



THE ALPINA
GSTAAD

Süssigkeiten und Delikatessen im The Alpina Gstaad Neuer Chef Pâtissier und nachhaltige Bienenzucht

Gstaad, im Juli 2020. **The Alpina Gstaad eröffnet die Sommersaison. Die Hotelküche heisst ihren neuen Chef Pâtissier Vasileios Klonaris willkommen. Mit mehr als 12 Jahren Erfahrung bringt der leidenschaftliche Konditor seine Kreativität in die Sterne-Restaurants des Hotels ein und präsentiert den Gästen originelle und überraschende Kreationen mit lokalen Zutaten. Darunter nimmt der Honig einen besonderen Platz ein, denn das Hotel verfügt über eine eigene Bio-Produktion. Diese verdeutlicht das Engagement für Umwelt und Artenvielfalt.**

Süsses im Restaurant „Sommet“: Vasileios Klonaris ist neuer Chef Pâtissier



Der ursprünglich aus Griechenland stammende Vasileios Klonaris studierte Physik und Chemie. Dann schlug er eine neue Wegrichtung ein und beschloss, sich der Konditorei zuzuwenden. Einer Leidenschaft, die er sich bereits als Kind angenommen hatte. Damals sah er fasziniert zu, wie seine Grossmutter köstliche Kuchen zubereitete – und das ohne Rezept. Seine Berufung bestätigte sich während eines Aufenthalts in Paris, wo er die süssen Köstlichkeiten der besten Konditoren der Stadt genoss und fasziniert vom Niveau der geschmacklichen und visuellen Finesse war.

Seine Ausbildung begann er in einer Bäckerei und Konditorei in Athen, später lernte er das Handwerk an der Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie des berühmten Alain Ducasse in Paris, wo er seine

Ausbildung abschloss. Er arbeitete für mehrere renommierte Häuser darunter bis vor Kurzem als Chef Pâtissier im Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Seine Karriere führte ihn auch von Athen über Frankreich nach London, wo er als Chef de Partie im Mandarin Oriental und zuvor im Luxushotel The Berkeley tätig war.

Vasileios Klonaris zeichnet sich durch seine Kreativität und seinen Sinn für Dienstleistung aus. Er schöpft seine Inspiration aus allem, was ihn umgibt: sei es eine Farbe, ein Material, die Natur oder ein Lied. So kreiert er originelle, raffinierte und schmackhafte Desserts und Kuchen. Die Arbeit im The Alpina Gstaad ist für ihn eine einzigartige Gelegenheit, neue Zutaten aus der Region und den Bergen auszuprobieren. Seine Vision ist es, unerwartete Geschmacksrichtungen zu kreieren und originelle Kreationen vorzuschlagen, die auf frischen und lokalen Produkten basieren – so überrascht er die Geschmacksnerven seiner Gäste immer wieder.

Ultra-lokal und nachhaltig: Der Alpina-Honig

Rein und lokal: die Charakteristik gilt für die drei Restaurants von The Alpina Gstaad. Das Hotel zeichnet sich durch Nachhaltigkeit aus, indem es seinen ökologischen Fussabdruck reduziert und die Ressourcen so weit wie möglich schont. So werden beispielsweise in den Küchen der Restaurants die Zutaten so weit wie möglich von lokalen oder Schweizer Produzenten bezogen. Weine, darunter auch viele aus der Schweiz, stammen aus biologischen Betrieben.

Eine weitere Initiative für Nachhaltigkeit ist der eigen produzierte, biologische Honig. Stefan Neuhaus, Imker aus Gstaad, verwendet ausschliesslich biologisch-dynamische Methoden, um reinen Honig mit dem charakteristischen Geschmack der umliegenden Natur zu produzieren. Das Ergebnis ist ein Honig mit Geschmack von Wald- und Wiesenblumen aus der Umgebung.

Der Honig bringt all seine Aromen in der Küche zum Ausdruck, wo er beispielsweise in Saucen oder für Eis-Kreationen verwendet wird. Für die Sommersaison verfeinert der Alpina-Honig ein Dessert auf Aprikosenbasis. Er wird auch bei der Zusammenstellung von Superfood-Riegeln für die Picknickkörbe verwendet. Jedes Rezept ist darauf ausgerichtet, den einzigartigen Geschmack des Honigs zu erhalten und zur Geltung zu bringen.

Die Gäste, klein und gross, können die Bienenzucht während einem Workshop kennenlernen. Dabei werden sie in alle Geheimnisse der Bienen- und Honigproduktion eingeweiht.

Neben dem Vergnügen soll der Workshop das Bewusstsein der Gäste und insbesondere der Kinder für die wichtige Rolle der Bienen zur Erhaltung der biologischen Vielfalt schärfen.



Die Teilnehmer werden in die faszinierende Welt der Bienen eingeführt.



Die umliegende Natur verleiht dem The Alpina Honig seinen unvergleichlichen Geschmack.

Ein wahrer Schatz der Natur: der goldene Nektar, 100% biologisch und nachhaltig.



Weitere Informationen unter diesem Link: <https://www.thealpinagstaad.ch/de/schweizer-alpen-angebote-und-schnaepchen/faszination-bienenwelt>

Interview: Chefkoch Vasileios Klonaris spricht über die Leidenschaft für seine Arbeit, Nachhaltigkeit und vegane Desserts

Sie haben in mehreren grossen Hotels gearbeitet. Was gefällt Ihnen besonders am The Alpina Gstaad?

Mir gefällt die Mischung aus Tradition und Moderne. Was mich aber am meisten angezogen hat, ist die Hingabe und Aufmerksamkeit, die das Hotel jedem Gast entgegenbringt. Es hat nur 56 Zimmer, so dass man in einer angenehmen Umgebung die Vorlieben der Gäste kennen lernen kann. Da die Gäste aus der ganzen Welt kommen und viel auf Reisen sind, können wir äusserst kreativ sein und sowohl mit traditionellen als auch mit modernen Geschmacksrichtungen experimentieren. Es ist eine tolle Herausforderung, für den Überraschungseffekt bei den Gästen zu sorgen!

Gstaad ist höher gelegen als andere Orte, wo sie tätig waren. Welche Folgen hat dies für die Konditorei? Stellt die Höhe eine Herausforderung für die Herstellung von Gebäck, Soufflés und anderen Desserts dar?

Ja, das tut sie. Das Klima ist in höheren Lagen trockener. Gleichzeitig ist die Luft weniger dicht, so dass es weniger Widerstand gibt. Dies betrifft insbesondere Hefengebäck und Brote. Die Mengen, Inhaltsstoffe und Techniken müssen daher an diese Bedingungen angepasst werden.

Werden Sie Ihre Kunst auch vor den Augen der Gäste vorführen?

Unbedingt, besonders für Kinder und all jene, die sich ihren kindlichen Geist bewahrt haben. Als Pâtissier ist es mir eine Freude, Menschen in meine kleine magische Welt der Konditorei einzuführen. Es ist immer

ein besonderer Moment, wenn man ein Dessert "live" kreiert, weil man so die Emotionen und den Genuss der Gäste erleben kann.

Was wollen Sie mit Ihren Kreationen im The Alpina Gstaad erreichen?

Ich möchte etwas Neues und Unerwartetes für den Gaumen unserer Gäste anbieten.

Werden Sie für Ihre Kreationen lokale Zutaten verwenden?

Auf jeden Fall! Für mich ist es ein Privileg, so nahe an den Zutaten zu sein und zu wissen, woher sie kommen. Die Kombination frischer und lokaler Zutaten trägt dazu bei, neue Geschmacksrichtungen zu schaffen. Angesichts des Klimas und der Höhenlage freue ich mich darauf, sie selbst zu entdecken. Der Sommer in den Alpen erinnert mich an blühende Wiesen, Waldbeeren und Kräuter aller Art.

Was haben Sie mit der Philosophie von Executive Chef Martin Göschel gemeinsam? Wie wollen Sie das Esserlebnis für die Gäste des The Alpina Gstaad bereichern?

Frisch, lokal und saisonal: Das sind nur drei von vielen Gemeinsamkeiten. Das Wichtigste ist, die Inhaltsstoffe gut zu kennen. Ihre Frische und ihr Geschmack müssen sich auf den unserer Gäste übertragen. So können wir sie die Leidenschaft und Liebe für unsere Kunst spüren lassen.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit für Sie?

Als Pâtissier weiss ich, dass das, was wir essen, auf vielen Ebenen wichtig ist. Die Gewährleistung des Zugangs zu Nahrung für alle, ohne der Gesundheit unseres Planeten zu schaden, ist ein wichtiges Thema für die Nahrungsmittelindustrie. Für mich in meiner Rolle bedeutet dies, das Beste aus lokalen, natürlichen und umweltfreundlichen Produkten herauszuholen. Ich bin fasziniert von der Herstellung des Alpina-Honigs, der von unseren eigenen Bienen produziert wird.

Werden Sie Ihre eigenen "nachhaltigen" Initiativen ins Leben rufen, wie zum Beispiel die Zero Waste Pasta, die Martin Göschel lanciert hat?

Wir können bestimmte Massnahmen umsetzen: lokale und organische Produkte verwenden, Abfall reduzieren. Ich möchte so viel wie möglich das "rohe" Produkt verwenden, zum Beispiel Wabenhonig (Honeycombs). Ich denke, dies kann sich positiv auf die Abfallreduzierung auswirken.

Inwieweit wirkt sich der Trend zum "Veganismus" auf Ihre Zunft aus? Werden Sie vegane Optionen anbieten?

Ich denke, dass Veganismus kein Trend ist, sondern eher eine neue Philosophie in der Art und Weise, wie wir Lebensmittel konsumieren. Diese wurde im letzten Jahrzehnt von Millionen von Menschen akzeptiert und gelebt. Es ist eine echte Herausforderung für einen Pâtissier, vegane Desserts zu kreieren, die dem entsprechen, was die Gäste gewohnt sind. Aber es gibt keinen grösseren Stolz für einen Koch, als zu sehen, dass Veganer ihr Dessert auf die gleiche Weise geniessen wie die anderen Gäste.

Über 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 m2 grossen 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 in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin) verwöhnt.

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. Zudem ist das Hotel Mitglied von itmustbeNOW, einer Organisation, welche sich für nachhaltigen Tourismus einsetzt.

www.thealpinagstaad.ch
reservations@thealpinagstaad.ch
Tel.: + 41 33 888 9888

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