



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Der Sommer 2015 erwartet Sie

Kunst ist das grosse Thema in diesem Sommer im Schweizer Boutiquehotel The Alpina Gstaad. Am 5. Juni 2015 geht's los.

Gstaad, im April 2015. Eine private Kunstsammlung im Haus und eine Ausstellung von Skulpturen im Hotelgarten bilden den Rahmen für aussergewöhnliche Erlebnisse. Wer der Hektik des Alltags mal anders entfliehen möchte, ist mit den ganzheitlichen Retreats bestens aufgehoben. Natürlich kommen auch Kultur und die Kunst des Geniessens nicht zu kurz: Executive Chef Marcus G. Lindner zeigt in privaten Kochkursen Tipps und Tricks und nebst den Gstaader Highlights Davidoff Saveurs und Menuhin Festival wird das Team rund um Managing Director Eric Favre, getreu dem Motto «die Erwartungen übertreffen», die Gäste immer wieder begeistern.

Kunst im «The Alpina Gstaad»

Eine private Sammlung von 46 zeitgenössischen Werken internationaler Künstler präsentiert sich in den öffentlichen Räumlichkeiten des Hauses. Sie wird mit einer Ausstellung von Kunstskulpturen im vom renommierten Gartenarchitekten Jean Mus designten Hotelgarten ergänzt. Der mehrfach ausgezeichnete Schweizer Künstler Pierre Keller (70) fungiert als Kunstberater. Feierliche Vernissage ist am Sonntag, 7. Juni 2015. Das Thema Kunst und Sinnlichkeit wird auch in den geplanten zwei Themenzimmern gelebt, welche auf die Sommersaison hin neu gestaltet werden. Hier verspricht Eric Favre: «Wir wissen, wie hektisch das Leben mitunter sein kann. Deshalb bieten wir Schönheit und Emotion im Alltäglichen und somit eine Erfahrung jenseits der gewohnten Weiten von Luxushotels.» Das macht neugierig auf mehr.



Die Kunst des Geniessens

Das 19. Davidoff Saveurs Food Festival findet vom 26. Juni bis 5. Juli 2015 in verschiedenen Lokalitäten in und um Gstaad statt. Marcus G. Lindner, Executive Chef im «The Alpina Gstaad», empfängt am Montag, 29. Juni 2015, den von GaultMillau ausgezeichneten «Koch des Jahres 2015», Peter Knogl (Küchenchef im Hotel Les Trois Rois in Basel), und den «Sommelier des Jahres 2015», Jérôme Aké Béda, im Restaurant Sommet.

Wer dem Meister seines Fachs Marcus G. Lindner einmal selbst über die Schulter schauen und so seine Kochkünste verfeinern möchte, kann dies bei individuellen Workshops im Juni und im September 2015 tun. Der zweistündige Workshop kostet CHF 220.– pro Person.

Geniessen wird man neu auch unter freiem Sternenhimmel: bei einem Candle-Light-Dinner für zwei im wunderschönen Sommergarten des Hauses.

Küchenchef Marcus G. Lindner wird das Paar persönlich betreuen und mit einem Vier-Gang-Menü und einer Flasche Champagner verwöhnen. Preis für zwei Personen: CHF 500.–.

«Alpina Specials» – der ganzheitliche Ansatz

Vor einem Jahr lanciert, erfreuen sich die Mountain-Detox-Angebote des Six Senses Spa grosser Beliebtheit. Wohlbefinden und Stärkung der Gesundheit sind dabei oberste Ziele. Spezielle Ernährungsprogramme, Behandlungen, welche den Entgiftungsprozess unterstützen, und Aktivitäten im Freien sind darauf abgestimmt. Diese werden vom 5. Juni bis 27. September 2015 im Six Senses Spa und im Hotel The Alpina Gstaad für fünf Übernachtungen, sechs Tage, angeboten.

Die beiden Resident Therapists, Angela Ferri und Antonis Sarris, sind Spezialisten auf ihrem Gebiet. Sei es Ernährungsberatung, Reiki, Shiatsu, Detox-Peelings und -wickel oder Thai-Massage, Ayurveda, Kristallheilung oder Chakrenausgleich. Beide verfolgen den ganzheitlichen Ansatz des Wellbeing. Besondere Retreats werden während der ganzen Sommersaison vom 5. Juni bis 27. September 2015 angeboten.



Gesundheit – und es geht noch weiter

Mit einem gesunden Start in den neuen Tag bietet das «The Alpina Gstaad» neben dem Gourmet-Frühstück neu auch leichte Gerichte aus biologischer Landwirtschaft an, wie zum Beispiel die Zutaten für den eigenen Detox-Saft. Sämtliche biologischen und gesunden Speisen sind mit einem besonderen Symbol gekennzeichnet. Sogar ein eigener Alpina-Honig, von den Bienenstöcken im Hotelgarten, findet sich neu auf dem Frühstückstisch.

Mehr Informationen zu den Spa Retreats oder den «Alpina Specials» finden sich hier:
<http://www.thealpinagstaad.ch/de-4-alpina-specials.html>

((«The Alpina Gstaad»))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkentrums von Gstaad auf einem 20 000 Quadratmeter grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres 2013», mit dem GALA SPA AWARD als «Bestes Luxury Hotel City / Resort» und aktuell von der Handelszeitung zum besten «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern». 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), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. Das Hotel ist ein Legend Hotel der Preferred Hotel Group sowie des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso.

Hinweis an die Redaktionen: 3974 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Schweiz

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 3095 Spiegel b. Bern / Schweiz

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch