

Medieninformation

AUSBLICK AUF UNSERE SOMMER THEMEN

In Gstaad stehen auch im Sommer 2021 neben den touristischen Angeboten einige aussergewöhnliche Ereignisse und Themen auf der Agenda. Die Kernbotschaften: Mit dem Slogan „Come up – slow down“ setzt Gstaad bewusst einen Kontrapunkt gegenüber dem Trend von „immer mehr in immer kürzerer Zeit“. Trotz über 110-jähriger Tourismusgeschichte und hohem Prestigewert hat sich die Region ihre alpine Echtheit bewahrt. Die Destination Gstaad lädt Journalisten gern zur Berichterstattung ein. Die News-Liste wird fortlaufend aktualisiert.

[Direkter Link](#)

Rubriken:

- Touristische Angebote
- Events
- Hotels – Gastronomie

TOURISTISCHES ANGEBOT

Saaniland-Projekte erweitern das Familienangebot in der Destination

Diesen Sommer wird das Saaniland um zwei Erlebniswege erweitert. Diese lassen Familien aktiv die lokale Tier- und Pflanzenwelt, die Musikgeschichte sowie die schönsten Aussichtspunkte der Region entdecken. Auf dem Erlebnisweg «Saani's Klangerlebnisse» (Saanen-Gstaad) warten verschiedene Klänge und Geräusche. An 18 Erlebnisstationen entdecken Kinder auf spielerische Art und Weise die traditionelle Volks- sowie die klassische Musik – unter anderem mit Holzklängen, Tierstimmen und Lauschrohren. Der zweite Weg «Saani's Bergerlebnis» führt von Saanenmöser nach Schönried. Hier üben Kinder gemeinsam mit Saani – der fröhlich-frechen Saanen-Ziege – an 17 Stationen ihre Kondition und Koordination, damit sie «berggänglich wie eine Saanegeiss» werden.

[Saaniland](#)

Gstaad Card: digitaler Zugang zu einer Vielfalt von Gästelerlebnissen

Ab Mai 2021 ist die neue digitale Gästekarte für Gäste der Destination Gstaad verfügbar. Die GSTAAD Card ist der Zugang zu einem vielfältigen Angebot an Erlebnissen, welche bequem in Online-Shop gebucht werden. Grosser Pluspunkt der Gästekarte ist die kostenlose Nutzung des öffentlichen Verkehrs inklusive der Region Lenk-Simmental. Durch das bequeme Downloaden der digitalen Gästekarte auf das Phone oder als Print@Home per E-Mail, wird die Handhabung deutlich vereinfacht.

[Gstaad Card](#)

Gstaader Picknick-Rucksack & Picknick-Korb

Der Gstaader Fondue-Rucksack erfreut sich schon lange grosser Beliebtheit. Nun wurde das Produkt weiterentwickelt – ab Frühling 2021 gibt es den Gstaader Picknick-Korb. Gepackt wird er mit Leckereien aus der Region. Das können beispielsweise knuspriges Brot, lokale Fleisch- und Wurstprodukte, Käse oder ein prickelnder Gstaader Champagner sein. Wer den Korb mit auf die Wanderung nehmen möchte, bestellt ihn – genau wie beim Fondue-Rucksack – am Vortag mit dem gewünschten Inhalt beim entsprechenden Produzenten und holt ihn am nächsten Tag ab. Den perfekten Picknickplatz bietet die Natur – oder einer der zahlreichen Grillplätze in der Destination. Eine neue Grillstelle wurde am Rellerli eröffnet – so sorgen bei der «Grossi Vorschess» Holzbänke eingebettet in Natursteine einen tollen Panoramablick. Auch auf dem Saanerslochgrat wurde unterhalb der «Horetube» ein neuer Genussplatz eingerichtet.

[Outdoor Genusserlebnis](#)

Alpenkräuterweg by Swiss Alpine Herbs

Duftende Kräuter und Pflanzen blühen und gedeihen im neu angelegten Alpenkräuterweg bei der Rinderberg Swiss Alpine Lodge auf 1'500 Meter über Meer. Naturliebhaber tauchen auf dem kurzen Pfad hautnah in die alpine Landschaft und in die Ruhe der Natur ein. Das Angebot ergänzt den bereits bestehenden Wellness-Bereich der Lodge und wird durch die Produkte des lokalen Unternehmens Swiss Alpine Herbs bereichert.

