

## Über den Wolken von Dubai...

Das «At.mosphere», das Lounge- und Grillrestaurant in Burj Khalifa, präsentierte einen Guinness-Weltrekord – es ist neu das höchstgelegene Restaurant über dem Meeresspiegel.

Ahmad Al Matrooshi, Managing Director von Emaar Properties PJSC, dazu: «Wir freuen uns bekannt zu geben, dass «At.mosphere» mit diesem prestigeträchtigen Guinness-Weltrekord ausgezeichnet wurde. Dies ist ein Beweis dafür, dass in Dubai die exklusiven Lifestyle- und Kulinarikangebote unserer Stadt noch weiterentwickelt und ergänzt werden können. Ein Besuch im «At.mosphere» ist inzwischen nicht nur für Touristen, sondern auch für Dubais Bewohner ein Muss, die hier stillvoll entspannen können.» Das «At.mosphere» befindet sich in der 122. Etage des Burj-Khalifa-Gebäudes auf einer Höhe von 442 Metern. Es liegt nur zwei Stockwerke unter dem «At the Top, Burj Khalifa», der höchsten Aussichtsplattform der Welt mit einer Aussenterrasse. Der Zugang erfolgt durch die Lobby der Geschäftssuiten des Khalifa, wo die Gäste mit dem Expresslift zur 123. Etage gelangen und wo ihr Blick auf ein zweistöckiges Glas-Atrium fällt. Eine frei tragende Treppe führt sie zur Empfangshalle, von der aus sie eine atemberaubende Aussicht auf die Stadt haben. Ein Besuch des Restaurants gilt als Muss, das den besten der Welt in nichts nachsteht. «Wir verwenden hier ausschliesslich die frischesten Zutaten und servieren eine moderne europäische Küche mit Schwerpunkt auf Gegrilltem», sagt Marc Dardenne, Vordirektor von Emaar Hospitality. Gabriele Babini,



KEYSTONE

Die Aussicht im höchsten Restaurant der Welt ist schlicht atemberaubend.

Director of Operations des «At.mosphere», hat zuvor im Armani Hotel gearbeitet, Küchenchef Dwayne Cheer kommt von «The Address». Und CEO Marc Dardenne hat zuvor Karriere bei Ritz-Carlton gemacht. Die edle Lounge mit fantastischer Aussicht auf die Stadt bietet Platz für 130 Gäste und einen privaten Bereich für weitere 35. Zur luxuriösen Ausstattung gehören mahagonigefärbte Wände und Decken und Adam-Tihany-Mobiliar, die Böden bestehen aus milchkauffarbenem Kalkstein und handgetufteten Teppichen.

Christian Greder

## Insel Mainau expandiert aufs Festland

Erstmals in ihrer fast 80-jährigen Geschichte als Tourismusbetrieb expandiert die Bodensee-Insel Mainau aufs Festland. Im Mainau-Wald soll ein Erlebniswald entstehen, der den Besuchern das Ökosystem Wald näher bringt. Geplant sind ein Rundweg sowie ein Baumhöhenweg, Baumhäuser und ein Kletterparcours in bis zu 15 Metern Höhe. Der Erlebniswald soll bis 2013 komplett sein. Erste Stationen für Besucher sollen bereits in der kommenden Saison fertig sein, sagte ein Unternehmenssprecher. Trotz des nassen Julis ist der grösste Tourismus-Betrieb am Bodensee mit der Saison zufrieden. «Wir hatten ein sehr erfolgreiches Jahr», sagte ein Sprecher der Mainau GmbH. Die Besucherzahlen hätten sich dank des schönen Frühjahrs gut entwickelt. «Bis Jahresende erwarten wir 1,2 Millionen Besucher.» (sda)



## 2011/12 Skifahren wird nicht teurer

In den meisten Skigebieten der Schweiz werden die Sessel- und Gondelbahnбилlette im Winter nicht teurer. Die Bergbahnen verzichten trotz Mehrkosten auf allen Ebenen auf Preisaufschläge, wie der Verband Seilbahnen Schweiz (SBS) mitteilte. Rund 70 Prozent der Tages- und Mehrtagskarten sowie Saisonabonnemente der Schweizer Skigebiete werden demnach nicht erhöht. Und wenn Preise angepasst würden, dann im bescheidenen Rahmen. Mehrkosten würden den Bergbahnen dadurch entstehen, weil die Qualitätsstandards der Installationen optimiert werden müssten. Aber auch bei der Infrastruktur, den Energie- und Personalkosten, der Pistenpräparation und den Unterhaltsinvestitionen seien die Bahnunternehmen mit zunehmenden Kosten konfrontiert. (sda)



## Erstes «ibis Styles» in Luzern

Das derzeitige Hotel NH Luzern wird das erste Hotel in der Schweiz mit der neuen Economy-Hotelmarke «ibis Styles». Das zukünftige Hotel ibis Styles Luzern City wird ab 2012 von der Hotelgruppe Accor betrieben. Direktor wird Peter Tanner, der aus der Region stammt und früher bereits das Hotel ibis Luzern Kriens geführt hat. Das Hotel wird nach Renovierungsarbeiten, die im kommenden Jahr beginnen, im Laufe des Januars 2012 mit dem neuen Namen eröffnet. Es umfasst 109 Zimmer, ein Restaurant und mehrere Konferenzräume. Das Hotel ibis Styles wird ein auf Design ausgerichtetes, nicht-standardisiertes Economy-Hotel sein. Im «Alles inbegriffen»-Angebot von «ibis Styles» umfasst der Preis das Zimmer, das Frühstück und die Internetverbindung. Accor hat die Marke ibis Styles im Rahmen seiner Strategie zur Dynamisierung der Economy-Marken kreiert. In der Schweiz betreibt Accor derzeit 44 Hotels mit den Marken MGallery, Novotel und Suite Novotel, Mercure, Adagio City Aparthotel, ibis und Etap Hotel. (chg)

## Gastronomie feiert zwei Premieren

Bereits zum 6. Mal werden die «International Foodservice Awards» verliehen. Der Event wird jährlich in einem anderen Land durchgeführt, erstmals 2007 in Marrakesch. Dabei werden die drei besten Gastronomiekonzepte in Europa mit der goldenen, silbernen und bronzenen Palme ausgezeichnet. Die bisherigen Schweizer Preisträger waren «Yooij's», Zürich (2008, Bronze), «Haus Hiltl», Zürich (2009, Silber), und «Seven», Ascona (2010, Bronze). Der Anlass soll die Innovation und Kreativität der Branche fördern und den Gastronomie-Nachwuchs dazu motivieren, sein Ideenpotenzial auszuschöpfen. Die diesjährige Preisverleihung findet zum ersten Mal in der Schweiz statt, im Rahmen der Igeho in Basel. Eine weitere Premiere ist der «1st Swiss Leaders Club Award». Der Gewinner des nationalen Wettbewerbs geht direkt ins Rennen um die internationale Auszeichnung. Die drei Schweizer Nominierten sind: Adlisberg, Muottas Muragl und Pizzeria Luigia. Die Bekanntgabe der drei Gewinner und die Verleihung der International Foodservice Awards 2012 erfolgen im Restaurant Noohn, im Rahmen eines Dinners. (chg)

## Traumsommer für Spaniens Tourismus

Die Revolutionen in Ägypten und Tunesien haben die Urlauber verunsichert. Das hat Spanien einen unverhofften Tourismusboom im Sommer beschert.

Spanien blickt auf eine traumhafte Sommersaison zurück. In touristischer Hinsicht habe das Land einen seiner besten Sommer erlebt, teilte das Wirtschaftsministerium in Madrid mit. Zwischen Juli und September verbrachten fast 21 Millionen Menschen ihre Ferien in Spanien – das war im Vergleich zum Vorjahreszeitraum eine Steigerung um 8,5 Prozent. Allein im September kamen demnach 5,8 Millionen Touristen, 9,2 Prozent mehr als im September 2010. Seit Jahresbeginn erhöhte sich die Touristenzahl um acht Prozent auf 45,8 Millionen. Spanien profitierte den Angaben zufolge stark von den politischen Umwälzungen in Nordafrika. Angesichts der Unruhen in Tunesien und Ägypten hätten viele sonnenhungrige Touristen lieber die zu Spanien gehörenden Kanarischen Inseln angesteuert. Diese verzeichneten mit



7,4 Millionen Touristen zwischen Januar und September ein Besucherplus von 19,7 Prozent. Am häufigsten vertreten waren dabei Briten, Deutsche, Niederländer und Franzosen. Wenn sich der bisherige Trend bis zum Jahresende fortsetze, werde Spanien dieses Jahr fast 57 Millionen Touristen zählen. «Damit wäre 2011 das viertbeste Jahr der Geschichte», erklärte das Ministerium.

Spanien steht auf Rang vier der weltweit beliebtesten Reiseziele. Der Tourismus macht zehn Prozent des Bruttoinlandsproduktes aus. Die Zentralbank, die für das dritte Quartal eine Stagnation der spanischen Wirtschaft vorhersagt, hatte kürzlich betont, angesichts der schleppenden Inlandsnachfrage und einer Rekordarbeitslosigkeit von fast 21 Prozent könnten nur der Export und der Tourismus die Wirtschaft am Laufen halten. Christian Greder

ANZEIGE

Fairtrade Mini-Praliné – das erste Munzli aus fairem Handel.

Munzli+



Fairtrade Mini-Praliné

Produkte aus fairem Handel werden von Kunden vermehrt gesucht. Aus diesem Grund lanciert Munz eine innovative Kaffeebeilage aus fairem Handel. Setzen Sie ein ethisches und kulinarisches Zeichen und teilen Sie mit Ihren Gästen das gute Gefühl, fair gehandelte Produkte zu geniessen.



Ein Zeichen der Gastfreundschaft.