



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Nachhaltig top

Im Restaurant Sommet im Hotel The Alpina Gstaad gibt es ein Degustationsmenü auf komplett vegetarischer Basis und das Haus wurde soeben von EarthCheck prämiert.


*Gstaad, im Januar 2017. **Gesunde und nachhaltige Ernährung, erobert auch die gehobene Gastronomie. Die Anhängerschaft des Vegetarismus oder gar der veganen Ernährung ist in den letzten Jahrzehnten stark gewachsen. Dem trägt auch Spitzenkoch Marcus G. Lindner im Restaurant Sommet im Hotel The Alpina Gstaad Rechnung. Er hat ein Degustationsmenü auf rein vegetarischer Basis kreiert.***

Vegetarisch und nachhaltig

Bekannte Persönlichkeiten wie Julia Roberts, der U2-Sänger Bono oder Leonardo Di Caprio haben sich schon vor vielen Jahren für diese Ernährungsweise entschieden. Die Gründe für den Fleischverzicht sind im gewachsenen Umweltbewusstsein, in der Ablehnung der Fleischproduktion aus ethischen Gründen und im gesundheitlichen Aspekt zu finden. Auch Marcus G. Lindner ist offen gegenüber all diesen Einflüssen und sagt: «Die ausschliessliche Verwendung allerfeinster Frischeprodukte ist eine Selbstverständlichkeit, ob es nun Fisch, Fleisch oder Gemüse ist. Fakt ist, es erfordert Kreativität, vegetarische Gerichte zu kreieren. Aber genau diese Herausforderungen sind es, die mich motivieren und glücklich machen.»

Das Menü, auf Wunsch mit Fleisch und Fisch

Im Degustationsmenü ist der Einfluss der asiatischen Küche spürbar. So gibt es zum Beispiel Edamame mit Erdnuss, Kürbis und Limette und Mango mit Avocado-Papaya-Salat, Sesam und rotem Thai-Curry als Vorspeisen, im Hauptgang Topinambur mit Périgord-Trüffel, Maroni und Rosenkohl oder



Steinpilz-Ravioli auf geschmortem Kopfsalat mit Zwiebelpürée. Der Preis für das Menü liegt zwischen 120 und 220 Franken (3, 4, 5 oder 7 Gänge). Auf Wunsch ist jeder Gang mit einer Fisch- oder Fleischempfehlung erhältlich.

Nachhaltigkeit ist Programm

Für Eric Favre, Managing Director, ist es denn auch mehr als nur ein weiteres Angebot. Nachhaltiges Denken und Handeln, gilt im «The Alpina Gstaad» als Grundphilosophie. So wurde der Betrieb im Dezember 2016 von EarthCheck ausgezeichnet. EarthCheck überprüft und bewertet die Leistungen eines Hotels in acht verschiedenen Bereichen - von der Umsetzung einer Strategie zur nachhaltigen Entwicklung und zum Wasser- und Energieverbrauch über das Abfallmanagement, den Papierverbrauch, den Einsatz von Pestiziden und die Verwendung von Reinigungs- und Hygieneprodukten bis hin zum Engagement gegenüber der örtlichen Bevölkerung. Auf dieser Grundlage werden ein Aktionsplan und Best Practices erarbeitet, um Schwachpunkte zu verbessern und die von EarthCheck festgelegten Ziele zu erreichen. Die EarthCheck-Zertifizierung wird für einen begrenzten Zeitraum erteilt - alle zwei Jahre überprüfen die Auditoren von EarthCheck die nachhaltige Entwicklung und die Einhaltung der Ziele durch externe Audits.

<http://www.hotellerie.de/de/earth-check>


Druckbare Bilder der Gerichte sowie das vegetarische Menü finden Sie hier:

<https://www.dropbox.com/sh/dx1wlnvls7o5up/AADNvFIH49zIXwBqyk8fXtdIa?dl=0>

((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. 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 dem TripAdvisor Travelers Choice Award 2016. Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen gelistet, 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 Michelin-Stern), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels



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

Die Wintersaison dauert bis 19. März 2017.

Hinweis an die Redaktionen: 2862 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

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

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

www.estherbeck.ch