



Media Release, 13. April 2017

Mediacorner unter www.swissdeluxe-hotels.com/de/media

Erfolgreiche Partnerschaft von Swiss Deluxe Hotels mit S. Pellegrino Saporì Ticino

Zürich, 13. April 2017 – Das weltweit renommierte Gourmetfestival S. Pellegrino Saporì Ticino und Swiss Deluxe Hotels haben auch dieses Jahr ihre erfolgreiche Partnerschaft fortgeführt. Vom 3. April bis 17. September 2017 bietet das Festival in seiner 11. Ausgabe erneut kulinarische Höhenflüge. S. Pellegrino Saporì Ticino präsentiert mehr als 20 Chefs mit insgesamt 36 Guide-Michelin-Sternen während 27 önologischen Anlässen der Superlativen an den namhaftesten Adressen des Tessins und in der ganzen Schweiz. Drei Gala-Dinners zur Eröffnung des Festivals fanden traditionellerweise in Swiss Deluxe Hotels ausserhalb des Tessins statt.

Die drei „Serate oltre Gottardo“ fanden zwischen dem 3. und 10. April 2017 im Dolder Grand in Zürich bei Starkoch Heiko Nieder (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte GaultMillau), im Bellevue Palace in Bern bei Chef Gregor Zimmermann (16 Punkte GaultMillau) und im Le Richemond in Genf unter der Leitung von Philippe Bourrel (16 Punkte GaultMillau) statt.

Le Soste – Meister der italienischen Haute Cuisine

Zum 11. Jubiläum sind an 11 Abenden die Meister der Alta Cucina Italiana, Le Soste, zu Gast sein. Die Vereinigung Le Soste wurde 1982 von Gualtiero Marchesi gemeinsam mit sechs Freunden im gleichnamigen Lokal in Milano ins Leben gerufen, um Ideen auszutauschen und gemeinsame Projekte anzugehen. Als Pendant zu den französischen Vereinigungen „Traditions et Qualité“ und „Relais Gourmands“ sollen mit Le Soste die gemeinsamen Ideale der italienischen Gastrokultur (Freude am Genuss, des Gastgebens, des Wohlwollens und der Eleganz) bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht werden. Der gleichnamige Führer beinhaltet 81 Restaurantempfehlungen, darunter finden sich auch vier Lokale in der Schweiz. Dany Stauffacher, CEO und Gründer von S. Pellegrino Saporì Ticino: „Durch die Teilnahme der italienischen Starchefs von Le Soste entsteht die einmalige Chance, die Sterneküche in all ihren Facetten zu zelebrieren.“

Visionäre Ideen und Leidenschaft

Die Geschichte der Schweizer Luxus-Hotellerie ist nicht nur die Geschichte von visionären Ideen und der Leidenschaft der grossen Pioniere der Hotellerie, sondern auch die Geschichte der weltbesten und kreativsten Küchenchefs. Die grossen Luxushotels in der Schweiz waren nie nur Hotels, sondern führen auch die besten Restaurants an ihren Standorten. In den über 160 Restaurants, Bistros, Bars und Terrassen der 41 Swiss Deluxe Hotels treffen sich Hotelgäste, grosse Persönlichkeiten der Weltgeschichte, die lokale Bevölkerung und Gourmets, die oft von weit her anreisen, um die Kochkünste der ganz grossen Meister am Herd zu geniessen. Über 720 Punkte Gault-Millau sowie 30 Sterne Guide Michelin sind der eindrückliche Ausweis einer Gastronomie, die sich laufend weiterentwickelt und sowohl die Tradition wie auch die Innovation mit Stolz auf das Hergebrachte und Mut zu neuen Entdeckungen geschickt verbindet.

«Wir sind stolz, zusammen mit S. Pellegrino Saporì Ticino diese Kunst und Tradition der Schweizer Spitzen-Gastronomie zu pflegen und unvergessliche Momente des Genusses zu schaffen», sagt Jan Brucker, Präsident der Swiss Deluxe Hotels. «Die hohe Kunst der grossen Gourmet-Köche in den Swiss Deluxe Hotels war denn auch Motivation für die Partnerschaft mit S. Pellegrino Saporì Ticino, die wir nun schon seit einige Jahren pflegen», sagt Jan E. Brucker weiter.



Investitionen in Qualität und Gastronomie

Die Eröffnung von neuen oder neu gestalteten Restaurants in den Swiss Deluxe Hotels zeigt eine lebhaftere Entwicklung nicht nur der Hotellerie, sondern auch der vielfältigen Gastronomie. Als Beispiele zu nennen wären hier das neu eröffnete „MiZUKi by Kakinuma“ im Guarda Golf Hotel & Residences, das zweite Restaurant „IGNIV by Andreas Caminada“ im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz oder die „Widder Garage“, die als Provisorium für die wegen Renovation geschlossene Widder Bar als Bar eingerichtet wurde und mittlerweile zum angesagten Club in Zürich avanciert ist.

S.Pellegrino Saporì Ticino – eine Erfolgsgeschichte

Die einzigartige Tessiner Küche ist für ihre wechselseitigen Beziehungen mit der benachbarten Lombardei bekannt. Die typischen Tessiner Grotti zelebrieren dabei eine jahrhundertealte Esskultur, einen Mix aus archaischen Grundzutaten wie Mais, Kartoffeln und Reis gepaart mit regionalen Zutaten der unterschiedlichen Täler. Dabei sind die Einflüsse der Lombardei stark spürbar, welche die Tessiner Küche zum Schmelztiegel der Gastrokulturen machen.

Im Jahre 2007 hatte sich Dany Stauffacher als leidenschaftlicher Tessiner vorgenommen, eine Gruppe renommierter Hotels und Restaurants im Tessin unter dem Dach eines Gourmet-Festivals zu vereinen, um die Gastfreundschaft und Schönheit der Gegend und die Qualität der einheimischen Köche einem breiten Publikum darzustellen. Mittels eines drei Monate dauernden Gourmetfestivals der Extraklasse wird seither der Kanton Tessin als eine der wichtigsten önologischen Gegenden der Schweiz jährlich international bekannt gemacht.

Durch die Partnerschaft mit verschiedenen Organisationen wie „Grandes Tables de Suisse“, „World's Top Chefs“ sowie den Swiss Deluxe Hotels ist im Verlauf der Jahre eine Plattform entstanden, die jährlich wechselnde gastronomische Provenienzen, Kulturen und Geschmäcker im Tessin und über die Kantonsgrenzen hinaus vereint. S.Pellegrino Saporì Ticino ist heute eine der etabliertesten Gourmet-Veranstaltungen in der Schweiz mit der grössten Dichte an ausgezeichneten Sterne-Chefs in diesem Genre. Auch 2017 werden rund 3000 Besucherinnen und Besucher erwartet, welche sich von den besten Chefs der Schweiz überraschen und verführen lassen werden.



Die Swiss Deluxe Hotels

Die Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels (SDH) wurde 1934 gegründet und umfasst 41 der namhaftesten 5-Sterne-Häuser der ganzen Schweiz wie „The Dolder Grand“ oder das „Baur au Lac“ in Zürich, das „Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa“ in Interlaken, das „Gstaad Palace“, das „Beau-Rivage Palace“ in Lausanne, das „Badrutt's Palace Hotel“ und das „Kulm Hotel“ in St. Moritz, das „Castello del Sole“ in Ascona oder das „Grand Hotel Les Trois Rois“ in Basel. Sie alle stehen für das Renommee der Schweizer Luxus-Hotellerie, das sie seit fast zwei Jahrhunderten massgeblich mitprägen. Mit insgesamt 4'500 Zimmern und Suiten sowie rund 8'500 Betten stellt die Gruppe über 40 Prozent der 5-Sterne-Kapazität der Schweiz dar. Die SDH bilden damit die bedeutendste Vereinigung in diesem Sektor und nehmen seit Jahrzehnten die führende Rolle in der Schweizer Luxus-Hotellerie ein. Der Name „Swiss Deluxe Hotels“ steht für exklusive Qualität und höchste Standards. Der persönliche Service ist einzigartig: Über 5700 Angestellte sorgen für das Wohlbefinden einer Klientel, die Luxus auch im Service gewohnt ist. Insgesamt verzeichnet die Gruppe jährlich rund 1'147'000 Übernachtungen. Der Jahresumsatz lag 2016 bei rund CHF 1,45 Mia.

Die Zahlen basieren vereinzelt auf Hochrechnungen auf die gesamte Gruppe der 41 Swiss Deluxe Hotels.

Für weitere Auskünfte stehen zur Verfügung:

Siro Barino, Managing Director, Swiss Deluxe Hotels
Kantonsstrasse 79, 8807 Freienbach
barino@swissdeluxe-hotels.com
Tel. +41 79 335 24 24

Stefan Mathys, Head of Media Relations, Swiss Deluxe Hotels
Kantonsstrasse 79, 8807 Freienbach
mathys@swissdeluxe-hotels.com
Tel. +41 79 227 98 31