



Reine de Naples Collection

IN EVERY WOMAN IS A QUEEN





THE ARTISAN OF EMOTIONS - SINCE 1860

# ALPINE EAGLE

With its pure and sophisticated lines, Alpine Eagle offers a contemporary reinterpretation of one of our iconic creations. Its 41 mm case houses an automatic, chronometer-certified movement, the Chopard 01.01-C. Forged in Lucent Steel A223, an exclusive ultra-resistant metal resulting from four years of research and development, this exceptional timepiece, proudly developed and handcrafted by our artisans, showcases the full range of watchmaking skills cultivated within our Manufacture.



Promenade, +41 (0)33 744 90 44





# **Editorial**

# An eco-luxury winter at The Alpina Gstaad

Everyone here at The Alpina Gstaad is delighted to welcome our guests to a hotel combining five-star hospitality standards and the environmental awareness our luxury establishment has taken on. This mindset is now also integrated into our magazine. Here we offer readers a new experience in which the values underpinning The Alpina Gstaad take on their full meaning. As you turn the pages, you will discover the diverse activities and events that await our guests both in and out of our hotel during the 2019/2020 winter season. I am pleased to announce that to celebrate the New Year you can enjoy a unique, eco-friendly firework spectacle in which sparks, smoke and lasers unite in an electronic choreography; you can make your own natural cosmetics at the Six Senses Spa, and discover the work of artists Jana Euler and Nicole Eisenman, exhibited in our private Alpina Art Collection. Outside the hotel, skiers can take advantage of the brand new Eggli cable car, making Gstaad the leading winter sports destination on the forefront of technology and design.

Welcome to Gstaad. Welcome to The Alpina Gstaad.

# Winterzeit im The Alpina Gstaad – die Kombination aus Nachhaltigkeit und Luxus

Alle hier im The Alpina Gstaad freuen sich darüber Gäste in einem Luxushotel begrüssen zu dürfen, welches Gastfreundschaft auf höchstem Niveau mit einem verantwortungsvollen Umweltbewusstsein verbindet. Genau diese Einstellung haben wir jetzt auch in unser Magazin integriert. Hiermit möchten wir unseren Lesern ein neues Leseerlebnis bieten, das die Werte des The Alpina Gstaad umfassend widerspiegelt. Beim Durchblättern werden Sie die verschiedenen Aktivitäten und Events entdecken, die unsere Gäste während der Wintersaison 2019/2020 erwarten, im Hotel sowie auch ausserhalb. Auf folgende Highlights bin ich besonders gespannt: Sie können das neue Jahr mit einem einzigartigen Feuerwerk begrüssen, welches Rauch und Laser zu einer elektronischen Choreografie verbindet; ausserdem können Sie ihre eigene natürliche Kosmetik im Six Senses Spa kreieren und die Arbeiten der Künstlerinnen Jana Euler und Nicole Eisenman betrachten, die in unserer privaten Alpina Art Collection ausgestellt sind. Ausserhalb des Hotels haben Sie die Gelegenheit mit Ihren Skiern die brandneue Gondelbahn auf den Eggli hinauf zu nehmen, die mit ihrer Spitzentechnologie und -Design Gstaad zu einem der führenden Wintersportziele macht.

Willkommen in Gstaad, willkommen im The Alpina Gstaad!



TIM WEILAND, GENERAL MANAGER THE ALPINA GSTAAD

# RICHARD MILLE





CALIBER RM 016

# RICHARD MILLE BOUTIQUE

SWITZERLAND Rue du Rhône 78 1204 Geneva - Tel: +41 22 810 85 73

www.richardmille.com

# GRAFF THE MOST FABULOUS JEWELS IN THE WORLD INSPIRED BY TWOMBLY DIAMOND TIMEPIECE, 23 CARATS EARRINGS, 17 CARATS PROMENADE 2, 3780 GSTAAD, +41 33 733 8110 THE ALPINA GSTAAD, ALPINASTRASSE 23, 3780 GSTAAD, +41 33 744 7480

12

The to.org platform believes in finance for good and is the result of a profound desire for change driven by the brothers, Nachson and Arieh Mimran. By fostering the development and realisation of initiatives, the to.org non-profit also promotes a strong ecological message through its comprehensive approach founded on sustainable development.

Die Brüder Nachson und Arieh Mimran verspürten den Wunsch nach Veränderung und wollten die Aktionen mehrerer NGOs in einer humanitären Plattform bündeln. Daraus entstand die gemeinnützige Organisation to.org. Diese unterstützt nicht nur die Entwicklung und Realisierung von Initiativen, sondern sie sendet durch ihr ganzheitliches, nachhaltiges Konzept vor allem eine starke ökologische Botschaft.









Nachson Mimran, Creative Director of The Alpina Gstaad and founder of to.org, acquired an authentic, graffiti covered '77 Chevy ice cream van and transformed it into the Shadowman Van. The concept is simple: crossing borders and continents, this street art covered van designed in the style of an ice cream truck carries out humanitarian missions for communities in need. An original way to roll out impactful initiatives in humanitarian crisis zones, while also sharing a message of responsibility and commitment to community development.

Nachson Mimran, Creative Director des The Alpina Gstaad und Gründer von to.org, erwarb den denkbar authentischsten Lieferwagen und verwandelte ihn in den Shadowman Van. Das Konzept ist einfach. Dieser mit Graffitis besprühte und im Optik eines Eiswagens gestaltete Van überquert Grenzen überquert Grenzen und durchquert Kontinente, um genau dort humanitäre Hilfe zu leisten, wo sie gebraucht wird. Eine originelle Art, wirkungsvolle Initiativen in humanitäre Krisengebiete zu bringen und gleichzeitig die Botschaft zu verbreiten, dass Verantwortung und Engagement eine Gemeinschaft voranbringen können.

BOTTLETOP

# **#TOGETHERBAND**

Inspired by an initiative from the British sustainable fashion brand BOTTLETOP and its president Cameron Saul, #TOGETHERBAND is an awareness campaign that draws on the 17 Sustainable Development Goals (SDGs) defined by the UN in 2015. These 17 SDGs are represented in a rainbow of 17 colours for the brand's specially designed #TOGETHERBAND bracelets to support each goal. This initiative is supported by The Alpina Gstaad through the rainbow-coloured tapestry within its private Alpina Art Collection including an in-house pop-up #TOGETHERBAND store. Guests can purchase any #TOGETHERBAND bracelet in support of the SDG they identify most with .

Die #TOGETHERBAND-Bewegung, initiiert von der nachhaltigen britischen Modemarke BOTTLETOP und deren Vorsitzenden Cameron Saul, will auf die 17 Ziele nachhaltiger Entwicklung (SDGs), 2015 von der UN definiert, aufmerksam machen. Die 17 SDGs fanden Eingang in speziell entworfene #TOGETHERBAND-Armbänder, deren 17 Farben jedes einzelne Ziel symbolisieren. Auch der Regenbogen-Wandteppich, Teil der privaten Alpina Art Collection unterstützt die Aktion.Imhauseigenen#TOGETHERBAND-StorekönnendieGästedes The Alpina Gstaad ein Armband zur Unterstützung des Nachhaltigkeitsziels erwerben, mit dem sie sich am meisten identifizieren.





# FATHERS+SONS+RALLY

Monte-Carlo 18-20 SEPTEMBER 2020



www.HappyFewRacing.com

**FATHERS+DAUGHTERS** Saint-Tropez

15-17 MAY 2020

100% FERRARI St. Moritr 26-28 JUNE 2020

100% PORSCHE Black Forest 9-11 OCTOBER 2020

A MAN+ A WOMAN Saint-Tropez 27-29 MARCH 2020

# **SPIRIT**

/ 16 -17 REDEFINING LUXURY

LUXUS NEU DEFINIEREN

/ 18 - 21
PANORAMA SUITE
PANORAMA SUITE

/ 22 - 23
THE ALPINA GSTAAD
RETAIL COLLECTION
THE ALPINA GSTAAD
KOLLEKTION

# **ART**

/ 25
DEFORMATIONS OF THE REAL
DEFORMATIONEN DER

REALITÄT

/ 26 -27 NICOLE EISENMAN, FEMALE POWER

NICOLE EISENMAN – FRAUENPOWER

/ 28 - 29 JANA EULER, THE ART OF SOCIAL REALISM

JANA EULER, DIE KUNST DES SOZIALEN REALISMUS

# **TYPICALLY SWISS**

/ 31

THE ALPINA GSTAAD SHOWCASES SWISSNESS

THE ALPINA GSTAAD ZEIGT DIE SCHWEIZ

/ 32 - 35

A CHALET CELEBRATING TRADITION

EIN CHALET MIT
TRADITIONSBEWUSSTSEIN

/ 36 - 39 SWITZERLAND, THE LAND OF CHEESE

SCHWEIZ, DAS KÄSELAND

# **GASTRONOMY**

/ 40 - 41

CREATIVITY, TASTE AND ECOLOGY, THE WATCHWORDS OF A TRUE CHEF.

KREATIVITÄT, GESCHMACK UND UMWELTBEWUSSTSEIN - DAS MANTRA EINES WAHREN KOCHS

> / 42 - 43 ZERO-WASTE RECIPE RYE BREAD PASTA

ZERO-WASTE REZEPT RUCHBROT PASTA

# **EVENTS**

/ 46-47

HAPPY NEW YEAR LASER SHOW
/ RELEASE OF THE HOT AIR
BALLOONS

HAPPY NEUJAHRS-LASERSHOW/ AUFSTIEG DER HEISSLUFTBALLONS

/ 48 - 49
READY, SET, CYCLE! / LET THE
MUSIC PLAY! / FOLLOW THE
CABLE CARS!

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, FAHRRADFAHREN! / LASST MUSIK ERKLINGEN! / IMMER DER SEILBAHN NACH!

# SUSTAINABILITY

/ 51

THE ALPINA GSTAAD BEYOND THE WALLS

THE ALPINA GSTAAD GRENZEN ÜBERWINDEN

/ 52 - 53
SHADOWMAN VAN
IN POLE POSITION
SHADOWMAN VAN
IN POLEPOSITION

/ 54 - 55 #TOGETHERBAND, EARTH AND PEACE #TOGETHERBAND, ERDE UND FRIEDEN

# **ACTIVITIES**

/ 57

BODY AND MIND AT THE ALPINA GSTAAD

KÖRPER UND GEIST IM THE ALPINA GSTAAD

/ 58 - 60

LES DIABLERETS, HOW
BEAUTIFUL THE MOUNTAINS
LES DIABLERETS, EINE
WUNDERSCHÖNE
BERGWELT

/ 61

EGGLI CABLE CAR

EGGLI GONDELBAHN

/ 62- 63 SIX SENSES SPA, THE ALCHEMIST

SIX SENSES SPA, DER ALCHEMIST

/ 64 - 65

SIX SENSES, METAMORPHOSIS AND MARVELS

SIX SENSES – EIN ORT DER VERWANDLUNG UND KLEINER WUNDER SPIRIT ⊕

# LUXUS NEU DEFINIEREN

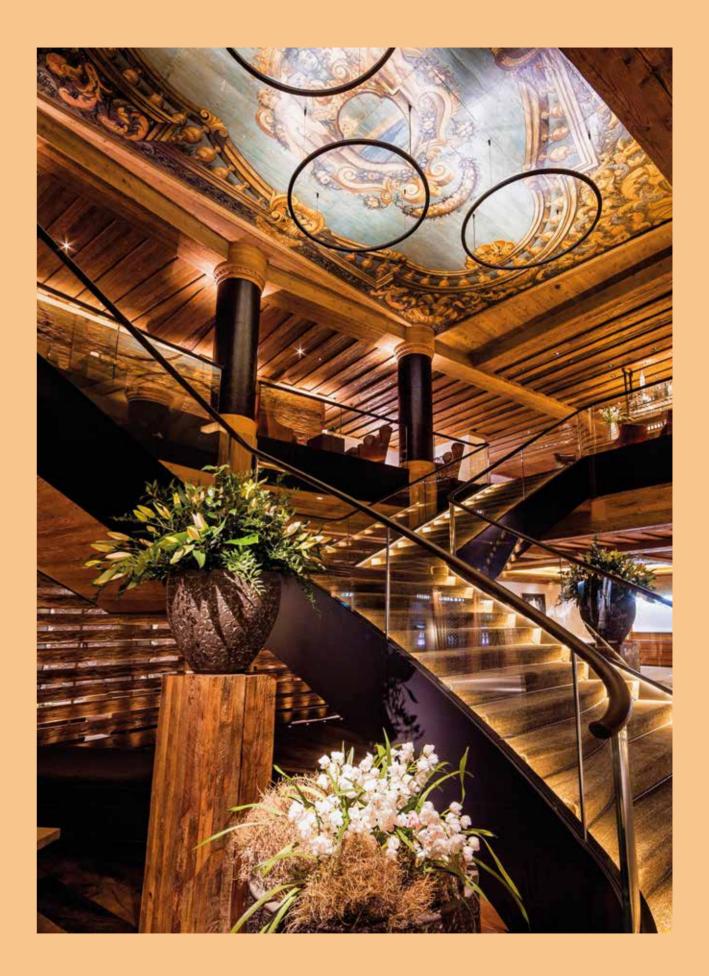
# REDEFINING LUXURY

hat if we all redefined luxury? As a contributor to the NOW Sustainability platform The Alpina Gstaad invites its guests to enjoy a unique experience by providing the most exclusive services backed by a responsible approach. This implies full ecological awareness among its teams, along with spaces and services meticulously designed to ensure the wellbeing of guests, employees and the environment. This mindset is reflected in our efforts to reduce plastic and overall packaging and food waste, our "less is more" philosophy, in our commitment to cruelty-free products in our spa. While we have made real progress on certain issues, we can still improve on others. After all, a responsible approach is a sustainable commitment that develops every day towards the future.

16



Luxus neu definiert? Als Mitwirkender der Nachhaltigkeitsplattform NOW lädt das The Alpina Gstaad seine Gäste dazu ein, durch topexklusive Services zu erleben, die den Nachhaltigkeitsgedanken verfolgen. Dies impliziert ein umfassendes ökologisches Bewusstsein aller Mitarbeitenden, und der achtsamen Konzipierung der Räume und Services, um das Wohlbefinden von Gästen, Mitarbeitenden und der Umwelt zu gewährleisten. Diese Einstellung spiegelt sich in unseren Anstrengungen wider, Plastik und Verpackungen zu reduzieren, unsere "weniger ist mehr"-Philosophie, Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren sowie in dem Einsatz von tierversuchsfreien Produkten in unserem Spa. Auch wenn wir in manchen Bereichen echte Fortschritte erzielt haben, besteht in anderen noch Verbesserungsbedarf. Letztlich bedeutet ein verantwortungsbewusster Ansatz ein nachhaltiges Engagement, das wir weiterhin verfolgen.













The Panorama Suite is the perfect illustration of The Alpina Gstaad's commitment as part of NOW, the sustainability platform for tourism and hospitality. Here is an overview of the initiatives undertaken to help the planet and which make our guests even more comfortable.

In der Panorama-Suite spiegelt sich das Engagement des The Alpina Gstaad als Teil von NOW, der Nachhaltigkeitsplattform für Tourismus und Gastfreundschaft, perfekt wider. Hier ist ein Überblick mit Bildern der Initiativen zur Unterstützung unseres Planeten, die unseren Gästen mehr Komfort bieten.

# GOOD FOR **PLANET**

# **Energy conservation**

- Energy efficient lightbulbs
- Room temperature control: heating, ventilation and air-conditioning

### Minimize waste

Recycling program for soap and amenity kit

# No to plastic

- No to plastic room key cards
- No to water in plastic bottles

# Water efficiency

- Low flow showerheads and faucets
- Toilets with high/low flush

# Energieeinsparung

- Energieeffiziente Leuchtmittel
- Steuerung der Raumtemperatur bei Heizung, Lüftung und Klimaanlage

# Müllreduzierung

• Recyclingprogramm für Seife und Amenity Kits

### Nein zu Plastik

- Keine Plastik-Zimmerkarten
- Keine Plastik-Wasserflaschen

### Wasserverbrauch

- Duschköpfe und Wasserhähne mit wassereffizientem Durchfluss
- Wassersparende Toilettenspülungen

20

# PANORAMA SUITE











SPIRIT ∰

# GUT FÜR DIE MENSCHEN

# **Beddings - Linen and Pillow**

- Hypoallergenic bedding
- Organic cotton bedding

# Healthy food and drink choices – Minibar and Room Service

- Caffeine-free alternatives
- Filtered local water in glass bottles
- Organic, healthy and/or locally produced snacks
   Room service menu health conscious selection

## In-room wellbeing space

• Windows open for fresh air

# Local artist and artisan program

• Artisan products from the Alpenruhe Foundation

# Promote rest and relaxation

- In-room massage sessions
  - Pillow menu

# Wellbeing – fitness options

- Indoor bike
- Indoor fitness training station

# Bettzeug - Bettwäsche und Kissen

- Hypoallergene Bettwäsche
- Bettwäsche aus Bio-Baumwolle

# Gesunde Essens- und Getränkeauswahl – Minibar und Room Service

- Koffeinfreie Alternativen
- Gefiltertes Wasser aus der Region in Glasflaschen
- Gesunde und/oder regional produzierte Biosnacks
- Gesundheitsbewusste Auswahl beim Zimmerservice

# Wohlfühlbereich im Zimmer

• Fenster öffnen sich für frische Luftzufuhr

# Lokales Angebot von Künstlern und Handwerkern

• Handgefertigte Produkte der Stiftung Alpenruhe

# Förderung von Ruhe und Entspannung

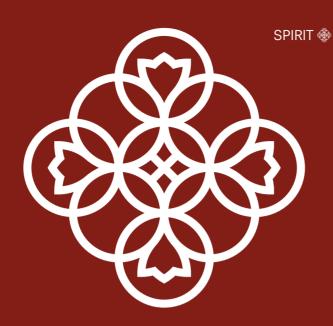
- Massagen auf dem Zimmer
  - Kissenmenü

# Wohlbefinden - Fitness-Angebote

- Indoor-Bike
- Indoor-Fitness-Trainingsstation



# THE ALPINA GSTAAD RETAIL COLLECTION



# THE ALPINA GSTAAD KOLLEKTION

The Bespoke Company & The Alpina Gstaad - the eco-friendly capsule collection.

The Bespoke Company and The Alpina Gstaad are launching an exclusive capsule collection of ecofriendly leather goods. Exceptional pieces that fit perfectly with the spirit of The Alpina Gstaad.

he Alpina Gstaad is launching an eco-friendly leather goods capsule collection in collaboration with The Bespoke Company, as many discerning travellers like to leave with a souvenir of good times spent in an outstanding hotel. This exceptional collaboration, far from being a simple collection of 'goodies' branded with the iconic hotel's logo, is based on an environmental and societal logic that is perfectly in line with the responsible luxury and environmental consciousness conveyed by The Alpina Gstaad. Materials used for these designs are carefully selected: vegetable tanned leathers without chemical treatment and other quality eco-friendly materials such as silk and flannel. The vegetable leathers chosen receive a completely natural treatment, using oak leaf and mimosa. The products are all manufactured in Europe and most of them are handmade. This speciallymade green collection already seems fashionably iconic. Bags, key rings, scarves and luggage tags will be available in the Silver Sport shop just in time for Christmas. Original and sustainable gift ideas!

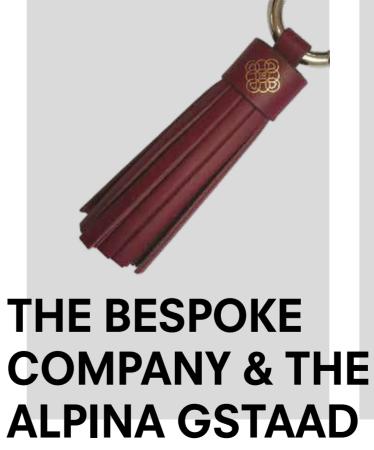
The Bespoke Company & The Alpina Gstaad - eine umweltfreundliche Capsule Collection.

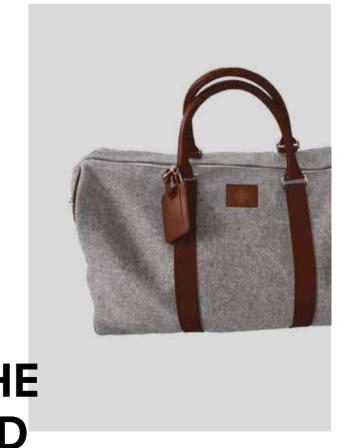
The Bespoke Company und das Hotel The Alpina Gstaad bieten eine exklusive Capsule Collection umweltfreundlicher Lederwaren an. Aussergewöhnliche Stücke, die perfekt zum Spirit des The Alpina Gstaad passen.

Das The Alpina Gstaad bietet in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen The Bespoke Company eine umweltfreundliche Lederwaren-Kollektion an, denn viele Gäste wünschen sich ein Mitbringsel aus ihrem Urlaub. Diese besondere Zusammenarbeit, die weit mehr als ein einfaches Angebot an "Goodies" mit dem Hotellogo ist, basiert auf einem ökologischen und gesellschaftlichen Ansatz, der perfekt zum verantwortungsbewussten Luxus und dem umweltbewussten Handeln passt, der vom The Alpina Gstaad gelebt wird. Die für diese Produkte verwendeten Materialien sind sorgfältig ausgewählt: pflanzlich gegerbte Leder ohne chemische Behandlung und andere hochwertige, umweltfreundliche Materialien wie Seide und Flanell. Als pflanzliche Leder werden mit einer völlig natürlichen Behandlung mit Eichenblatt und Mimose verwendet. Die Produkte werden alle in Europa, meist von Hand, hergestellt. Diese speziell angefertigte Eco-Kollektion ist modisch und trendy. Taschen, Schlüsselanhänger, Schals und Gepäckanhänger sind im Silver Sport Shop genau rechtzeitig zur Weihnachtszeit erhältlich. Originelle und nachhaltige Geschenkideen!









# THE SECRET OF TROIS POMMES



# ZÜRICH BASEL ST. MORITZ GSTAAD — PALACESTRASSE 1

WOMEN - MENSWEAR ALANUI ALEXANDER McQUEEN AMIRI ASHISH AZZEDINE ALAÏA BALENCIAGA
BALMAIN CALVIN KLEIN CÉLINE CHLOÉ ERDEM FOR RESTLESS SLEEPERS GIAMBA GIVENCHY
GUCCI HAIDER ACKERMANN JITROIS MARNI MARY KATRANTZOU R13 SACAI SAINT LAURENT SIMONE ROCHA
STELLA McCARTNEY THE ROW URBAN ZEN VETEMENTS VALENTINO ZIMMERMANN
CASHMERE FISSORE THE ELDER STATESMAN BAGS & ACCESSORIES MAISON TAKUYA MARK CROSS MYRIAM SCHAEFER
SHOES AQUAZZURA STALLION BOOT STUBBS & WOOTTON NIK FOUQUET HATS SHAMBALLA JEWELS

PRIVATE SHOPPING BY APPOINTMENT, RUDOLF BAUMANN: 079 402 34 82

WE WELCOME YOU ALL YEAR

WWW.TROISPOMMES.CH







# NICOLE EISENMAN, FEMALE POWER

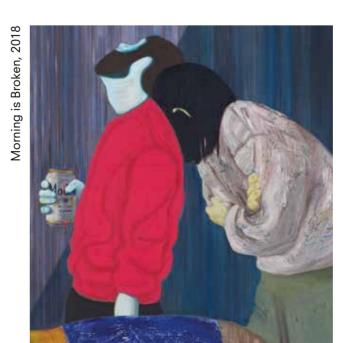
The New York artist and figure of the queer movement has joined the permanent Art Collection at The Alpina Gstaad.

ubbly, in-vour-face, and with a no-holdsbarred approach, the work of Nicole Eisenman escapes definition. It is very difficult to associate the New York artist (born in France in 1965) with a style or a school, as doing so would limit the suggestive power of her work. Whether sculpting or painting, this figure of the gueer movement makes each piece the foundation of an off-beat commentary that leaves no one indifferent, provoking a range of reactions from amusement to offense. With works that were on view at the Venice Biennale, Nicole Eisenman has forged her reputation through her work, questioning patriarchy as a construct and a condition that must be both endured and resisted, but also current lifestyles in which materialism is a new religion. Her painting Headed Down River exhibited at The Alpina Gstaad is a welcoming addition to the hotel's permanent collection, featured alongside works by other contemporary artists such as Nathalie Decoster, Jana Euler, Djordje Ozbolt, Pierre Huyghe and Wade Guyton.

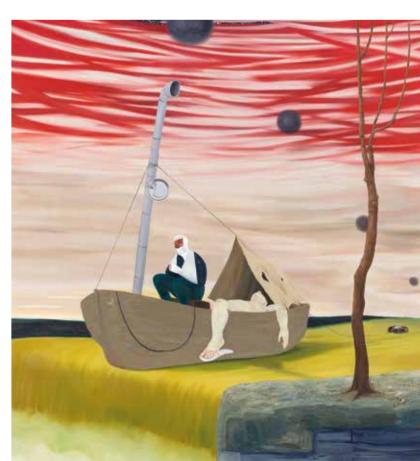
# NICOLE EISENMAN -**FRAUENPOWER**

Die New Yorker Künstlerin und Anhängerin der LGBTQ-Bewegung ist nun in der permanenten Sammlung des The Alpina Gstaad zu sehen.

bersprudelnd, provokativ und mit einem grenzenlosen Ansatz entzieht sich die Arbeit von Nicole Eisenman jeglicher Definition. Die New Yorker Künstlerin (geboren 1965 in Frankreich) kann sehr schwer einem Stil oder einer Schule zugeordnet werden, denn das würde die suggestive Kraft ihrer Arbeit eingrenzen. Ob Skulptur oder Malerei, die Anhängerin der LGBTQ-Bewegung setzt mit iedem Werk ein unkonventionelles Statement. das niemanden gleichgültig lässt und eine Reihe von Reaktionen hervorruft - von Belustigung bis hin zu Beleidigung. Nicole Eisenman, deren Werke bei der diesjährigen Biennale von Venedig zu sehen waren, hat ihren Ruf durch ihr Werk geprägt, in dem sie das Patriarchat als ein Konstrukt und eine Bedingung in Frage gestellt hat, das man sowohl ertragen, gegen das man sich ebenso erheben muss. Sie hinterfragt aber auch aktuelle Lebensstile, bei denen Materialismus die neue Religion ist. Ihr Gemälde Headed Down River, das im The Alpina Gstaad ausgestellt ist, stellt eine willkommene Ergänzung der Dauersammlung des Hotels dar, in der auch Werke anderer zeitgenössischer Künstler wie Nathalie Decoster, Jana Euler, Djordje Ozbolt, Pierre Huyghe und Wade Guyton zu sehen sind.







Sun In My Eye On The Beach, 2019

# JANA EULER, DIE KUNST DES SOZIALEN REALISMUS

German artist Jana Euler is one of the 36 artists whose work is exhibited at The Alpina Gstaad. Her eclectic, singular work studies the world and today's art sphere against the omnipresent backdrop of the internet.

rom Amsterdam to Berlin and from Zurich to Dublin, Brussels-based painter Jana Euler presents her work in Europe's leading galleries. Recently featured at Greene Naftali Gallery in New York, she draws her inspiration from the day-to-day. In our digital age, she tests identities and transforms faces and bodies. In a blend of hyperrealism and abstraction, the artist often works through allegory to articulate critical stances on a range of diverse issues. One such focus is on the minor role afforded to women in contemporary art, which is a satirical subject of her series Great White Fear, in which sharks leap vertically out of the water. By shining a light on certain biases within art history and asking questions about art's value in today's world, Jana Euler examines the cracks in our Western societies to better highlight them.

Die deutsche Künstlerin Jana Euler ist eine der 36 Künstlerinnen, deren Arbeiten im The Alpina Gstaad ausgestellt werden. Ihr vielseitiges, einzigartiges Werk beschäftigt sich mit der Welt und dem Bereich heutiger Kunst im Spannungsfeld des allgegenwärtigen Internets.

ie in Brüssel ansässige Malerin Jana Euler stellt ihr Werk in den führenden Galerien Europas aus, von Amsterdam bis Berlin, von Zürich bis Dublin. Vor kurzem wurden Werke von ihr in der Greene Naftali Gallerv in New York gezeigt. Sie holt ihre Inspirationen aus dem Alltag. In unserem digitalen Zeitalter untersucht sie Identitäten und verwandelt Gesichter und Körper. In einer Mischung aus Hyperrealismus und Abstraktion arbeitet die Künstlerin oft mit Allegorien, um kritische Positionen zu einer Reihe unterschiedlicher Themen zu formulieren. Ein solcher Fokus liegt auf der untergeordneten Rolle der Frau in der zeitgenössischen Kunst. Als Satire greift sie dieses Thema in ihrer Serie Great White Fear auf, in der Haie senkrecht aus dem Wasser springen. Jana Euler beleuchtet bestimmte Tendenzen der Kunstgeschichte und fragt nach dem Wert der Kunst in der heutigen Welt. Damit untersucht sie die Risse in unseren westlichen Gesellschaften, um sie besser hervorzuheben.

♠ ART





Great White Fear, Galerie Neu, 2019.



# . 31



# BACH IMMOBILIEN GSTAAD

hotel restaurant, Executive Chef Martin Göschel at team put their soul into their creative, exquisite of championing local produce and even introducing waste dishes. Swiss gastronomy can certainly hown, driven by the finest ambassadors in the formore than 700 cheese varieties – a selection of which can enjoy with us. Discovering Switzerland while so in this enchanting design hotel built using local materials. Bach Immobilien AG, Le Chalet, Promenade 54, CH-3780 Gstaad

# HE ALPINA STAAD HOWCASE WISSNESS

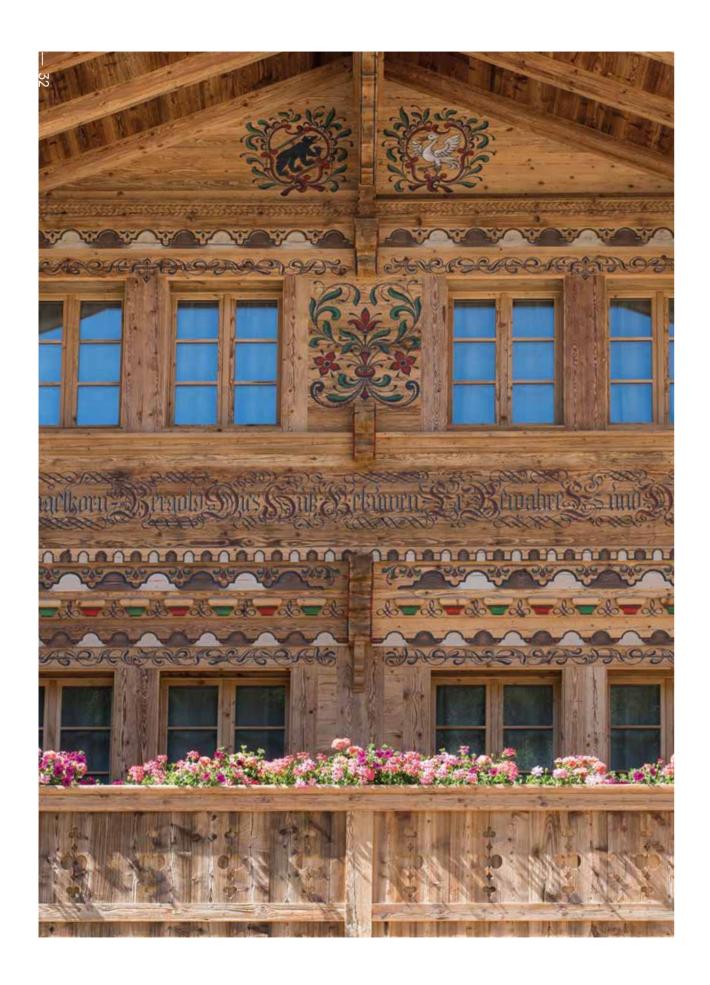
# THE ALPINA GSTAAD ZEIGT DIE SCHWEIZ

very day and in the smallest details, The Alpina Gstaad promotes local heritage from the Bernese Oberland to offer an authentic vision of Switzerland. More specifically, The Alpina Gstaad invites its guests to discover and enjoy one of the many impressive regions Switzerland has to offer - nestled between a lake, forests, mountains, and UNESCO heritage sites, there are countless reasons to visit. Merely spending time within the walls of this modern, exceptionally designed boutique hotel is an experience in itself. In the four hotel restaurant, Executive Chef Martin Göschel and his team put their soul into their creative, exquisite cuisine, championing local produce and even introducing zerowaste dishes. Swiss gastronomy can certainly hold its own, driven by the finest ambassadors in the form of more than 700 cheese varieties – a selection of which you can enjoy with us. Discovering Switzerland while staying in this enchanting design hotel built using local materials, also means getting involved in the vibrant, eclectic local scene with the festive line-up at The Alpina Gstaad. Your adventure through Switzerland has only just begun!

Das lokale Erbe des Berner Oberlands wird jeden Tag aufs Neue bis ins kleinste Detail im The Alpina Gstaad gepflegt, um einen authentischen Einblick der Schweiz zu bieten. Das The Alpina Gstaad lädt seine Gäste dazu ein, eine der vielen eindrucksvollen Regionen der Schweiz zu entdecken und zu geniessen - inmitten von einem See, Wäldern, Bergen und UNESCO-Kulturerbestätten, gibt es unzählige Gründe für einen Besuch dieser Region. Einfach Zeit in diesem modernen, aussergewöhnlich konzipierten Boutique-Hotel zu verbringen, ist ein Erlebnis für sich. In den vier Hotelrestaurants bietet Ihnen Küchenchef Martin Göschel mit seinem Team eine leidenschaftlich kreative und exquisite Küche mit regionalen Produkten und Zero-Waste Gerichten. Die Schweizer Gastronomie kann sich mit über 700 Käsesorten durchaus behaupten, von denen Sie eine Auswahl bei uns geniessen können. Entdeckt man die Schweiz von unserem bezaubernden, aus heimischen Materialien gebauten Design-Hotel, so erlebt man auch pulsierende, abwechslungsreiche Momente im The Alpina Gstaad. Ihr Schweizer Abenteuer hat gerade erst begonnen!

Tel. +41 (0)33 748 44 88, Fax +41 (0)33 748 44 89, info@bachimmobilien.ch

www.bachimmobilien.ch





The Alpina Gstaad was designed to integrate perfectly into its surroundings by respecting the valley's architectural codes.

ince opening in 2012, The Alpina Gstaad is one of the gems of the resort. This prestigious hotel naturally boasts premium quality services, but it also feels fully authentic against the backdrop of the local setting. However, this is no coincidence. The aesthetic was a priority for the architecture firm Jaggi & Partner and construction firm Chaletbau Matti tasked with its conception. Built on the site of the Grand Hôtel Alpina, demolished

Das The Alpina Gstaad fügt sich mit seiner Architektur perfekt in die Umgebung ein, da die architektonische Beschaffenheit des Tals berücksichtigt wurde.

**TRADITIONSBEWUSSTSEIN** 

Seit der Eröffnung im Jahr 2012 ist The Alpina Gstaad eines der Schmuckstücke des Urlaubsortes. Das berühmte Hotel bietet selbstverständlich erstklassigen Service, aber bleibt dabei vor der heimischen Kulisse stets authentisch. Doch das ist kein Zufall. Die Ästhetik stand für die hier ansässige Architekturfirma Jaggi & Partner sowie das lokale Bauunternehmen Chaletbau Matti im Vordergrund, als sie mit der Planung beauftragt wurden. Das The Alpina Gstaad, erbaut auf dem Gelände



in 1995, The Alpina Gstaad has been obliged to meet strict standards defined by the town, in order to preserve the architectural harmony of the resort. As a result, the hotel respects the architectural traditions of the typical chalets of the Saanenland area. "The idea was to avoid creating a monstrosity in the middle of the valley and thereby preserve its appearance," says Andreas von Grünigen from Chaletbau Matti, Head of Design for The Alpina Gstaad project. "We had an exceptional environment in which to integrate the hotel. It would have been unthinkable to disrupt it."

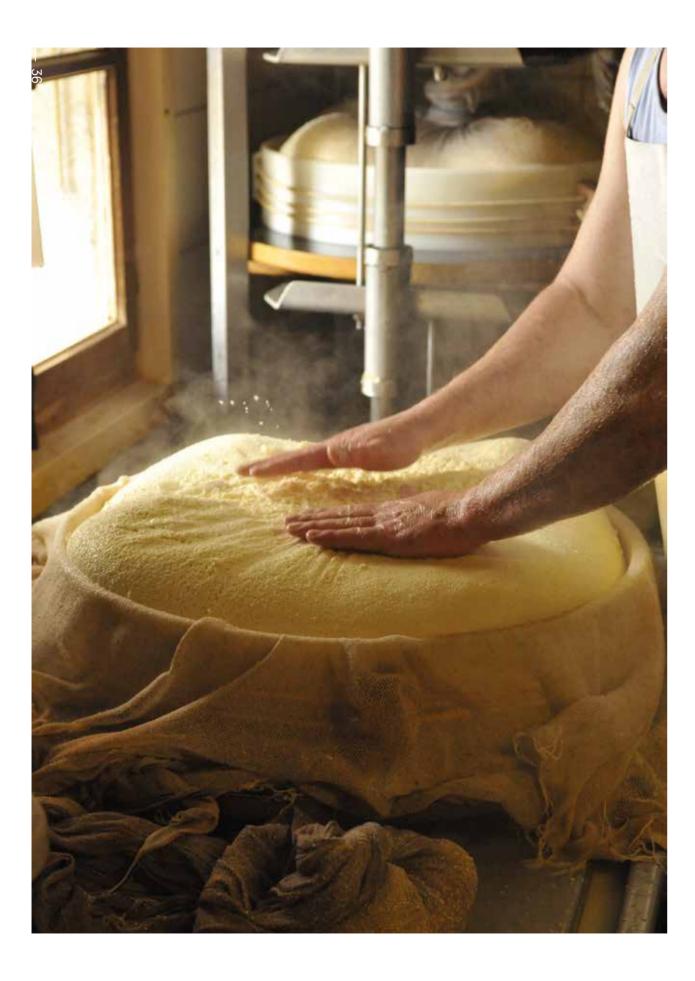
# Smaller, decorated versions of typical balconies

The Alpina Gstaad has therefore adopted the codes of traditional Saanenland chalets. From afar, an expert eye will notice the singular roof, an interpretation of local artisanry with two symmetrical sloping sides des 1995 abgerissenen Grand Hôtel Alpina, musste strenge städtische Bauvorgaben einhalten, um die architektonische Harmonie des Urlaubsortes zu bewahren. So werden die architektonischen Traditionen der Chalets Saanenlands in diesem Hotel fortgeführt. "Man wollte vermeiden, dass mitten im Tal ein Koloss entsteht. Ziel war es, das Bild des Tals zu erhalten", erzählt Andreas von Grünigen, Planungsleiter des Projekts The Alpina Gstaad von Chaletbau Matti. "Wir hatten eine aussergewöhnliche Umgebung, in die sich das Hotel einfügen sollte. Es durfte auf keinen Fall ein Störfaktor entstehen."

# Kleinere, verzierte Ausführungen typischer Balkone

Deshalb wurde The Alpina Gstaad im traditionellen Stil der Saanenland-Chalets errichtet. Das geschulte Auge wird aus der Ferne das einzigartige Dach bemerken, eine Interpretation des lokalen Kunsthandwerks mit and a canopy on the main façade. This historical design was used to protect the wood against harsh weather conditions. This frontal façade also features smaller, decorated versions of typical balconies. The interior of The Alpina Gstaad has also been created according to tradition. In local chalets, the ground floor is built with stone and the upper floors are crafted from wood: this lower level also houses the living room and the kitchen, while the bedrooms are found above. There are two large outdoor staircases on the main façade that link the upper floors with the ground floor. In a revisit of the traditional model. this structure is located within the hotel itself. Finally, the views from the hotel are essential, nothing should obstruct the perspective of the landscapes. With this in mind, the vehicle entrance and carparks are all underground. A discreet way to enjoy the life of mindful luxury.

zwei symmetrisch geneigten Seiten und einem Vordach an der Hauptfassade. Diese historische Konstruktion wurde eingesetzt, um das Holz vor widrigen Wetterbedingungen zu schützen. Die Vorderfassade ist zudem mit kleineren, verzierten Ausführungen typischer Balkone geschmückt. Auch das Gebäudeinnere des The Alpina Gstaad wurde im Sinne der Tradition gestaltet. In Chalets der Region ist das Erdgeschoss aus Stein gebaut und die oberen Etagen aus Holz gefertigt. Im unteren Stockwerk befinden sich Wohnzimmer und Küche, im oberen die Zimmer. An der Hauptfassade gibt es auch zwei grosse Aussentreppenhäuser, die die oberen Stockwerke mit dem Erdgeschoss verbinden. Dieser Aufbau findet sich in überarbeiteter Form im Hotel wieder. Schliesslich ist die Aussicht vom Hotel entscheidend. Nichts darf den Ausblick auf die Landschaften stören. Deshalb sind die Zufahrt für Fahrzeuge und Parkplätze alle im Untergeschoss. Die diskrete Art achtsam Luxus zu geniessen.



♠ TYPICALLY SWISS



wiss mountain pastures are an infinite source of quality cheeses. Each with its cheese-making secrets jealously guarded since time immemorial, the precious fruits of small mountain farm labours. Tête de Moine was being made by the monks of Bellelay as early as the 12th Century, while Appenzeller's® story goes back more than 700 years. It's artisanal, traditional, seasonal and native, which makes a fine case for Swiss cheese, which is even free from additives — spectacular products offering an infinitely rich palette of tastes, flavours and aromas.

Die Schweizer Bergwiesen sind wie eine nie versiegende Quelle für Käse bester Qualität. Hinter jedem Käse steckt eine Herstellungsrezeptur, die seit jeher streng geheimgehalten wird, denn es sind die wertvollen Früchte der Arbeit kleiner Alpkäsereien. Der Tête de Moine wurde von Mönchen aus dem Kloster Bellelay bereits im 12. Jahrhundert hergestellt, während die Geschichte des Appenzeller® 700 Jahre zurückreicht. Er wird nach traditioneller Rezeptur, saisonal und regional von Hand hergestellt – ein gutes Beispiel für Schweizer Käse, der sogar frei von Zusatzstoffen ist – fantastische Produkte mit einer unbegrenzt reichen Palette an Geschmacksnoten und Aromen.

38

Le Gruyère AOP / Undoubtedly the most widely produced cheese in Switzerland. Made in the region around the small town of Gruyères, its characteristic flavour has been protected by an 'AOP' (Appellation d'Origine Protegée) since 2011. A well-known semisoft cheese with a fruity taste that can vary depending on the terroir... but without holes!

Did you know? Our region Saanen used to be part of the Gruyères' Counts' lands.

Appenzeller <sup>®</sup> / Produced in only 60 or so artisan cheese dairies in the Alpstein Massif, Appenzeller is an uncommonly strong-tasting cheese. Regularly brushed with a brine whose recipe remains a closely guarded secret and aged for at least three months in a humid cellar.

**L'Etivaz AOP** / A summer cheese produced from May to October in the Vaud Alps mountain pastures. Cooked in copper cauldrons over a wood fire, giving it its unique aromas. An exceptional cheese made in small quantities.

Raclette du Valais AOP / Still being copied, hitherto unequalled! Made in the canton of Valais from raw cow's milk using a traditional cheese-making process dating back more than 400 years. Its unique terroir gives it a fresh, spicy, sour and vegetal taste. A creamy cheese to enjoy melted particularly in winter.

**Sbrinz AOP** / An extra-hard cheese with a strong spicy taste, produced in the cantons of Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Zug and Lucerne, which prides itself on being the oldest cheese in Europe! It may resemble its Italian neighbour Parmesan in appearance but has a higher fat content. Only 30 or so cheese dairies produce it in compliance with the 'AOP' (Appellation d'Origine Protégée).

**Tête de Moine AOP /** The delicacy of Tête de Moine 'rosettes' never leaves cheese lovers indifferent. It's said that in the 12<sup>th</sup> Century, the monks of Bellelay received one piece of cheese per year per 'monk's head'. Best served 'shaved' into fine rosettes to reveal the cheese's finesse, melt-in-the-mouth consistency and to enhance the buttery, slightly salty taste.

**Bünder Bergkäse** / Said to be the best of the mountain cheeses. Handcrafted once a year in 9 alpine cheese dairies in the canton Graubünden at an altitude of more than 3,000 feet (the heighest cheesery is at 5,500 feet), before being aged for 9 months, it reveals a characteristic herbaceous taste.

Le Gruyère AOP / Ganz klar der Spitzenreiter unter den Schweizer Käsesorten. Der charakteristische Geschmack des in der Gegend um die kleine Stadt Gruyères hergestellten Käses ist seit 2011 durch die Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) geschützt. Ein sehr bekannter halbharter Käse mit einer fruchtigen Note, die je nach Herkunft unterschiedlich sein kann, aber immer ohne Löcher!

Wussten Sie...? Unser Saanenland gehörte einst zur Grafschaft Gruyères.

Appenzeller ® / Der nur in ungefähr 60 Käsereien im Alpstein Massiv hergestellte Käse Appenzeller hat einen ungewöhnlich strengen Geschmack. Er wird regelmässig mit einer Salzlake übergossen, deren Rezept ein streng gehütetes Geheimnis bleibt, und lagert mindestens drei Monate in einem feuchten Keller

L'Etivaz AOP / Ein Sommerkäse, der von Mai bis Oktober in den Waadtländer Alpen hergestellt wird. Er wird über dem offenen Holzfeuer in Kupferkesseln zubereitet, wodurch er seine typischen Aromen erhält. Ein aussergewöhnlicher Käse, der in kleinen Mengen produziert wird.

Raclette du Valais AOP / Auch wenn er stets kopiert wird, bleibt das Original unübertroffen. Er wird nach einem über 400 Jahre alten Käseherstellungsverfahren im Kanton Wallis aus Rohmilch produziert. Seine Herkunft verleiht ihm eine frische, würzige, saure und pflanzliche Note. Ein cremiger Käse, geschmolzen besonders im Winter zu geniessen.

Sbrinz AOP / Ein sehr würziger Extrahartkäse aus den Kantonen Obwalden, Nidwalden, Schwyz, Zug und Luzern. Er soll der älteste Käse Europas sein! Er ist mit seinem italienischen Nachbarn, dem Parmesan, vergleichbar, allerdings hat er einen höheren Fettgehalt. Nur circa 30 Käsereien stellen ihn gemäss der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) her.

Tête de Moine AOP / Der in Rosetten präsentierte Tête de Moine begeistert jeden Käseliebhaber mit seinem Geschmack. Es wird erzählt, dass die Mönche aus dem Kloster Bellelay im 12. Jahrhundert "pro Kopf" ein Stück Käse pro Jahr erhalten haben. Am besten wird dieser Käse in dünnen Rosetten geschabt serviert, um den feinen, zartschmelzenden Geschmack des Käses voll zu entfalten und die butterige, leicht salzige Note zu verstärken.

**Bünder Bergkäse** / Man sagt, er sei der beste Bergkäse. Er wird einmal im Jahr in neun Alpkäsereien im Kanton Graubünden in einer Höhe von über 900 Metern von Hand hergestellt (die höchste Käserei liegt auf ca. 1600 Metern), reift dann 9 Monate lang und entwickelt so seinen charakteristischen würzigen Geschmack.

◆ TYPICALLY SWISS

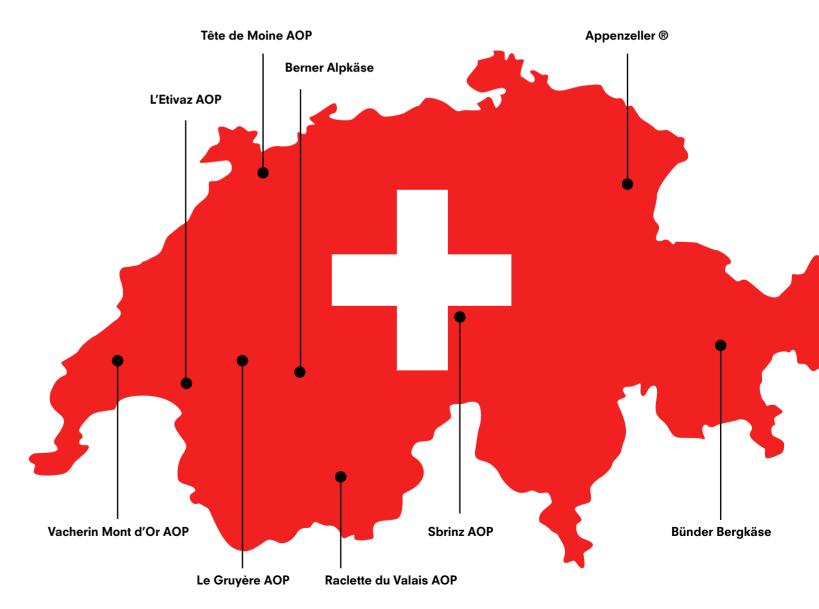
Vacherin Mont d'Or AOP / Made for more than a century in the Vaudois Jura, Mont d'Or is best enjoyed in winter, eaten from a spoon to intensify its creamy texture and the subtle aromas imparted by its girdle of local pine bark. Did you know? Part of most common fondue mixes this cheese with Le Gruyère.

**Berner Alpkäse** / Bernese Alpine Cheese, a hard Swiss cheese with an incomparable taste, dates back to the 15<sup>th</sup> Century. Produced according to rigorous tradition in the Bernese Oberland, in the same region as The Alpina Gstaad, the cheese owes its unique flavour to the richness and diversity of mountain pasture flora and aromatic plants. Manufacturing it in direct heat from a wood fire provides a light and delicious smoky-spicy note.

Vacherin Mont d'Or AOP / Der Mont d'Or, der seit mehr als einem Jahrhundert im Waadtländer Jura hergestellt wird, lässt sich besonders gut im Winter geniessen. Serviert man ihn mit einem Löffel, entfalten sich seine cremige Textur und die feinen Aromen am besten, die durch seinen Gürtel aus einheimischer Kiefernrinde entstehen. Wussten Sie...? Die meisten Fonduemischungen kombinieren diesen Käse mit dem Le Gruyère AOP.

39

Berner Alpkäse / Der Berner Alpkäse, ein Schweizer Hartkäse mit unvergleichlichem Geschmack, geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Der nach strenger Tradition im Berner Oberland hergestellte Käse – Heimat des The Alpina Gstaad – verdankt seinen einzigartigen Geschmack der Vielfalt der Bergwiesenflora und aromatischen Pflanzen. Er wird direkt über Holzfeuer hergestellt, was ihm eine leicht rauchigwürzige Note verleiht.



# KREATIVITÄT, GESCHMACK UND UMWELTBEWUSSTSEIN - DAS MANTRA EINES WAHREN KOCHS

# THE ALPINA

The Alpina Gstaad's maxim "good for people, good for planet" also rings true in the kitchen. Executive Chef Martin Göschel and his team put their full creativity and commitment into crafting delicious dishes for environmentally-conscious guests. We sat down with this eco-friendly chef to find out more.

Die Maxime des The Alpina Gstaad "good for people, good for planet" ist auch in der Küche präsent. Küchenchef Martin Göschel und sein Team widmen ihre ganze Kreativität und Hingabe der Zubereitung köstlicher Speisen für umweltbewusste Gäste. Wie haben uns mit diesem umweltfreundlichen Koch zusammengesetzt, um mehr zu erfahren.

# 1. How do you choose the best products? Do you work with local farms?

I have a vast experience in choosing the finest products. I have been doing this for many years and so I always source the best ingredients for my culinary creations. With time and expertise, you learn to be attentive and forge close partnerships with local farmers. Today, I have a solid network of local producers. What's more, my contacts lead me to other exciting artisans and growers, and I can exchange ideas and inspirations with fellow chefs.

# 2. Tell us more about your new recipe on the winter menu. How do you make a zero-waste pasta dish?

You could compare it to recycling. In the kitchens, our motto is "nothing goes to waste, everything can be used". For example, for our pasta dish we use dried bread. We dry it and grind it down to form flour, which is then used as the base for our pasta dough. Thanks to these simple basics of kitchen management, we have created a new pasta dish that also raises guests' awareness about food waste.

# 3. Do you want to apply this sustainable approach to the whole menu?

As we mainly work with fresh ingredients, this will not be possible for the whole menu, but we will add different elements over time. Each dish requires a certain coherence, and this implies real creativity and experience. The process is gradual, and involves trying new cooking methods, being imaginative and testing new recipes to find an exceptional dish. It takes time.

# 4. What are your sustainable ideas and inspirations for the next menu?

It is an ongoing project that will continue throughout the winter. My team and I are constantly working on new ideas and creations. Culinary inspirations form slowly over time, and I am already looking forward to what we will develop next. I am particularly excited about offering new dishes by doing more research into "recycled dishes".

# 1. Wie wählen Sie die besten Produkte? Arbeiten Sie mit lokalen Bauernhöfen zusammen?

Ich habe viel Erfahrung in der Auswahl erlesener Produkte. Schon viele Jahre beschäftige ich mich damit und bin auf der Suche nach den besten Zutaten für meine kulinarischen Kreationen. Mit der Zeit und der Erfahrung lernt man, worauf man achten muss und arbeitet eng mit regionalen Bauern zusammen. Heute verfüge ich über ein gutes Netzwerk regionaler Hersteller. Ausserdem lerne ich über meine Kontakte andere faszinierende Handwerksmeister und Züchter kennen, und kann mit Kollegen Ideen austauschen.

# 2. Erzählen Sie uns mehr von Ihrem neuen Rezept auf der Winterkarte. Wie machen Sie ein Zero-Waste-Pastagericht?

Sie können es mit Recycling vergleichen. In unserer Küche haben wir das Motto "Nichts landet im Abfall, alles kann verwendet werden". Zum Beispiel verwenden wir für unser Nudelgericht getrocknetes Brot. Wir trocknen es und mahlen es zu Mehl, das dann als Grundlage für unseren Nudelteig dient. Dank dieser einfachen Grundprinzipien im Küchenmanagement, haben wir ein neues Pastagericht kreiert, das die Gäste zudem anregt, über Lebensmittelverschwendung nachzudenken.

# 3. Möchten Sie diesen nachhaltigen Ansatz auf das gesamte Speiseangebot übertragen?

Da wir vor allem mit frischen Zutaten arbeiten, wird dies nicht für alle Gerichte möglich sein, aber wir werden im Laufe der Zeit verschiedene Elemente hinzufügen. Jedes Gericht erfordert eine gewisse Stimmigkeit und dies setzt echte Kreativität und Erfahrung voraus. Es ist ein schrittweiser Prozess, bei dem man neue Zubereitungsmethoden versucht, seiner Fantasie freien Lauf lässt und neue Rezepte ausprobiert, um ein besonderes Gericht zu schaffen. Das braucht Zeit.

# 4. Was sind Ihre nachhaltigen Ideen und Anregungen für die nächste Speisekarte?

Das ist ein laufendes Projekt, das über den ganzen Winter geht. Mein Team und ich arbeiten ständig an neuen Ideen und Kreationen. Kulinarische Inspirationen entstehen langsam mit der Zeit. Ich freue mich schon darauf, was wir als nächstes entwickeln. Besonders spannend finde ich die Entstehung neuer "recycelter Gerichte".



ZERO-WASTE

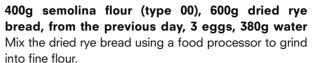
RECIPE



**ZERO-WASTE REZEPT** 

**RUCHBROT PASTA** 





Mix the semolina flour and the rye bread flour. Add the flour mixture in a food processor at speed 1. Gradually add the water and eggs. Knead it for 5 minutes until you have a heavily crumbly dough. Place the mixture onto a work surface and bring the dough together, using your hands. Wrap the dough in cling film and put it in the fridge to rest for at least half an hour before you use it.

# How to shape the pasta – two types of pasta:

- Tagliatelle: use a rolling pin to flatten the pasta dough and carefully fit it into the pasta machine. Put it through the roller until you have a thin pasta sheet, then put it through the cutter. Ensure each of the noodles are well covered in flour so they don't stick. Either let it rest on a tray until ready to cook or dry your pasta.
- Casarecce: pinch some dough and knead it to a ball with a diameter of about 1 - 1.5 centimeters. Pour some flour on the work surface and with your hands slowly roll it out to the shape of a cylinder. Place a thin wooden stick in the middle of the cylindershaped pasta and roll carefully to the left and right (3 – 4 times) until vou have a long wedge in the middle of the pasta. Repeat. Put the pasta on a tray, allow it to dry for about 2 hours and let it rest until ready to cook.

Sauce: 150ml vegetable broth, 6 cherry tomatoes, 4 sage leaves, Butter, 30g grated Alp cheese Bring the broth to boil in a large frying pan until it is reduced by half. Season with salt and nutmeg to taste. Put the raw pasta in the reduction and bring to boil for about 2 minutes (or until nearly "al dente"). Now add the halved cherry tomatoes, finely chopped sage, butter and cheese to the pasta. Combine it carefully and sauté for a couple of minutes. Then, serve it on a plate, adding freshly grated cheese to taste. Buon appetito!

400g Hartweizenmehl (Typ 00), 600g getrocknetes Ruchbrot vom Vortag getrocknet, 3 Eier, 380g Wasser Das getrocknete Ruchbrot vom Vortag mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem feinen Mehl mixen. Das Hartweizenmehl und das Ruchbrotmehl vermischen. In einer Teigknetmaschine auf Stufe 1 vermengen. Nach und nach das Wasser und die Eier dazu geben. Ca. 5 Minuten kneten lassen, bis man einen ganz streuseligen Teig hat. Diesen Teig auf einer Arbeitsfläche mit den Händen zu einer einheitlichen Teigmasse vermengen. In Frischhaltefolie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### How to - die gewünschte Pasta herstellen:

- Tagliatelle: Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Zuerst bei Stufe 1 (dick) mehrmals durchdrehen und die Teigplatte jeweils wieder zusammenklappen. Nach und nach enger stellen und zum Schluss den Teig bei Stufe 5 (dünn) durchdrehen. Danach die gewünschte Breite der Schneidwalze wählen und den Teig in die Nudeln schneiden. Die Pasta mit reichlich Mehl bedecken, damit sie nicht aneinanderklebt. Gleich im Wasserbad kochen oder bis zum Gebrauch auf einem Blech ruhen lassen.
- Casarecce: Mit den Händen eine kleine Menge Teig in einen ca. 1 - 1.5 cm grossen Ball formen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Ball mit den Händen zu einem Zylinder rollen. Einen dünnen Holzstab auf den Teig legen und den Zvlinder vorsichtig 3 bis 4 Mal auf beide Seiten ausrollen bis die Casarecce geformt ist. Mit neuem Teig wiederholen. Die Pasta auf einem bemehlten Blech bis zu 2 Std. trocknen lassen.

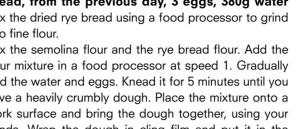
Sauce: 150ml Gemüsebrühe, Kirschtomaten 6 stück, Salbei 4 Blätter, Butter, 30g geriebener Alpkäse Die Brühe in einer Sauteuse kurz aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Dann mit Salz und Muskat abschmecken. Die rohe Pasta in die Reduktion geben, erneut aufkochen lassen bis die Pasta knapp "al dente" ist. Nun die halbierten Kirschtomaten. den fein geschnittenen Salbei, die Butter und den Käse dazugeben. Vorsichtig vermengen und für kurze Zeit anbraten lassen. Die nun fertige Pasta in einen Teller geben und mit etwas frisch geriebenem Alpkäse anrichten. Buon appetito!

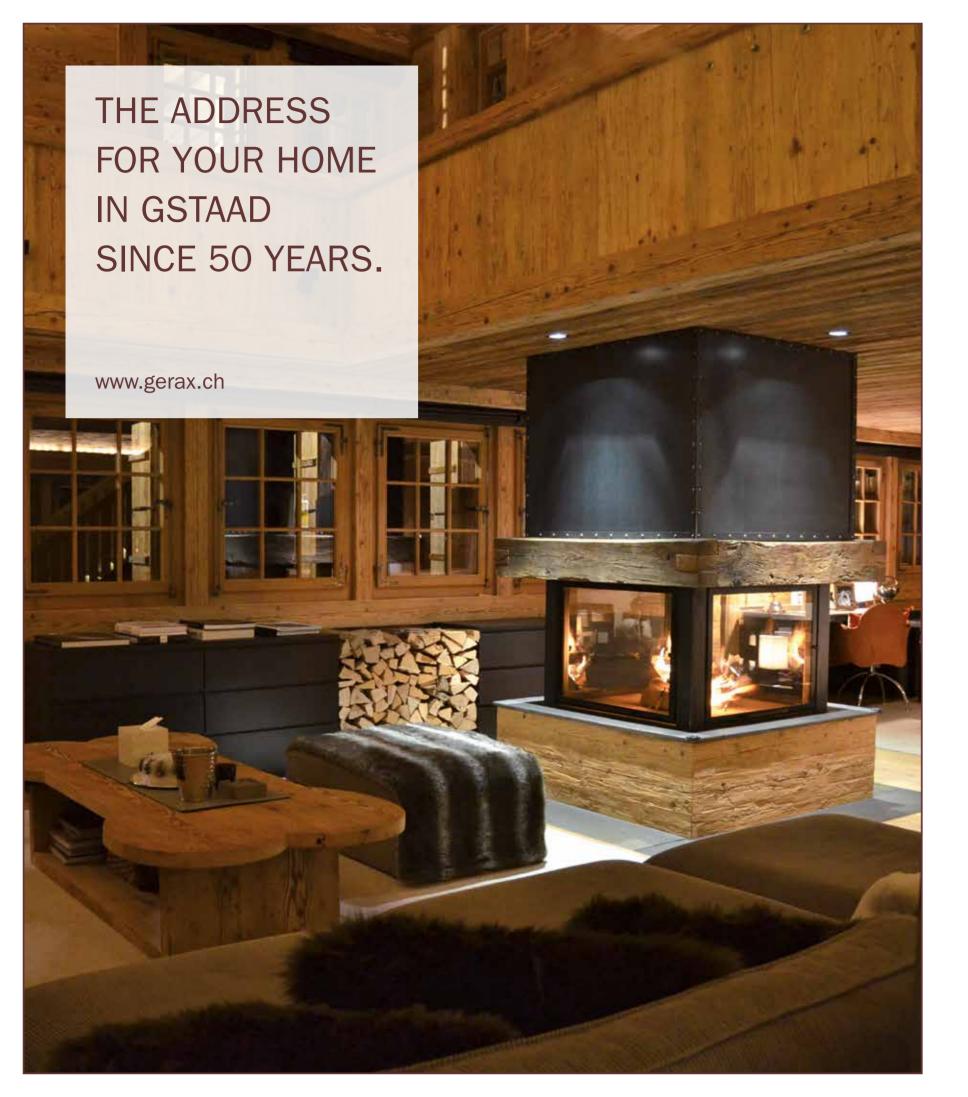














SALES | RENTALS | ADMINISTRATION

Gschwendstrasse 2 | CH-3780 Gstaad Tel. +41 33 748 45 50 | info@gerax.ch



On New Year, the lucky residents of Gstaad will be treated to an astonishing show. For the evening of 1st January, The Alpina Gstaad is preparing for the first time a choreography of lasers and fireworks all set to music. Fifteen minutes of lasers and ten minutes of fireworks, respecting public health and the environment. This stunning spectacle is guaranteed to be safe, without producing harmful smoke, fine particles, deafening noises or waste. The show is also eco-friendly and health-conscious, as the fake smoke is sugar-based and the strength of the lasers is controlled by an electronic system. Magic, pure and simple.

Am Abend des 1. Januars werden die Bewohner und Gäste von Gstaad eine aussergewöhnliche Show erleben. Das The Alpina Gstaad Team bereitet eine einmalige Choreographie für diesen Abend vor - zum ersten Mal mit Lasern und Feuerwerk, alles unterlegt mit Musik. Bei diesem Spektakel mit 15 Minuten Lasershow und 10 Minuten Feuerwerk steht Umweltbewusstsein an erster Stelle, d.h. es kommt zu keinem Ausstoss von schädlichem Rauch oder Feinstaubpartikeln, kein ohrenbetäubender Lärm und keine Abfallprodukte. Diese Show ist umweltfreundlich und gesundheitsbewusst gestaltet, der Rauch ist auf Zuckerbasis und die Laserstärke lässt sich von einem elektronischen System regulieren. Einfach pure Magie.

25.01 **EVENTS** 02.02 **AUFSTIEG DER** 

The 42<sup>nd</sup> edition of the Hot Air Balloon Festival is a long-awaited event. Every year, thousands of people flock to Château-d'Oex for this colourful, gravity-defying festival. For nine whole days, from 25<sup>th</sup> January - 2<sup>nd</sup> February, the sky above the Swiss Alps is flooded with some 70 balloons of all shapes, sizes and colours, each more original than the last. The balloon-studded sky offers visitors the most photogenic, off-beat panorama. Air shows and a range of family activities are also planned.

www.chateau-doex.ch

Das 42. internationale Heissluftballonfestival ist ein heiss ersehntes Ereignis. Jedes Jahr strömen Tausende nach Château-d'Oex, um dieses farbenfrohe und der Schwerkraft trotzende Festival live mitzuerleben. Für ganze neun Tage, vom 25. Januar bis zum 2. Februar, ist der Himmel über den Schweizer Alpen mit bis zu 70 Heissluftballons in jeder erdenklichen Form, Grösse und Farbe bedeckt. Ein Himmel voller Ballons - ein einzigartigeres Fotomotiv gibt es wohl kaum. Ebenfalls geplant sind Flugshows und Aktivitäten für die ganze Familie.

**HEISSLUFTBALLONS** 

www.chateau-doex.ch



From the 17<sup>th</sup> to the 19<sup>th</sup> January, cycling enthusiasts will be able to go head to head in a unique race this year in Gstaad. This annual festival is an institution in the alpine cycling world and was the first of its kind. Every year, it attracts more and more participants. Amateurs and professionals alike can expect three days of racing, a number of different stages and big thrills on the snowy trails of Gstaad. Fatbikers, mountain bikers and regular cyclists looking to try snow racing are all welcome.

www.snowbikefestival.com

Vom 17. Januar bis zum 19. Januar können sich Fahrradenthusiasten dieses Jahr in Gstaad ein besonderes Kopf an Kopf Rennen liefern. Das jährliche Festival ist eine Institution in der alpinen Fahrradwelt und war das Erste seiner Art. Jedes Jahr zieht es mehr Teilnehmer an. Auf den verschneiten Pisten von Gstaad erwarten Amateure genauso wie professionelle Radfahrer drei Tage voller Rennen, für verschiedene Schwierigkeitsstufen, und viel Nervenkitzel. Ob Fatbiker, Mountainbiker oder Hobbyfahrer – jeder, der sich in einem Rennen im Schnee ausprobieren möchte, ist willkommen. www.snowbikefestival.com

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG,

FAHRRADFAHREN!

**EVENTS** 

Since 2001, the Sommets Musicaux in Gstaad has positioned itself as one of the leading winter festivals. This success is largely down to its exceptional line-up that blends young talents and internationally renowned musicians. This year, solo artists, orchestras, pianos, violins and other magical instruments will be filling the chapel of Gstaad and the churches of Saanen and Rougement from 31st January to 8th February for eight unique days of classical music.

www.sommets-musicaux.ch



Seit 2001 hat sich das Sommets Musicaux in Gstaad als eines der führenden Winterfestivals etabliert. Der Schlüssel für seinen Erfolg liegt vor allem an seinem ausserordentlichen Line-up, das junge Talente mit international etablierten Künstlern mischt. Dieses Jahr werden vom 31. Januar bis zum 8. Februar Solokünstler. Orchester. Klaviere. Violinen und andere magische Instrumente die Kapelle von Gstaad und die Kirchen von Saanen und Rougemont erklingen lassen acht besondere Tage mit klassischer Musik.

www.sommets-musicaux.ch

# THE CABLE CARS!

From 18th January to 29th February, a Gourmet Truck mounted on a Snowcat is inviting mountain visitors to enjoy an exceptional meal in an unbelievable atmosphere. The pop-up restaurant located in the resort of Eggli is offering a brand-new culinary experience with panoramic views. Gstaad's leading chefs will be working on different dates to delight winter sports enthusiasts and foodies with delicious specialities. Martin Göschel will be presenting his culinary creations on 15th February. www.gstaad.ch

MMER DER SEILBAHN NACH!

Vom 18. Januar bis 29. Februar lädt ein Gourmet-Truck auf einer Pistenmaschine dazu ein, ein einzigartiges Essen in beeindruckender Atmosphäre zu geniessen. Das im Skigebiet Eggli gelegene mobile Restaurant bietet eine brandneue kulinarische Erfahrung mit Panoramablick. Gstaad's Spitzenköche werden an verschiedenen Tagen Wintersport-Begeisterte und Feinschmecker mit köstlichen Spezialitäten erfreuen. Martin Göschel's kulinarische Kreationen können am 15. Februar entdeckt werden.

www.gstaad.ch







Winter colours we do.

**SUSTAINABILITY** THE ALPINA

hotel's raison d'être is to offer its guests a unique experience. Some would refer to it as a world apart. This is created through a setting, a certain art of hospitality and a mindset; a system of values the hotel seeks to share with those who select it. The Alpina Gstaad pushes this beyond its walls, upholding its passion points via several international initiatives in collaboration with different organisations. Examples include the hotel's support for the #TOGETHERBAND movement launched by Bottletop, and for Shadowman Van's missions through to.org, the foundation created and directed by Nachson Mimran, Owner and Creative Director of The Alpina Gstaad. We took a closer look at these commitments that draw their strength from collective action.

ie Daseinsberechtigung eines Hotels liegt darin, den Gästen eine einzigartige Erfahrung zu bieten. Manch einer wird es als eine Welt für sich bezeichnen. Diese entsteht durch das Ambiente, eine gewisse Gastfreundlichkeit und die Einstellung, d.h. ein Wertesystem, das das Hotel mit jenen teilen möchte, die es aussuchen. The Alpina Gstaad überwindet dabei Grenzen, indem es seine Werte in mehreren internationalen Initiativen in Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen weiterverfolgt. Das Hotel unterstützt beispielsweise die #TOGETHERBAND-Bewegung, die von Bottletop ins Leben gerufen wurde, sowie die Shadowman-Van-Einsätze im Ausland über to.org, die von Nachson Mimran gegründet und geleitet werden; er ist der Eigentümer und Creative Director des The Alpina Gstaad. Schaut man sich all diese Engagements näher an, erkennt man, dass die Stärke in Gemeinschaftsaktionen liegt.

**GSTAAD GRENZEN** 

ÜBERWINDEN



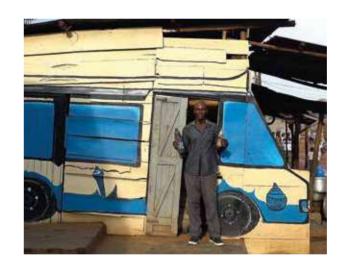
Never judge a book by its cover. While some may see a graffiti-covered van, the team from to.org saw a way to help people in need. We found out more with Nachson Mimran, who launched this brilliant, generous idea.

any visitors may have noticed an ice cream van - a 1977 Chevy to be precise parked discreetly at the entrance tunnel of The Alpina Gstaad. This is no ordinary ice cream van, far from it. You might be surprised to learn that this classic ice cream van has never been used to sell sweet treats, it may also surprise you to learn that the graffiti is the work of legendary street art master Richard Hambleton. But most surprising will be the fact that thanks to this mobile work of art, community centres have been set up in refugee settlements and urban slums in Uganda and Bangladesh. Nachson Mimran, visionary founder and CEO of to.org, acquired Hambleton's ice cream van at the amfAR gala auction during the Cannes Film Festival in 2017. "Today, this vehicle is the centrepiece of our initiative." he says. "From here, we can connect to every Shadowman Van

Man sollte niemals nur nach dem Äusseren urteilen. Während so mancher vielleicht nur einen graffitibesprühten Wagen sieht, ist es für das Team von to.org ein Weg. Menschen in Not zu helfen. Nachson Mimran, der diese brillante, grosszügige Initiative startete, erzählte uns mehr davon.

Viele Besucher haben vielleicht bemerkt, wie ein Eiswagen – um genau zu sein ein 1977 Chevy – unauffällig am Eingangstunnel des The Alpina Gstaad parkt. Es handelt sich nicht um einen gewöhnlichen Eiswagen - ganz im Gegenteil. Sie sind möglicherweise überrascht zu erfahren, dass dieser Eiswagen niemals zum Verkauf von süssen Leckereien eingesetzt wurde. Ebenso mag es Sie erstaunen, dass das Graffiti die Arbeit des legendären Street-Art-Künstlers Richard Hambleton ist. Am meisten überraschen wird jedoch, dass dank diesem mobilen Kunstwerk Community Center in Flüchtlingsunterkünften und städtischen Slums in Uganda und Bangladesch geschaffen wurden. Nachson Mimran, der visionäre Gründer und CEO von to.org, erwarb Hambletons Eiswagen bei einer Auktion der amfAR-Gala im Rahmen des Filmfestivals von Cannes 2017. "Heute ist dieses Fahrzeug das

community centre in the world to inspire creative activists and build a better future for everyone." And in just two years, this mission has had an impact: The Shadowman Van centre established in western Uganda "raised USD 30,000 in just 48-hours, money that was used to improve the lives of those living in the Nakivale Refugee Settlement: Four hundred mattresses were distributed. meaning new arrivals actually had a bed to sleep in. Just a few hours east of Nakivale, at another Shadowman Van community we built composting toilets in a slum. It had a huge impact on the population's health." A copy of the Shadowman Van is created on each project site, inspiring creativity and entrepreneurship: "Everyone has a talent, but not everyone has the opportunity to express it. Our Shadowman Van network enables activists to connect, collaborate, share ideas, get inspired, and build projects that will help as many people as possible. Shadowman Van represents – and continues to represent – everything we can do if we are given a chance." #shadowmanvan









Herzstück unserer Initiative", erzählt er. "Wir können uns von hier aus mit iedem Shadowman-Van-Community-Center in der Welt verbinden, um kreative Aktivisten zu inspirieren und eine bessere Zukunft für uns alle zu schaffen." Schon nach zwei Jahren zeigte diese Mission Wirkung: Das Shadowman-Van-Center im Westen von Uganda sammelte in nur 48 Stunden USD 30.000. Mit diesem Geld konnte das Leben der Menschen in der Flüchtlingsunterkunft Nakivale verbessert werden: 400 Matratzen wurden verteilt, sodass Neuankömmlinge einen Schlafplatz bekamen. Nur ein paar Stunden östlich von Nakivale, in einer anderen Shadowman-Van-Community, errichteten wir Kompostiertoiletten in einem Slum. Dies wirkte sich sehr auf die Gesundheit der Bevölkerung aus. " An jedem Projektort wird eine Nachbildung des Shadowman-Wagens aufgestellt, um Kreativität und Unternehmergeist anzuregen: "Jeder hat ein Talent, doch nicht jeder hat die Möglichkeit es zu zeigen. Unser Shadowman-Van-Netzwerk ermöglicht es Aktivisten sich zu vernetzen, zu kooperieren, Ideen zu teilen. Anregungen zu bekommen und Proiekte aufzubauen, die so vielen Menschen wie möglich helfen. Shadowman-Van steht und wird weiterhin für alles stehen, was wir tun können, wenn man uns eine Chance dazu gibt." #shadowmanvan

# **IERBANI**

**#TOGETHERBAND, ERDE UND FRIEDEN** 

Can a bracelet change the future of our planet? Yes, says Cameron Saul, co-founder of Bottletop, the British fashion brand of sustainable bags and accessories. The committed visionary tells us about his campaign #TOGETHERBAND.

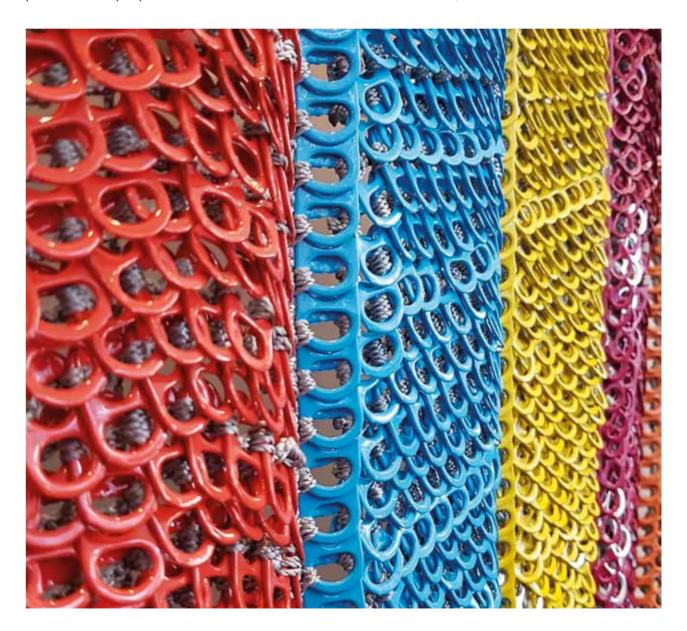
ou always have to shoot for the moon because even if you miss, you'll land among the stars. Oscar Wilde's quote no doubt sprang to some people's minds when the United Nations adopted its 17 Sustainable Development Goals (SDGs) in 2015. These include ending poverty and environmental degradation, furthering prosperity, peace and justice all by 2030. The goal is indeed more than ambitious. To build this better world, everyone must act. And that's where Cameron Saul comes in. 'For each of the 17 SDGs, we created a bracelet, each with a

Kann ein Armband die Zukunft unseres Planeten ändern? Ja, sagt Cameron Saul, Mitbegründer von Bottletop, der britischen Modemarke für nachhaltige Taschen und Accessoires. Der engagierte Visionär erzählt uns von seiner Kampagne #TOGETHERBAND.

ieleimmernach dem Mond. Selbstwenn du ihn verfehlst, wirst du zwischen den Sternen landen." An dieses Zitat von Oscar Wilde mussten ganz sicher einige Menschen denken, als die Vereinten Nationen im Jahr 2015 ihre 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs), einschliesslich der Beendigung von Armut und Umweltzerstörung sowie der Förderung von Wohlstand, Frieden und Gerechtigkeit verabschiedeten. Bis 2030 ist dies in der Tat ein mehr als ehrgeiziges Ziel. Für eine bessere Welt muss jeder handeln. Und genau da setzt Cameron Saul an. "Für jedes der 17 Ziele haben wir ein Armband kreiert, jedes mit einer anderen Farbe", erklärt er. "Unser Ziel ist es, bei mehr als

different colour,' he explains. 'Our goal is to raise awareness of these sustainable development goals among more than one billion people. Each citizen is invited to choose the fight that affects them the most. They buy the corresponding bracelet, put it on their wrist and offer the same to a friend to spread the message, encourage everyone to act.' With to.org, The Alpina Gstaad has joined the #TOGETHERBAND movement by recreating the rainy-day rainbow: red, blue, yellow, orange, pink, green... 17 shades in all, making up the tapestry that has joined the stunning 5-star hotel's private Alpina Art Collection. A call to action, for our planet and the people who live on it.

einer Milliarde Menschen ein Bewusstsein für diese Ziele für nachhaltige Entwicklung zu schaffen. Jeder Bürger ist aufgefordert, sich dem Kampf zu stellen, der ihn am meisten betrifft. Man kauft ein passendes Armband, legt es ums Handgelenk und schenkt dasselbe einem Freund, um die Botschaft zu verbreiten und jeden zum Handeln zu ermutigen." Gemeinsam mit to.org hat sich das The Alpina Gstaad der #TOGETHERBAND-Bewegung mit der Kreation eines Regenbogens angeschlossen. Rot, blau, gelb, orange, pink, grün...17 Farbtöne insgesamt bilden den Wandteppich, der nun die beeindruckende private Alpina Art Collection des 5-Sterne-Hotels bereichert. Ein Aufruf zum Handeln - für unseren Planeten und die Menschen, die auf ihm leben.



# KÖRPER UND GEIST IM THE ALPINA GSTAAD

ore than a hotel, The Alpina Gstaad is a through the heart of the Swiss Alps. A natural setting draped in a magical white coat during the winter. Sports enthusiasts and nature lovers will enjoy the immense ski area, particularly the high-altitude areas around Glacier 3000, the highest point of the Vaudois Alps near Les Diablerets resort that offers a playground for hikers and skiers alike. Alongside the experience of this extraordinary natural setting, The Alpina Gstaad adds its incredible five-star touch to provide its guests with a truly one-of-a-kind stay. The hotel will also delight guests who like the calm contemplation of beauty and those looking to relax by swapping the daily rush for a gentle, timeless break. Taking care of oneself, whether at the Six Senses Alchemy Bar – a unique concept in which guests create their own cosmetics - or by discovering the range of treatments this destination spa has to offer. Both inside and out, The Alpina Gstaad offers a truly revitalising experience for the mind, body and soul.

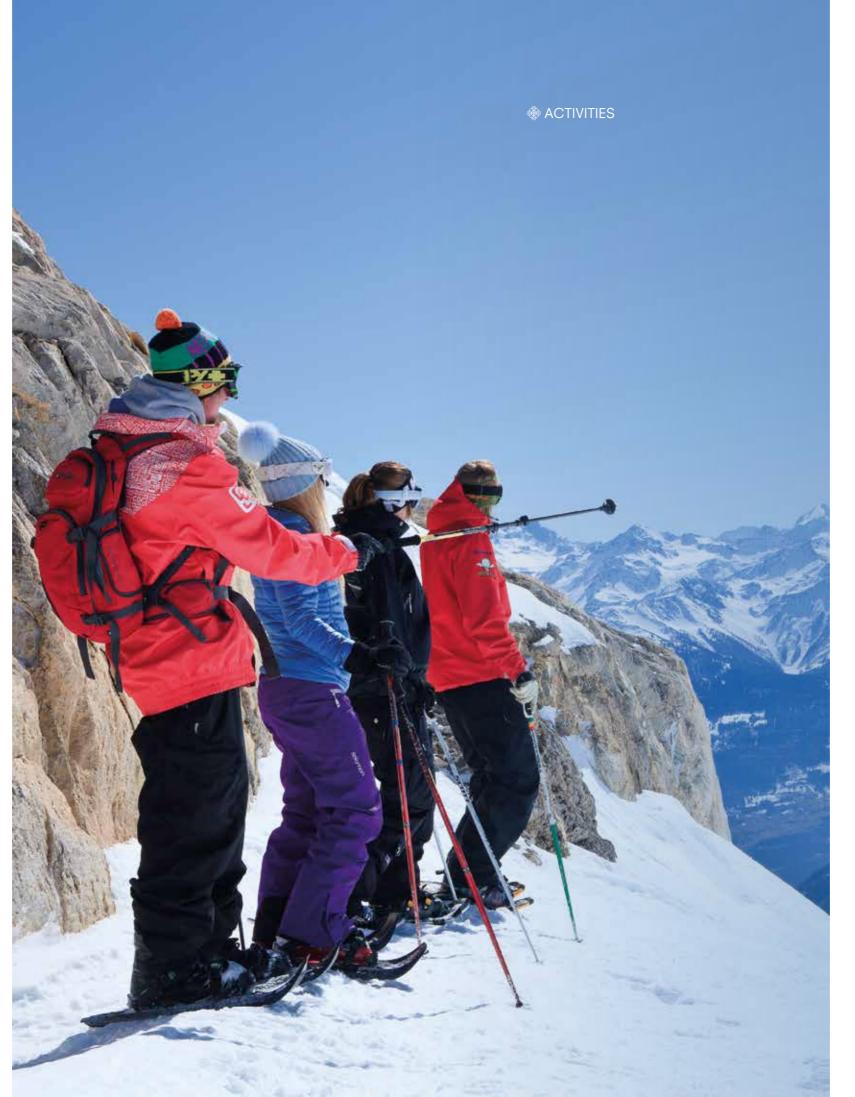
The Alpina Gstaad ist mehr als nur ein Hotel, es ist eine Destination – das Ziel einer Reise durch das Herz der Schweizer Alpen. Umgeben von einem Naturparadies, das dem Glacier 3000, dem höchsten Punkt der Waadtländer Abenteuerspielplatz für Wanderer und Skifahrer. Zusätzlich The Alpina Gstaad die höchsten Ansprüche der 5-Sternedie Entspannung suchen, indem es Raum zum Durchatmen bei dem Gäste ihre eigene Kosmetik herstellen können -, oder bei verschiedenen Spa-Behandlungen aus dem reichhaltigen Angebot des Wellnessbereiches. The Alpina Gstaad bietet ein wahrhaft ganzheitlich revitalisierendes Erlebnis für Körper, Geist und Seele.



# LES DIABLERETS, HOW BEAUTIFUL THE MOUNTAINS

A truly superlative mountain massif. Offering a wide range of altitudes and landscapes, from green pasture to sparkling white glaciers. Surreal routes, on foot or skis.

low down, and at long last live in the present moment. A good resolution that's difficult to stick to in our increasingly connected and hectic lives. But you only need to set foot on Les Diablerets for your heart rate to slow down and time to be suspended. Undoubtedly one of the beneficial effects of wide-open spaces. 'A great but challenging hike is the one that starts from the Col du Pillon, crosses the green pastures of Isenau, and then climbs the Col des Andérets', recommends Luc Dégallier, director of the Diablerets Pure Trace ski school. Lucky walkers might come face-to-face with a chamois or a groundhog. Light, vaporous snow dusts these landscapes with poetry in winter. Head for the Sommet des Diablerets at an altitude of 3200 metres, capped with its glacier, to take full advantage. People who aren't afraid of heights can walk the Peak Walk tightrope,



# LES DIABLERETS, EINE WUNDERSCHÖNE BERGWELT

Ein wahrhaftes Bergmassiv der Superlative, mit einer grossen Vielfalt an Höhenlagen und Landschaften von grünen Weiden bis hin zu glitzernden Gletschern. Surreale Wege - zu Fuss oder auf Skiern.

Drücken Sie auf die Bremse und leben Sie endlich im Jetzt. Ein guter Vorsatz, an den man sich in unserem zunehmend vernetzten und hektischen Leben nur schwer halten kann. Aber Sie müssen nur Les Diablerets betreten. um entspannen und abschalten zu können. Zweifellos einer der positiven Effekte weiter offener Flächen. "Eine grossartige, jedoch anspruchsvolle Wandertour beginnt ab dem Col du Pillon, durchquert die grünen Weiden von Isenau und führt dann hinauf zum Col des Andérets", so die Empfehlung von Luc Dégallier, Leiter der Ski-Schule Diablerets Pure Trace. Es kann sogar passieren, dass man direkt vor einer Gams oder einem Murmeltier steht. Leichter dampfender Schnee verzaubert diese Landschaften im Winter. Weiter hoch geht's zum Gipfel. dem vom Gletscher überzogenen Sommet des Diablerets in 3200 m Höhe. Dort kommt man in den vollen Genuss! Menschen ohne Höhenangst können den Peak-Walk nehmen, eine 107 Meter lange Hängebrücke, die zwei Gipfel in 3000m Höhe verbindet. Der Panoramablick über 24 Gipfel ist atemberaubend. Die fantastische Aigue-

**ACTIVITIES** 

61

a 107-metre suspended bridge connecting two peaks at 3000 metres. The panorama over 24 peaks is breathtaking. The superb Aigue-Noire cross-country skiing trail also starts from here. 'For Alpine skiers, there are 100 km of slopes to slalom down. A strong point is the glacier itself, that makes it possible to come down the slopes very early and very late in the season.' Simon Bolton, high mountain guide and head of outdoor activities specialist Alpinzentrum Gstaad, learned to ski almost before he could walk. He also recommends Glacier 3000, 'The off-piste is fantastic, accompanied by a guide where possible,' he insists. 'Being the first to leave your mark in the powder is an exhilarating feeling, especially in this surreal setting. But Glacier 3000 has slopes for all levels, beginners and experienced skiers.' If you are looking for an excuse to get back into the sport, there it is!

stehen 100 km Pisten zum Hinunterwedeln zur Verfügung. Ein wichtiger Punkt ist der Gletscher selbst, der es möglich macht, gleich zu Saisonbeginn sowie auch sehr spät in der Saison die Abhänge hinabzufahren. Simon Bolton, Bergführer und Leiter für Outdoor-Aktivitäten des Alpinzentrum Gstaad konnte kaum laufen schon Skifahren. Er empfiehlt auch den Glacier 3000. "Abseits der Pisten zu fahren ist fantastisch, soweit möglich in Begleitung eines Führers", betont er. "Der erste zu sein, der seine Spur im Pulverschnee hinterlässt, ist ein aufregendes Gefühl, besonders vor dieser surrealen Kulisse. Doch der Glacier 3000 hat Pisten für alle Levels. ob Anfänger oder erfahrener Skifahrer." Wenn es jemals eine gute Ausrede gab, um wieder in den Sport einzusteigen, dann liegt sie hier auf der Hand.

Noire Langlaufloipe startet auch von hier. "Skifahrern

www.glacier3000.ch







# **EGGLI** CABLE CAR

# EGGLI GONDELBAHN

n December 2019, Destination Gstaad will begin operating its brand new cable car, whisking snowsports enthusiasts and nature lovers up to the Eggli, our home mountain. Thanks to its innovative suspension system and spacious interior, the elegant Porsche Design panoramic gondolas offer a uniquely comfortable ride - perfect to set off and discover the resort from a different angle.

www.gstaad.ch

Im Dezember 2019 nimmt die neue Gondelbahn der Destination Gstaad ihren Betrieb auf, um Wintersport-Enthusiasten und Naturliebhaber schnell und bequem auf den Eggli, unseren Hausberg, zu bringen. Dank des neuartigen Federungssystems und des grosszügigen Interieurs bieten die eleganten Panoramagondeln aus dem Porsche Design Studio eine einzigartig komfortable Fahrt - perfekt, um das Skigebiet aus einem ganz anderen Blickwinkel zu entdecken. www.gstaad.ch



SIX SENSES SPA, DER ALCHEMIST

Herbs, spices, salts and dried flowers are filled with superpowers. The therapists at luxurious Six Senses Spa Gstaad are opening an Alchemy Bar to let you in on all their secrets...

vast wooden table scattered with vials of enticing ingredients. Scents of lavender, rose mary extract, rose petals, and chamomile flowers fill the air. An alchemist-therapist instructs participants for a day to transmit their knowledge and mysterious recipes. Up to sixty minutes is all it takes to create your own cosmetics. The new Alchemy Bar at the Six Senses Spa is a heady, sensorial whirlwind. A guaranteed,

Kräuter, Gewürze, Salze und getrocknete Blüten stecken voller Heilkräfte. Die Therapeuten im luxuriösen Six Senses Spa Gstaad eröffnen eine Alchemy Bar, um Sie in all ihre Geheimnisse einzuweihen...

Lin riesiger Holztisch, gespickt mit Fläschchen mit Verlockenden Inhaltsstoffen. Düfte von Lavendel, Rosmarinextrakt, Rosenblättern und Kamillenblüten erfüllen die Luft. Während des eintägigen Seminars teilt ein Alchemie-Therapeut sein Wissen und seine geheimnisvollen Rezepte mit den Teilnehmern. Bis zu 60 Minuten sind nötig, um eigene Kosmetika zu kreieren. Die neue Alchemy Bar im Six Senses Spagleicht einem berauschenden, sinnlichen Wirbelsturm.



enjoyable way to learn how to transform natural ingredients into marvellous bath soaks, poultices and other cosmetics. And as the smallest details count the most, a number of herbs are picked from The Alpina Gstaad's very own organic garden and combined with other ingredients. This mixture is then topped with specific oils and skilfully blended with a pestle and mortar to create a face mask or a body scrub. Once back home, use your products freshly prepared with unique and natural alpine ingredients, which will let your senses travel to the Swiss mountains. This intense experience will bring you back reminiscent of The Alpina Gstaad's snowy cocoon.

Äusserst unterhaltsam lernt man, wie man aus natürlichen Inhaltsstoffen wunderbare Badezusätze, Packungen und andere Kosmetika herstellt. Und da das kleinste Detail zählt, werden einige Kräuter aus dem hauseigenen Garten des The Alpina Gstaad gepflückt und mit anderen Inhaltsstoffen kombiniert. Diese Mischung wird dann mit speziellen Ölen aufgefüllt und mit einem Stössel und Mörser vermischt, um eine Gesichtsmaske oder ein Peeling für den Körper herzustellen. Zurück in den eigenen vier Wänden können Sie die mit einzigartigen und natürlichen alpinen Inhaltsstoffen frisch zubereiteten Produkte geniessen und sich wie in den Schweizer Bergen fühlen. Dieses intensive Erlebnis wird die Erinnerungen an das The Alpina Gstaad inmitten der verschneiten Berglandschaft wiederaufleben lassen.

# SIX SENSES - EIN ORT **DER VERWANDLUNG UND KLEINER WUNDER**



"A healthy mind in a healthy body." The Roman poet Juvenal was right. And that is exactly the objective of the Six Senses Holistic Anti-Aging Center programme. To be your beautiful best.

he Six Senses Spa wields the power of time and is helping its lucky guests to turn back the clock. The miraculous secret behind this luxury fountain of vouth is the combination of scientific progress in nutrition, aging and beauty along with ancestral wisdom of the longest-living communities. Nothing has been left to chance in repairing both body and mind, while correcting

"Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper." Der römische Dichter Juvenal hatte recht. Und genau das ist das Ziel des ganzheitlichen Konzepts des Six Senses Holistic Anti-Aging Center Programms. Um in aller Schönheit zu erstrahlen.

Im Six Senses Spa hat man das Gefühl, das Rad der Zeit würde sich zurückdrehen. Das fantastische Geheimnis hinter diesem wertvollen Jungbrunnen ist die Kombination aus wissenschaftlichem Fortschritt in Ernährung, Alterungsprozessen und Schönheit, kombiniert mit der Weisheit der Urvölker. Nichts wird dem Zufall überlassen, wenn es um die Regeneration von Körper und Geist geht. Unausgewogenheiten, die auf



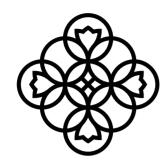
the imbalances created by the stress of dayto-day life, pollution, and poor diet. From sleep to food and from exercise to relaxation, this holistic programme is fully comprehensive. These breaks - three, five or seven days are fully focused on a single objective: the optimisation of your beauty and wellness. And there are countless ways to achieve it, including pilates, yoga, meditation, diet plans, skin and sleep analyses, face and body treatments, and hot stone massages. All treatments are completely tailored to you and your specific needs. Far from the chaos of the world, this holistic journey will reveal the secrets of living in better health for as long as possible.

6th December 2019 - 15th March 2020

Alltagsstress, Umweltverschmutzung und mangelhafte Ernährung zurückgehen, werden hier ausgeglichen. Vom Schlafen bis hin zur Ernährung, von Anspannung zu Entspannung - der ganzheitliche Ansatz bezieht alles ein. Diese Auszeiten - ob drei, fünf oder sieben Tage - sind komplett auf ein Ziel ausgerichtet: die Optimierung Ihrer Schönheit und Ihres Wohlbefindens. Um dies zu erreichen, gibt es unzählige Methoden wie Pilates, Yoga, Meditation, Ernährungspläne, Haut- und Schlafanalysen, Gesichts- und Körperbehandlungen sowie Hot-Stone-Massagen. Alle Behandlungen werden komplett auf Sie und Ihre besonderen Bedürfnisse zugeschnitten. Dank des ganzheitlichen Ansatzes erfahren Sie wie ein gesünderes, längeres Leben erzielt werden kann - weit weg vom Alltagstrubel.

6. Dezember 2019 - 15. März 2020

IMPRESSUM ® 99



# THE ALPINA GSTAAD

Alpinastrasse 23, 3780 Gstaad, Switzerland Tel: +41 33 888 98 88 - info@thealpinagstaad.ch

# www.thealpinagstaad.ch

#TheAlpinaGstaad



Editorial Board: The Alpina Gstaad Sales & Marketing Team

Chief Editor: Alexandre Benyamine Coordinators: Annaïck Tymoigne, Léa Conway Journalists Coordinator: Chloë Bergouts Journalists: Julie Biencourt, Olivier Bousquet, Olivier Frégaville, Stéphanie Paicheler, Marie Tabbachi, Géraldine Vischi, Pierre Anfossi Editorial Secretariat: Nadine Ponton Iconography: Annaïck Tymoigne, Léa Conway Graphic Studio Manager: Arnaud Marin Graphic Designers: Virgile Arlaud, Laurent Haoua Cover Design: L'Elixir Sarl Creative Agency www.lelixir.ch

Advertising: O2C régie

O2C Régie Director: Alexandre Benyamine - abenyamine@o2c.fr Client Account Director: Marie Ehrlacher - mehrlacher@o2c.fr Client Managers: Christophe Giaccardo - cgiaccardo@o2c.fr

Printing Company: Micro Innovazione



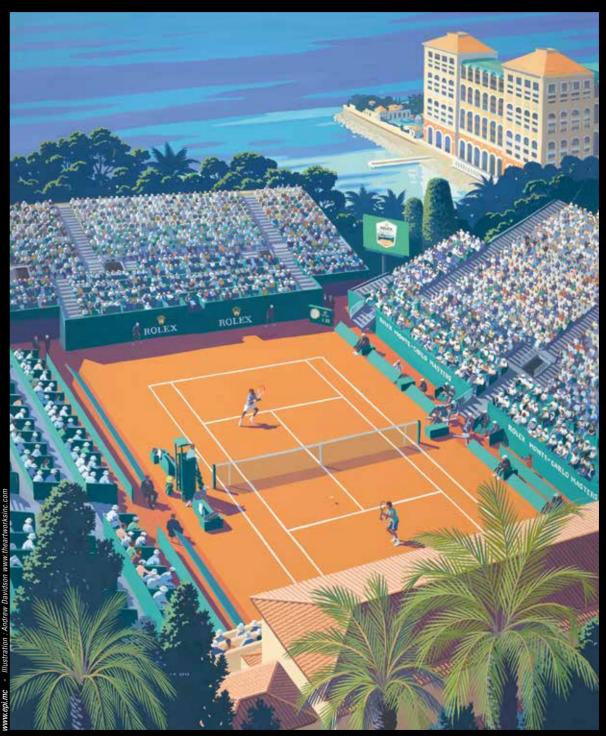




# ROLEX **MONTE-CARLO**



**MASTERS** 



11-19 avril 2020

LES PLUS GRANDS **JOUEURS DU MONDE** DANS UN CADRE D'EXCEPTION



THE FINEST MALE TENNIS PLAYERS IN ONE OF THE WORLD'S MOST EXCITING VENUES



Réservations\*: www.rolexmontecarlomasters.mc Information: Tél. (+377) 97 98 7000

**FEDCOM** 

\*Seul site officiel garanti / Official website

MONTE-CARLO











**BEGIN YOUR OWN TRADITION** 





YOU NEVER ACTUALLY OWN A PATEK PHILIPPE.
YOU MERELY LOOK AFTER IT FOR THE NEXT GENERATION.

ANNUAL CALENDAR CHRONOGRAPH REF. 5905R



Promenade 55, +41 (0)33 744 11 22