



THE ALPINA
GSTAAD



Smiling Gecko®
bridging needs

Mariya Un Nuon von Smiling Gecko zu Gast im The Alpina Gstaad – exklusives Charity Dinner am 14. Februar

Gstaad, im Januar 2020. **The Alpina Gstaad lädt am 14. Februar 2020, dem Valentinstag, zu einem speziellen Charity Dinner. Mariya Un Nuon, die als Chefköchin für die kambodschanische Küche im Farmhouse Smiling Gecko in Phnom Penh arbeitet, kocht zusammen mit The Alpina Gstaad Executive Chef Martin Göschel ein 5-Gang exquisites Menü.**

Mit seinem Verein Smiling Gecko holt der Schweizer Fotokünstler Hannes Schmid Familien aus den Slums in Kambodscha und bietet ihnen neue Perspektiven. Der Verein betreibt ein ganzheitliches Clusterprojekt mit Landwirtschaft und Viehzucht, Ausbildungsstätten inklusive Universität und ein Hotel – das Farmhouse Gecko im kambodschanischen Phnom Penh. Dort können junge Talente unter anderem das Kochen lernen. Eines davon ist Mariya Un Nuon. Aufgewachsen in den Slums ausserhalb von Phnom Penh wurde sie von Smiling Gecko in Kambodscha ausgebildet und konnte die Hotelfachschule in Luzern besuchen. Heute ist sie Chefköchin für die kambodschanische Küche im Farmhouse.



Im Verlaufe der Ausbildung konnte Mariya Un Nuon ebenfalls Trainings bei einigen Schweizer Spitzenköchen absolvieren - darunter Andreas Caminada. Die junge

Kambodschanerin lässt die lokale Küche auf ihre eigene kreative Weise aufblühen und entwickelt ihre speziellen Gerichte intuitiv mit Gespür für hochwertige lokale Zutaten. Einige ihrer Kreationen wurden bereits durch Schweizer Spitzenköche in ihren Speisekarten übernommen.

„Nach einem ersten Treffen mit Hannes Schmid waren seine Leidenschaft und Hingabe zu der schwierigen humanitären Situation in Kambodscha spürbar. Das The Alpina Gstaad fühlt sich geehrt, am 14. Februar einen Teil zur herausragenden Mission von Smiling Gecko beitragen zu können“, sagt Tim Weiland, Direktor von The Alpina Gstaad.

Hannes Schmid und Mariya Un Nuon sind am Valentinstag zu Gast im The Alpina Gstaad. Der Abend beginnt mit einer Präsentation über den Verein Smiling Gecko und weiteren Projekten von Hannes Schmid, gefolgt von einem Apéro im hoteleigenen Kino.

Anschliessend verwöhnt Mariya gemeinsam mit Küchenchef Martin Göschel die Gäste mit einem 5-Gang Menü. Sie wird zuständig sein für Vorspeise und Dessert. Das Menü kostet CHF 350.- pro Person (inkl. Getränke). 50% der Einnahmen gehen an den Verein Smiling Gecko.

Der mit einem Michelin-Stern und 18 GaultMillau Punkte ausgezeichnete Küchenchef Martin Göschel freut sich besonders über den Austausch mit jungen Talenten wie Mariya: „Ihre Affinität zu lokalen Produkten und Zutaten ermöglicht uns, die Vielfalt der Region neu zu erforschen und unseren Gästen unerwartete Kreationen zu bieten“.

Anmeldungen und Reservationen werden unter restaurant@thealpinagstaad.ch oder +41 33 888 9866 entgegengenommen.

Smiling Gecko Schweiz

Smiling Gecko Switzerland (SGS) ist ein 2012 gegründeter, gemeinnütziger Verein nach Schweizer Recht, der mit Direkthilfe ideeller und finanzieller Art die notleidende Bevölkerung in Kambodscha mit nachhaltigen, ökologisch und ökonomisch sinnvollen Projekten unterstützt. Smiling Gecko hat sich als Non-Governmental Organisation verschiedene Entwicklungshilfeprojekte zum Ziel gesetzt. Dazu zählen: Karitative Projekte für Kinder, Familien und Dörfer durch Kampagnen und/oder mit finanziellen Mitteln zu unterstützen; als Mediator den Kontakt zwischen entsprechenden Projekten und potenziellen Spendern sicherzustellen, dass Spendengelder dem Willen der Spender entsprechend verwendet werden und diese im Gegenzug mit den entsprechenden Informationen zu versorgen. Gleichzeitig pflegt SGS ein Netzwerk mit renommierten Schweizer Institutionen, die die Projekte finanziell, mit ihrem spezifischen Know-How und/oder durch die Übernahme von Planungs-, Gestaltungs-, Ausbildungs-, Koordinations- und Kontrollaufgaben in der Schweiz und in Kambodscha unterstützen.

www.smilinggecko.ch

www.farmhouse-smilinggecko.com

Das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m²grossen Parkgrundstück. Das Spa-Angebot des Hotels garantiert Entspannung pur, unter anderem mit dem einzigen Six Senses Spa der Schweiz, welches über 12 Behandlungsräume, einer Himalaya-Salzgrotte, einem Hammam sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi verfügt. Die Handelszeitung kürte es auf dem Spa-Ranking 2020 auf den zweiten Platz.

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet und seither mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. Seit kurzem gehört es zu den ersten Schweizer Hotels mit der Auszeichnung «OutNow». Laut Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt. Das Wirtschaftsmagazin BILANZ listete es als «Bestes Ferienhotel 2017», die Zeitung NZZ am Sonntag platzierte das Boutiquehotel 2017 und 2018 an der Spitze ihres Hotelratings und GaultMillau kürte The Alpina Gstaad zum «Hotel des Jahres 2013». Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Publikationen wie Travel + Leisure (unter den 100 besten Hotels weltweit) und Condé Nast Hotel Worldwide geführt. Die Gäste des The Alpina Gstaad werden kulinarisch verwöhnt in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin).

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

www.thealpinagstaad.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail barbara.ryter@contcept.ch

www.contcept.ch