



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

The Alpina Gstaad kündigt einen Führungswechsel an und präsentiert neue Wintersaison-Highlights: Zwei exklusive Residenzen. Und Spitzenküche, welche Schweizer Qualitätsprodukte feiert.



Gstaad, im Dezember 2023. **The Alpina Gstaad kündigt einen Führungswechsel per 1. März 2024 an: Tim Weiland wird das Zepter Nadine Friedli übergeben. Heute, am 8. Dezember 2023, startet das 5* Superior Hotel mit Neuerungen in die Wintersaison: Neu laden zwei exklusive Residenzen zum Rückzug in höchste Privatsphäre ein. Ausserdem gibt es neue kulinarische Höhepunkte von Executive Chef Martin Göschel, welche noch stärker die Vielfalt und Qualität von Schweizer Zutaten widerspiegeln. Gäste werden seine kulinarischen Kreationen nicht nur im Restaurant Sommet by Martin Göschel, sondern dank des Offcut Food Trucks auch auf der Piste geniessen können. Vom Schnee ins Six Senses Spa: Nebst ganzheitlichem Wellbeing können Gäste hier ihre Gesundheit nach dem Prinzip des Biohacking optimieren. Neu ist das Biohacking Ski Performance & Recovery Package für eine Leistungssteigerung auf der Piste und eine bessere Erholung.**



THE ALPINA GSTAAD

Die aktuelle Wintersaison verspricht nicht nur magische Landschaften und schneebedeckte Gipfel. Das 5-Sterne-Superior Hotel The Alpina Gstaad setzt zum Saisonstart erneut Massstäbe in Sachen Gastfreundschaft und Genuss: Mit neuen grosszügigen Private Residences und höchster kulinarischer Kunst, verbunden mit einem nachhaltigen Genusskonzept.

The Alpina Gstaad: Wechsel in der Geschäftsleitung

Der Verwaltungsrat hat Nadine Friedli per 1. März 2024 als neue General Manager des Hotels The Alpina Gstaad ernannt. Sie wird die Nachfolge von Tim Weiland antreten, der Mitglied des Verwaltungsrats wird.

Mit der Wahl einer qualifizierten und internen Nachfolgerin setzt der Verwaltungsrat auf Kontinuität: Nadine Friedli ist seit 2021 als stellvertretende Direktorin des The Alpina Gstaad und war zuvor seit 2019 als Direktorin für Finanzen und Verwaltung des Hotels tätig. Nadine Friedli verfügt über einen reichen Erfahrungsschatz in der Fünf-Sterne-Hotellerie und im Finanzbereich, unter anderem arbeitete sie zuvor beim Grand Bellevue Gstaad und beim Park Gstaad. Ihre Ernennung spiegelt eine strategische Entscheidung wider und unterstreicht die Bedeutung eines reibungslosen Übergangs, bei dem die Kontinuität im Vordergrund steht. Nadine Friedli stammt aus dem Kanton Bern und verfügt über ein eidgenössisches Diplom in Hotellerie und Restauration HF, einen Bachelor of Arts in Business Administration und bereitet sich derzeit auf einen EMBA in Marketing Management an der Universität Bern vor.





THE ALPINA GSTAAD

Privatresidenzen als Rückzugsort

Die zwei neuen Privatresidenzen bieten Gästen - gerade wenn sie als Gruppe oder Grossfamilie unterwegs sind - Exklusivität und Diskretion. Sie sind völlig abgetrennt vom Rest des Hotels und verfügen über einen eigenen Eingang und einen diskreten Zugang zu allen Hoteleinrichtungen während der Saisonzeiten. Jede Residenz kann mit oder ohne Vollservice gebucht werden. Ein 24/7-Concierge-Service ist ebenso inbegriffen wie der lokale Shuttle-Service. Es besteht die Möglichkeit, für jede Residenz zwei En-Suite Studios für das eigene Personal einzurichten.

- **The Alpina Residence**

700 m² grosse Privatresidenz mit fünf En-Suite-Schlafzimmern und einer Küche mit modernsten Geräten. Acht Privatparkplätze stehen in der Tiefgarage zur Verfügung. Mit dem Privataufzug gelangt man von der Garage direkt zur Residenz. Zum Aussenbereich gehört eine grosszügige Terrasse mit eigenem, nach Südwesten ausgerichteten Garten und einem in die Landschaft gebetteten Outdoor-Whirlpool.

