



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Die Jury hat gewählt

Marcus G. Lindner als «Hotelkoch des Jahres 2016»
und das Hotel The Alpina Gstaad als «drittbestes Ferienhotel 2016»
vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz» ausgezeichnet

Gstaad, 3. August 2016. **Das soeben erschienene Hotelrating des Wirtschaftsmagazins «Bilanz» stützt sich auf 196 befragte Reiseprofis, aktuelle Wertungen international relevanter Reisepublikationen und Testportale sowie auf mehr als 600 eigener Hoteltests.**

Eine Auszeichnung für das gesamte Team

Das Team rund um Eric Favre, Managing Director des Hotels, und Marcus G. Lindner hat allen Grund, sich zu freuen: Diese beiden Auszeichnungen krönen ihr Engagement, dem Gast stets ein Quäntchen mehr zu bieten, ihren unermüdlichen Einsatz und ihr Streben nach Perfektion: ihrer Maxime folgend, «beyond the expected». Für Marcus G. Lindner ist es, wie er sagt, eine ganz besondere Auszeichnung und Ehre: «In meiner Laufbahn durfte ich bereits diverse Preise entgegennehmen. Dieser hier krönt sozusagen das Schaffen von meinem Team und mir.»

Ein passionierter Profi

So hebt auch die Jury besonders hervor: «Sein kulinarischer Ehrgeiz treibt ihn weiter, ob er nun das grosse Menü für Gourmets anrichtet oder das leckerste Wienerschnitzel der Alpen für den Familientisch. Doch bei allem Ehrgeiz bleibt seine Freude an guten Rohprodukten nicht auf der Strecke. Man freut sich mit ihm – auch über die überraschend vielseitigen, ein bisschen verrückten und immer authentischen Lindner-Gerichte, die man nur anders, aber nicht besser machen kann.»



Marcus G. Lindner, ein Virtuose in Sachen Geschmack und Aromen

Lindner hat als Executive Chef des «The Alpina Gstaad» die Leitung über drei Restaurants, eine Bar-Lounge und eine Dining-Terrasse mit insgesamt mehr als 300 Sitzplätzen sowie den Bankettbereich inne. Mit Inspiration, Präzision und Kreativität erschafft er Gerichte aus erlesensten Zutaten, die ein Feuerwerk der authentischen Küche sind. Die vielfältigen kulinarischen Angebote des «The Alpina Gstaad» dirigiert Marcus G. Lindner auf meisterhafte Weise – vom überraschenden und innovativen japanischen Restaurant MEGU über die Gourmetküche des Restaurants Sommet bis zu den authentischen Alpengerichten des «Swiss Stübli» mit seinem gemütlichen Ambiente. Die Gourmetküche des «Sommet» wurde mit 18 Punkten GaultMillau und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und das Restaurant MEGU mit 16 Punkten GaultMillau.

Internationale Auszeichnungen kommen dazu

Eric Favre, welcher das Hotel The Alpina Gstaad seit Oktober 2013 leitet, freut sich sehr über die Anerkennung in der Schweiz: «Gerade weil wir ein sehr junges und innovatives Produkt haben, ist es eine grosse Bestätigung, bereits nach so kurzer Zeit in den Top 3 der besten Ferienhotels der Schweiz angelangt zu sein.» Kürzlich kam eine weitere, internationale Auszeichnung dazu; das «The Alpina Gstaad» wurde von den Lesern des renommierten Magazins «Travel + Leisure» zu einem der 100 besten Hotels weltweit gewählt.

Die Bestenliste vom Wirtschaftsmagazin «Bilanz»:

<http://www.bilanz.ch/bildergalerie/die-zehn-hotelmitarbeiter-des-jahres-2016>

<http://www.bilanz.ch/bildergalerie/die-zehn-besten-ferienhotels-der-schweiz-2016>

Mehr Informationen: www.thealpinagstaad.ch



((Das Hotel The Alpina Gstaad))

Das Hotel mit 55 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20000 m² grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch mit dem GALA SPA AWARD als «Bestes Luxury Hotel City/Resort», von der «Handelszeitung» zum «besten Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern», mit dem Prix Bienvenu und dem TripAdvisor Traveler's Choice Award 2016. Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen wie im Hotelrating der «SonntagsZeitung», unter den 100 besten Hotels weltweit von «Travel + Leisure» und in der Gold List von «Condé Nast Traveller» aufgeführt.

Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion Legend, des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels.

Hinweis an die Redaktionen: 2958 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boilerplate.

Druckbare Bilder: <http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Sommerbroschüre zum Herunterladen:

http://www.thealpinagstaad.ch/upload/Summer_Brochure_2016_de.pdf

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23
3780 Gstaad / Schweiz

Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch

www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57
3095 Spiegel bei Bern / Schweiz

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch