



THE ALPINA

GSTAAD

Medienmitteilung

L'Art de Vivre im Herzen der Berner Alpen: The Alpina Gstaad präsentiert seine Angebote für die Sommersaison 2023

Gstaad, Juni 2023. Am 8. Juni öffnete das 5-Sterne-Superior-Hotel The Alpina Gstaad seine Türen für die Sommersaison. Diese wird dieses Jahr bis zum 1. Oktober dauern, damit die Gäste die schönen Herbsttage in Gstaad und die zahlreichen exklusiven Angebote rund um Gastronomie und Wellness in vollen Zügen geniessen können: So ist es den Gästen möglich, in der Zero Waste-Gourmetküche zu schnuppern oder in die raffinierte Welt der japanischen Whiskys einzutauchen. Gleichzeitig können sie sich bei einem der zahlreichen Wellness-Angebote des Hotels entspannen. Dazu gehört etwa das beliebte "Tibetan Healing Retreat" oder ein ganzheitliches Regenerations-Erlebnis rund um erholsamen Schlaf in der Sleep Suite. Neue Einrichtungen im Spa ermöglichen den Gästen zudem, ihre Gesundheit nach dem Prinzip des Biohacking zu optimieren.

Gastronomie

- **Workshops für Zero Waste-Küche**

The Alpina Gstaad engagiert sich seit vielen Jahren mit nachhaltigeren Praktiken für den Schutz der Menschen und des Planeten. Die Gold-Zertifizierung durch EarthCheck, die das Hotel 2022 erhielt, beweist, dass Luxus und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Dieses Engagement zeigt sich natürlich auch in den Küchen der Hotelrestaurants: Hier hat Executive Chef Martin Göschel die Zero Waste-Philosophie eingeführt, um die Lebensmittelverschwendung zu thematisieren. Aus dieser Initiative sind mehrere Gerichte entstanden, wie z. B. Zero Waste Pasta oder Pizza, die aus Brotresten hergestellt werden.

Ab diesem Sommer wird Martin Göschel die Türen seiner Küche für Hotelgäste öffnen und in [Offcut-Kochworkshops](#) seine Techniken zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung verraten. Dabei wird er einige seiner Zero Waste-Rezepte teilen, die er aus Zutaten kreiert, die in der Regel weggeworfen werden, obwohl sie durchaus geniessbar sind. So verwandelt er Altbrot in Crêpes und verfeinert mit Karottengrün den Geschmack einer Pesto. Der Workshop richtet sich an Hobbyköchinnen und -köche, die neue Fertigkeiten erlernen wollen, oder an Geniesserinnen und Geniesser, die nachhaltige Praktiken in der Küche entdecken möchten.

Die Workshops werden auf Anfrage für maximal 3 Personen angeboten.

Preis: CHF 200.- pro Person, inklusive Zero Waste-Menü in der Alpina Lounge & Bar.



THE ALPINA

GSTAAD

- **Sommermenü 2023: lokal und kreativ**



Die Küche von Executive Chef Martin Göschel setzt auf edle und, wo immer möglich, lokale Produkte. Die Sommer-Highlights auf der Speisekarte des Sternerestaurants Sommet werden die Gäste kulinarisch begeistern: Dazu gehören etwa eine wunderbare hausgemachte Foie Gras-Terrine in Kombination mit einem Walliser Aprikosengelee. Eine Forelle, gegart in Bienenwachs in Anlehnung an die hoteleigenen Bienenstöcke, oder Ravioli mit Gstaader Bergkäse, serviert mit köstlichem Osietra Kaviar.

- **Cocktail-Workshop in der Japanese Whisky Bar**

The Alpina Gstaad verfügt seit kurzem über eine Japanese Whisky Bar mit der prestigeträchtigsten Sammlung, die in der Schweiz erhältlich ist. In einem intimen Rahmen können die rarsten und exklusivsten Whiskys verkostet werden. Diesen Sommer wird das Hotel eine exklusive "[Japanese Whisky Masterclass](#)" anbieten. Teilnehmende können die faszinierende Welt der japanischen Whiskys entdecken und sich in die Kunst der Mixologie einführen lassen. Sie werden mit der Kreation verschiedener Cocktails experimentieren und diese anschliessend verkosten. Der Workshop richtet sich sowohl an Whisky-Liebhaberinnen und -Liebhaber wie auch an alle, die auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen sind.

Der Workshop wird auf Anfrage ab dem 8. Juni für maximal 3 Personen angeboten.

Preis: CHF 400.- für 3 Personen



THE ALPINA

GSTAAD

Wellness

Das Hotel The Alpina Gstaad beherbergt das erste [Six Senses Spa](#) in der Schweiz. Diese Oase der Entspannung setzt auf einzigartige Behandlungen und Wellnessprogramme, die von qualifizierten und renommierten Therapeuten entwickelt wurden.

- **Biohacking à la carte**

Das Spa des Hotels hat sich neu herausgeputzt und erweitert sein Angebot, unter anderem mit Hightech-Geräten. Diese sollen Gästen dabei helfen, ihre Gesundheit nach dem Prinzip des Biohacking zu optimieren. Diese Disziplin nutzt die Fortschritte der Biologie und generell der Umweltwissenschaften, um die Funktionsweise des Körpers durch Routinen, die als Biohacks bezeichnet werden, zu verbessern. Die neue Einrichtung umfasst fünf Geräte für hochmoderne Behandlungen:

- Photobiomodulation (PBM oder PBMT): Diese Therapietechnik mit speziell gepulstem Laser mit geringer Energie wirkt sich positiv auf die Gesundheit und Schönheit der Haut aus.
- Kryotherapiekommer. Hier sinkt die Temperatur bis zu -85° C. Diese kurzen, extremen Kältesitzungen helfen unter anderem dabei, Stress abzubauen, den Stoffwechsel anzuregen und das Erscheinungsbild der Haut zu verbessern.
- HypermaxOxygen System: Dieser Sauerstoffgenerator ist mit einer Maske verbunden, um die zelluläre Sauerstoffversorgung mit moderater körperlicher Betätigung (in diesem Fall Radfahren) zu kombinieren. Das hat positive Auswirkungen auf die Energie, die körperliche Leistungsfähigkeit, die Erholung, die Konzentration und den Schlaf.
- Purewave PEMF-Matte: Dieses Gerät zur Niederfeld-Magnetstimulation fördert die Zellkommunikation, um die Selbstheilung und das allgemeine Wohlbefinden zu verbessern.
- Druckkammer für hyperbare Sauerstofftherapie: Hier nutzen die Gäste alle Vorteile der Sauerstofftherapie, insbesondere zur Verjüngung der Haut, zur Geweberegeneration, zur Durchblutung, zum besseren Schlaf oder auch zum Stressabbau.

In einer individuellen Beratung zu den Biohacking-Einrichtungen wird für die Gäste ein persönliches Programm à la carte zusammengestellt. Preis auf Anfrage.



THE ALPINA GSTAAD

- **Eintauchen in einen tiefen Schlaf: The Alpina Sleep Suite 2.0**



Die im Sommer 2022 eröffnete [Sleep Suite](#) bietet eine Umgebung, die einen tiefen und erholsamen Schlaf fördert. Dazu trägt jedes Element der Suite bei: Von der luxuriösen Freshbed-Bettwäsche, welche die Körpertemperatur reguliert, über entspannende ätherische Öle bis hin zu einer Brille, die das blaue Licht blockiert. Für ein ganzheitliches Regenerationserlebnis bietet das Hotel ab dieser Saison einen Aufenthalt von 3 Tagen und 4 Nächten in der Sleep Suite an, kombiniert mit einem individuellen Pflegeprogramm zur Förderung von Entspannung und gutem Schlaf. Die Sleep Suite 2.0 richtet sich an alle, die sich eine echte erholsame Auszeit gönnen möchten.

Preis: ab CHF 9710.- pro Person.

- **Sanfte Entgiftung: The Alpina Cleansing Program**

Dieses 5 Tage und 6 Nächte dauernde [Programm](#) basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz zur Reinigung des Körpers, um Giftstoffe sanft zu entfernen, den Stoffwechsel und das Immunsystem zu stimulieren und neue Energie zu gewinnen. Es kombiniert Peelingbehandlungen für Gesicht und Körper, wirksame und anerkannte Methoden wie Lymphdrainage und Darmverjüngung sowie entspannende Massagen und Yoga-Sitzungen.

Preis: ab CHF 7650.- pro Person im Einzelzimmer

- **Stress abbauen: Tibetan Healing Retreat**



Basierend auf den Prinzipien der tibetischen Medizin, die auf dem Zusammenspiel von Körper, Geist und Natur beruhen, bringt dieses 3 Tage- und 4 Nächte-[Programm](#) die Energien durch sanfte Methoden der Entspannung, Meditation und Atmung wieder ins Gleichgewicht. Das Programm beginnt mit einer persönlichen Beratung und kombiniert verschiedene Massagen, Yoga-Sitzungen oder auch Sitzungen mit tibetischen Klangbehandlungen, um Stress tiefgreifend abzubauen.



THE ALPINA

GSTAAD

Das Tibetan Healing Retreat Programm ist das ganze Jahr über verfügbar. Preis: ab CHF 4950.- pro Person.

Bildmaterial finden Sie unter diesem [LINK](#).

Über 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. Das Spa-Angebot des Hotels garantiert Entspannung pur im Six Senses Spa, welches über 12 Behandlungsräume, eine Himalaya-Salzgrotte sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi und mehrere Biohacking-Geräte verfügt. Die Handelszeitung hat es im Spa-Ranking 2021 auf Platz 1 der besten Wellbeing Hotels gesetzt.

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet und seither mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. Im Falstaff Hotel Guide 2022 rangiert das Hotel mit 100 Höchstpunkten auf dem ersten Platz. Im BILANZ Hotel-Ranking 2022 und 2021 besetzt das Hotel jeweils den Platz 1 in der Kategorie «Beste Ferienhotels». Die Sonntagszeitung und Le Matin Dimanche platzieren es auf Platz 10 der besten Schweizer Ferienhotels 2022. Der Kommentar. "Feiner Mix aus alpinem Stil und internationalem Flair". Die Handelszeitung setzte es in ihrem Spa-Ranking 2021 auf Platz 1 der besten Wellnesshotels.

Die Redaktion der NZZ am Sonntag hat 2021 den 1. Rang in der Kategorie «Schön und gut», wobei die Nachhaltigkeit der Hotels auf den Prüfstand gestellt wurde, The Alpina Gstaad verliehen. Seit 2019 gehört es zu den ersten Schweizer Hotels mit der Auszeichnung «OutNow». Laut Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt. Das Wirtschaftsmagazin BILANZ listete es als «Bestes Ferienhotel 2017», die Zeitung NZZ am Sonntag platzierte das Boutiquehotel 2017 und 2018 an der Spitze ihres Hotelratings und Gault Millau kürte The Alpina Gstaad zum «Hotel des Jahres 2013». 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.

Die Gäste des The Alpina Gstaad werden kulinarisch verwöhnt in den Restaurants Sommet by Martin Göschel (18 Punkte Gault Millau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli, Alpina Lounge & Bar und dem japanischen Megu. Gault Millau 2022 listet The Alpina Gstaad gleich zweimal in den Top Ten: Nämlich für die besten Outdoor-Kulinarikerlebnisse wie auch als Hotel, die Honig von eigenen Bienenvölkern anbieten.

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 – im Jahr 2022 erhielt es als erstes Schweizer Unternehmen die Gold-Zertifizierung.

www.thealpinagstaad.ch

Instagram: @thealpinagstaad



THE ALPINA
GSTAAD

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH | Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Simona Dürmüller | Telefon +41 43 501 33 00 | E-Mail

simona.duermueller@contcept.ch

www.contcept.ch