



LE GRAND BELLEVUE

G S T A A D

Urs Gschwend ist „Koch des Jahres 2016“

Gstaad, 31. Mai 2016 – Urs Gschwend ist der „Koch des Jahres 2016“, die Auszeichnung wurde ihm am 29. Mai von der Sonntagszeitung verliehen. Klassische Gerichte modern umsetzen - mit diesem einzigartigen kulinarischen Konzept hat er die Herzen und Gaumen des Hotelexperten Karl Wild und seiner Jury erobert.

Die Erfolgsstory des „Karl Wild Hotelrating“ begann vor 20 Jahren mit der Idee des damaligen „Bilanz“ Gründers und Chefredaktors Andreas Z'Graggen. Er gab Karl Wild den Auftrag die 100 Besten Schweizer Hotels zu suchen und vorzustellen. Nach 5 Jahren übernahm die Sonntagszeitung das Rating und kürt seitdem jährlich die besten Schweizer Hotels und Hotelpersönlichkeiten. Sämtliche im Hotelrating Schweiz aufgeführten Hotels werden regelmässig getestet. Die Experten kommen für die Kosten ihres Aufenthaltes selber auf. Sie besuchen die Hotels anonym, genauso wie die Hotel- und Restauranttester des Guide Michelin, des weltweit angesehensten Hotel- und Restaurantführers. Die Thuner Werd & Weber Verlag AG bringt das erweiterte Rating in Buchform heraus.

Seit sechs Jahren ist der 49-jährige, im Thurgau geborene Urs Gschwend, Küchenchef im 5 Sterne Hotel Le Grand Bellevue in Gstaad. Im hoteleigenen Gourmetrestaurant Leonard's zaubert der bekennende New York Fan getreu seinem Motto „Klassiker neu umsetzen“ immer wieder kulinarische Offenbarungen auf die Teller der Gäste. Im Leonard's kann er seine Fantasien ausleben und so richtig austoben. Und wie Karl Wild so schön schreibt *„Der Koch des Jahres zählt zu den Branchenstars, deren geniale Kochkunst aus mehr Sein als Schein besteht. Zwei Paradebeispiele: Le Grand Burger und das Simmentaler Kalbsfilet. Glattweg unübertrefflich.“*



Der frisch gekürte Küchenchef des Jahres, Urs Gschwend, wurde bereits von Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres 2000“, vom Magazin Bilanz zum „Küchenchef des Jahrs 2004“ benannt und wurde von Guide Michelin mit einen Stern ausgezeichnet.

Urs Geschwend schwärmt, dass ihm die kreative Freiheit und das Vertrauen des Hoteldirektors, Daniel Koetser, die Möglichkeit gibt, kulinarische Gaumengenüsse zu kreieren, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren.

Genuss im Le Grand Bellevue

Le Grand Bellevue vereint den Luxus und die Raffinesse eines Grand Hotels mit der charmanten Atmosphäre eines gemütlichen Landhauses. Warme Farben, verspielte House of Hackney Tapeten, detailverliebte Neisha Crosland Stoffe und ein 17 Meter langes Chesterfield Sofa von George Smith heissen Sie bei Ihrer Ankunft willkommen. Umringt von einer privaten Parkanlage liegt das Le Grand Bellevue unmittelbar an der Promenade Gstaads und geniesst dadurch sowohl die Vorzüge eines zentralen Standorts, als auch den Luxus von Ruhe und Geborgenheit.

Liebe zum Detail und einen ganz besonderen Geschmack im Interieur – das ist die Grundlage des Erfolgs des ältesten Luxushotels in Gstaad, das mit diversen internationalen Auszeichnungen aufwarten kann. Und das genau verbindet den Eigentümer und Gastgeber Daniel Koetser mit dem frisch gekürten Küchenchef des Jahres, Urs Gschwend, und zeichnet ihre erfolgreiche Zusammenarbeit aus.

Von der Einmaligkeit dieses Hotels sollte man sich selbst überzeugen. Neben dem bekannten Restaurant Leonard's von Urs Geschwend, besitzt das Haus einen exzellenten Weinkeller, sowie 48 Zimmern, 9 Suiten, ein hauseigenes Kino, ein Fondue-Chalet, eine Sushi Bar und einen 3.000 qm grossen Spa.

Quelle Karl Wild Hotelrating Sonntagszeitung, 29.05.2016

<http://www.karlwild-hotelrating.ch/medienberichte/>

Adresse:

Le Grand Bellevue

3780 Gstaad, Switzerland

T: +41 33 748 00 00

F: +41 33 748 00 01

www.bellevue-gstaad.ch



Ansprechpartner für die Medien:

Julia Faulhaber

Public Relations Schweiz Le Grand Bellevue

Telefon +41 44 500 21 98

Mobile +41 79 619 67 62

jf@faulhaber-marketing.ch

Faulhaber Marketing Services

Landstrasse 43a

CH-8450 Andelfingen

www.faulhaber-marketing.ch