



Neues Restaurant im 5-Sterne BEATUS Wellness- & Spa-Hotel in Merligen/Thunersee eröffnet

60ies zeitgemäss interpretiert: Wellness- & Spa-Hotel Beatus glänzt mit neuem Restaurant

*Das BEATUS Wellness- & Spa-Hotel in Merligen hat Schweizer Hotelgeschichte geschrieben – und soeben sein Restaurant neu umgebaut. Mit ganz viel Zeitgemässen und historischen Rückblicken. Hat doch das Haus vom Gasthaus, erstmals 1628 erwähnt, über die Pension mit eigener Schiffslände direkt am Haus für die Dampfschiffe der Thunerseeflotte bis zum Jugendstil-Hotel viele Stationen erlebt. Die spannendste: der Neubau im Stil der neuen Sachlichkeit, mit dem man 1961 das moderne Schweizer Grandhotel neu definierte. Mit durchschlagendem Erfolg für das damalige „See-Hotel Beatus“, das als einziges 5 Sterne-Hotel am Thunersee 1972 eines der ersten Hallenbäder der Schweiz erhielt. Die Epoche der 60ies mit ihren Wasserskisportlern und Strandschönheiten war prägend – ein Tisch in der Halle des BEATUS erzählt noch heute vom Dreh des 007-Streifens „Im Geheimdienst Ihrer Majestät“ 1968. Rolf Balmer, der jetzt das Restaurant des BEATUS neu gedacht und für den Gast von heute umgebaut hat, bezieht die Historie des Hauses in sein neues Design bewusst mit ein. Stilelemente der 60er wie der Thunersee-Schiffahrt wurden dabei zeitgemäss interpretiert und in den Wellness-Gedanken des heutigen Wellness- & Spa-Hotels eingebettet. Das Ergebnis: ein natürlich-warmtoniges Restaurant in luftig-frischer Innenarchitektur – mit komplett neu strukturierter, zentraler Buffetform. Im interessanten Material-Mix aus Stein, Holz und Messing. Der Umbau wurde im Sinne einer regionalen Nachhaltigkeit von lokalen Handwerkern umgesetzt. **Kurztext: 1522 Zeichen***

Innovationsgeist prägt noch heute das weithin bekannte Haus mit seiner besonderen Lage direkt am Thunersee – umgeben von einem Park und mit eigener Schiffsanlegestelle direkt vor dem Haus. Bei aller Vorreiter-Rolle in der Hotelbranche hat sich das seit Generationen privat geführte BEATUS ein eigenes Flair erhalten, in dem die Historie immer mitschwingt. Dieses zu erspüren und in die Jetztzeit mitzunehmen, dabei auch den Wellnessgedanken und die Bedürfnisse des heutigen Gastes umzusetzen, ist Ziel des Innenarchitekten Rolf Balmer. Mit ihm konnten schon im

Partner-Hotel ERMITAGE Gstaad die grossen Umbauten 2011 und 2019 realisiert werden – aktuell der prägende Restaurant-Umbau im BEATUS. Als Bauleiter eines konsequent lokalen Handwerker-Teams fungierte Thomas Stoller.

60ies & Elemente der Thunersee-Schifffahrt in modernem Wellness-Stil

Betritt man die neu gestalteten Räume, grüssen sanft, aber spürbar die Einflüsse 60ies. Eine für den damaligen BEATUS-Neubau prägende Zeit: Im weithin bekannten Haus vertrieb man sich die sommerlichen See-Tage mit Wasserskifahren und bewunderte die selbstbewussten Strandschönheiten. Dekorative Trennwände und einzelne Designelemente – wie etwa Stühle – lassen heute im neu umgebauten Restaurant an diese Zeiten denken. Entgegen dem starkfarbigen Trend der 60ies, der sich im BEATUS in Pink- und Grüntönen niederschlug, setzt Balmer im neuen Restaurant auf natürliche Farbtöne, die den See, den Park, die Bäume sanft widerspiegeln. Die Natur wogt in kleinen „Blättchen“ auch als Deckenleuchten über den Restaurantgästen. Das schafft – wie die gesamte Innenarchitektur – eine leichte, luftig frische Atmosphäre zum Verweilen und Wohlfühlen. Warmtonige Materialien, Stoffe und üppige Polster denken zudem die Wellnessinhalte des Hauses konsequent weiter. Der Historie des Hauses huldigen als Akzente noch einige Kronleuchter und das große Thunersee-Panorama-Wandbild. Selbst die Geschichte der Thunersee-Schifffahrt blitzt in einigen Elementen – wie den schiffsähnlichen Wandleuchten im Korridor – auf. Prägt sie doch das BEATUS, seitdem die Vorläufer-Pension im Jahre 1876 eine eigene Schiffsländte bekam und Dampfschiff-Gäste begrüssen konnte.

Zentral im neuen Restaurant der aus Tradition innovativen Schweizer Grand Hotel-Legende ist nicht zuletzt eine moderne, grosse Buffetzone mit viel Tageslicht. Die neue Frontcooking-Station fungiert als Bindeglied zwischen den Gästen und dem BEATUS-Küchenteam – eine trendig-gesunde Saftbar ergänzt das Frühstücks-Angebot. Das neu designte Restaurant mit seiner eleganten Atmosphäre, seiner wohlwollenden Behaglichkeit und seinen grossen Terrassen inklusive Abendsonne steht übrigens ausschliesslich Hotelgästen zur Verfügung. Als Panorama auch aus dem Restaurant grüsst dazu der Hausberg Niesen, der wie eine Pyramide als geheimnisvoller „Fuji“ des Thunersees in den Himmel ragt. Und das omniprésente Plätschern des Sees rund um die Uhr. Externe Gäste können dieses typische BEATUS-Feeling wie die regionale (Wellness-)Küche von Tim Adolphs in der blumenduftenden «Orangerie Restaurant & Bar» mit Terrasse erleben.

Langtext: 4649 Zeichen

Infos: 5 Sterne BEATUS Wellness- & Spa-Hotel, CH-3658 Merligen-Thunersee, Tel +41 (0)33/7480434, welcome@beatus.ch, www.beatus.ch

Pressematerial zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Barbara Angerer-Winterstetter | pressegroup | Tel +49/89/418 518-91 | dialog@pressegroup.com | www.pressegroup.com