



TRADITION JULEN
ZERMATT

Liebe Gäste

Willkommen in Zermatt, hereinspaziert bei Tradition Julen! Haben Sie Lust, einiges über uns zu erfahren? Wir freuen uns, Ihnen mit diesem Booklet einen Einblick in unsere Welt geben zu dürfen. Wir nehmen Sie mit auf eine kleine Reise in die Vergangenheit unserer Familie und damit verbunden in die Geschichte der Tradition Julen. Wir führen Sie durch unsere Hotels und Restaurants, den Landwirtschaftsbetrieb und unsere Tierwelt.

Die Verbundenheit von Landwirtschaft und Gastronomie ist seit jeher ein wichtiger Bestandteil unserer Tradition. Ist ein Bindeglied zwischen Vergangenheit und Gegenwart, welches uns ermöglicht, den Kreislauf der Natur bis heute optimal zu nutzen. Nachhaltig in die Zukunft zu gehen, ist uns ein grosses Anliegen. Für unsere Nachkommen, für unser einzigartiges Zermatt.

Wir sind aber nicht nur mit unserer Geschichte und der Natur dankbar verbunden, sondern auch mit Ihnen, geschätzte Gäste. Für Ihre Treue, für Ihre motivierenden Worte, für Ihre Begeisterung sagen wir «Merci». Wir freuen uns, wenn wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen!

Herzlich
Ihre Familie Julen





Familie Julen – Zermatter Gastgeber
mit Leib und Seele (v.l.):
Paul Julen, Rebecca Julen, Janis Furrer,
Ben Furrer, Paul-Marc Julen, Cindy Julen,
Jarno Julen, Daniela Julen, Rajan Julen



Das ist Tradition Julen.

Tradition Julen Zermatt ist ein Markenverbund, in dem mehrere Tourismusbetriebe, ein Landwirtschaftsbetrieb sowie ein Entsorgungs-, respektive Energieproduktionsbetrieb vereint sind. Denn Nachhaltigkeit wird bei Tradition Julen nicht nur gross geschrieben, sondern gelebt.

Zu den Gastronomiebetrieben zählen drei 4-Sterne und 4-Sterne Superior Hotels, jeweils mit eigenem Wellness- und SPA-Angebot sowie drei Restaurants, darunter die beliebte und bekannte Schäferstube, in der



die Gäste vor allem die traditionellen Produkte aus der eigenen Landwirtschaft schätzen. Und natürlich gehört das Papperla Pub zur Tradition Julen, die Après-Ski-Bar schlechthin. Zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie Julen gehören mittlerweile über 100 Hektar bewirtschaftetes Land, meist in Kleinstparzellen aufgeteilt und zur Bearbeitung gepachtet. Bis zu 300 Schwarznasenschafe und rund 20 Milch- und Eringer-Kühe können auf diesen saftigen Wiesen ernährt werden. Inmitten schönster Natur, am Fusse des Matterhorns.



Die Julens. Eine Familie – eine Tradition.

Für seine Träume arbeiten, nie aufgeben, innovativ sein und das Wichtigste: Alles, was man anpackt, mit viel Herzblut und Freude tun. Dass diese Grundsätze gelebt werden, spürt jeder, der bei Tradition Julen Gast ist. Und das nicht erst heute, sondern bereits seit vielen Jahrzehnten. Denn die Anfänge der Geschichte der Zermatter Hoteliers-Familie Julen liegen weit in der Vergangenheit. Erfahren Sie, wie alles begann ...

Zermatt, 1918. Stundenlang stand der kleine Meinrad täglich am Bahnhof und hoffte auf Reisende, die eine Unterkunft suchten. Gäste, welche er in die Pension seiner Mutter mitbringen konnte und die damit ihm, seiner Mutter Pauline und seinen Geschwistern über die Runden halfen. Sein Vater Andreas war, nachdem er 1910 zusammen mit seiner Frau die Pension eröffnet hatte, 1918 an einer Lungenentzündung verstorben. Er hinterliess seiner Familie das verschuldete Gästehaus und einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit vier Kühen. Ja, Meinrads junges Leben war alles andere als

unbeschwert! Seine Mutter wurde bereits kurz nach dem Verlust ihres Gatten von Gläubigern bedrängt. Zahlen konnte die arme Frau nicht, also wollten sich die Gläubiger den Boden aneignen, den der allzu früh verstorbene Vater Andreas seiner Familie hinterlassen hatte – jenes Grundstück, auf dem heute unter anderem das Alpenhof steht. Irgendwie schaffte es Pauline mit unermüdlicher Schaffenskraft, die Schulden zu tilgen und sich und die Kinder durchzubringen.

Schon früh zeigte sich, dass Meinrad den Geschäftssinn seines Vaters geerbt hatte. Ein Glück für Pauline, denn – auch wenn sie Grosses leistete – die Unterstützung ihrer Kinder brauchte sie. Meinrad und seine Brüder packten tatkräftig mit an. Als sich für die Familie die Gelegenheit bot, ein weiteres Grundstück zu erwerben, ergriff Meinrad die Chance und baute 1937 in der damals noch abgelegenen Steinmatte das neue und grössere Hotel Julen, welches er zusammen mit seiner Schwester und ab 1947 ebenso mit seiner Frau Olgi führte.

Zermatt im Aufschwung.

In dieser Zeit begannen die ansässigen Hoteliers, in die Zukunft ihres Dorfes zu investieren. Bis dahin war Zermatt für Gäste nur im Sommer erreichbar gewesen, die Zeiten im Winter waren dementsprechend hart. Das



Meinrad Julen (1910 – 2001)

sollte sich nun ändern und Zermatt zum schönsten Wintersportort der Welt werden! Auch Familie Julen glaubte an den Zauber, den Zermatt einst auf Touristen ausüben würde und beteiligte sich aktiv, vor allem am Bahnbau. Nebst ihren Tätigkeiten im Gastgewerbe trugen die Kinder von Pauline damit viel zur touristischen Entwicklung Zermatts bei. Und tatsächlich, schon bald blühte der Tourismus auch zwischen November und April, zog Menschen aus nah und fern wie magisch und in Scharen ins kleine Matterhorn Dorf.

Pioniergeist und Mut zahlten sich aus.

Meinrad und Olgi schenkte das Leben vier Buben und drei Mädchen. Das Gastgeber-Gen gaben sie ihrem Nachwuchs weiter. Auch Sohn Paul arbeitete bereits in jungen Jahren mit Herzblut im Hotel Julen mit. Doch hatte er schon früh eine zweite grosse Leidenschaft:

1972 kaufte er zusammen mit seinem Bruder Ruedi acht der schönen und stolzen, traditionellen Walliser Schwarznasenschafe, um auch in der Landwirtschaft Fuss zu fassen. Eine Faszination, die bei Paul bis heute ungebrochen ist. Doch das ist eine andere, spannende Geschichte ... (zu lesen ab Seite 64)

Von Generation zu Generation.

1981 sanierten und erweiterten Meinrad und Sohn Paul das Hotel Julen. Was sonst – denn Stillstand bedeutet Rückschritt. Und der war für einen Julen-Mann nie eine Option. Paul hatte inzwischen seine Daniela geheiratet. Auch sie war in Zermatt aufgewachsen und hätte sich nie etwas anderes vorstellen können, als in ihrer Heimat zu bleiben und sich um Gäste zu kümmern. Gemeinsam übernahmen sie noch im Jahr ihrer Hochzeit die Geschäftsführung des Hotel Julen. Das Glück perfekt machte die Geburt der drei Kinder Paul-Marc, Sophia und Rebecca. Alle drei absolvierten eine Ausbildung in der Hotellerie und Gastronomie, zwei von ihnen sind der Branche bis heute treu geblieben.

Ja, als Julen-Familienmitglied gibt es vor dieser Leidenschaft offensichtlich kein Entrinnen! Paul und Daniela führten voller Freude das Hotel Julen, das Restaurant Julen und die Schäferstube – bis heute Pauls «zweites Zuhause». Auch das Hotel Daniela, welches heute von



Hotel Julien, 1938

Paul und Danielas Tochter Rebecca geführt wird, zählt seit 1996 zu den Betrieben der Familie Julen. 2003 erwarben Paul und sein Bruder Hans Peter, der zusammen mit seiner Frau Annelise den Alpenhof aufgebaut hatte, das Papperla Pub. Unterstützung war willkommen – wie praktisch, dass sich Sohn Paul-Marc zu dieser Zeit entschied, ebenfalls in die Julen-Betriebe einzusteigen. Denn zuhause war es doch einfach am schönsten! Ausserdem hatte er sich zwei Jahre zuvor Hals über Kopf in ein Oberwalliser, genauer in ein Visper Mädchen verliebt, das bei seinen Eltern an der Rezeption arbeitete. Sie wurden ein Paar. Und so wollte Paul-Marc nirgends anders mehr sein als in Zermatt, zusammen mit seiner Cindy.

2004 stieg er offiziell ins Familienunternehmen mit ein. Sein Geschick, mit Gästen umzugehen, war für niemanden eine Überraschung, denn Paul-Marc spielte schon als Kind am liebsten den Gastgeber. Die Erweiterung der Geschäftsführung gab der Familie die Möglichkeit, betrieblich noch weiter zu wachsen. Denn neue Herausforderungen, die liebt Familie Julen seit jeher. Das gilt auch für Cindy, die nicht nur privat, sondern auch im Geschäft von Beginn an die Frau an Paul-Marcs Seite war. Ein starkes Team, das sich 2007 das Jawort gab und mit ihren Kindern Jarno-Meinrad, 2008, und Rajan-Pierre, 2010, das Familienglück fand.

2013 wurden die Betriebe unter der Dachmarke Tradition Julen zusammengeführt. Aus der einstigen kleinen Pension mit Landwirtschaftsbetrieb ist über all die Jahre ein grosses Familienunternehmen gewachsen, das fast so untrennbar zu Zermatt gehört wie das «Hore».

Ehrensache und grosses Glück.

2014 erhielten Paul-Marc und Cindy Julen das verlockende Angebot, den Alpenhof in die Tradition Julen aufzunehmen. Eine grosse Aufgabe, aber auch



Paul-Marc, Jarno, Rajan und Cindy

eine grosse Freude für die Familie. Das bei den Gästen sehr beliebte Hotel nicht zu übernehmen und möglicherweise fremden Investoren zu überlassen, war für den traditionsbewussten Paul-Marc und seine Cindy keine Sekunde eine Option. Zu hart hatte seine Urgrossmutter Jahrzehnte zuvor dafür gekämpft, dieses Grundstück in der Familie zu behalten. Und mit so viel Leidenschaft hatten sein Onkel Hans Peter und seine Frau Annelise das Hotel geführt und es zu etwas ganz Besonderem gemacht! Den Alpenhof in der Familie zu halten, war Ehrensache – und eine weitere Herzensangelegenheit à la Julen.

Wer seine Hotels mit so viel Liebe zum Detail führt, kommt nicht drum herum, immer wieder alles neu hübsch herzurichten und sich den verändernden Gäste-Bedürfnissen anzupassen. 2014 bis 2018 wurden deshalb unter Paul-Marc, Cindy und Rebecca Julen alle drei Betriebe liebevoll renoviert. Das Hotel Daniela hat sogar einen eigenen, kleinen aber sehr feinen Wellnessbereich bekommen.

Rebecca, die das Hotel Daniela führt, fand 2019 ihr privates Glück mit Ehemann Ben Furrer, welches bereits ein Jahr nach der Hochzeit mit der Geburt ihres Sohnes Janis komplett wurde. Ben ist mitten in der Familie Julen angekommen. Er arbeitete früher bei den Bergbahnen



Ben, Janis und Rebecca

Zermatt, liebte es aber schon immer mindestens so sehr, sich um seine 50 Schwarznasenschafe zu kümmern. Kein Wunder also, dass er sich im Landwirtschaftsbetrieb der Tradition Julen bei Schwiegerpapa Paul sehr schnell wohl fühlte und heute ein wichtiger Teil davon ist. Übrigens: Sogar Klein Janis ist schon deutlich anzusehen, wie glücklich er bei den Tieren ist ...

Auch wenn an dieser Stelle nur noch wenige Buchstaben folgen, ist das längst nicht das Ende der



Rajan, Janis und Jarno

Geschichte: Paul-Marc und Cindys Kinder Jarno und Rajan wie auch Rebeccas und Bens Sohn Janis stehen am Anfang der fünften Generation der Tradition Julen. Und die gesamte Familie Julen hat ihre Träume längst nicht zu Ende geträumt. Die Geschichte wird weitergeschrieben – was all den vielen treuen und auch neuen Gästen, die jährlich anreisen, zu verdanken ist.







1 Alpenhof



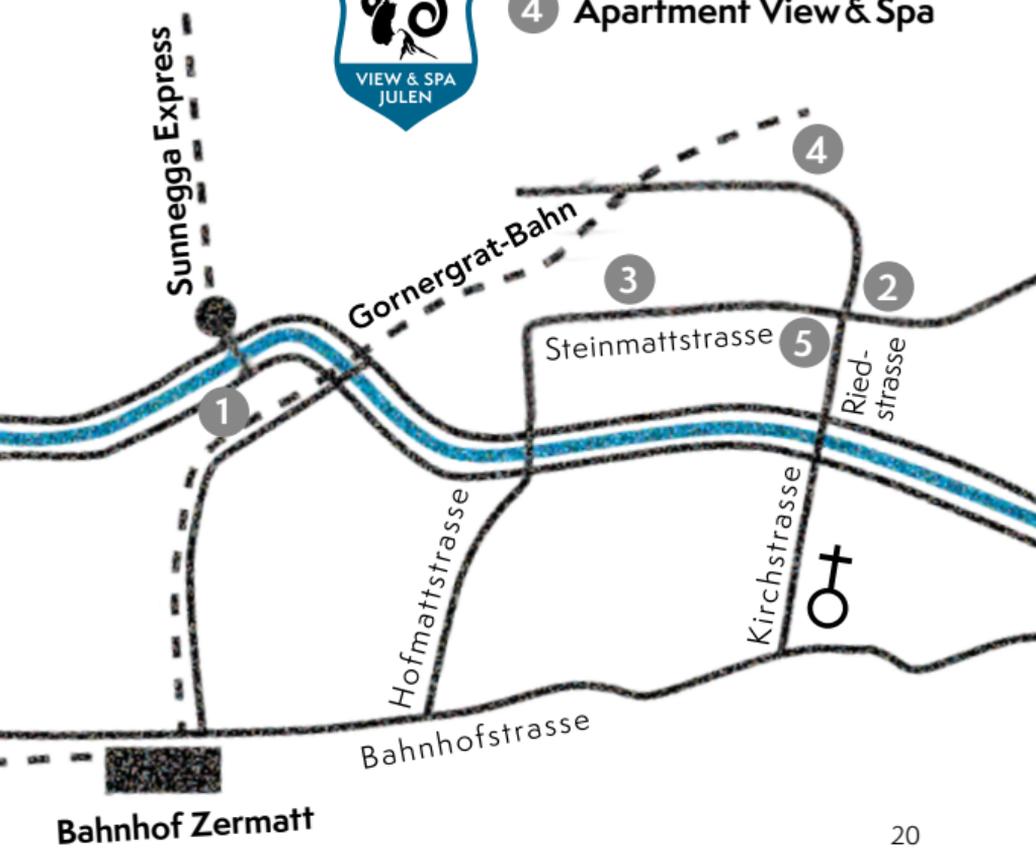
2 Hotel Julen



3 Hotel Daniela



4 Apartment View & Spa





2 Restaurant Julen



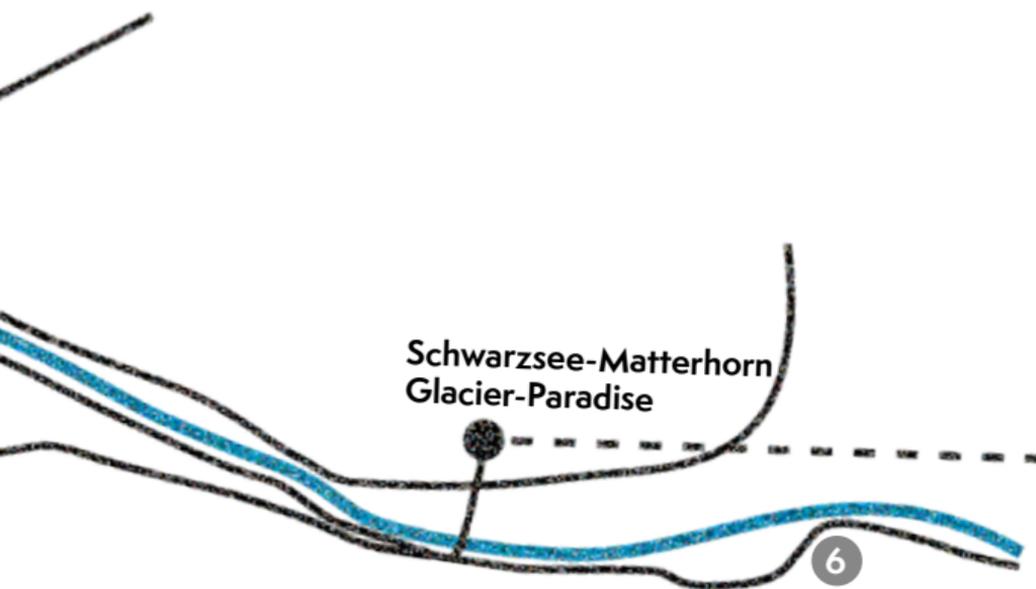
2 Restaurant Schäferstube



5 Papperla Pub



6 Schafstall und
Biogasanlage



Kennen Sie schon unser
Maskottchen Lambert?

www.julen.ch



LET'S TALK
ABOUT
HOLIDAYS





Herzlichen Dank!

Die vielen wundervollen und einzigartigen Ferienerlebnisse, welche unsere Gäste tagein, tagaus geniessen, sind – nebst der unvergleichlichen Zermatter Natur sowie der hervorragenden Infrastruktur und Angebote – vor allem dem Einsatz unserer Mitarbeitenden zu verdanken. Wir, die Familie Julen, sind sehr stolz auf unser Team, welches täglich sein Bestes gibt. Wir spüren, dass alle sich mit sehr viel Herzblut für die Betriebe der Tradition Julen einsetzen und mit Freude dabei sind. Das ist nicht selbstverständlich und deshalb von uns aus ein grosses Dankeschön an alle; von den Lehrlingen, die sich erst kürzlich für einen Beruf in der Hotellerie und Gastronomie entschieden haben, bis hin zu denen, die wir glücklicherweise schon sehr viele Jahre zu unserer «Familie» zählen dürfen. Danke, dass ihr die Tradition Julen prägt und lebt.

mehr als 30 Jahre

- Annette Steger** Wellness Alpenhof
Branka Cvijic Hauswirtschaft Alpenhof
Daniela Varonier Service Restaurant Schäferstube
Heidini Haijdin Küche Hotel Julen
Naser Rashiti Küche Hotel Julen

mehr als 20 Jahre

- Carlos Batista de Freitas** Hauswirtschaft Hotel Julen
Manuel J. Dos Santos Gomes Hauswirtschaft Hotel Daniela
Markus Woller Küche Hotel Julen
Paulo Jorge Duarte da Silva Hauswirtschaft Hotel Daniela

mehr als 15 Jahre

- Adalberto Oliveira Madureira** Küche Alpenhof
Joe Lackner Küche Hotel Julen
Silvana Sandra Carbone Villano Service Hotel Daniela
Simao Pedro Pinto de Almeida Küche Hotel Julen

mehr als 10 Jahre

- Christoph Furger** Landwirtschaft
Edu Van der Mark Papperla Pub
Gabriela Schaffer Service Hotel Julen
Jenny Noonan Sales & Marketing
Marina Babic Hauswirtschaft Hotel Julen
Samme Frenkel Küche Hotel Julen

Alpenhof

NATUR
GENUSS
WELLNESS







- Geniesser-Hotel für Natur- und Wellnessfreunde
- 61 Zimmer zum Wohlfühlen
- ruhiges, gediegenes Ambiente in grosser Lobby und Cigar Lounge
- beste Lage direkt neben der Talstation Sunnegga
- grosszügiger Wellness- und SPA-Bereich mit Blick auf die Bergwelt, Tageslicht, Outdoor-Jacuzzi und -Sauna

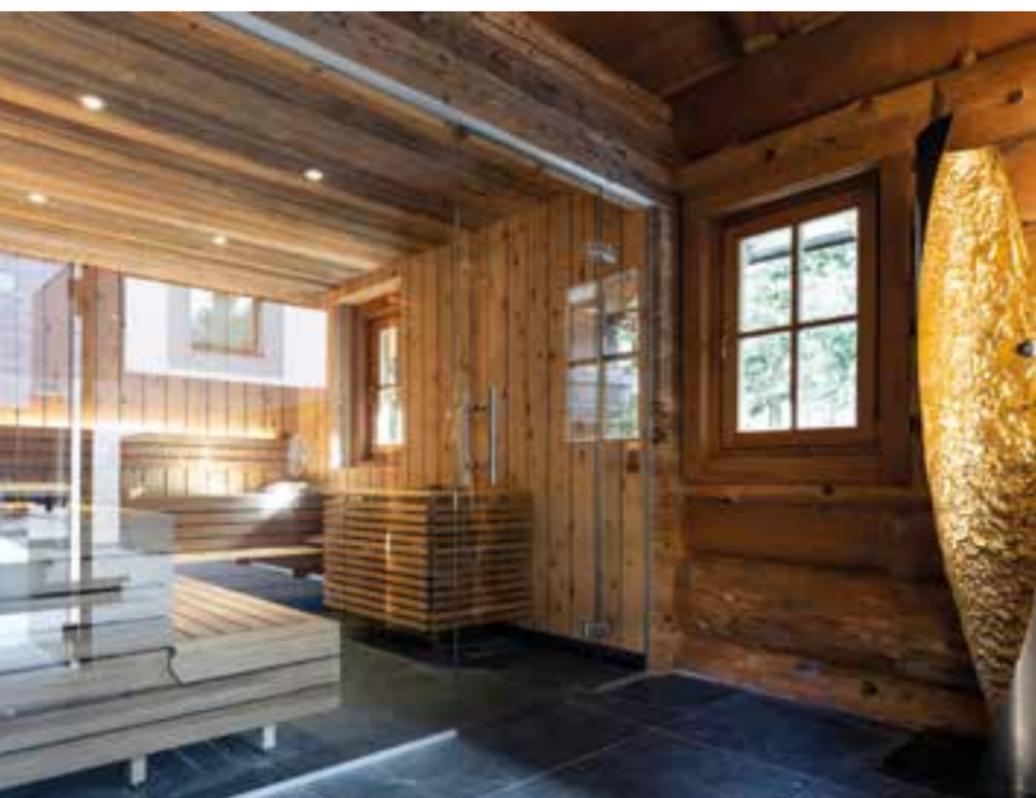
+41 27 966 55 55 · alpenhof@julen.ch













An aerial photograph of a snowy mountain town. In the foreground, a large, multi-story building with a dark facade and red shutters is visible. The building has several balconies with wooden railings. A sign on the building reads "Hotel Julen". To the right, a taller, more modern building with a light-colored facade is visible. The background shows a steep, rocky mountain slope covered in snow. The sky is clear and blue.

Hotel Julen

TRADITIONELL
AUTHENTISCH
FAMILIÄR

- 
- Traditionsbetrieb seit 1937
 - ganzjährig offen
 - 31 Zimmer im Chalet-Stil
 - zentrale Lage
 - Hotelbar Julen Lounge
in traditionell-stilvollem Ambiente
 - grosses Salatbuffet
mittags und abends
 - Restaurant Julen und Restaurant
Schäferstube direkt im Haus
 - Wellnessbereich, grosses Erlebnis-
schwimmbad und Fitnessraum

+41 27 966 76 00 · hotel@julen.ch



Hotel Daniela



HERZLICH
SYMPATHISCH
SCHWEIZERISCH





- familiäres Ambiente
- ganzjährig offen
- 23 helle und freundliche Einzel-, Doppel- und Familienzimmer, teilweise mit Kamin
- zentrale, aber ruhige Lage
- Gädi SPA mit Feuerblick-Jacuzzi und Alpennebel-Dampfbad

+41 27 966 77 00 · daniela@julen.ch





- 2½-Zimmerwohnung mit direktem Matterhornblick
- voll ausgestattete Küche
- privater Outdoor-Jacuzzi
- private Outdoor-Sauna
- Wohnzimmer mit Bettsofa
- gemütliches Schlafzimmer
- modernes Badezimmer
- Gartenplatz mit Lounge

