



THE ALPINA  
GSTAAD

Medienmitteilung

## **Martin Göschel wird neuer Executive Chef im Hotel The Alpina Gstaad**


Der 45-jährige Deutsche folgt auf Marcus G. Lindner, welcher das Haus Ende Wintersaison 2017 in Richtung Zürich verlässt.

*Gstaad, 22. Februar 2017.* **Am 1. Mai 2017 startet Martin Göschel (45) als Executive Chef im Gstaader Boutiquehotel. In seiner neuen Funktion übernimmt er die Verantwortung für die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli, für die Alpina Lounge, den Roomservice und den Bankettbereich.**

Martin Göschel ist in der Schweizer Gastronomieszene kein Unbekannter. Im Mai 2009 übernahm er im Ftaner Hotel Paradies die Nachfolge von Eduard Hitzberger und Boris Benecke und entwickelte sein Küchenkonzept, die «Chadafö unica». Dabei setzte er den Fokus auf Spezialitäten von Erzeugern und Lieferanten aus der Region, in Verbindung mit Kreationen der Haute Cuisine. Seine Küche wurde mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin gefeiert. 2014 verliess er das Bündnerland wieder Richtung Deutschland für einen Abstecher als geschäftsführender Gesellschafter eines Restaurants in Nagold, Deutschland, bevor es ihn 2015 wieder in die Schweiz, ins Berner Oberland, als Executive Chef der Schilthornbahn und als Geschäftsführer des Hotels Alpenruh in Müren verschlug.

### **Eine grosse Aufgabe**

«Ich freue mich sehr auf die Leitung der vielfältigen Restaurants im The Alpina Gstaad und gehe die neue Aufgabe mit Freude an der



Herausforderung, aber auch mit einer Portion gesunden Respekts an», erzählt Martin Göschel. «Es ist mir wichtig, meine eigene Handschrift einzubringen», meint er weiter. Er selbst bezeichnet seine Küche in der Basis als frankophil, aber stets der Region und der Natur verbunden – und mitunter weltoffen, inspiriert von Reisen nach Asien und Südamerika.

### **Seine Laufbahn**

Die Ausbildung zum Koch absolvierte Martin Göschel im Hotel Ritter in Durbach, Deutschland. Nach diversen Wanderjahren in Deutschland und in der Schweiz begann er im Jahr 2000 als Küchenchef im Tigerpalast Variété Theater in Frankfurt am Main. Während 9 Jahren erlangte er mediale Aufmerksamkeit, GaultMillau Deutschland kürte ihn zum «Aufsteiger des Jahres» 2002 und seine Küche wurde mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin ausgezeichnet. Der Verlag Süddeutsche Zeitung realisierte mit ihm ein Kochbuch in der Reihe «Bibliothek der Köche» über seine Arbeit im Frankfurter «Tigerpalast». Von Frankfurt am Main führte ihn 2009 der Weg in die Schweiz ins Hotel Paradies in Ftan.


### **Persönlich**

Martin Göschel (45 Jahre alt) ist, wie der Kochstil beschreibt, gerne in der Natur unterwegs. Im Sommer verbindet er das gerne mit Joggen oder Biken und im Winter fährt er gerne Ski. Dabei holt er sich sogleich Inspiration für neue Gerichte. Der sportliche Spitzenkoch hat schon erfolgreich Bergmarathons bestritten. Mit seiner Lebensgefährtin hat er einen Sohn.

### **((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. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch mit dem GALA SPA AWARD als «Bestes Luxury Hotel City/Resort», von der «Handelszeitung» als bestes «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern», mit dem «Prix Bienvenu» und mit dem «TripAdvisor Traveller's Choice Award 2017» erreichte es Platz 1 der Luxus- und Top-Hotels in der Schweiz. Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen aufgeführt, wie im Hotelrating der «Sonntagszeitung», unter den 100 besten Hotels weltweit von «Travel + Leisure» und in der «Condé Nast Gold List».

Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels



& Resorts»-Kollektion **Legend**, des exklusiven Reisenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels.

Die Wintersaison dauert bis 19. März 2017. Die Sommersaison vom 9. Juni bis 17. September 2017.

**Hinweis an die Redaktionen:** 2900 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

**Druckbare Porträtbilder von Martin Göschel:**

[https://www.dropbox.com/sh/bot6t3ked2lvf29/AACrPO70QZ8Y\\_rLxQfvTKFHpa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/bot6t3ked2lvf29/AACrPO70QZ8Y_rLxQfvTKFHpa?dl=0)

**Druckbare Bilder vom «The Alpina Gstaad»:**

<http://81.7.226.2:1111/photo/index.php>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheAlpinaGstaad>

Instagram: <https://www.instagram.com/thealpinagstaad>

Twitter: <https://twitter.com/thealpinagstaad>

**Für Anfragen und Reservationen**

The Alpina Gstaad  
Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad

Telefon +41 33 888 98 88

[reservations@thealpinagstaad.ch](mailto:reservations@thealpinagstaad.ch)

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

**Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich**

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

[contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

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