Preise: CHF 266'000 bis CHF 336'000 pro Woche je nach Saison, Minimumaufenthalt eine Woche.

- **The Penthouse Residence**

Die 520 m² grosse Privatresidenz auf den oberen zwei Etagen im West Wing umfasst fünf En-Suite Schlafzimmer, eine Küche mit modernsten Geräten und sechs private Parkplätze in der Tiefgarage mit direktem Zugang im privaten Aufzug zur Residenz. Das Luxusapartment verfügt über mehrere Balkone, die einen atemberaubenden Panorama-Blick über die Berner Alpenlandschaft bieten.

Preise: CHF 245'000 bis CHF 294'000 pro Woche je nach Saison, Minimumaufenthalt eine Woche.

„Unsere neuen Residenzen unterstreichen unser Engagement für exzellenten Service und unvergleichlichen Luxus“, sagt Tim Weiland, General Manager des The Alpina Gstaad: „Wir verstehen Luxus auch als ein Gefühl von Privatsphäre und Freiheit und möchten Gästen einen Raum bieten, der Intimität und persönlichen Komfort mit allen Annehmlichkeiten unseres 5-Sterne-Superior Hauses vereint.“

Sommet by Martin Göschel: eine Ode an die besten Schweizer Produkte

Martin Göschel und sein Team haben ihre 18 GaultMillau-Punkte und ihren begehrten Michelin-Stern behalten. Dabei setzt der Executive Chef für sein gastronomisches Restaurant auf kulinarische Innovationen. Neu verwendet er nun bei Meeresfrüchten, Schalentieren, Fleisch und Milchprodukten ausschliesslich Schweizer Produkte. Diese Unterstützung von lokalen, regionalen und nationalen Produzenten steht in perfektem Einklang mit den Nachhaltigkeitszielen des Hotels. Mit dem Konzept werden die Umweltauswirkungen in der Lieferkette der Restaurants reduziert und das kulinarische Erbe



THE ALPINA GSTAAD

der Schweiz gefördert. Angeboten wir die Spitzenküche im “Sommet by Martin Göschel” als Degustationsmenü in 5, 6, 7 oder 8 Gängen. Eine vegetarische Option ist möglich.



Aus Zero Waste wird Offcut

Das The Alpina Gstaad hat sich dem verantwortungsbewussten und achtsamen Luxus verschrieben. So sucht auch Küchenchef Martin Göschel immer wieder nach kreativen Verwertungsmöglichkeiten für überschüssige Lebensmittel aus der Hotel-Küche. Einige seiner Zero Waste-Gerichte sind Klassiker auf der Karte. Neu wurden diese zu “Offcut” unbenannt. Gäste können nun die beliebte the Alpina Offcut Pasta oder the Alpina Offcut Pizza bestellen. Neu hinzugekommen sind the Alpina Offcut Beer, the Alpina Offcut Snack und the Alpina Offcut Gummibärchen, eine gesunde Süßigkeit, hergestellt aus Gemüseschalen.

The Alpina Offcut Bier - und ein Offcut Snack aus Biertreber

Das neue the Alpina Offcut Bier wird von einer lokalen Kleinbrauerei - der Simmentaler Brauerei - mit Leidenschaft gebraut, und zwar mit den Brotresten vom Hotelfrühstück. Die Zugabe des Brotes verleiht dem Bier einen leichten Röstgeschmack, der Lagerbierliebhaber (helles, untergäriges Bier) begeistern wird. Und ganz im Sinne der Abfallreduktion hat das Küchenteam den Alpina Offcut Snack kreiert, und zwar aus dem Biertreber, der aus derselben Kleinbrauerei stammt. Biertreber ist ein Nebenprodukt der Bierherstellung. Die festen Rückstände, die nach dem Brauvorgang übrig bleiben, sind sehr proteinreich und



THE ALPINA GSTAAD

haben eine feine Haselnussnote. Der the Alpina Offcut Snack wird in Geschmacksrichtungen wie Himbeere, Schokolade und Alpina-Honig angeboten.



