

PRESSEMITTEILUNG

## The Alpina Gstaad: Neuer Head Chef im Restaurant Megu



Gstaad, im Januar 2022. **Im japanischen Restaurant Megu eröffnet ein neuer Head Chef die Wintersaison: Cristian Asato bringt seine langjährige kulinarische Japan-Erfahrung mit einer Prise Fusion-Leidenschaft und eine grosse Portion Kreativität mit nach Gstaad.**

Das japanische Restaurant Megu ist mit 15 GaultMillau Punkten bewertet. Mit seinen authentischen, überraschenden japanischen Gerichten wurde es auch schon als bestes asiatisches Restaurant der Schweiz betitelt. Der neue Head Chef tritt ein ausgezeichnetes Erbe an.

Cristian Asato heisst der peruanisch-japanische Doppelbürger, der das Zepter von Takumi Murase übernommen hat. Mit in seinem gastronomischen Gepäck: Alle Feinessen der klassischen japanischen Küche, garniert mit einem modernen Twist und einer Anlehnung an japanische Fusion-Cuisine.

## **Tradition trifft auf Moderne**

“Meine Küche konzentriert sich auf frische Zutaten, ein Hauch von moderner Interpretation der traditionellen japanischen Küche”, so der neue Head Chef. Dies kommt auch in den Signature Dishes des 34-jährigen zum Vorschein: Roher Seeigel auf knackigem Nori Tempura, das Fischgericht Hamachi Kama, kalte Sesam Sobanudeln oder halbierter Hummerschwanz an einer japanischen Yuzu-Pfeffersauce.

Selbstverständlich werden auch beliebte Megu Klassiker des Japanese Fine Dining auf der Menükarte beibehalten. Dennoch darf man sich im Restaurant ab sofort auf ein Kulinarik-Programm des neuen Head Chefs freuen, das so vielfältig ist wie seine bisherige gastronomische Reise: Von seiner Heimat Peru hat ihn seine Karriere in luxuriöse Häuser in Japan und Hong Kong gebracht.

## **Japanische Esskulturen verfeinert**

Auf seinem Berufsweg konnte Cristian Asato die traditionelle japanische Küche mit ihren Esskulturen und Methoden kennenlernen und verfeinern: Da ist einerseits die Nikkei-Küche, das kreative Cross-over der Küche Japans und Südamerikas. Da ist auch die Washoku-Methode, welche den Genuss verschiedener natürlicher, lokal bezogener Zutaten wie Reis, Fisch, Gemüse und essbarer Wildpflanzen fördert und Traditionen umfasst, die sich auf die sorgfältige Zubereitung und Präsentation der Speisen beziehen. Da ist aber auch die Hokkaido-Küche. Typisch ist etwa die Aufbereitung von Seetang für eine Brühe mit Umami-Geschmack.

Interessant ist auch sein Ausflug in die spanische Esskultur: So war er in Tokio als Chef in einem spanischen Restaurant tätig. Und anschliessend in Barcelona als Chef in einem modernen japanischen Restaurant. Zuletzt kreierte Asato in Hong Kong als Sous Chef im The Aubrey Madarin Oriental Hotel japanische Fine Cuisine.

## **Neue kulinarische Kunstformen für das Megu in Gstaad**

Nun zelebriert er in den Schweizer Bergen das Gefühl von Fernost. Inspiriert von Schweizer Spezialitäten, möchte er diese auch in seine Küche einbinden: “Mein Ziel und zugleich eine Herausforderung wird es sein, im Megu japanische Gerichte mit lokalen Produkten zu verfeinern, etwa mit Milch oder Käse aus der Region.”

Ihm zur Seite steht ein zweiter Chef: Sushi Master Tsutomu Kugota. Zusammen werden sie die japanischen Gerichte zu einer Kunstform erheben. Ein Segen für alle Gäste und Feinschmecker – genau das bedeutet Megu nämlich auf japanisch: “Segen”.



## 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 m<sup>2</sup> grossen Parkgrundstück. Das Spa- Angebot des Hotels garantiert Entspannung pur, unter anderem mit dem einzigen Six Senses Spa der Schweiz, welches über 12 Behandlungsräume, eine Himalaya-Salzgrotte, einen 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. Im Bilanz Hotelranking 2021 besetzte das Hotel den Platz 1 in der Kategorie «Beste Ferienhotels» und die Handelszeitung hat es im Spa-Ranking 2021 auf Platz 1 der besten Wellbeing Hotels gesetzt. Die Redaktion des NZZ am Sonntag Magazin hat 2021 den 1. Rang in der Kategorie «Schön und gut» 5\* Hotels an The Alpina Gstaad verliehen. Seit 2019 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 (15 Punkte GaultMillau).

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](http://www.thealpinagstaad.ch)

Instagram: [@thealpinagstaad](https://www.instagram.com/thealpinagstaad)

### **MEDIENKONTAKT**

Contcept Communication GmbH | Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Simona Dürmüller | Telefon +41 (0)43 501 33 00 | E-Mail

[simona.duermueller@contcept.ch](mailto:simona.duermueller@contcept.ch)

[www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)