



THE ALPINA
GSTAAD

MEDIENMITTEILUNG

Tetsujiro Ogata ist neuer Küchenchef im Restaurant Megu



Gstaad, im Dezember 2019. **Der japanische Spitzenkoch Tetsujiro Ogata (40) wechselt nach Gstaad. Seit dieser Saison kocht Ogata im Restaurant Megu im Boutiquehotel The Alpina Gstaad, dem bestbewerteten asiatischen Restaurant der Schweiz. Tetsujiro Ogata hat weltweit in renommierten Häusern gearbeitet, seine letzte Station war in Saudi-Arabien. Der Japaner ist bekannt für seine moderne Interpretation klassischer japanischer Küche.**

Der neue Head Chef im Restaurant Megu, Tetsujiro Ogata, hatte in den vergangenen Jahren die Verantwortung für die Küchen diverser renommierter Restaurants weltweit - von Bahrain (Bushido Restaurant, Hotel Ritz Carlton), Neuseeland (Soto Japanese Garden Restaurant) bis Indonesien (Hotel MULIA, Bali). Vor seinem Wechsel nach Gstaad war Ogata in Saudi-Arabien tätig.

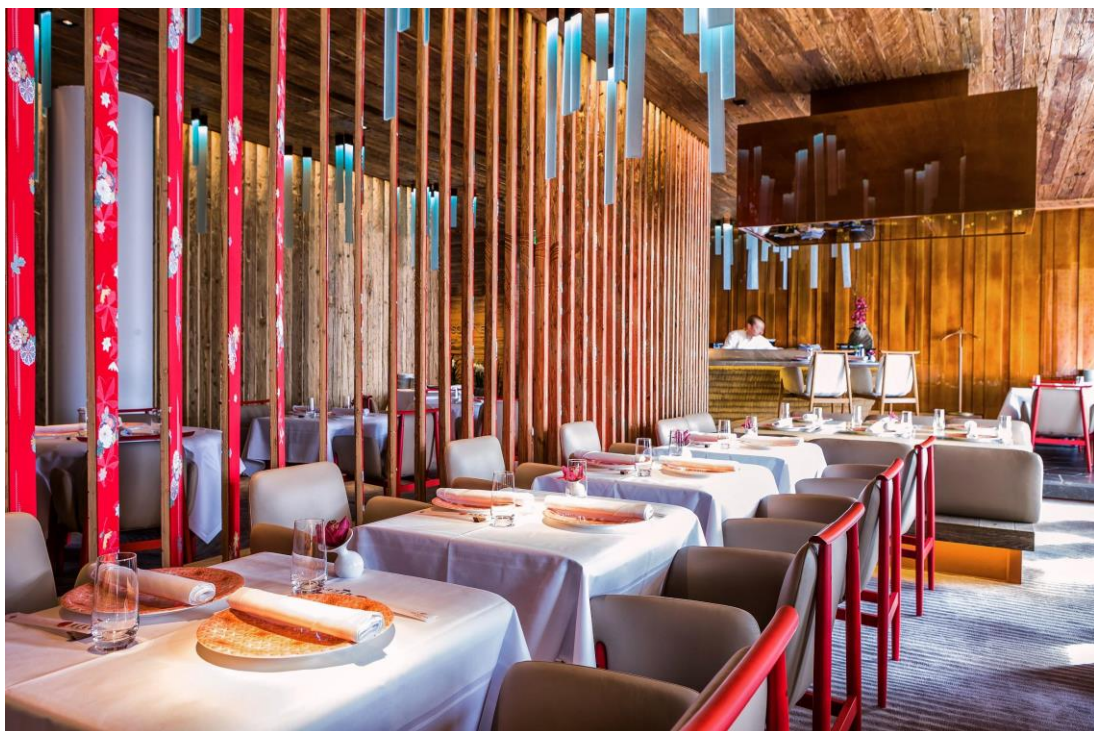
Auch in der Schweiz war Tetsujiro Ogata 2014 bis 2017 bereits tätig, erst in Zürich, anschliessend als Executive Chef im Luxushaus Le Mirador Resort & Spa in Vevey.

Er schätze das Land und die Bewohner sehr, erklärt der Spitzenkoch im persönlichen Gespräch. „Die Schweiz ist reich an Natur und die Menschen sind sehr freundlich“, so Tetsujiro Ogata. „Mein Ziel ist es, mit dem Megu die hohen Qualitätsstandards, die ich durch meine internationale Erfahrung gesammelt habe, nicht nur zu halten sondern zu übertreffen.“

Aufgewachsen in Fukuoka, Japan, lernte Tetsujiro Ogata die Grundlagen seiner Kunst am Tsuji Culinary Institute in Osaka und studierte sowohl die japanische, chinesische und westliche Küche als auch die Grundlagen des Küchenmanagements. Während seiner Tätigkeit im Bushido Restaurant im Ritz-Carlton Hotel Bahrain, wurde das Restaurant mit den Awards „Best Business Lunch“ (TimeOut Awards 2010, Bahrain) und „Best Japanese Restaurant“ (Fact Awards, 2010, Bahrain) ausgezeichnet.

Tetsujiro Ogata ist bekannt für seine innovative Interpretation traditioneller japanischer Gerichte, bei der die Verwendung lokaler und saisonaler Produkte eine zentrale Rolle spielt. „Ich verstehe den Besuch des Megu als Gesamterlebnis, aufgebaut rund um geschmacklich und ästhetisch aussergewöhnliche Kompositionen“, so der Topchef. „Wir präsentieren den Gästen einen neuen Geschmack Japans, mit nie zuvor gegessenen Kombinationen von Aromen und Zutaten, wie etwa den hiesigen Käse.“

«Wir freuen uns, Tetsujiro Ogata im The Alpina Gstaad als Chef des Megu willkommen zu heissen“, sagt Tim Weiland, General Manager des The Alpina Gstaad. „Mit ihm konnten wir einen Küchenchef gewinnen, der sowohl seinen japanischen Wurzeln treu ist, als auch die Entwicklungen und Standards der internationalen Küche bestens kennt. Mit seiner Expertise und Erfahrung wird er die Philosophie des Megu fortführen und die moderne und innovative Küche des Restaurants mit verschiedensten Einflüssen bereichern. »



Über das Restaurant Megu

Bei der Einrichtung des Restaurants hat sich Designer Noé Duchaufour-Lawrance von den Tempeln Kyotos und traditionellen japanischen Häusern inspirieren lassen. Antike Kimonos, alpine Nadelhölzer, Holztrennwände und zinnoberrote Farbakzente sorgen für asiatisches Flair. Zudem bietet das Megu die grösste Sake-Auswahl der Schweiz an.

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 grossen Parkgrundstück. Das Spa-Angebot des Hotels garantiert für Entspannung pur, unter anderem mit dem einzigen Six Senses Spa der Schweiz, welches über 12 Behandlungsräume, einer Himalaya-Salzgrotte, einem Hammam sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi verfügt.

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet und seither mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. GaultMillau kürte The Alpina Gstaad zum «Hotel des Jahres 2013», das Wirtschaftsmagazin BILANZ listete es als «Bestes Ferienhotel 2017» und die Zeitung NZZ am Sonntag platzierte das Boutiquehotel 2017 und 2018 an der Spitze ihres Hotelratings. 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. Laut Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt.

Die Gäste des The Alpina Gstaad werden kulinarisch verwöhnt in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin).

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

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich
Barbara Ryter Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail barbara.ryter@concept.ch
www.concept.ch