The Offcut Food Truck auf der Piste

Martin Göschel exportiert seine Philosophie der nachhaltigen Gastronomie auch auf die Gstaader Pisten: Bereits in der dritten Wintersaison steht The Offcut Food Truck auf dem Vorderen Eggli. Serviert wird eine Auswahl an feinsten Gerichten, die mit überschüssigen Zutaten aus der Hotel-Küche zubereitet werden. So werden aus dem übrig gebliebenen Roggenbrot die berühmten Offcut Casarecce (Pasta di Pane) kreiert und als Teigwarensalat alla Crudaiola angeboten. Für den süßen Appetit gibt es ein Bananenbrot aus reifen Frühstücksbananen oder einen herzhaften Cheesecake mit übrig gebliebenen Orangenschalen.

Martin Göschel geht aber noch einen Schritt weiter: Wöchentlich wird er ein zusätzliches Gericht anbieten, das sich aus den übrig gebliebenen Zutaten des Restaurants zusammensetzt.

Lust, eine Weile bequem an der Sonne sitzenzubleiben? Dieses Jahr gibt es beim Food Truck einen Lounge-Bereich mit Sonnenliegen.



THE ALPINA
GSTAAD



Wegbeschreibung: Nach der Auffahrt auf das Eggli mit der Porsche Design Gondelbahn führt ein Skilift zum Vorderen Eggli, wo sich der Gourmet Food Truck befindet.

The Offcut Food Truck wird von Mitte Dezember 2023 bis Mitte März 2024 auf dem Vorderen Eggli stationiert und jeweils von 10 bis 15 Uhr geöffnet sein.

Wellbeing im Six Senses Spa

Was gibt es schöneres, als nach einem aktiven Tag auf der Piste oder im Schnee im Spa zu entspannen? Das luxuriöse Six Senses Spa bietet Wohlbefinden mit ganzheitlichem Ansatz und empfängt Gäste in einer intimen, asiatisch inspirierten Atmosphäre. Das Team von erfahrenen Therapeuten bietet erstklassige Behandlungen und exklusive, personalisierte Wellness-Programme, welche uralte Praktiken wie Yoga oder Meditation mit hochmodernen intelligenten Technologien kombinieren.

Ski Performance & Recovery Biohacking Package

Für ein ultimatives Skierlebnis bietet das Six Senses Spa ein exklusives Ski Performance & Recovery Package. Dieses Biohacking-Programm mit neusten High-Tech-Einrichtungen unterstützt Gäste bei Höchstleistungen auf der Piste und einer schnelleren Erholung danach. Biohacking nutzt die Fortschritte der Biologie und der Umweltwissenschaften, um die Funktionsweise des Körpers durch Interventionen, die als "Biohacks" bezeichnet werden, zu verbessern.

So genießen Gäste vor dem Skifahren eine anregende Elektromagnet-Therapie sowie eine Sauerstofftherapie mit dem Hypermax Oxygen System. Diese Anwendungen helfen, die



THE ALPINA GSTAAD

sportliche Leistung im Schnee zu steigern. Und nach dem Tag auf der Piste geht es in die Erholung. Dazu gehören entspannende elektromagnetische Pulse, welche den Körper in einen Ruhezustand versetzen. Danach folgt eine Lymphdrainage mit Normatec-Kompressionsstiefeln. Diese verbessert die Durchblutung und fördert den Laktat-Abbau. Und während sich die schweren Beine regenerieren, verwöhnen die Therapeuten die Gäste mit einer wohltuenden Kopfmassage. Zum Abschluss folgt eine Photobiomodulations-Sitzung, um die Zellen zu vitalisieren und Entzündungen zu reduzieren.



Das Ski Performance & Recovery Package kostet CHF 450.00

Die Wintersaison im The Alpina Gstaad dauert vom 8. Dezember 2023 bis zum 10. März 2024.

Weitere Informationen :

www.thealpinagstaad.ch

Instagram: [@thealpinagstaad](https://www.instagram.com/thealpinagstaad)

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/luxus-six-senses-spa>

Bilder finden Sie [hier](#).



THE ALPINA GSTAAD

Über das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 58 Zimmern, Suiten sowie zwei Privatresidenzen befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkentrums 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», im selben Ranking 2023 den Platz 2. 2022 erhielt Benjamin Blatter zudem den Titel "Concierge of the Year 2022". 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 NZZ am Sonntag platzierte das Hotel 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](https://www.instagram.com/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@concept.ch