



THE ALPINA
GSTAAD

Medientext

In der Natur liegt die Kraft

Executive Chef Martin Göschel verbindet authentische Alpenküche mit internationalem Flair

Gstaad, im April 2018. **Martin Göschel (46) hat im Mai 2017 das Zepter als Executive Chef im Gstaader Boutiquehotel übernommen. Hier entfaltet sich der gebürtige Deutsche mit seiner geschmacksintensiven Küche in den drei Restaurants Sommet (17 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli und in der Alpina Lounge.**

Seit er in Gstaad angekommen ist, hat er schon vieles richtiggemacht: nämlich zugehört, zugeschaut, sein Team aufgebaut und seine Handschrift einfließen lassen. Mit einer Brigade von rund 30 Männern und Frauen und Lehrlingen, anspruchsvollen Gästewünschen, bei drei ausgezeichneten Restaurants, der hippen Alpina Lounge, einem exklusiven Bankettbereich und dem klassischen Roomservice. Keine leichte Aufgabe. Aber Martin Göschel lässt sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen. «Ein funktionierendes Team ist die Essenz. Ich habe meinen stellvertretenden Küchenchef, Attila Heilbronn, mitgebracht und mir ist auch wichtig, dass wir Frauen im Team haben. Zum Beispiel den wichtigen Posten für die Fleisch- und Fischgerichte – eine Männerdomäne, hat eine Frau inne». Martin Göschel ist keiner der sich vordrängt. Er weiss jedoch ganz genau, wo seine Stärken liegen. Nebst seinem Talent, die richtigen Leute am richtigen Platz zu haben, diese zu fördern und zu fordern, versteht er es, einen komplexen Betrieb wie das «The Alpina Gstaad» auf Höchstform zu trimmen. Daneben experimentiert er mit Produkten hauptsächlich aus dem europäischen Alpenraum, welche er gekonnt mit asiatischen oder südamerikanischen Einflüssen komponiert. Die Grundvoraussetzung sei ein Produkt von hervorragender Qualität. Dazu meint er: «Der intensive



Geschmack und die ausgezeichnete Qualität der Lebensmittel aus den Alpen rühren oft daher, dass die Produkte auf einer gewissen Höhe langsamer wachsen. Wildkräuter, Waldbeeren und Herbstpilze haben alle einen intensiven Geschmack und Duft. Die Kühe, die Lämmer und das Wild sind ein bisschen kleiner als in anderen Ländern. Man kann die Alpen in der Zartheit des Fleisches schmecken.» Regionale Produkte als Grundlage sind ihm ausgesprochen wichtig. Als Beispiel nennt er indonesische Tempeh, die er statt mit fermentierten Sojabohnen mit heimischem Getreiden angesetzt hat und die «ganz wunderbar schmecken». Aber auch «Spätzle Carbonara» mit flüssigem Eigelb, Speckstaub und Petersilienpesto sind ein typisches Göschel-Gericht. Wenig hält der begeisterte Ski- und Mountainbikefahrer von allzu komplizierten Speisen, bei denen man die vielen Nuancen gar nicht mehr herauschmecken kann und die im Kern keine Basis haben.

Am schönsten ist es für den Küchenchef, wenn seine Gäste den Ursprung der Gerichte erkennen, aber von der neuen Interpretation regelrecht überrascht sind. «Dann ist ein Gericht gelungen», freut er sich.

Die Küche von morgen

Weiter verfolgt Martin Göschel eine natürliche, ausgewogene und gesunde Küche. Der kreative und sportliche Göschel ist überzeugt, dass Gesundheit beim Essen zum Topthema avanciere und sich eine innovative Pflanzenküche in diesem Zusammenhang geradezu anbiete: «Im The Alpina Gstaad haben wir diesen Trend schon länger aufgegriffen», sagt Göschel, «entsprechend gross ist die Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten sowie der Fokus auf gesundheitliche Aspekte.»

Seine Laufbahn

Die Ausbildung zum Koch absolvierte der aus Mannheim stammende Göschel im sternedekorierten Hotel Ritter in Durbach, Deutschland. «Hier lernte ich die so wichtigen Küchengrundlagen. Geprägt war der frankophile Kochstil durch den Einfluss des nahen Frankreichs und dementsprechend vielen Köchen aus dem Land des feinen Essens», resümiert der Küchenvirtuose. Nach diversen



Wanderjahren in Deutschland unter anderem im Restaurant Bareiss in Baiersbronn und in der Schweiz, übernahm er im Jahr 2000 seine erste Küchenchefstelle im Tigerpalast Varieté Theater in Frankfurt am Main. «Im Tigerpalast bewältigten wir täglich bis zu 400 Essen und im Gourmetrestaurant weitere 70. Es war eine besondere Zeit», fasst er zusammen. Während der 9 Jahren erlangte er mediale Aufmerksamkeit, GaultMillau Deutschland kürte ihn zum «Aufsteiger des Jahres» 2002 und seine Küche wurde mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. Der Verlag Süddeutsche Zeitung realisierte mit ihm ein Kochbuch in der Reihe «Bibliothek der Köche» über seine Arbeit im Frankfurter «Tigerpalast». Von Frankfurt am Main führte ihn im Mai 2009 der Weg in die Schweiz ins Hotel Paradies in Ftan, wo er die Nachfolge von Eduard Hitzberger und Boris Benecke übernahm. In Ftan zelebrierte er eine einzigartige Küche, eine auf regionalen Produkten aufbauende, moderne Interpretation der Unterengadiner Küche, deren Grundlage der enge Kontakt zu Erzeugern und Lieferanten aus der Region ist. Seine Küche wurde mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin gefeiert. 2014 verliess er das Bündnerland wieder Richtung Deutschland für einen Abstecher als geschäftsführender Gesellschafter eines Restaurants in Nagold, bevor es ihn 2015 wieder in die Schweiz, ins Berner Oberland, als Executive Chef der Schilthornbahn und als Geschäftsführer des Hotels Alpenruh in Mürren verschlug.

((Box))

Martin Göschel (46 Jahre alt) ist gerne in der Natur unterwegs. Im Sommer verbindet er das gerne mit Joggen oder Biken und im Winter fährt er Ski. Dabei holt er sich sogleich Inspiration für neue Gerichte. Der sportliche Spitzenkoch hat schon erfolgreich Bergmarathons bestritten.

Wenn Martin Göschel auf Reisen geht, dann bringt er andere Souvenirs mit als die meisten Menschen. Seine Mitbringsel kann man schmecken. Er verfeinert, verändert und gibt ihnen seine eigene Note. Am Ende kreiert er ein Gericht, das den Kern des Landes in sich trägt, aus dem es mitgebracht wurde, aber dennoch ganz anders ist. Mit seiner Lebensgefährtin hat er einen Sohn.



((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 mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres 2013», zum «besten Ferienhotel» 2017 des Wirtschaftsmagazins BILANZ, mit Rang 1 im Hotelrating der renommierten Zeitung NZZ am Sonntag sowie mit dem «Prix Bienvenu» ausgezeichnet und mit dem «TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017» erreichte es Platz 1 der Luxus- und Top-Hotels in der Schweiz. 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».

Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (17 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), «Swiss Stübli» sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), 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.

Hinweis an die Redaktionen: 5294 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Druckbare Bilder von Martin Göschel und vom «The Alpina Gstaad»:

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

Facebook: <https://www.facebook.com/TheAlpinaGstaad>

Instagram: <https://www.instagram.com/thealpinagstaad>

Twitter: <https://twitter.com/thealpinagstaad>

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