EVENTS

Gstaad organisiert die MTB XCO Schweizer Meisterschaften

Wie bereits in den letzten zwei Jahren wird die Schweizer Meisterschaft der olympischen MTB-Disziplin Cross Country im Rahmen des PROFFIX Swiss Bike Cup stattfinden. Am Wochenende vom 29. und 30. Mai 2021 trifft sich das Who is Who der Schweizer Mountainbike Szene in Gstaad zur Mountainbike Schweizermeisterschaft. Auf Grund der COVID Situation und unter Einhaltung der BAG Auflagen werden die Rennen ohne offizielle Zuschauerzone stattfinden müssen und mit einem entsprechenden COVID Sicherheitsdispositiv für Athleten und Betreuer

durchgeführt. Wer die Rennen dennoch mitverfolgen möchte, kann dies über den Online Live Stream machen.

[PROFFIX Swiss Bike Cup](#)

Gstaad Menuhin Festival & Academy: Hommage an London

Das Leben geht weiter! In den vergangenen Monaten setzte das gesamte Team von Gstaad Menuhin Festival & Academy alles daran, ein Festivalprogramm 2021 mit musikalischen Highlights auf die Beine zu stellen, das der aktuellen Situation gerecht wird, und präsentiert Ihnen nun mit grosser Freude die 65. Festivalausgabe, die von 16. Juli bis 4. September ganz im Zeichen der Musikmetropole London steht.

Mit dabei sein werden: Daniel Hope (der das Festival mit drei abwechslungsreichen musikalischen Soiréen eröffnet), Bellinis «I puritani» in konzertanter Fassung (mit dem Orchestre de la Suisse Romande, Lisette Oropesa und Javier Camerana in den Titelrollen), Julia Fischer, Thomas Hampson, die King's Singers, Khatia Buniatishvili, Isabelle Faust, Bertrand Chamayou, Patricia Kopatchinskaja, Fazil Say, Hélène Grimaud, Maria João Pires und viele mehr.

[Gstaad Menuhin Festival & Academy](#)

Country Night Gstaad - Jetzt erst recht!

Mit grosser Zuversicht plant das Organisationskomitee die diesjährige Country Night Gstaad vom 10. und 11. September. Emmylou Harris ist das Highlight dieser 32. Ausgabe. Die vierzehnfache Grammy-Gewinnerin kommt mit ihrer Tourband The Red Dirt Boys in die Schweiz. Neben dem Country-Superstar treten am Country-Wochenende Rodney Crowell, Aaron Watson und Philipp Fankhauser auf.

[Country Night Gstaad](#)

HOTELS – GASTRONOMIE

Sternekoch Martin Bieri ist neuer Küchenchef der Bergbahnen Destination Gstaad AG

Ab dem 1. Juli wird Martin Bieri sowohl für die Leitung der Küche im Golfrestaurant während des Sommers als auch im Bergrestaurant Eggli und der Eggli Lounge über den Winter verantwortlich sein. Mit dem gebürtigen Emmentaler ist es der Bergbahnen Destination Gstaad AG (BDG AG) erneut gelungen, einen Sternekoch zu engagieren. Bieris Fokus wird in der kulinarischen Ausrichtung liegen, sein Hauptarbeitsplatz die Küche sein. Er liebt die kreative Arbeit und mag es, traditionelle Schweizer Gerichte mit modernen Elementen aus der Internationalen Küche zu kombinieren. Bieri führt seine Küchen stets mit Leidenschaft. «Aufwendig und liebevoll inszeniert», schrieb der «Gault Millau» einst über seine Arbeit.

[Gastronomie](#)

Das «Weisse Kreuz» Abländschen wird zum Berghotel «Zur Sau»

Nach einem Besitzerwechsel mit längerer Schliessung erhält das «Weisse Kreuz» in Abländschen ab Sommer 2021 einen neuen Pächter: Der Bernerhof in Gstaad will den wettergegerbten Gasthof als gewitztes Berghotel mit Agrotourismus wiederbeleben. Bleiben sollen die urigen Zimmer und die grosse Sonnenterrasse, ausgebaut wird der regionale Bezug. Die Talschaft Abländschen mit ihren rund 35 Einwohnern gehört zur Gemeinde Saanen. Das Berghotel «zur Sau» wird zu hundert Prozent verknüpft mit dem Tal, mit seinen kraftvollen Produkten und Leuten. Der unverwechselbare Rohmilch Raclette Käse zum Beispiel, mit 100% Abländschner Milch, macht Werbung für das einmalige Tal.

[Bernerhof](#)

Faszination Bienenwelt im The Alpina Gstaad

Was würde passieren, wenn es keine Bienen mehr gäbe? Mit der Produktion des eigenen Alpina Honigs, erleben die Hotelgäste die faszinierende Bienenwelt und die Produktion des süssen Goldes. In einem 45-minütigen Workshop lernen die Gäste alles über die Honigbiene und ihr Zuhause im The Alpina Gstaad. Zusammen mit dem einheimischen Imker Stefan Neuhaus entdecken und erforschen die Teilnehmenden auf spielerische Art und Weise, wie die Bienen den beliebten Honig produzieren und was die fleissigen, kleinen Helfer dazu alles benötigen. Im exklusiven Kino kann anschliessend ein 90-minütiger Dokumentarfilm, der über das Zusammenleben von Bienen und Menschen berichtet, geschaut werden.

[The Alpina Gstaad](#)

Auffrischung im Hotel Gstaaderhof

Im Hotel Gstaaderhof wird im Frühjahr 2021 wieder umgebaut. Eine weitere, gesamte Etage, 13 Doppelzimmer, 8 Queen Zimmer und 1 Juniorsuite werden komplett neugestaltet. Die Farben und Materialien stehen für Gemütlichkeit, Wärme und Harmonie. Neu werden die Zimmer mehrheitlich mit Dusche im Badezimmer sowie mit Schlafsofas in den Doppelzimmern ausgestattet. In sämtlichen Zimmern wird ausserdem Parkettboden verlegt, so dass Holzboden-Liebhaber voll auf Ihre Kosten kommen. Die renovierten Zimmer entsprechen dem heutigen Stand der Technik, aber sie werden keinesfalls beherrscht von komplizierten Lichtschaltern oder vollautomatischen Vorhangsystemen. Schliesslich sollen sich die Gstaaderhof Gäste während Ihrem Aufenthalt entspannen.

[Gstaaderhof](#)

Neues Chalet «Le Gessenay» im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa

Für Liebhaber von Käsegerichten wurde im Hotelgarten des Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA in Saanenmöser ein Holzchalet errichtet. Das Chalet trägt den Namen «Le Gessenay», französisch für Saanenland, und bietet Platz für bis zu 20 Geniesserinnen und Geniesser. Nebst Salat und Trockenfleisch zur Vorspeise wird Raclette und Käsefondue Moitié-Moitié à discrétion

sowie das Fondue Chinoise mit diversen Fleisch- und Fischarten serviert. Die beliebten Schweizer Spezialitäten können im gemütlichen Chalet das ganze Jahr über genossen werden.

Chalet «Le Gessenay»

Neue Familienwohnung im Chalet Beryll im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa

Das Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA in Saanenmöser bietet seit der Wintersaison 2020/2021 in ihrem Chalet Beryll eine neue Familienwohnung an. Die Wohnung hat einen grossen Wohn- und Schlafbereich mit Doppelbett für die Eltern und mit gemütlicher Sitzecke, einen Esstisch und einen Balkon sowie ein separates Kinderschlafzimmer mit zwei getrennten Betten. Die 67 m² grosse Wohnung ist zur Nordseite ausgerichtet und hat eine kleine, gut ausgestattete Küche.

Familienwohnung Beryll

Kontakt für weitere Fragen:

Antje Buchs, PR Project Manager

Tel. +41 33 748 81 43, antje.buchs@gstaad.ch