

Hotel The Alpina Gstaad: das Fünfsternehotel in Gstaad schliesst sich mit «Less Saves The Planet» zusammen

Gstaad, im August 2019. **Am ersten Septemberwochenende (6. bis 8.9.19) gastieren die beiden Autoren des Buches «Less Saves The Planet» Fadi Joseph Abou und Flavio Bucciarelli im «The Alpina Gstaad». In diversen Workshops erläutern sie Interessierten und Hotelgästen, wie ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln die Welt um ein kleines Stückchen besser machen kann.**



Ein erster Schritt

Die Schweiz hat sich im Rahmen der «UN Sustainable Development Goals» zum Ziel bekannt, bis 2030 weltweit die Verluste von Lebensmitteln zu halbieren. Eine Studie von WWF Schweiz besagt, dass der Hauptverursacher

von Foodwaste der Endkonsument sei. Und auch Hotels und Restaurants seien hier massgeblich beteiligt.

General Manager Tim Weiland: «Hier setzen die Autoren des Buches «Less Saves The Planet an». In unterhaltsamer Art und Weise zeigen sie in unterschiedlichen Workshops und auch bei einem Galadinner auf, wie mit nur wenigen Massnahmen und Rücksichtnahme, Lebensmittel eingespart und ein achtsamer Umgang mit sich und der Umwelt begangen werden kann.» Am Sonntag richten Martin Göschel, Executive Chef vom



«The Alpina Gstaad», und Marcus G. Lindner, Executive Chef vom «Le Grand Bellevue», einen Brunch mit Speisen an, welche allesamt nach der Philosophie der beiden Autoren respektive ihres Labels zubereitet sind. Und Weiland weiter: «Wir sind uns bewusst, dass es nur ein kleiner Beitrag ist, und auch für uns als Hotel ist es noch ein langer Weg. Aber wir wollen das Bewusstsein wecken.»

Die Vorträge sind sowohl für Hotel- wie auch für externe Gäste öffentlich. Am Samstag, 7. September 2019 findet ein «Yoga Food Lunch» und am Abend das Galadinner statt. Am Sonntag, 8. September kreieren die Chefs aus Gstaad und dem Saanenland einen aussergewöhnlichen Brunch.

Während den einzelnen Programmpunkten sowie der verschiedenen Essen, erzählen Fadi Abou und Flavio Bucciarelli immer wieder, wie der Konsum von Lebensmitteln die Umwelt beeinflussen kann.



Programm «Less Saves The Planet» vom 6. – 8. September 2019 im Hotel [The Alpina Gstaad](#)

Freitag, 6. September 2019

- Ab 15 Uhr individuelle Anreise
- 18.30 Uhr Kennenlerncocktail in der The Alpina Lounge & Bar, offizieller Beginn des Anlasses ist am Samstag

Samstag, 7. September 2019

- Samstagmorgen individuelles Frühstück mit freier Zeit
- 10 Uhr Wanderung zum Arnensee. Möglichkeit zum Schwimmen (optional)
- 12 Uhr Rückkehr zum Hotel The Alpina Gstaad
- 13 Uhr Erlebnis Yoga Food Lunch im Restaurant Sommet, folgend dem Low and Slow Konzept
- 16 Uhr Filmvorführung Dokumentation im Kino von The Alpina Gstaad. Thema: Umweltverschmutzung und Überfischung, Plastikverminderung und zukünftige Herausforderungen an das Trinkwasser
- 18.30 Cocktail und Aperitif in den «Nyetimber Summer Lodges» im Garten von The Alpina Gstaad
- 20.30 Uhr Galadinner im Salle Sarine: 5- bis 6-gängige Kulinarikreise mit Küchenchef Martin Göschel mit Unterstützung von Markus G. Lindner aus dem Le Grand Bellevue
- Anschliessend «Mix & Mingle» in der The Alpina Lounge & Bar

Sonntag, 8. September 2019

- 11 Uhr Brunch auf der Terrasse vom Hotel The Alpina Gstaad: Die Küchenchefs aus Gstaad und dem Saanenland (Nik Buchs 16-Art-Bar-Restaurant Saanen, Franz Faeh Gstaad Palace, und Markus G. Lindner Le Grand Bellevue) verwöhnen Sie gemeinsam mit unserem Küchenchef Martin Göschel an jeweils eigenen Kochstationen mit Köstlichkeiten aus der Region.

Preise:

Yoga Food Lunch ab CHF 80.- pro Person
Galadinner CHF 250.- für Hotelgäste, CHF 320.- für externe Gäste
Brunch CHF 200.- für Hotelgäste, CHF 250.- für externe Gäste.

Link zu Anlass und Programm

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/schweizer-alpen-angebote-und-schnaepchen/achtsame-kulinarische-reise>

Weiterführende Informationen zum Buch, dem Label und den Autoren von «Less Saves The Planet»

<https://www.less-saves-the-planet.com/en/>



Das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkerns von Gstaad auf einem 20 000 m² grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mehrfach mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Unter anderem mit dem «TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 und 2018», mit welchem es im 217. Platz 1 in der Kategorie Luxus- und Top-Hotels in der Schweiz erreichte, und mit dem «Prix Bienvenu». Von GaultMillau wurde es zum «Hotel des Jahres 2013» gekürt und vom Wirtschaftsmagazin «BILANZ» zum «besten Ferienhotel 2017». Im Hotelrating der angesehenen Zeitung «NZZ am Sonntag» erreichte es zwei Jahre in Folge Rang 1 (2017 und 2018). Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen aufgeführt, wie im Hotelrating der «SonntagsZeitung», unter den 100 besten Hotels weltweit von «Travel + Leisure» und in der «Condé Nast Gold List». 2019 wird The Alpina Gstaad bei den «Hotel of the Year Awards» als «Best Luxury Ski Hotel Worldwide» gekürt, im Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt.

Vom Organic Spa Magazine wurde das Six Senses Spa des The Alpina Gstaad im jährlichen «Top Wellness Travel Awards» rating als «Best Transformative Spa» ausgezeichnet.

Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hammam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin) und «Swiss Stübli» sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin).

«The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion Legend, des exklusiven Reisenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels. Von EarthCheck wird das «The Alpina Gstaad» jährlich für sein nachhaltiges Engagement zertifiziert.

Hinweis an die Redaktionen: 3915 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Bilderlink «The Alpina Gstaad»:

<https://goo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad
Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch

www.thealpinagstaad.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern
Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch