



**APPENZELLER HUUS®**

A Lifestyle Wellness  
Community

*Prominenter Bar-Manager kommt ins Appenzeller Huus*

## **Elmir Medunjanin kreiert die «Bar seiner Träume»**

**Im Huus Quell entsteht das für die Schweiz einzigartige Barkonzept «Botanicum»**

*Gonten, im August 2024 – Elmir Medunjanins Cocktails sind nicht nur optische Kunstwerke. Der Barprofi setzt mit seinem Einfallsreichtum auch Trends. Im «Botanicum» des Fünf-Sterne-Hotels Huus Quell (Eröffnung Q1 2025) im Resort Appenzeller Huus wird ein neues Kapitel im Barbereich aufgeschlagen.*

Wer den Namen Elmir Medunjanin hört, wird aufmerksam: Der gebürtige Österreicher hat sich in der Schweizer Barszene einen bekannten Namen gemacht. In den vergangenen fünf Jahren war er als Manager of Bar & Lounges im «The Bar and Living Room» des The Chedi Andermatt tätig. Die Auszeichnung zur «Best Hotelbar 2021» (Swiss Bar Awards) war ein Höhepunkt seines Wirkens. Sein neuer Einsatzort ist das Appenzeller Huus in Gonten. In diesem exklusiven Lifestyle-Resort übernimmt er ab 1. September 2024 die Leitung der Gastro-Outlets und ihrer -Konzepte.

### **Verzicht auf Exotik, Fokus auf Regionales**

Geleitet von der starken regionalen Verankerung des Appenzeller Huus, wird Medunjanin mit heimischen Zutaten und Themen Akzente setzen. Sein Ziel ist es, auf alles Exotische zu verzichten. Da das Appenzeller Huus einen gesunden und achtsamen Lebensstil verfolgt, möchte er auch seine Sober-Signature-Drinks weiterentwickeln. Damit hebt sich das Konzept von konventionellen Bars ab – ein Ansatz, mit dem sich Elmir Medunjanin bereits erfolgreich profiliert hat. Frühere Engagements führten ihn nach Innsbruck, Berlin, auf die Philippinen und nach Mexiko. Den Durchbruch erlebte er allerdings in Oslo an der Seite von Adrian Michalcik, einem der besten Bartender der Welt (World's Best Bartender 2022).

Zunächst wird der 30-Jährige in der Taverne und der legendären Schmitte des Huus Bären seine frischen Ideen einbringen. Währenddessen arbeitet er jedoch bereits mit Appenzeller-Huus-Visionär Jan Schoch und General Manager Tim-Marin Weber an der «Bar seiner Träume». Medunjanin ist für seine Kreativität beim Mixen bekannt und will mit der geplanten «Botanicum»-Bar im Huus Quell auch einrichtungsmässig neue Massstäbe setzen. Für den Aufbau des «Botanicum» in Gonten hat das Management deshalb die Topclass-Baragentur



## APPENZELLER HUUS®

A Lifestyle Wellness  
Community

«Behind Bars Agency» aus Norwegen ins Boot geholt, welche schon die besten Bars der Welt designt hat («Tayēr + Elementary» in London, «Inside Bar + Lab» in Moskau u. a.).

### Über das Appenzeller Huus

Auf 902 Metern über dem Meer entsteht seit 2023 im geschichtsträchtigen Gonten ein zeitgemässer Rückzugs- und Erholungsort namens «Appenzeller Huus». Das Drei-Sterne-Superior Hotel Huus Bären (20 Zimmer) und das Hotel Huus Löwen (24 Zimmer) heissen bereits Gäste willkommen, während die Eröffnung des Fünf-Sterne- Hotels Huus Quell mit einem der modernsten und innovativsten Wellnessbereiche der Schweiz für das 1. Quartal 2025 geplant ist. 43 Serviced Apartments ergänzen das Hotelresort. Das Motto «A Wellness Lifestyle Community» des Investors Jan Schoch prangt über dem gesamten Projekt.

Das Gourmetrestaurant Bärenstobe empfängt Reisende wie Einheimische, dazu kommen die gemütliche Löwenstobe, die Lehnerstobe, die Jakob Schlaepfer Lounge, das Appenzellerstöbli und die Taverne. In der Schmitte mit Cigar Lounge und dem jahrhundertealten Kellergewölbe kümmert sich der Weinkenner Hans Rhyner um die Schätze. Es entstehen weitere gastronomische Einrichtungen sowie eine Sommerterrasse. Das Appenzeller Forum im Löwensaal bietet regelmässig Konzerte, Lesungen und Vorträge mit lukullischer Begleitung. Dieser Raum mit einem Steinway Flügel ist auch für grössere Feste oder Seminare ideal.

### Weitere Informationen

[www.appenzellerhuus.ch](http://www.appenzellerhuus.ch)

Appenzeller Huus

Dorfstrasse 40

CH-9108 Gonten

Telefon: +41 71 795 40 10

### Medienstelle

faulhaber Marketing GmbH

Frau Julia Faulhaber

Telefon: +41 44 500 21 98

E-Mail [jf@faulhaber-marketing.ch](mailto:jf@faulhaber-marketing.ch)