

## Bad ist Illness Destination

**ILAND Das Gütesiegel Illness Destination» 2014 die Ferienregion ist einzige Oberländerin. Der Schweizer Tourismus-Verband bestätigt die Leistung.**

ten uns, dass der Schweizer Tourismus-Verband die Qualität der Infrastruktur erneuert hat», sagt Martin Bachrektor von Gstaad Saartourismus. Die Vergabe des Labels erfolgte die Qualitätsicherungsinion unter der Führungweizer Tourismus-Ver(STV) nach einem überin Kriterienkatalog. Dieziert laut STV die Vorgeen Destinationsmerkmalstrategischen Ausrichter Tourismusdestination, Kommunikationswegen, nesinfrastruktur und zuboten vor Ort.

in Pluspunkten Gstaads mit STV die erholungsortLage und Infrastruktur. npezenz der Destination vor allem in den fünfHotüber ein komplettes Wellshot verfügen, in achtweihels und dem Sportzentihren Wellnessinfrastruktur der autofreien Promenaauch mit zahlreichen, jeugänglichsten touristischenmen. *Lk/pd*

## Wenn Marshmallow mit Gänselseber...

**GSTAAD Vom 8. bis 17. Juli findet zum 15. Mal die Genusswoche «Davidoff Savours Gstaad» statt. Im Saanenland zeigen auch junge Starköche ihre Ideen. So überraschte im «Le Grand Chalet» der 29-jährige Tobias Funke mit seiner Kreativität.**

«Am diesjährigen Gourmet-Festival bin ich neben einer gestandenen Elite der jüngste Koch», sagt Tobias Funke. Als Aufsteiger des Jahres wird der 29-jährige laut Gault Millau mit 16 Punkten als Herausforderer der grossen Routiniers bezeichnet. Der sympathische Zürcher betreibt seit einem Jahr in Freienbach SZ ein eigenes Restaurant, wo er die wichtigsten Punkte «erkochte». Als Gastkoch im Hotel Le Grand Chalet verwöhnt Funke an der 15. «Davidoff Savours» Gstaad-Genusswoche 70 Gäste. Unterstützt wird er von seiner sechsköpfigen Crew und der gesamten Küchenbrigade des Gastbetriebs.

**Marshmallows als Essgenuss**  
«Ich kombiniere gerne Süsses mit Säurem, Fisch mit Fleisch oder heiss mit kalt», beschreibt Tobias Funke seine modernen Kreationen. So spielt er bereits im ersten Gang mit süssen und pikanten Häppchen: In «Varianten von der Gänselseber» finden sich ein Marshmallow mit Zimtblüten neben der säuerlichen Gänselseber oder einer Apri-



**Der Zürcher Starkoch Tobias Funke** verwöhnte am «Davidoff Savours» in Gstaad seine Gäste mit fantasievollen Kreationen. *zvg*

kosen-Gänselseber-Glace. Hintert dem Titel «Tomaten-Mozzarella» verstecken sich weisser Tomatengellee oder Flusskrebs-

Perfektion keine Wünsche übrig lassen.

### Fantasievoll ans Limit

«Einladungen an Gourmet-Wochen nehme ich zwei- bis dreimal pro Jahr an», sagt der kreative Spitzenkoch. Natürlich sei es herausfordernd, in einer fremden Küche mit anderen Gegebenheiten und Geräten ein exklusives Menü herzustellen. Drei Tage bereiteten sich die Zürcher vor. «Meine Leute betreuten die Posten», so Funke. Die Brigade vom lokalen Restaurant unterstützen die Gastcrew. «Mich beeindruckt, wie junge Köche mutig und fantasievoll mit einer hohen Präzision bis ans Limit gehen», bewertet Pedro Ferreira, Direktor vom Le Grand Chalet, die Leistung der jungen Crew.

### Rollen, essen und geniessen

«Die neuen Kreationen sind faszinierend», schwärmt Lehnling Andrea Romang aus Gstaad. Besonders angatan ist er vom Pre-Dessert, bei welchem in einem Aschenbecher auf Eisschnee eine essbare Zigarre mit schmackhaften Zündhölzern präsentiert wurde. Zigarren spielen an der Davidoff-Genusswoche noch eine andere Rolle: Eine limitierte Edition von 1500 mächtigen Zigarren wurde für Gstaad produziert. Am Anlass ist zudem ein Zigarrenroller aus der Dominikanischen Republik dabei, der vor Ort von Hand gerollte Zigarren herstellt. *Susi Heinrich*

## Theater im Kuhstall

**GSTAAD Am 30. Juli und am 1. August macht das Ensemble Zapzarap mit der Ochsentour halt in Michel's Stallbeizli.**

Seit sechs Jahren tourt das «Hoftheater» mit professionellen Theaterproduktionen von Bauernhof zu Bauernhof. Dieses Jahr erobert das Ensemble Zapzarap mit seiner musikalischen und theatralischen Interpretation von bekannten Schweizer Liedern die Heuballenarenen. In Gstaad agiert Zapzarap am 30. Juli und 1. August in Michel's Stallbeizli und auf dem Bauernhof der Familie Michel. Ursula und Daniel Michel und deren Team erwarten die Gäste am Samstagabend ab 18.30 Uhr zum Barbecue und am 1. August zum Brunch ab 9 Uhr auf dem Betrieb. Die Vorstellung beginnt am Samstag um 20.30 Uhr, am Montag um 11 Uhr und dauert jeweils rund 75 Minuten. *pd*

Tickets: [www.hof-theater.ch](http://www.hof-theater.ch) oder Tel. 033 744 15 83 / 078 690 39 47

## Handelsregister

**John F. Kennedy International Camps AG, in Saanen, CH-0356 3.050.041-1, Aktien-gesellschaft (SHAB Nr. 42 vom 1.3.2011, S. 0, Publ. 6056256), Statutenänderung: 30.6.2011, Firma neu: Lovell International Camps AG, Übersetzungen der Firma neu: (Lovell International Camps Ltd).**