+41 27 966 76 00 · hotel@julen.ch





- ganzjährig offen
- gemütliches Wohlfühl-Ambiente
- Arbeiter-Znüni
- reichhaltiges Salatbuffet
- Lamm-Spezialitäten aus eigener Zucht
- ideal für Familienfeiern
- mittags und abends à la carte
und täglich wechselnde Menüs
- grosses Dessertbuffet
jeden Donnerstagabend im Winter

+41 27 966 76 00 · hotel@julen.ch







- ganzjährig abends offen
- urchige Einrichtung und gemütliches Ambiente
- Raclette, Käse- und Fleischfondue
- Fleischspezialitäten vom Holzofengrill
- Lammgerichte aus eigener Zucht
- auserlesene Vielfalt an Walliser Weinen

+41 27 966 76 00 · hotel@julen.ch



- 
- von 18 bis 21 Uhr geöffnet
 - ruhiges und gediegenes Ambiente
 - raffinierte, gutbürgerliche Küche
 - reichhaltiges Salatbuffet
 - auserlesenes Käsebuffet im Winter
 - Spezialitäten vom Eringer-Rind und -Kalb
 - täglich vorzügliches 5-Gang-Menü

+41 27 966 55 55 · alpenhof@julen.ch





- von Juni bis April von 15 bis 2 Uhr
- Après-Ski und Abendpartys mit DJ oder Live-Musik
- Guinness on tap
- grosse Auswahl an Flaschen- und Lagerbier
- Après-Ski auf der Terrasse
- Raucherraum

+41 27 966 76 00 · hotel@julen.ch





Cigar Lounge
Alpenhof

Gipfelstürmer.

Sie möchten aus erster Hand erfahren, wie es sich anfühlt, ganz oben auf dem Matterhorn zu stehen?

Daniela Julen und Sohn Paul-Marc wissen es. Daniela hat das «Hore» 1985 bezwungen, Paul-Marc 2021. Für diese unvergessliche Erfahrung war den beiden – genau wie für das Glück ihrer Gäste – kein Weg zu steinig.



4478 m.ü.M.



Auch die 4. Generation liebt und lebt Tradition Julen.

In den vergangenen Jahren hat bei Tradition Julen die vierte Generation die Leitung aller Betriebe übernommen. An den Werten oder der Liebe zur Tradition hat dieser Wechsel rein gar nichts verändert. Das ist im Gespräch mit Paul-Marc (Poli) Julen, seiner Frau Cindy und seiner Schwester Rebecca deutlich zu spüren.

Wie gut hat der Generationenwechsel geklappt?

Paul-Marc: Ich glaube, sagen zu dürfen, dass uns dies hervorragend gelungen ist. Auch, weil unsere Eltern uns sehr nah begleitet haben und wir langsam in unsere Rollen hineinwachsen konnten.

Rebecca: Das stimmt. Das herzliche Verhalten unserer Eltern den Gästen gegenüber durften wir täglich miterleben und wir haben wertvolle Grundwerte in die Wiege gelegt bekommen. Es ist selbstverständlich, dass wir heute ähnlich agieren wie sie.

Cindy: Wir können auch voll und ganz auf die Unterstützung durch meine Schwiegereltern sowie Onkel Hans Peter und Tante Annelise zählen, wenn es nötig ist. Sei es in den Betrieben oder als Familie.



Wie ist Tradition Julen heute organisiert?

Paul-Marc: Jeder von uns trägt die Gastgeberverantwortung in einem der drei Hotels. Im Hintergrund nutzen wir die Synergien des Markenverbundes, wobei jeder von uns seine Stärken beiträgt.

Rebecca, du führst das Hotel Daniela seit 2015. Was schätzen deine Gäste?

Rebecca: Als ich mit 20 Jahren das erste Mal im Hotel Daniela gearbeitet habe, war für mich klar, dass ich mich in diesem Hotel sehr wohl fühle. Hier kann ich



mich entfalten. Teilweise sind es noch heute dieselben Mitarbeitenden wie damals – diese familiäre, unkomplizierte und feine Art ist es, was alle am Daniela schätzen. Vom Gast bis zum Julen-Team.

Paul-Marc: Das Hotel Daniela hat viel Charme und Rebecca hat es unglaublich schön renoviert.

Cindy: Rebeccas Gäste kommen zudem aus dem Schwärmen für ihr Frühstücksbuffet kaum noch heraus.

Paul-Marc, du führst das Hotel Julen, den ältesten Betrieb. Wie haben die Gäste auf die Renovierung 2018 reagiert?

Paul-Marc: Die Veränderung spürt man schon beim Eintreten, alles wirkt viel offener und grösser. Auf den

zweiten Blick merkt man aber, dass das Traditionelle und Herzliche trotz modernen Elementen erhalten wurde. Mama und mir war sehr wichtig, dass vor allem die Wärme und das Willkommensgefühl nicht verloren gehen. Beides ist nicht nur im Hotel, sondern auch in beiden Restaurants im Haus, im Julen und in der Schäferstube, sehr wichtig.

Rebecca: Paul-Marc hat das super gemacht! Es sind Kleinigkeiten, auf die es ankommt, wie der Christbaum, der noch immer am gleichen Ort steht wie früher.

Cindy: Poli hat mit viel Passion und Elan einen mehr als gelungenen Umbau machen können, ohne dass die Atmosphäre und das Ambiente darunter gelitten haben. Nicht zuletzt auch dank der Mithilfe und dem tollen Geschmack meiner Schwiegermama Daniela.

Was gefällt den Gästen im Hotel Julen besonders gut?

Paul-Marc: Der Chalet-Stil der Zimmer, der trotz Tradition mit modernster Technik gepaart ist. Aber sicher auch der Matterhornblick, den man in einigen Zimmern sogar vom Bett aus genießen kann.

Rebecca: Das Julen war für uns als Familie immer das Wohnzimmer, das spüren die Gäste.

Cindy: Auch Einheimische kommen deshalb so gerne; es wird oft politisiert, früher mit Meinrad Julen, dann mit Paul und jetzt mit Poli.



Cindy, der Alpenhof ist dein Zuhause. Was bietet dieses Hotel seinen Gästen?

Cindy: Der Alpenhof wurde immer familiär geführt, verfügt über verschiedene Zimmerkategorien und grosse Suiten für Paare oder Familien. Auch der Wellnessbereich mit Tageslicht und die unmittelbare Nähe zur Sunnegga-Bahn werden sehr geschätzt. Unsere Gäste finden immer eine ruhige Ecke als Rückzugsort, sei es in der Cigar Lounge oder an der Piano-Hotelbar. Auch für unsere kleinsten Gäste gibt es viel zu entdecken; im Winter die Eisbahn und im Sommer das Trampolin.

