Links: Der Blick bei der Ankunft: Die Baustelle der neuen Bergstation, die 2029 eröffnet wird. **Mitte:** Die Gäste posieren vor dem neuen Titlis-Tower. Oder doch eher vor der Schneekanone? **Rechts:** André Kneubühler ist Küchenchef im «Joseph's». Manche Gerichte mussten neu gedacht werden.
Bilder: Manuela Jans-Koch (Titlis, 25. 9. 2026)

Jede Zutat fährt wie die Gäste auf den Titlis

Der Titlis-Tower ist Wahrzeichen und Hochleistungsbetrieb zugleich: Auf 3020 Metern müssen Küche, Baustelle und Bahnbetrieb minutiös zusammenspielen.

Raffaele Wiler

Wer in diesen Tagen auf den Titlis fährt, merkt schon vor dem Gipfel: Hier oben ist nichts gewöhnlich. Weil die Rotair-Bahnen derzeit in Revision sind und bereits für die künftige neue Bergstation vorbereitet werden, führt der Weg über die Titlis Connect. Ab Trübsee gilt ein Slot-System. Der Gästestrom nach oben wird dosiert. Oben angekommen, wartet die lange Rolltreppe. Sie fährt nur in eine Richtung. Kommen Gäste an, geht es hinauf. Müssen Gäste wieder hinunter, wird umgestellt.

An diesem Vormittag Ende September fährt gerade noch Abfall talwärts. Gleichzeitig wollen die Besucherinnen und Besucher hinauf zum Tower. Auch ein Bauarbeiter nimmt denselben Weg wie eine Reisegruppe mit Selfiesticks. Lebensmittel, Abfall, Material, Werkzeuge und Gäste teilen sich teilweise die gleichen Wege. Ein Satz bleibt beim Besuch hängen: «Jede Zutat macht den gleichen Weg wie die Besucher.»

Es ist der vielleicht beste Satz, um den Alltag im neuen Titlis-Tower zu beschreiben. Von aussen ist er ein Wahrzeichen. Seit Kurzem ist er jüngstes Mitglied der World Federation of Great Towers und steht damit in einer Reihe mit Bauten wie dem Eiffelturm, dem Empire State Building oder dem Burj Khalifa. Mit 76 Metern ist er zwar der kleinste Turm dieser Vereinigung, aber wegen seiner Lage auf 3020 Metern der höchstgelegene. Im Alltag jedoch ist er vor allem eines: ein Hochleistungsbetrieb im Gebirge.

Zwischen Baustelle und Panorama

Ein Weg zum Tower führt durch die Rock-Passage, knapp 15 Meter unter dem Gletscher. Kurz fühlt es sich an wie auf einer Baustelle. Dann glänzt polierter Chromstahl, fast wie ein Spiegel. Dieses Material taucht später im Tower wieder auf. Es verbindet draussen und drinnen – Fels, Schnee und Architektur.

Am Ende der Passage bringt ein Lift die Gäste in die Lobby des Turms. Die Lobby ist der Dreh- und Angelpunkt des Towers. Hier wird sortiert: Restaurant? Lounge? Aussichtsplattform? Shop? Man hört Englisch, Spanisch, Arabisch, Schweizerdeutsch und Indisch. Der Titlis ist an diesem Morgen, was er touristisch sein will: ein Ort im Herzen der Schweiz, zu dem die Welt kommt.

Gleichzeitig ist der Tower mehr als eine touristische Hülle. Er entstand aus einem bestehenden Sendeturm aus den 1980er-Jahren, der nun durch Herzog & de Meuron touristisch «zum Leben erweckt» wurde, wie es André Sidler, Leiter Marketing und Sales, sagt. Die alte Stahlkonstruktion ist sichtbar, mit Spuren verschiedener Zeiten. Auf dem Dach bleibt der Tower eine Hightech-Anlage.

Das Horizon Deck, die Aussichtsplattform, besuchen an einem durchschnittlichen Tag aktuell rund 150 bis 200 Personen. Die Aussichtsplattform bietet Platz für maximal 250 Personen gleichzeitig. Der Blick reicht tief in die Alpen und auf der anderen Seite bis nach Deutschland. Doch auch bei schönem Wetter bleibt spürbar, dass dies Hochgebirge ist. Ende September sind es rund drei Grad. Auf der Plattform spürt man die Natur. Der Tower muss starke Windböen aushalten. Mitarbeitende sagen, dass sie die Bewegungen des Towers bei sehr starkem Wind leicht spüren.

«Come as you are»

Im Innern des Towers führt der Weg zur Rezeption. Links geht es ins Joseph's Restaurant, rechts in die Lounge. Die Unterscheidung ist wichtig. Das Restaurant steht für «Casual Fine Dining», die Lounge für Laufkundschaft. In der Lounge sitzen Reisegruppen, Wanderer mit Rucksack, Ausflugsgäste und Menschen, die vielleicht nur einen Kaffee, Pasta, Gnocchi oder den eigens entwickelten Hotdog wollen. Von elitärem Getue ist nichts zu spüren. Tische werden rasch zusammengeschoben, die Stimmung ist unkompliziert.

Was auf der anderen Seite «Casual Fine Dining» bedeutet, erklärt André Sidler mit einem einfachen Satz: «Come as you are.» Niemand müsse in Schale erscheinen. Im Winter werde man hier auch Skiausrüstung sehen.

Insgesamt bietet das «Joseph's» 120 Plätze und zwei unterschiedliche gastronomische Angebote: das Fine Dining und die Alpine Lounge, jeweils mit einer eigenen Karte. Die Alpine Lounge bietet dabei eine etwas einfachere Karte. Reservationen im Restaurant werden empfohlen, spontane Besuche sind jedoch ebenfalls möglich. Das «Joseph's» ist laut Sidler derzeit insgesamt sehr gut ausgelastet.

Für den Betrieb braucht es Personal. 29 Personen arbeiten für das Restaurant, elf davon in der Küche. Geöffnet ist von 9.30 bis 16.30 Uhr. Im Restaurant werden die Mittagstische zweimal besetzt. Bei grösseren Gruppen oder längeren Menüs geht das aufgrund der zeitlichen Abfolge nicht immer.

Essen in der Höhe schmeckt anders

Küchenchef im «Joseph's» ist André Kneubühler. Er kennt die besonderen Bedingungen inzwischen gut. Auf über 3000 Metern schmecke Essen anders, sagt er. Wegen trockener Luft und tieferem Luftdruck gingen 20 bis 30 Prozent des Geschmacks verloren. Die Gerichte mussten deshalb zu Beginn weitergedacht, die Aromen teilweise intensiviert werden.

Dazu kommt die Logistik. Im Tower gibt es zwei Küchen: eine rund 60 Quadratmeter grosse Produktionsküche im Untergeschoss mit Kühlräumen, Lagern, Duschen und Infrastruktur sowie eine rund 30 Quadratmeter grosse Fertigungsküche auf Restaurant-Ebene. Was im Tower gebraucht wird, muss rechtzeitig vor Ort sein. Lieferungen müssen vor dem grossen Gästeansturm auf dem Berg sein, vieles vor 7 Uhr. Insgesamt werden pro Tag zwischen 90 und 140 Tonnen Material transportiert, wobei Esswaren und Getränke nur einen kleinen Teil, rund 200 Kilogramm, ausmachen. Der Rest ist für die Baustelle. Die Lebensmittel und das weitere Material für das Restaurant werden jeweils am Morgen vor Betriebsbeginn auf demselben Weg transportiert, den später auch die Gäste nehmen.

Draussen vor dem Tower zeigt sich, was das bedeutet. Auf dem Gletscher werden letzte Abdeckarbeiten erledigt, damit später wieder Ski gefahren werden kann. Daneben lachen und tanzen Touristinnen und Touristen vor einer Schneekanone. Einige ziehen sich für Fotos um. Flipflops, Sandalen, Sneaker, Finken und Wanderschuhe stehen nebeneinander im Schnee. Für einige Gäste ist es der erste Schnee, den sie in ihrem Leben sehen oder berühren. Gleich daneben steht ein Bagger. Weiter hinten wächst die Grossbaustelle der neuen Bergstation.

Noch kommen die Gäste nicht allein wegen des Towers. Bei vielen stehen Gletscher, Schnee, Berge, Landschaft und die aus Bollywood bekannten Titlis-Sujets im Vordergrund. Der Tower ist für sie Zusatz, ein neues Symbol. Aktuell besuchen täglich 2500 bis 3000 Gäste aus der Schweiz und internationalen Märkten den Titlis. Davon fahren rund 2000 bis auf den Gipfel.

Der Berg setzt Grenzen

So international der Tower auftritt, so stark bleibt er vom Berg abhängig. Die Bauarbeiter gehen täglich wieder ins Tal. Gearbeitet wird an der neuen Bergstation in zwei Schichten, in der Logistik sogar in drei. Im Sommer sind es 2500 bis 3000 Gäste pro Tag, im Winter kommen Skifahrerinnen und Skifahrer dazu. An Spitzentagen also ein Vielfaches. Dann wird die Belastung für Bahnen, Wege und Personal nochmals grösser.

Auch für Anlässe setzt die Natur Grenzen. Rund 40 Abendanlässe pro Jahr sollen auf dem Titlis möglich sein. Im September und Oktober gibt es wegen des Vogelzugs keine Abendveranstaltungen. Das wurde in Absprache mit Umweltverbänden festgelegt. Im Restaurant gibt es Vorhänge, um Lichtemissionen am Abend zu verringern.

Der Titlis-Tower zeigt damit zwei Dinge: Er ist ein global vermarktetes Bauwerk, das nun zum Kreis der grossen Türme gehört. Und er ist ein sehr lokaler Ort, an dem Wetter, Wind, Vogelzug, Bahnrevisionen und Gletscher mitentscheiden.

Selbst die Namen der Restaurants schlagen diese Brücke. «Joseph's» erinnert an den Engelberger Joseph Kuster, der zusammen mit Willy Amrhein 1904 als erster den Titlis mit Skiern bestiegen haben soll. In der neuen Bergstation wird 2029 unter anderem das bediente Restaurant Wilhelm's eröffnet. Aus dem frühen Pioniergeist wird ein modernes Gipfelerlebnis.

Bis 2029 bleibt der Titlis ein Ort im Übergang. Der Tower ist fertig und doch steht er mitten in einem grösseren Umbau. Er soll Emotionen auslösen und internationale Gäste anziehen und zugleich den Betrieb auf einem Dreitausender bewältigen. Am Ende ist es genau diese Gleichzeitigkeit, die hängen bleibt: Stahl, Beton, Bergkristalle, Fine Dining, Bauarbeiter, Selfiesticks, Schnee – und eine bestimmte Zutat, die pünktlich auf dem Gipfel sein muss.