



THE ALPINA  
GSTAAD

Medienmitteilung

## Hotel The Alpina Gstaad: die Kraft der Alpenkräuter

*Gstaad, im Juni 2019. Die blühenden Bergwiesen rund um das Hotel The Alpina Gstaad haben Spitzenkoch Martin Göschel und sein Team dazu inspiriert, das Thema aufzunehmen und zu vertiefen. Dementsprechend steht die Sommersaison im Fünfsternehotel ganz im Zeichen der duftenden Kräuter.*

«Die heutige Naturheilkunde kennt weit mehr als 1000 Heilpflanzen bzw. Kräuter. In der Antike und im Mittelalter waren Heilkräuter meist erste Wahl. Auch heute noch werden viele Kräuter für verschiedene Leiden verwendet. Im Hotel The Alpina Gstaad steht diesen Sommer jedoch das Geschmackserlebnis im Vordergrund», erläutert General Manager Tim Weiland. Dies fange bereits bei der Ankunft an. Den Gästen werde als Begrüssungsdrink ein mit Thymian gewürztes Getränk serviert und als süsse Überraschung stehe auf dem Zimmer ein Zitronen-Thymian-Kuchen.



**«Die neuen Angebote wurden alle durch unsere Leidenschaft für Nachhaltigkeit und den Einsatz von lokalen Produkten inspiriert.»** Tim Weiland

An drei Terminen im Sommer nimmt der begeisterte Spitzenkoch seine Gäste auf Wanderungen rund um Gstaad mit und zeigt ihnen die vielfältigen Möglichkeiten, wie Alpenkräuter in der Küche, aber auch fürs Wohlbefinden eingesetzt werden können und welche Wirkungen diese haben. «Gäste können aus den gesammelten Kräutern ihre persönliche Duftessenz kreieren, um ihren Tee aufzupeppen oder um diese sogar als Badezusatz zu verwenden», berichtet Martin Göschel. «Natürlich kommt auch das Essen nicht zu kurz.



Während des dreitägigen Programms kochen wir jeweils ein Drei-Gang-Menü, welches hauptsächlich aus lokalen Produkten besteht und mit Kräutern verfeinert ist. Sogar im Frühstück haben wir verschiedene Kräuteraromen dabei.» Besonders stolz sei er auf seinen eigens kreierten Alpina-Eistee: «Entstanden ist eine erquickliche Mischung mit Veilchen, Schafgarbe, Kerbel und Löwenzahn – ein Spezialrezept», wie er zwinkernd beifügt. «Wem nach der Wanderung voller Aromen und Düfte nach Erholung ist, begibt sich am besten ins Six Senses Spa des Hotels. Dort erwartet unsere Gäste zum Beispiel eine Six-Senses-Signature-Massage mit ätherischen Ölen, abgestimmt auf die aktuelle Stimmungslage», so Tim Weiland weiter.

## Das dazu passende Package

### «Ein kulinarisches Abenteuer mit Martin Göschel»

**Das 3-Tage-Programm (2 Nächte) beinhaltet:** tägliche Pilates- oder Yogaübungen, zwei exklusive 3-Gang-Menüs, Kräuterwanderung mit Martin Göschel, Herstellung einer Kräuteressenz, Einführung in die Kräuterküche und das Zusammenspiel mit Wein, das ausgewogene Frühstück vom Buffet, eine individuelle Spa-Behandlung (30 Minuten), die freie Benutzung des Six Senses Spa mit Aussen- und Innenpool, von Hammam, Salzgrotte und diversen Saunen.

**Ab CHF 1790.– pro Person im Deluxe-Doppelzimmer zur Alleinbenutzung oder ab CHF 2700.– für 2 Personen in einem Deluxe-Doppelzimmer in Doppelbelegung.  
Buchbar für bis zu 6 Personen**

Buchbar an folgenden Daten:

28. bis 30. Juni  
5. bis 7. Juli oder  
6. bis 8. September 2019

### Angebote Kräutersommer

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/schweizer-alpen-angebote-und-schnaepchen/krautersommer>

### Menükarte Restaurant Sommet

[https://www.thealpinagstaad.ch/media/2244/menu\\_summer2019\\_sommet\\_thealpinagstaadpdf.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/media/2244/menu_summer2019_sommet_thealpinagstaadpdf.pdf)



## **Menükarte Alpina Lounge & Bar**

[https://www.thealpinagstaad.ch/media/2243/menu\\_summer2019\\_loungebar\\_thealpinagstaadpdf.pdf](https://www.thealpinagstaad.ch/media/2243/menu_summer2019_loungebar_thealpinagstaadpdf.pdf)

Hinweis an die Redaktionen:

### **(Martin Göschel (47 Jahre))**

Die Ausbildung zum Koch absolvierte der aus Mannheim stammende Martin Göschel im steredekorierten 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 erneut 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 Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20 000 m<sup>2</sup> 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 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». Im Forbes Travel Guide 2019 zählen die Zimmer und Suiten von «The Alpina Gstaad» zu den schönsten der Welt.

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 Reisenetzwerks 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 Sommersaison dauert vom 9. Juni bis 22. September 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:**

<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](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)