



THE ALPINA
GSTAAD

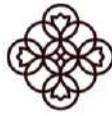
Medienmitteilung

The Alpina Gstaad: Wintersaison mit kulinarischen Höhenflügen und Wellbeing-Programmen



Gstaad, im November 2022. Am 9. Dezember 2022 eröffnet das The Alpina Gstaad die Wintersaison: Neu ist eine Whiskybar mit ausgesuchten japanischen Raritäten. Gäste dürfen sich zudem über den Alpina Gourmet Food Truck auf der Piste mit frischen Zero Waste-Kreationen von Executive Chef Martin Göschel freuen oder über Desserts vom Pâtissier des Jahres 2023.

In knapp einem Monat öffnet The Alpina Gstaad seine Türen für die Wintersaison. Das 5-Sterne-Superior Hotel, das sich dem verantwortungsbewussten und achtsamen Luxus verschrieben hat, bringt einige Neuerungen in die Küche - und in den Six Senses Spa.



THE ALPINA GSTAAD

Japanese Whisky Bar

Die neue Bar im asiatischen Flair bietet eine sorgfältig kuratierte Auswahl der prestigeträchtigen Flaschen der Welt. Einige dieser Whiskys sind so exklusiv, dass sie in der Schweiz nur im The Alpina Gstaad erhältlich sind. Liebhaber*innen geniessen die puren Destillate an der kleinen Bar in eleganter japanischer Atmosphäre. Die Bar ist Teil des Restaurants Megu, wo Tsutomu Kugota dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum als Sushi Meister im The Alpina Gstaad mit der Ernennung zum Küchenchef krönt.



The Yamazaki Single Malt Whisky wird in der neuen Japanese Whiskey Bar erhältlich sein.



THE ALPINA GSTAAD

Pâtissier des Jahres 2023

Über eine Auszeichnung darf sich auch der Head Pastry Chef freuen: Othmane Khoris wurde kürzlich zum GaultMillau Pâtissier des Jahres 2023 in der Schweiz ernannt – für “seinen Innovationsgeist und seine saisonalen Kreationen mit möglichst natürlicher Süsse”, so die Begründung der Jury. Othmane Khoris ist für die Desserts in allen Restaurants verantwortlich.

Frühstück auch für Tagesgäste

Im Gourmet-Restaurant – es heisst neu “Sommet by Martin Göschel” – wird nicht nur Sterneküche am Abend serviert. Sondern am Morgen auch das wohl umfangreichste Gourmet-Frühstücksbuffet im Saanenland, mit klassischen salzigen und süssen Köstlichkeiten, hausgebackenen Broten und lokalen Produkten, genauso wie mit asiatischen Ramen und Gyoza. Das The Alpina Gstaad Frühstück steht auch Tagesgästen offen.

Alpina Gourmet Food Truck auf der Piste

Executive Chef Martin Göschel sucht immer wieder nach kreativen Verwertungsmöglichkeiten für überschüssige Lebensmittel aus der Hotel-Küche. Das gilt auch für das Angebot im Alpina Food Truck auf dem Vorderen Eggli: In einen Empanada-Teig mit Roggenbrotresten füllt er Pulled Beef oder Gemüsecurry aus einwandfreiem Restgemüse der Hotelküche. Aus Zero Waste-Pasta kreiert er einen Teigwarensalat a la Crudaiola. Und für den süssen Appetit gibt es ein Bananenbrot und Cheesecake mit übrig gebliebenen Früchten aus der Dessertküche.

Wegbeschreibung: Nach der Auffahrt auf das Eggli mit der Porsche Design Gondelbahn führt ein Skilift zum Vorderen Eggli, wo sich der Gourmet Food Truck befindet.



The Alpina Food Truck wird vom 17. Dezember 2022 bis zum 12. März 2023 auf dem Vorderen Eggli stationiert sein.



