

SWISSTAINABLE VEGGIE DAY WIRD AUCH IN SPIEZ GEFEIERT

Am 1. Oktober 2022 ist offizieller Weltvegetariertag – und das Hotel Eden Spiez feiert den Swisstainable Veggie Day zusammen mit vielen Hotels und Restaurants in der Schweiz.

Für Janic Mühlemann, Küchenchef des Hotel Eden Spiez war klar, dass es am 01. Oktober 2022 ein besonderes Green Signature Menu geben wird. Alle Zutaten und Inspirationen zu diesem Menu wollte er vom Hotel Eden aus mit dem Velo erreichen. Es sollte regional sein und so an die Wurzeln des Kochseins zurückerinnern: «Etwas kreieren aus dem, was es heute und hier aus der Region gibt oder was man selbst herstellen kann», sagt Janic Mühlemann mit einem Lächeln auf den Lippen.

Purple Shiso aus Uetendorf, Eier aus Faulensee, Dinkelsaitan aus Krattigen, Käsereibutter aus Amsoldingen sowie Beeren, Äpfel und Kräuter aus dem hoteleigenen Garten ergänzen sich im Green Signature Menu von Janic Mühlemann zu genussvollen 5 Gängen. Die rund 100 Zutaten hat der Küchenchef mit seinem Team zum Teil selbst angebaut, gesammelt oder in der Region entdeckt.

Der 28-jährige Böniger Janic Mühlemann lässt seine kreative Art schon seit 2 Jahren in die Küche des Hotel Eden einfließen. Seit Juni diesen Jahres ist er als Küchenchef hauptverantwortlich und überrascht die Gäste immer wieder mit handwerklichem Geschick und viel Liebe zum Detail. Dass Janic Mühlemann ehrgeizig ist, merkt man schnell. Als Halbfinalist im bedeutendsten Kochwettbewerb der Schweiz, dem Goldenen Koch, will er im Januar sein Können gegen 7 junge Kochtalente beweisen.

Am Swisstainable Veggie Day geniessen Gäste in zahlreichen Restaurants in der ganzen Schweiz saisonale, vegetarische Gerichte. Es dreht sich alles um lokales Gemüse – gesund, lecker und gut fürs Klima. Mit dem Aktionstag setzt Schweiz Tourismus gemeinsam mit HotellerieSuisse, GastroSuisse und Planted ein Zeichen für eine nachhaltige Gastronomie.

Bildmaterial zur freien Verwendung



Kurzportrait Hotel Eden Spiez

Das elegante 4-Sterne-Superior-Hotel ist in einer idyllischen 3000m² grossen Parkanlage gelegen und bietet ein grandioses Panorama auf den Thunersee und die Berner Alpen.

Vom Balkon jedes der 45 Zimmer und Juniorsuiten blicken Sie auf das malerische Schloss Spiez, den Dorfkern, das atemberaubende Bergpanorama des Berner Oberlandes oder den Thunersee– alle Zimmer und Suiten mit Echtholzparkett und Klimaanlage sind individuell eingerichtet und bieten modernen Schlafkomfort höchster Qualität.

Im 650m² Eden Spa geniessen Sie die Kraft der Elemente und Salze. Das Soleaussenbad mit „Jungbrunnenwasser“, der Salzraum, die finnische Sauna mit Himalajasalz sowie eine Biosauna, ein Dampfbad, Erlebnisduschen, eine Private Spa-Suite, das Panorama-Hallenbad, mehrere Ruhebereiche und Massageräume laden zum Entspannen und Regenerieren ein. Der hoteleigene Tennisplatz mit Hartbelag sowie ein Aktivangebot mit Tischtennis und Cardiogeräten runden das Angebot ab.

Kulinarische Köstlichkeiten finden Sie im eleganten Restaurant Belle Epoque. Das Küchenteam um Janic Mühlemann ergänzt die genussvollen Speisen mit Kräutern, Obst und Gemüse aus dem Garten Eden. In der mehrfach ausgezeichneten Weinkarte befinden sich neben den Weinen vom Spiezer Rebberg über 250 Positionen auserlesener Schweizer Weine und Europäischer Trouvaillen. Die Bistro-Bar lädt zum Verweilen ein und rundet mit der Smokers Lounge mit ausgewählten Zigarren und der Seeterrasse, auf der Sie im Sommer das mediterrane Klima geniessen können, das gastronomische Angebot ab.

Veranstaltungen aller Art finden im autonomen Tagungszentrum mit flexibel nutzbaren Räumen für 5 bis 120 Personen viel Raum zum Sein. Modernste Infrastruktur, funktionale Räume, flexible Gastronomie und die persönliche Betreuung durch das Meeting & Event Team stellen Ihren Anlass in den Vordergrund. Eine einmalige Sicht auf das Schloss Spiez, den Thunersee und die Berge bietet eine helle und inspirierende Atmosphäre.

Weitere Informationen unter www.eden-spiez.ch/medien

Kontakt:

Patrick Jäger
Direktor & Gastgeber

direktor@eden-spiez.ch
+41 33 655 99 00