

Fisch und Co.

Spitzenkoch Martin Göschel im Hotel The Alpina Gstaad zelebriert Fischköstlichkeiten als Alternative zu Fleisch.

Gstaad, im Januar 2019. **Martin Göschel, 18-Punkte-GaultMillau- und Sterne-Koch im Fünfsternehotel The Alpina Gstaad, ist stets auf der Suche nach Alternativen zum Fleisch. Fisch sieht er als hervorragende Alternative und die Zusammenarbeit mit einem lokalen Bauern ist ihm eine Herzensangelegenheit. In der Lounge des «The Alpina Gstaad» serviert er unter anderem Gerichte auf der Basis von «eat with Six Senses»: innovativ, durchdacht und nachhaltig.**



Restaurant Sommet

Der Fisch steht im Mittelpunkt

Das Gourmetrestaurant Sommet (18 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin) ist Göschels Domäne. Daneben führt er eine Brigade von rund 30 Männern, Frauen und Praktikanten, geht mit anspruchsvollen Gästewünschen um, leitet zwei weitere ausgezeichnete Restaurants, kreiert Gerichte für die hippe Alpina



Lounge, kocht für einen exklusiven Bankettbereich und organisiert den klassischen Room-Service. «Es machen überall Steakhäuser auf und in vielen Restaurants steht ein Dry-aged-Fleisch-Reifeschrank. Wir wollen diesem Trend nicht folgen, sondern unseren Gästen etwas anderes, etwas Einzigartiges bieten. Daher ist das Angebot im «Sommet» anders geworden. Wir fokussieren uns auf Frisches aus dem Meer, den Seen und den fließenden Gewässern», erläutert Martin Göschel. Inspiriert für das neue Konzept wurde er auf Reisen in Regionen mit einer Küche, welche sich den Fisch zu eigen gemacht hat, wie zum Beispiel Indonesien, Mexiko und Südamerika. «Gerade die mittelamerikanische und die südamerikanische Küche mit den verschiedenen Ceviches sind sehr facettenreich. Aber auch Ausflüge zu den Küstenregionen Italiens, Spaniens und Frankreichs beeinflussen und inspirieren meine Kreationen», so Göschel weiter.

So finden sich zum Beispiel als Vorspeise ein Ceviche von Loup de Mer mit Kimchi und Limetten-Holunder-Marinade oder ein sautierter Oktopus mit kleinen Pimientos, Röstkartoffeln und Kräutertapenade. Im Hauptgang gibt es beispielsweise eine Krustentier-Bouillabaisse mit verschiedenen Edelfischen, Langustinen, Baguette und Sauce rouille oder eine ganze Seeszunge mit grünem Spargel, kleinen Kartoffeln und Mandel-Kapern-Butter und natürlich stets ein ganzer Tagesfisch. Als weitere Besonderheit möchte er zukünftig viele kleine Fisch-Tapas als Vorspeise anbieten. Jeweils in einer Zusammenstellung von drei bis fünf Stück pro Person sollen sie in der Hauptsaison und an den Wochenenden sogar gekühlt direkt im Restaurant stehen. Selbstverständlich gebe es auch Fleischklassiker und auf Wunsch individuell zugeschnittene Fleisch-Cuts.



Vegetarisch, vegan und nachhaltig

In der hippen, mit zeitgenössischer Kunst bestückten Alpina-Lounge, wo sich im Sommer und im Winter unterschiedlichste Menschen aus dem Hotel, aus den benachbarten Résidences und auch Einheimische zum ungezwungenen Get-Together treffen, hat Martin Göschel – nebst Klassikern wie dem bekannten Club-Sandwich, Beef tartare und Pasta in allerlei Variationen einige Besonderheiten wie die Bowl-in-one oder Gerichte auf Empfehlungen des Six-Senses-Food-Guide kreiert. «Ich habe schon in den 2000er-Jahren damit angefangen, eine vegetarische Alternative zum üblichen Gourmetmenü anzubieten. Daher ist es für mich selbstverständlich, hierzu eine Vielfalt vorzuschlagen.» Wichtig sei ihm dabei, sich auch auf seinen Reisen in der vegetarischen und veganen Küche stetig weiterzuentwickeln. So sei u.a. die Bowl-in-one entstanden; hier finden sich sowohl orientalische, mediterrane wie auch südamerikanische Einflüsse, was heisst: Hummus, Bulgur, Quinoa, Avocado, Artischocken, Tomaten, Oliven, Antipastigemüse. Souschef Atila Heilbronn, seines Zeichens mit Wurzeln in Istanbul, unterstützt ihn dabei und tüftelt gerne an neuen Rezepturen.

Vegetarisch oder sogar Vegan lesen sich auch diese Gerichte, welche in Zusammenarbeit mit Six Senses entstanden sind: Tatar von geschmorten Rüben mit Sesam, mariniertem Nüsslisalat und gehackten Baumnüssen, veganer Gemüseeintopf mit hausgemachtem Curry und Zitronengras aromatisiert oder indisches Linsen-Dal-Makhani mit roten und schwarzen Bohnenkernen und gedämpftem Basmatireis.



Martin Göschel (rechts) und Souschef Atila Heilbronn (links)

Hand in Hand mit einem lokalen Bauern

Nachhaltiges Handeln und Denken gilt im «The Alpina Gstaad» für General Manager Tim Weiland und Executive Chef Martin Göschel schon seit Langem und ist Bestandteil ihrer Grundphilosophie. In einer seiner vorherigen Wirkungsstätten, dem Hotel Paradies in Ftan (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin) verfolgte Göschel stark den Weg zu Regionalität und kaufte ausschliesslich bei lokalen Bauern ein oder ging gar selber in den Wald und auf die Wiese. Im «The Alpina Gstaad» hat er diesen Pfad wieder aufgenommen und im Sommer 2018 die Zusammenarbeit mit einem Gstaader Bauern begonnen. Dieser baue extra für die Küche des Hotels Gemüse, Kräuter und Früchte an. Er pflanzte im Sommer 2018 das Gemüse Puntarelle an. «Eigentlich ein Wintersalat, aber angepflanzt auf einer Höhe von 1000 Metern über Meer ein ideales Sommergemüse», resümiert Göschel. «Besonders stolz sind wir auf die Pfirsiche, welche wir im Sommer in Gläser eingemacht haben und nun im Winter in allerlei Desserts einsetzen. Das Thema Einmachen wollen wir zukünftig sogar ausbauen», erzählt ein zufriedener Martin Göschel.

Menükarte Restaurant Sommet

[https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten I sommet menu winter201819.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten%20I%20sommet%20menu%20winter201819.pdf)

Menükarte Alpina Lounge & Bar

[https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten I loungebar menu winter201819.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/upload/pdf/alpina-karten%20I%20loungebar%20menu%20winter201819.pdf)



Bild: Alpina Lounge

((Martin Göschel (47 Jahre))

Die Ausbildung zum Koch absolvierte der aus Mannheim stammende Göschel im starnedekorierten Hotel Ritter in Durbach, Deutschland. Nach diversen Wanderjahren in Deutschland unter anderem im Restaurant Bareiss in Baiersbronn und in der Schweiz, übernahm er im Jahr 2000 seine erste Küchenchefstelle im Tigerpalast Varieté Theater in Frankfurt am Main. Von Frankfurt am Main führte ihn im Mai 2009 der Weg in die Schweiz ins Hotel Paradies in Ftan, wo er die Nachfolge von Eduard Hitzberger und Boris Benecke übernahm. 2014 verliess er das Bündnerland wieder Richtung Deutschland für einen Abstecher als geschäftsführender Gesellschafter eines Restaurants in Nagold, bevor es ihn 2015 wieder in die Schweiz, ins Berner Oberland, als Executive Chef der Schilthornbahn und als Geschäftsführer des Hotels Alpenruh in Mürren verschlug bis er im Mai 2017 den Posten als Executive Chef im Hotel The Alpina Gstaad übernahm.

Martin Göschel ist gerne in der Natur unterwegs. Im Sommer verbindet er das gerne mit Joggen oder Biken und im Winter fährt er Ski. Dabei holt er sich sogleich Inspiration für neue Gerichte. Der sportliche Spitzenkoch hat schon erfolgreich Bergmarathons bestritten.

Wenn Martin Göschel auf Reisen geht, dann bringt er andere Souvenirs mit als die meisten Menschen. Seine Mitbringsel kann man schmecken. Er verfeinert, verändert und gibt ihnen seine eigene Note. Am Ende kreiert er ein Gericht, das den Kern des Landes in sich trägt, aus dem es mitgebracht wurde, aber dennoch ganz anders ist. Martin Göschel ist verheiratet und hat einen Sohn und eine Tochter.

((Das Hotel The Alpina Gstaad))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfcentrums von Gstaad auf einem 20 000 m² grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mehrfach mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Unter anderem mit dem «TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 und 2018», mit welchem es im 2017 Platz 1 in der Kategorie Luxus- und Top-Hotels in der Schweiz erreichte, und mit dem «Prix Bienvenu». Von GaultMillau wurde es zum «Hotel des Jahres 2013» gekürt und vom Wirtschaftsmagazin «BILANZ» zum «besten Ferienhotel 2017». Im Hotelrating der angesehenen Zeitung «NZZ am Sonntag» erreichte es zwei Jahre in Folge Rang 1 (2017 und 2018). 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 Hammam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin) und «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 Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels. Von EarthCheck wurde das «The Alpina Gstaad» soeben wieder für zwei weitere Jahre für sein nachhaltiges Engagement zertifiziert.

Die Wintersaison dauert vom 7. Dezember 2018 bis 17. März 2019.

Hinweis an die Redaktionen: 5278 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Druckbare Bilder vom «The Alpina Gstaad»:

<https://goo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

Foodbilder:

<https://goo.gl/photos/1bfV5jtfTXpsDStL8>

Porträtaufnahmen Martin Göschel und Atila Heilbronn:

<https://goo.gl/photos/KYCFM37ECte8nSS88>

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)

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