



THE ALPINA
GSTAAD

Communiqué


Ein MICHELIN-Stern fürs Restaurant MEGU

Das Boutiquehotel The Alpina Gstaad hat nun zwei Restaurants mit je einem MICHELIN-Stern.

Gstaad, im Oktober 2016. **Neben dem Gourmetrestaurant Sommet wurde soeben auch das japanische Restaurant MEGU im Boutiquehotel The Alpina Gstaad mit einem MICHELIN-Stern ausgezeichnet.**

Eine gesunde Küche

Modern, authentisch und immer wieder überraschend: so die passende Beschreibung für die raffinierten Gerichte von Küchenchef Takumi Murase. Das japanische Restaurant MEGU avancierte seit seiner Eröffnung im Jahr 2012 zum Liebling der Gstaader Szene. «MEGU» bedeutet «Segen» und repräsentiert eine moderne japanische Küche, in der authentische Zutaten zu raffinierten Kompositionen mit Avantgarde-Flair vereint werden. Im Fokus steht die gesunde Ernährung; und da mischt die japanische Küche ganz vorne mit, denn das hat auch seinen Grund: «Wir verarbeiten viel Soja, das ist reich an Eiweiss und gleichzeitig kalorienarm. Zudem setzen wir auf mehrheitlich organische Lebensmittel wie Sojasauce, Miso und Algen und verwenden hochwertige Fisch- und Fleischprodukte aus möglichst nachhaltigen Quellen», sagt Küchenchef Takumi Murase. Aber auch alle anderen Kreationen aus seiner Küche sind zu empfehlen, wie zum Beispiel knuspriger Spargel, paniert mit pikanten japanischen Okaki-Reis Crackern aus Niigata, Chili und Zitrone. Oder das Kagero-Wagyu-Rind, welches fein geschnitten auf einem heissen Lavastein vom Berg Fuji serviert wird.



Das Restaurant MEGU kann bis ins kleinste Detail als Gesamtkunstwerk verstanden werden. Neben der Qualität der Speisen spielt die Ästhetik eine entscheidende Rolle: Kostbare landesübliche Merkmale bettete der preisgekrönte französische Designer und Architekt Noé Duchaufour-Lawrance in ein innovatives alpines Ambiente ein.

Von Japan in die Schweiz

Takumi Murase ist in seiner bisherigen Laufbahn weit gereist. Er wurde 1964 in Sapporo auf der Insel Hokkaido geboren und machte seine Ausbildung im Kaiseki-Stil. Kaiseki bezeichnet im Japanischen die leichten Gerichte, die traditionell zu einer Teezeremonie gereicht werden. Nach Engagements von mehr als dreizehn Jahren in diversen Top-Restaurants in Kalifornien perfektionierte er seine und japanische Küche mit modernem Einfluss. Nach Zwischenstopps in Hokkaido und im Restaurant MEGU in New York verschlug es Murase 2013 schliesslich in die Schweiz, wo er die Eröffnung des Hotels und der ersten europäischen Dependence des «MEGU» im Hotel The Alpina Gstaad verwirklichte. Einen kurzen Gastauftritt gab Takumi Murase 2015 in Wien, wo er im Nobel-Japaner «Shiki» von Joji Hattori, dem weltbekannten Dirigenten, gross aufkochte. Doch die Sehnsucht nach den Schweizer Bergen schien grösser zu sein, denn nach nicht einmal einem Jahr kehrte Murase wieder ins Gstaader «MEGU» zurück.

«Diese Auszeichnung ehrt uns sehr und wir freuen uns speziell für Chef Takumi Murase und seine Crew. Das Restaurant präsentiert Gstaad und der Region japanische Spezialitäten auf einem bisher noch nicht da gewesenen Niveau», sagt ein glücklicher Eric Favre, Managing Director des Hotels, und ergänzt: «Wir sind stolz, unseren Gästen mit zwei ausgezeichneten Restaurants eine im Berner Oberland einzigartige kulinarische Vielfalt zu bieten.»



((Das Hotel The Alpina Gstaad))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkerns 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» als bestes «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern», mit dem Prix Bienvenu und dem TripAdvisor Travelers Choice Award 2016. Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen gelistet, wie im Hotelrating der «SonntagsZeitung», unter den 100 besten Hotels weltweit von «Travel + Leisure» und in der «Condé Nast Gold List».

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, 1 Michelin-Stern), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion **Legend**, des exklusiven Reisenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels.

www.thealpinagstaad.ch

Hinweis an die Redaktionen: 3235 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad

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 · CH-3095 Spiegel b. Bern

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

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch