

## Vom Sorgenkind zur Top-Adresse

**Kempinski Palace Engelberg** Das Luxushotel feiert den fünften Geburtstag – und soll noch besser werden.

Als die butterzarten, gegarten Auberginen mit gerösteten Mandeln und die Papardelle mit Seafood und Seespargel von den Tellern verschwunden sind, lehnt sich Andreas Magnus zurück, blickt auf die Lichtinstallation aus Kristallen im Cattani Restaurant, die dem Engelberger Bergpanorama nachempfunden ist, und sagt: «Das Hotel passt mit dem unaufdringlichen Luxus, der auch in der Geschichte verwurzelten Authentizität und den ganz auf das Wohl der Gäste fokussierten Mitarbeitenden sehr gut zu Engelberg. Hier flanieren nicht nur Leute im Prada-Outfit; man trifft genauso oft auf Gäste im Outdoor-Look, die direkt vom Bergabenteurer kommen.»

Der Norweger ist General Manager des Kempinski Palace En-

gelberg. Ausserdem wacht er über das Frutt Mountain Resort auf der Melchsee-Frutt. Die Hotels im Kanton Obwalden gehören wie das Mandarin Oriental Palace in Luzern zum Hospitality-Portfolio des aus China stammenden Investors Yunfeng Gao. Ihm ist es zu verdanken, dass das Belle-Époque-Denkmal, das den Engelbergerinnen und Engelbergern lange Sorge bereitet hatte, heute zu den Top-Adressen der Zentralschweiz gehört. Das 1905 erbaute Grandhotel Winterhaus wurde dank den Gao-Millionen total restauriert, umgebaut und erweitert.

### Ein Grieche in der Küche

Am 25. Juni 2021 ging das Fünfstern-Superior-Hotel an den Start – mit 129 Zimmern und



General Manager im Kempinski Palace Engelberg: Andreas Magnus.

Suiten, einem Spa mit Infinity-Pool, der Habanos Cigar Lounge, einem geschichtsträchtigen Wintergarten und dem Cattani Res-

taurant. Seit August 2025 regiert dort das Kochtalent Stefanos Ioannidis. Der Grieche brachte Rezepte seiner Mutter und

Grossmutter aus der Heimat an den Fuss des Titlis. Ioannidis kreiert eine alpin-mediterrane Küche. So richtet der Executive Chef den hellenischen Randsalat statt mit Feta mit Ziegenfrischkäse aus Nidwalden an.

### Seminare und Events

Die Aufgabe, in Engelberg ein grosses Luxushotel zu betreiben, darf man nicht unterschätzen – zumal während zwölf Monaten im Jahr. «Dass es bei uns keine Schliessungszeiten gibt, bleibt auch der Verantwortung gegenüber Engelberg geschuldet», sagt Magnus. «Es wäre ja traurig für die Dorfbewohner, wochenlang an einem völlig dunklen Hotel vorbeizugehen.» Der Ganzjahres-Betrieb fusst auch auf der starken Ausrichtung auf Semi-

nare und Events: Neben neun Veranstaltungsräumen steht der grandiose historische Kursaal für Veranstaltungen aller Art bereit.

Nach dem Essen zeigt Andreas Magnus eine der Belle-Époque-Suiten. Stolz führt er das bereit liegende Fernrohr ans Auge und richtet es auf den Spannort, einen der markanten Gipfel am Horizont. Das Fernrohr ist ein Goodie für die Suiten-Gäste. Weitere Goodies gibt es in den nächsten Monaten in Form von Events und Spezialpackages: Das Kempinski Palace Engelberg begeht seinen fünften Geburtstag. Zeit, für den General Manager, eine Bilanz zu ziehen: «Wir haben in den fünf Jahren viel erreicht – aber wir sind noch nicht am Ziel.» **Christoph Ammann**

[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)