

The Alpina Gstaad: Der neue Benchmark der Hotellerie

Im exklusiven Oberbort von Gstaad ist mit dem The Alpina Gstaad ein neues Fünfster Superior-Hotel der Superlative entstanden, das einen neuen Benchmark für die alpine Luxushotellerie setzt. Design, Ambiente, Materialisierung und Technik sind vom Feinsten. Das gilt auch für die Küchenkonzeption und die Küchentechnik!

Von Chefredaktor René Frech





Impressionen vom neusten Luxushotel der Superlative in den Schweizer Alpen: Das The Alpina Gstaad setzt neue Massstäbe in der helvetischen Die Bilder zeigen (v.l.n.r.): Reception aus einem einzigen Baumstamm, Panoramasuite, Lounge-, Kino- und Six Senses Spa-Juice Bar, Wine Room,

Seit Dezember 2012 verfügt die Schweizer Hotellerie über ein neues Flaggschiff, das Luxus und Alpin-Chic neu definiert: Mit einem Investitionsaufwand von rund 300 Millionen Franken haben der Gstaader Immobilien-Unternehmer Marcel Bach und der südafrikanische Industrielle Jean-Claude Mimran auf einem Parkareal von 20 000 Quadratmetern im noblen Oberbort von Gstaad das The Alpina Gstaad sowie mehrere private Residenzen und Chalets realisieren lassen. Rund ein Drittel der Investitionssumme ist allein ins The Alpina Gstaad geflossen.

Das The Alpina Gstaad besteht aus:

- ▶ 56 Zimmern und Suiten, die allesamt überdurchschnittlich grosszügig dimensioniert sind – die grösste Panorama-Suite erstreckt sich über zwei Stockwerke und einer Fläche von 400 Quadratmetern

- ▶ einem grandiosen Eingangs-, Rezeptions- und Empfangsbereich mit effektivem Treppenaufgang
- ▶ einem 2000 Quadratmeter grossen und exklusiven Six Senses Spa- und Wellness-Bereich mit zwei Pools
- ▶ einem Bankett-, Konferenz- und Meeting-Bereich mit Ballsaal und Konferenz-, Meeting- und Banketträumlichkeiten
- ▶ sowie aus drei Restaurants: Das All-Day-Dining Signature Restaurant Sommet, das japanische Spitzenrestaurant Megu (das erste in Westeuropa), das Swiss Stübli, ein weitläufiger Lounge/Bar-Bereich mit Panoramansicht, eine Vinothek mit über 2000 Weinen, ein Weinkeller mit 3000 Raritäten aus aller Welt und eine Fine Smoke Lounge mit 50 verschiedenen Zigarren-Sorten. Dazu kommt die Dining Terrasse vom Feinsten. Managing Director ist der Oberaargauer Niklaus Leuenberger, der über eine erfolgreiche globale Hotelkarriere verfügt.



Alpin-Hotellerie, nicht zuletzt auch in Bezug auf das Interior Design und die Materialisierung. Alpin Chic und Luxus wurden neu definiert. Cinema und Spa-Bereich.

Das Interior Design mit Alpin Chic

Aussergewöhnlich sind nicht nur die Dimensionen und das Niveau von Hotel-Luxus im The Alpina Gstaad, sondern vor allem auch das durch die durchdachte Materialisierung erzeugte Ambiente. So kombinieren die Zimmer und Suiten authentischen Alpin-Stil mit international gültigem Luxus. Die Inspiration durch die traditionelle Handwerkskunst der Region ist überall und in vielen Details spür- und erlebbar: Decken mit klassischen Schnitzereien und holzverkleidete Wände sorgen zusammen mit ledernen Kopfenden der Betten sowie mit Schränken und Kommoden im schweizerischen Landhausstil für eine behagliche Atmosphäre. Jahrhundertalte Hölzer, über Jahre in der ganzen Alpenregion Europas zusammengetragen, wurden in der hoteleigenen Werkstatt von Hand

aufgearbeitet. Zum authentischen Altholz ist auch Naturstein zum Einsatz gekommen – vor allem Laufener Kalkstein und Ringenberger Alpenkalk.

Auf Authentizität und regionale Tradition bedacht, entschieden sich die gesamtverantwortlichen Architekten der Jaggi & Partner AG, eigentliche Hightech-Installationen sehr behutsam einzusetzen. So ist The Alpina Gstaad an eine Holzschnitzel-Heizzentrale angeschlossen und wird mit Fernwärme aus heimischer erneuerbarer Energie versorgt. Das Warmwasser für die beiden Pools wird durch Wärmerückgewinnung aus den hauseigenen Anlagen erzeugt. Als Brandschutz wurde das Hochdruckwassernebel-System HI-Flog installiert, dessen feiner Wassernebel Brände kontrolliert.



Vielseitige und ambitionierte Hotelgastronomie im The Alpina Gstaad (v.l.n.r.): Das japanische Spitzenrestaurant Megu mit seiner Bar (die Sommet, das Swiss Stübli, die Lounge sowie die Alpina Lounge/Bar mit Buffetanlagen der Schmocker AG. Im Bild rechts unten: Executive

Das gastronomische Konzept

Auch das gastronomische Konzept im The Alpina Gstaad verlässt die bekannten konventionellen Wegmarken in der Hotelgastronomie: Jeder Gast erhält pro Tag eine Konsumationsgutschrift von Fr. 100.--, die im Zimmer- oder Suitenpreis inbegriffen ist. Diese kann er in den Restaurants, in der Lounge oder bei Room-Service-Bestellungen nutzen und täglich die kulinarische Wahlfreiheit genießen. Das Guthaben verfällt erst bei der Abreise und kann somit während des Aufenthalts nach Belieben genutzt werden.

Insbesondere stehen dem Gast drei Restaurants zur Auswahl:

- ▶ Das Restaurant Sommet mit seiner dazugehörigen Terrasse ist das eigentliche, rustikal inspirierte All-Day-Dining-Hotelrestaurant, wo Breakfast, Lunch und Dinner genossen werden können.
- ▶ Das japanische Spitzenrestaurant Megu im The Alpina Gstaad ist die erste westeuropäische Dépendance des berühmten Restaurantkonzepts, das ursprünglich aus New York



technischen und kältetechnischen Installationen in der Bartheke sind von der Schmocker AG realisiert worden), das Hotelrestaurant Chef Marcus G. Lindner, flankiert von Küchenkonzepter und Verkaufsleiter Franco Andreani von der Schmocker AG (rechts) und von Regionalverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG.

stammt. Hier gibt es aussergewöhnliche Zutaten und sensorische Kombinationen zu geniessen.

An der Bar werden auch frisch zubereitete Sushi und Sashimi angeboten. Das Restaurantdesign des preisgekrönten Designers Noé Duchafour-Lawrence erinnert an japanische Wohnhäuser und Tempel ebenso wie an antike Kimonos.

► Das Swiss Stübli bietet eine reichhaltige Auswahl an

neuartig und überraschend interpretierten Schweizer Spezialitäten in einem rustikalen alpinen Ambiente an.

► Dazu kommen die weitläufige Alpina Lounge/Bar, die Vinothek und die Fine Smoke Lounge.

Insgesamt verfügt The Alpina Gstaad in der Hotelgastonomie über rund 300 Sitzplätze. Dazu kommen die Bankett-Kapazitäten im Ballsaal und in den Meeting- und Konferenzräumen.



Blick ins gastronomische und kulinarische Herz des The Alpina Gstaad (v.l.n.r.): Executive Chef Marcus G. Lindner (links) mit Chefpatissier von der Kalten Küche, vom integrierten Office-Bereich mit Franke-Kaffeefullautomaten und von der eigenständigen Fertigungsküche im

Executive Chef Marcus G. Lindner

Als Küchendirektor konnte der Spitzenkoch Marcus G. Lindner gewonnen werden, der es zuvor im Restaurant Mesa, dem besten Restaurant der Limmatstadt, auf zwei Michelin-Sterne, 18 GM-Punkte und zum «Aufsteiger des Jahres 2010» gebracht hatte.

Der 51jährige Marcus G. Lindner ist als Executive Chef für alle Küchen verantwortlich und ein Perfektionist, der von sich sagt: «Am Herd fließt mein Herzblut.» Die Präzision, mit welcher er seine Kreationen auf die Tische der Gäste zaubert, sucht ihresgleichen. Die Basis dieses «Geschmacksakrobaten» ist die französische Haute Cuisine, variiert durch Elemente aus der österreichischen und der mediterranen Küche. Dabei scheut Marcus G. Lindner vor ungewöhnlichen Kombina-

tionen nicht zurück. «Wer sein Handwerk versteht, der darf alles», lautet seine Devise. Seine grossen Stärken sind nicht nur sein sicheres Geschmacksverständnis, sondern auch seine Gabe, die wahrhaft hervorragenden Roh- und Ausgangsprodukte zu erkennen und sich auf das wirklich Wesentliche in der Kochkunst zu konzentrieren.

Gleiches verlangt der Küchendirektor auch von seiner 20köpfigen Küchenbrigade, vor allem aber auch von Sous-Chef Pirmin Lechner, von Chefpatissier Fabien Larcopage und von den beiden japanischen Spitzenköchen, die im japanischen Restaurant Megu für eine eigenständige kulinarische Welt verantwortlich sind.



Fabien Larcopage und Sous-Chef Pirmin Lechner, Impressionen von der zentralen Produktionsküche, die klassisch strukturiert ist, Bankett- und Meeting-Bereich (ganz rechts).

Bewährte Küchenkonzeption

Wer für eine derart vielfältige und ambitionierte Hotelgastronomie verantwortlich ist, benötigt eine höchst effiziente Kücheninfrastruktur – keine Frage. Der gesamte Küchenbereich im The Alpina Gstaad besteht aus einer zentralen Küche (mit der integrierten japanischen Küche fürs Restaurant Megu) und aus einer Fertigungsküche im Bankett- und Konferenzbereich.

Konzipiert, projiziert und realisiert wurden die Alpina-Küchen von der bekannten Grossküchenspezialistin Schmocker AG (Interlaken) bzw. durch deren erfahrenen Küchen-Profi Franco Andreani. Der Planungs- und Realisierungsauftrag an die Schmocker AG umfasste die gesamte Produktionsküche, die Fertigungsküche, die Spülküche, das Office sowie die ge-

samten technischen, insbesondere kältetechnischen Anlagen in den Küchen und in den drei Barthecken (Alpina Lounge/Bar, Megu-Sushi-Bar, Spa-Bar im Spa Six Senses).

Vor allem die Konzeption, Planung und Installation der zentralen Küche stellte die Fachleute vor besondere Probleme, zumal auf der äusserst kompakten zur Verfügung stehenden Fläche nachträglich auch noch die Megu-Küche integriert werden musste und ein Teil der ursprünglich konzipierten Küche dem Restaurant Swiss Stübli «zum Opfer fiel». Jetzt präsentiert sich die Küche zwar kompakt, aber durchdacht und mit kurzen Arbeits- und Produktionsabläufen. Die zentrale Küche ist mit Kalter Küche, Saucier/Entremetier, Produktion und Patisserie ganz und gar klassisch strukturiert.



Im Mittelpunkt der Küchen stehen jeweils multifunktionale Induktionsherdanlagen mit der genialen und patentierten SlideControl-Funktion der Induktionsherdanlage in der Produktionsküche, Executive Chef Marcus G. Lindner bei der Induktionsherdanlage mit SlideControl-Funktion

Die Induktionsherdanlagen mit SlideControl

Zur küchentechnischen Infrastruktur gehören zwei multifunktionale Induktionsherdanlagen der Menu System AG, diverse Rational SelfCooking Center (mit Kapazitäten 20 1/1 GN, 10 x 1/1 GN und 6 x 1/1 GN) sowie Grosskochgeräte und Kippkessel der Elro AG.

Die gesamten CNS-Einrichtungen, Arbeits- und Ablageflächen, Korpusse mit neutralen und gekühlten Schubladen und Schränken (auch jene im Office und in den drei Barthecken) stammen von der Schmocker AG, die hier ganze Arbeit unter erschwerten Bedingungen geleistet hat. Alle technischen Anlagen im Spülbereich (Gläser-, Geschirr-, und Schwarzgeschirrwashmaschinen) sind Produkte der Gehrig Group AG.

Im Mittelpunkt der zentralen Produktionsküche steht eine massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG mit 2 x 3 Induktionskochfeldern mit der genialen SlideControl-Funktion, 1 x 2 Induktionskochfeldern mit flächendeckender Beheizung, 4 x 7 kW-flächendeckenden Induktionskochfeldern, mit einer Griddle-Platte, einem thermischen MultiCooker mit automatischer Niveauekontrolle und Befüllungsfunktion sowie 2 x 6 kW-Induktionskochfeldern mit SlideControl-Funktion. Dazu kommt eine Mischbatterie mit Mixerhalterung und ein Oeko-Salamander der Bartscher AG.

Im Unterbau befinden sich eine Doppelwarmhalteschublade, durchgehend und beidseitig bedienbar, eine Cook&Hold-



Menu System AG (v.l.n.r.): Induktionskochfelder in der Patisserie, Induktionsherd in der Fertigungsküche (unten links), die zentrale in der integrierten Küche des japanischen Spitzenrestaurants Megu.

Schublade, beidseitig bedienbar und mit Kerntemperaturfühler auch zum Delta-T-Kochen sowie Ablagefächer für Pfannen und Utensilien.

In der Fertigungsküche ist die massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG wie folgt konfiguriert: 2 x 2 9 kW-Induktions-Grosskochfelder, Multi-Cooker, Mischbatterie, Wärmeschublade, beidseitig bedienbar, Cook&Hold-Schublade, beidseitig bedienbar, Pfannen- und Utensilien-Ablage, beheizbares Klapp- und Anrichtetablet. Der Induktionsherd von Menu System in der Megu-Küche ist als platzsparende Wandanlage realisiert worden, verfügt über 2 x 2 Induktionskochfelder mit SlideControl-Funktion und drei 7 kW flächendeckende Induktionskochfelder. Dazu kommen

Pfannen- und Utensilien-Ablagefächer und eine klappbares Tablar.

Zur genialen SlideControl-Funktion ist zu sagen, dass es sich um ein patentiertes Verfahren handelt, mit welchem der Koch durch alleiniges Verschieben der Pfannen und Sauteusen die Erhitzung des Kochfeldes und damit den Gar- und Kochprozess steuern kann, ohne an irgendwelchen Schaltern oder Knöpfen drehen zu müssen. Er kann sich damit voll auf den Gar- und Kochprozess konzentrieren. SlideControl ist einzigartig und eine durch Patent geschützte Entwicklung der Menu System AG.

Für weitere Infos: Seite 94