Paul-Marc: 2014 durften wir den Alpenhof von meinem Onkel Hans Peter und meiner Tante Annelise

übernehmen. Durch den grossartigen familiären Aufbau können wir von lieben Stammgästen und zahlreichen langjährigen Mitarbeitenden profitieren.

Rebecca: So ist es, ich habe damals im Alpenhof meine Lehre gemacht und schätze die bekannten Gesichter von Gästen und Mitarbeitenden immer sehr.

Wie geht ihr mit der Verantwortung den Mitarbeitenden gegenüber um?

Paul-Marc: Wir haben über 120 Mitarbeitende und sind stolz darauf, dass wir sie mehrheitlich in Jahresverträgen – was in Zermatt eine Seltenheit ist – einstellen können. So übernehmen wir soziale Verantwortung, denn unsere Mitarbeitenden können sich in der Gemeinde integrieren, ihre Familien nachziehen und bleiben tendenziell länger in Zermatt. Auch das gehört zur Nachhaltigkeit. Angesichts des Fachkräftemangels ist dies wichtiger denn je und für unsere Gäste gewährt dies höhere Qualität.

Wie geht ihr mit der Doppelbelastung Hotel und Familie um?

Rebecca: Das Daniela ist ein Bed & Breakfast, was mir viel Zeit mit meiner Familie gibt. Janis geniesst die zwei Tage, die er in der Kita verbringt und an den anderen

Tagen arbeite ich manchmal von zuhause aus. Wenn es doch mal eng wird, liebt er es, die Zeit mit seinem Papa Ben auf dem Traktor oder in der Landwirtschaft zu verbringen.

Paul-Marc: Die Doppelbelastung ist nicht zu unterschätzen, aber wir haben unseren Weg gefunden. Das Julen ist und bleibt unser Wohnzimmer, die Kinder gehen in den Hotels ein und aus wie zu Hause. Dennoch bleibt es eine Herausforderung; ohne unsere Frauen hätten wir Julen-Männer es schwer, sie leisten seit Generationen Unglaubliches, damit wir alles unter einen Hut bringen. Das ist nicht selbstverständlich.



Cindy: Zwischen Familie und Betrieb machen wir manchmal wirklich einen Spagat, ich denke jedoch, wir meistern ihn sehr gut. Der Sonntag ist bei uns Familientag. Die Gäste haben Verständnis dafür, dass wir unsere Prioritäten auch mal bei familiären Angelegenheiten setzen.

Wie macht man den Gast heutzutage glücklich?

Rebecca: Mein Ziel ist es, schöne und unbeschwerte Ferien zu bieten, dafür gebe ich mein Bestes. Glücklich muss aber jeder selber sein und es vor allem wollen!
(lacht)

Cindy: Der Gast soll sich gehen lassen können und eine unbeschwerte Zeit mit gutem Essen geniessen. Abschalten, mit etwas Luxus und dennoch bewusst nachhaltig.

Paul-Marc: In der sich so schnell verändernden künstlichen Welt sollen unsere Gäste sich an echten Werten festhalten können. «Back to Basics», den Alltag hinter sich lassen, die Natur geniessen, sich stärken und entspannen. Dafür stehen wir seit vier Generationen. Für mich ist es immer wieder eine Ehre, daran weiter arbeiten zu können und ich fände es fantastisch, dies auch an die nächste Generation weitergeben zu dürfen.

A flock of sheep is grazing in a mountainous landscape at sunset. The sheep are in the foreground and middle ground, with some looking towards the camera. The background features rolling hills and mountains under a sky with large, golden clouds. The overall scene is bathed in warm, golden light.

Leidenschaft für



Landwirtschaft.

Schafe, Kühe, eine Biogasanlage und ganz viel Herz für Tiere und die Natur. All das zusammen prägt den Landwirtschaftsbetrieb der Tradition Julen. Eine arbeitsintensive Oase, in der sich der Kreislauf schliesst und die Mitglieder der Familie Julen oft und gerne Kraft tanken.

«Wenn die Alpwiesen in Zermatt saftig grün sind, die Bergblumen blühen und meine Schafe mit ihrer vom Sommergewitter weiss gewaschenen Wolle vor den schneebedeckten Bergen friedlich weiden, bin ich wunschlos glücklich. Das ist für mich Heimat.» Paul Julens Augen funkeln. Die Tiere, für die er so viel Leidenschaft aufbringt, sind wirklich etwas Besonderes. Spiralförmige Hörner, lange, weisse Wolle, schwarze Flecken an den Beinen und, nicht zu vergessen, die schwarze Färbung am Kopf.

Als Paul Julen 1972 acht der traditionellen Walliser Schwarznasenschafe erwarb, ahnte er nicht, wie diese sein Leben beeinflussen würden. Heute kümmert er sich, je nach Jahreszeit, um bis zu 300 Tiere. Juni bis Ende September verbringen die Schwarznasenschafe auf der Alp. Paul Julen: «Die Weiden liegen alle zwischen 1600 und 3000 m ü. M. Dort bewegen sich unsere Schafe völlig frei und sind glücklich.» Damit sie sich nicht zu weit entfernen, gibt es einmal pro Woche das «Gläck» – eine Mischung aus Salz und hartem Brot, das den Schafen immer an der gleichen Stelle auf Steine gelegt wird. «Für uns Schäfer die emotionalsten Momente. Was gibt es Schöneres als ein Tier in der freien Natur», ist sich die ganze Familie einig. Besonders Sohn Paul-Marc, Tochter Rebecca und ihr Mann Ben teilen die Passion für die stolzen Schwarznasen. Sie

geniessen es, zusammen mit ihrem Vater und Pauls drei Enkeln Jarno, Rajan und Janis die Tiere zu besuchen und dabei in der Natur Energie für den Alltag zu tanken.



Paul mit seinen Schwarznasen

Viel Arbeit, «wenig» Ertrag.

Was so friedlich klingt, bringt jedoch viel Arbeit mit sich. Aus über 700 Landparzellen werden jährlich rund 180 Tonnen Heu für den Winter eingebracht – vieles in Handarbeit. Jedes Jahr lässt die Familie Julen zudem 100 Lammfelle «lidern». Einerseits, damit die Gäste in ihren Restaurants weich sitzen können, andererseits wer-



den die Felle gerne als Ferienandenken gekauft. Auch die rund 1200 kg Wolle, welche die Schafe jährlich hergeben, werden zu Decken und Matratzen für die Hotelbetten weiterverarbeitet.

Das Fleisch der Schwarznasenschafe ist ein besonderer Leckerbissen für die Gäste und wird in den Restaurants der Familie Julen serviert. «Dass es so unvergleichlich gut schmeckt, liegt unter anderem daran, dass die Tiere in dieser Höhenlage die besten Kräuter finden», erklärt



Die Schwarznasen vor und nach der Schur

Paul Julen. Auch wenn er immer wieder Mühe hat, seine Tiere in die Schlachtereie zu begleiten – es gehört dazu. Und wenn während der «Lämmlizeit» jährlich um die 200 Jungtiere herumtoben, schliesst sich für ihn der Kreislauf wieder. Viele seiner Tiere kennt der Schäfer beim Namen. Die Schönsten werden für die jährliche Wahl zur Miss Zermatt gehegt und gepflegt, und immer wieder kommt es vor, dass ein Julen-Schaf den Titel mit nach Hause nimmt und die ganze Familie stolz macht.



Julens mit ihrer «Königin»

Ein Platz für Kühe.

Auch den Kühen konnte Paul Julens grosses Herz für Tiere irgendwann nicht länger widerstehen. «Ich bin nach wie vor mehr der Schäfer als der Kuhbauer», lächelt er, «aber inzwischen habe ich richtig Freude an ihnen. Vor allem in der freien Natur sind sie «höere schön» anzusehen.» Es ist offensichtlich: Paul Julen

ist auch seinen Kühen verfallen. Neben den Original-Braunvieh-Kühen musste unbedingt eine zweite Rasse in den Stall: Die Eringer-Kühe. Es handelt sich hierbei um die berühmte Ringkühkampf-Rasse, welche vor allem im Wallis und in den benachbarten Regionen Italiens (Aosta) und Frankreichs (Haute-Savoie) bekannt sind. Die Tiere sind äusserst gebirgstauglich und robust, sie laufen in den Bergen fast so gut wie die Schafe. Und genauso schön anzusehen sind sie auch. Bei ihrem Anblick schlägt das Schäferherz auch Purzelbäume für die Kühe.

Biogas für Zermatt.

«Die Biogasanlage war definitiv unser bisher turbulentestes Projekt!», sagt Paul Julen. Doch er wäre nicht Paul Julen, hätte er auf halbem Weg aufgegeben. Das hat sich ausgezahlt, die Anlage läuft erfolgreich: Aus bioorganischen Abfällen der Gemeinde Zermatt sowie Mist und Gülle wird nun eigener, CO₂-neutraler Strom produziert. Besonders, dass sich dadurch nun der ökologische Kreislauf der Lebensmittel innerhalb der Tradition Julen schliesst, ist dem Hotelier und Landwirt und auch seiner naturverbundenen Familie ein Anliegen. Nachhaltig denken und handeln ist für die Familie Julen eine Selbstverständlichkeit. Mit der Biogasanlage möchte Paul Julen seiner Heimat etwas zurückgeben. «Meine Vorfahren, ich und auch

bereits meine Nachkommen – wir alle haben von Zermatt so viel profitiert. Dafür wollte ich mich revanchieren», erklärt er sein Engagement. Und das tut er, schliesslich ist er ein Mann der Taten. Die Biogasanlage produziert unter normalen Umständen jährlich rund 900 000 Kilowatt Strom. Zum Vergleich: Ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt verbraucht im Jahr rund 2500 Kilowatt.

«Nachhaltigkeit ist ein elementares Unternehmensziel der Tradition Julen. Durch die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus sollen nachhaltige Wege für die Zukunft entstehen und somit die Grundlage für die nächste Generation geschaffen werden, damit diese an der Familiengeschichte weiterschreiben kann», erklärt Paul-Marc Julen.

Der Kreislauf schliesst sich.

Seitdem die Biogasanlage in Betrieb ist, wird der natürliche Kreislauf innerhalb der Betriebe der Tradition Julen optimal und umweltschonend genutzt. Aus dem Mist der Tiere sowie aus jährlich rund 1700 Tonnen bioorganischen Abfällen – welche von allen Gastronomiebetrieben aus der Destination Zermatt zur Biogasanlage von Familie Julen geführt werden – wird im Entsorgungs- und Energieproduktionsbetrieb, also in der Biogasanlage, Methangas gewonnen. Dieses wird in einem



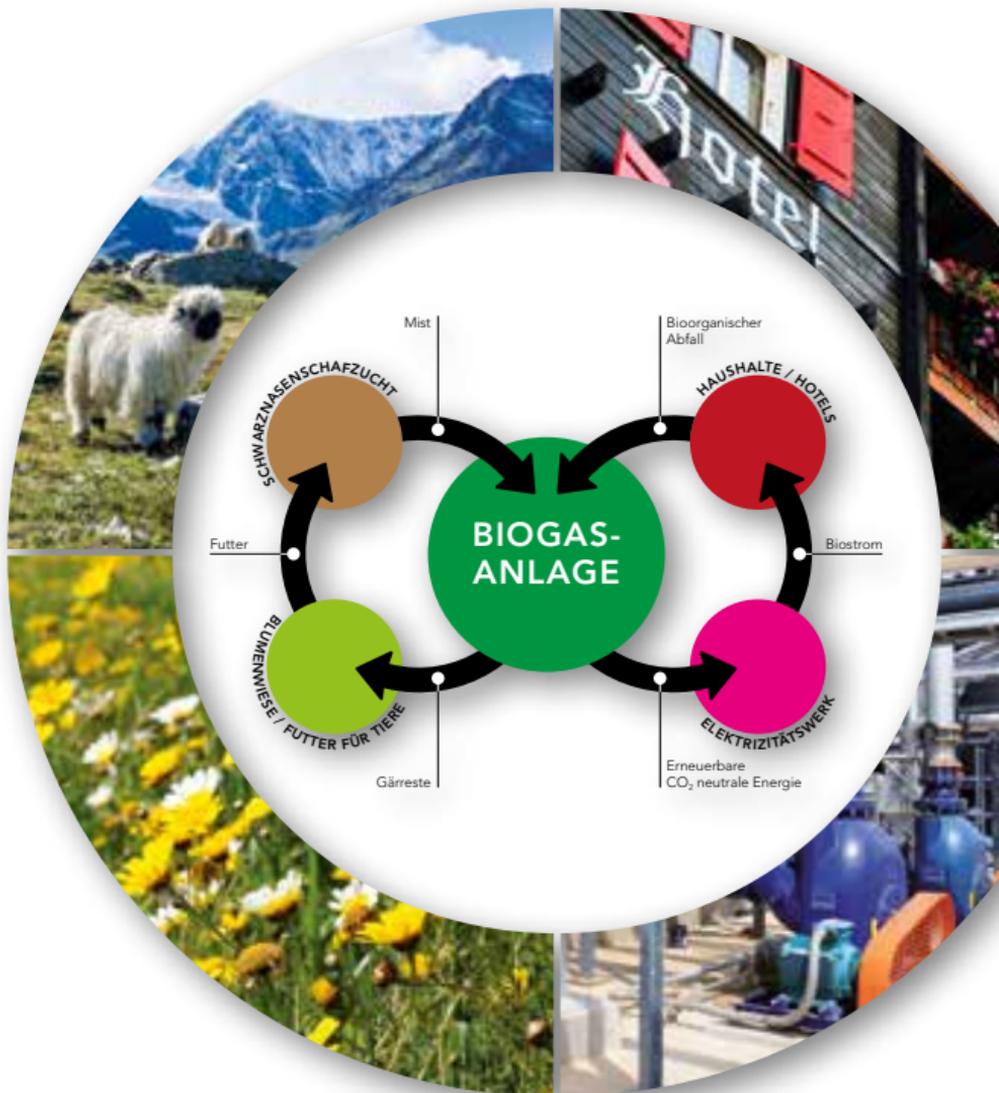
Paul-Marc und Paul vor der Biogasanlage

Motor verbrannt, der wiederum einen Generator antreibt und durch diesen Vorgang CO₂-neutrale Energie produziert, die dem durchschnittlichen Jahresverbrauch von etwa 300 Schweizer Familien entspricht. Was nach diesem Vorgang übrig bleibt, wird als Dünger wieder auf die Felder rund um Zermatt, Täsch und Randa ausgebracht, um die Heuernte-Erträge zu verbessern. Ebenso wird er im Rhonetal zur Lebensmittelproduktion verwendet, welche dadurch weniger künstlichen Dünger braucht. So schliesst sich der Kreis der Lebensmittel und Nährstoffe vollständig und der Output ist in jedem Fall positiv. Was die Gäste ebenfalls sehr schätzen, sind die

durch die Landwirtschaft entstehenden, hauseigenen Produkte wie das Fleisch, die Wolldecken und Schaffelle oder die Möglichkeit, einen unvergesslichen Ausflug zum Landwirtschaftsbetrieb und den bezaubernden Schwarznasenschafen zu unternehmen.

Die Biogasanlage bildet jedoch nicht nur einen eigenen Kreislauf, sondern auch eine Art Brücke von der Vergangenheit, der Zeit der Selbstversorger und Bauern, in die moderne Gegenwart. Sie soll aufzeigen, dass es durchaus alternative und schonende Möglichkeiten gibt, unseren modernen Lebenswandel zu gestalten – beispielsweise durch das Resultat der Biogasanlage, CO₂-neutralen Strom. Was es dazu braucht: Respekt vor der Natur und den Willen, solche Projekte mit viel Herzblut und Freude anzupacken und zu verwirklichen.

Menschen aus der ganzen Welt – solche mit beruflichen Verbindungen wie auch Touristen – interessieren sich für die Besichtigung der Anlage und für Paul Julens Erfahrungen. Gerne gibt er sein Wissen weiter. Er selber liebt es, die Biogasanlage zu «füttern» und zu sehen, welche Produkte die Stromproduktion ankurbeln, welche sie senken. «Die Bedienung der Anlage erfordert Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Es ist spannend, immer wieder dazuzulernen. Aber auch das grosse Interesse der



Hotelgäste freut mich sehr. Ich zeige ihnen gerne, wie alles funktioniert und wie wir den Kreislauf innerhalb der Tradition Julen schliessen. Das macht mich schon auch ein wenig stolz», lächelt er.





**Einmal bezahlen, unlimitiert geniessen.
Was das bedeutet?
Sorgenfreie Ferien!**

Exklusiv bietet Tradition Julen Zermatt ein All inclusive Angebot, das keine Wünsche offenlässt. Von Kulinarik über Wellness bis hin zur freien Benützung der Golfanlagen und allen Bergbahnen – bei diesem exklusiven Zermatt-Erlebnis profitieren Sie von 100% Planungssicherheit in Bezug auf die Kosten. Kreditkarte und Bargeld? Können Sie gut und gerne im Safe Ihres traumhaften Hotelzimmers ruhen lassen.

Ankommen, durchatmen und sorgenfreie Ferien bei Tradition Julen verbringen – in der frischen und gesunden Bergwelt Zermatts.



UNLIMITIERTER GENUSS AM MATTERHORN

- **unlimitierte Konsumation aus unserer All inclusive Getränkekarte**
- **All inclusive Getränkekarte im Papperla Pub zwischen 16 und 19 Uhr**
- **freie Benutzung von SPAs und Pools in allen Tradition Julen Hotels**
- **kostenlose Softdrinks in der Minibar und Nespresso-Kaffeemaschine**
- **Tea Time von 16 bis 17 Uhr im Hotel Julen und im Alpenhof**
- **unlimitiertes Wi-Fi**
- **Transfer vom Bahnhof oder vom Taxistand Zermatt zum Hotel**

SOMMER

WINTER

- **Peak Pass**
- **Golf spielen**
- **Frühstück, Mittag- und Abendessen im Restaurant Julen oder im Alpenhof**



- **Skipass für Traumtage auf Zermatts Pisten**
- **Wintersportgeräte wie Ski, Snowboard oder Schlitten**
- **Frühstück und Abendessen im Restaurant Julen oder im Alpenhof**



Zeit für Sie. Seit 1910.



Tradition Julen
Riedstrasse 2
3920 Zermatt
www.julen.ch





www.julen.ch