/929 60 30
Fax 041/929 60 31
E-Mail: info@beck-design.ch
Internet: www.beck-design.ch*

Beat Stofer: «Wir haben mit den Leuten von Beck nur beste Erfahrungen gemacht. Es handelt sich dabei um erfahrene Innenarchitekten und Gastro-Konzepter, die wissen, wovon sie sprechen, und auch die beigezogenen Handwerker sind an der straffen Hand geführt worden, was uns jedenfalls viel Aergers erspart hat. Gerade solche Aspekte sind bei Erneuerungs- und Sanierungsprojekten von bestehenden Hotel- und Gastro-Betrieben nicht zu vernachlässigen.»