THE ALPINA GSTAAD

Zero Waste mit Gemeinschaftsgedanke: PASTA Di PANE

Küchenchef Martin Göschel ist für seine Zero Waste Gerichte bekannt. Neu kommen nicht nur Tages- oder Hotelgäste in den Genuss seiner Kreationen, denn jüngst hat er für die Stiftung Töpferhaus in Aarau und die Bäckerei Jaisli ein Rezept für Trockenteigwaren kreiert: die PASTA di PANE. Diese Teigwaren-Gemeinschaftskreation besteht aus Schweizer Hartweizengriess oder UrDinkel-Mehl und einwandfreiem Restbrot. Das getrocknete und fein gemahlene Brot verleiht der Pasta einen leichten Röstgeschmack.

Die Teigwaren können unter www.toepferhaus.ch erworben werden. Die Stiftung unterstützt Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung.



Die PASTA di PANE besteht unter anderem aus einwandfreiem Restbrot.

EarthCheck Gold Zertifizierung

The Alpina Gstaad verfolgt seit Jahren ein konsequent nachhaltiges Engagement und möchte den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen auch im Luxushotel vorantreiben. Für das vollumgängliche Nachhaltigkeitsmanagement ist das Fünfsternehotel 2022 als erstes und einziges Unternehmen in der Schweiz mit der Gold-Zertifizierung von EarthCheck ausgezeichnet worden.

Wellbeing im Six Senses Spa und Schloßsuite

Wohlbefinden mit ganzheitlichem Ansatz ist das Motto im Six Senses Spa. Neu konzipiert wurde das fünftägige Alpina Cleansing Program mit Detox, Peelings, Lymphdrainage, Relax-Massagen und Yoga - für Ruhe und Reinigung von Körper und Geist. Beliebt bei den Gästen



THE ALPINA

GSTAAD

ist auch das dreitägige Tibetische Heilungsretreat, das sich auf den Stressabbau durch Meditation, Yoga und Spa-Behandlungen konzentriert.

Einzigartig ist zudem die Alpina Sleep Suite, die sich dem erholsamen Schlaf widmet: Gäste ruhen auf einem innovativen Schlafsystem und werden von Six Senses Spa-Therapeuten und schlaffördernden Menüs von Martin Göschel in die Nachtruhe begleitet.



Im Six Senses Spa können Gäste entspannen und von einem reichen Angebot an Massagen, Treatments, Yoga-Kursen, etc. profitieren.

Bildmaterial finden Sie [hier](#)

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, eine Himalaya-Salzgrotte, einen Hamam sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi verfügt. Die Handelszeitung hat es im Spa-Ranking 2021 auf Platz 1 der besten Wellbeing Hotels gesetzt.

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 Falstaff Hotel Guide 2022 rangiert das Hotel mit 100 Höchstpunkten auf dem ersten Platz. Im BILANZ Hotel-Ranking 2022 und 2021 besetzt das Hotel jeweils den Platz 1 in der Kategorie



THE ALPINA

GSTAAD

«Beste Ferienhotels» – Dieses Jahr wurde Benjamin Blatter zudem zum «Concierge des Jahres 2022» gekürt. Die SonntagsZeitung und Le Matin Dimanche platzieren es auf Platz 10 der besten Schweizer Ferienhotels 2022. Der Kommentar. “Feiner Mix aus alpinem Stil und internationalem Flair”. 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 Gault Millau 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 by Martin Göschel (18 Punkte Gault Millau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (15 Punkte Gault Millau). Gault Millau 2022 listet The Alpina Gstaad gleich zweimal in den Top Ten: Nämlich für die besten Outdoor-Kulinarikerlebnisse wie auch als Hotel, die Honig von eigenen Bienenvölkern anbieten. Jüngst wurde Head Pastry Chef Othmane Khoris zum GaultMillau Pâtissier des Jahres 2023 gewählt.

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

Instagram: @thealpinagstaad

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

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

simona.duermueller@concept.ch

www.concept.ch