

31.10.2024 - 14:46 Uhr

Chef Yothin bringt Thai-Flair und Sushi-Kunst ins Gstaad Palace



Chef Yothin bringt Thai-Flair und Sushi-Kunst ins Gstaad Palace

Pünktlich auf die Wintersaison hält im Gstaad Palace mit Chef Yothin Chookanhom die thailändische Küche Einzug. Der renommierte Chef aus Bangkok ist ein virtuoser Köhner für sämtliche Thai-Gerichte und Sushi ebenso. Weitere Good News für Geniesser:innen gibt's in diesem Winter mit dem Seafood Brunch am Sonntag und dem «Vongole»-Wednesday.

Das ist kein Zufall: Ab kommender Wintersaison, die am 13. Dezember 2024 startet, begrüsst das Gstaad Palace den thailändischen Spitzenkoch Yothin Chookanhom im Team seiner Kochkünstler:innen. Der in Chonburi geborene und aufgewachsene Chookanhom startete seine Karriere in der Gastronomie im Akamon Japanese Restaurant Pattaya Chonburi und wechselte kurz darauf in die Hotellerie, ins Grand Hotel Park Gstaad. Für den 54-Jährigen geht mit dem Wechsel ins Gstaad Palace ein Traum in Erfüllung. Dass die thailändische Küche im Palace eine fixe Heimat erhält, ist nicht ganz zufällig, hat doch Franz W. Faeh, der erfahrene und weit gereiste Culinary Director des Hauses, lange Jahre in Bangkok und in Asien gewirkt. Unter anderem war Chef Franz auch für die thailändische Königsfamilie tätig und beherrscht das Spiel mit Gewürzen, Currys und Kokosmilch aus dem Effef.

Stets die Antennen ausgefahren

Der auf Thai und Sushi spezialisierte Chef kann sich bei der Kreation von Gerichten ganz auf seine langjährige Erfahrung verlassen. «In meinen Gerichten verschmelze ich Genussmomente mit Techniken, die ich bisher für mich entdeckt habe. Ich bin dabei stets auf Empfang, sei es auf dem Street Market oder im Top Restaurant. Wo immer ich hingeh, versuche ich, diese Impressionen in meine Menüs einzubauen. Oft entwickle ich daraus eine Idee und tüftle an einem Weg, wie ich diese auf dem Teller umsetzen kann», erklärt Yothin Chookanhom. Alles dreht sich in seiner Interpretation von klassischen wie auch neuen Thai-Gerichten um den richtigen Geschmack und die Balance. Der Zauber der Zutaten liegt in der richtigen Mischung, mit der sie – abgestimmt auf die Wünsche und das Geschmackempfinden des Gastes – zu einem Gericht komponiert werden.

Auch ein gefragter Sushi-Künstler

In seiner Heimat ist Yothin Chookanhom auch ein angesehener Lehrer. So unterrichtete er in einer Kochschule in Bangkok. Er hat sich dabei vor allem auf die Zubereitung von Sushi spezialisiert. Eine seiner wichtigsten Lehren: Köche sollten das lieben, was sie selbst kreieren, damit sie die Gäste glücklich machen und diese regelmässig zurückkehren. Nebst seiner Passion für das Komponieren von Gerichten und Geschmäckern ist Chef Yothin vor allem ein Teamplayer. «Kochen ist eine Mannschaftsleistung. Die wahre Währung in der Küche ist die Kunst, untereinander einen Spirit zu entwickeln, der jede und jeden zu Hochform auflaufen lässt», ergänzt Chookanhom.

Die Kochkünste des Thai-Experten können ab der Wintersaison 2024/25 im Le Grand Restaurant und auf der La Grande Terrasse genossen werden. Yothin Chookanhom löst Ravi Bajaj ab, der bis zum Ende der Sommersaison 2024 die Gäste im Gstaad Palace

über 11 Jahre hinweg mit seinen herausragenden indischen Gerichten bekochte.

Kulinarische Höhenflüge – ab Winter 2024/25

- Seafood Brunch: Mediterranes Flair im Winter garantiert der Seafood Brunch, jeweils sonntags im Februar 2025 im Le Grand Restaurant oder auf La Grande Terrasse mit Live-Musik des Ländlerduos Saanenland und The Dixieland Bulls Band.
- «Vongole» Wednesday: Die legendären «Spaghetti Vongole» gibt's neu an jedem Mittwoch über die ganze Wintersaison hinweg in Gildo's Ristorante.
- Live-Cooking: In den Restaurants des Gstaad Palace werden ausgewählte Gerichte direkt am Tisch zubereitet: schottischer Lachs, Spaghetti, Chateaubriand, Crêpe Suzette und vieles mehr gibt es inklusive Live-Koch-Show der Kellner:innen.
- Valentinstags-Dinner: Am Tag der Liebe steht ein extravagantes Gala-Dinner im Le Grand Restaurant auf der Agenda.

Über das Gstaad Palace

Das erstklassige Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace, das im Dezember 1913 erstmals seine Türen öffnete, befindet sich seit drei Generationen im Besitz der Familie Scherz und gehört damit zu den letzten familiengeführten Häusern Europas, wo Persönlichkeiten eine Gastgeberkultur erster Klasse leben. Die 90 Zimmer und Suiten des Saisonhotels mit aussergewöhnlichem Panorama auf das Berner Oberland vereinen gekonnt zeitgenössischen Glamour mit alpiner Behaglichkeit. In fünf Restaurants kredenzt das Wahrzeichen Gstaads schweizerische, italienische und internationale Spezialitäten sowie eine mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetküche. Der hoteleigene Nachtclub GreenGo ist bekannt für legendäre Partys und sein illustres Publikum. Im Palace Spa werden auf 1800 Quadratmetern die Sinne der Gäste verwöhnt. Im Sommer stehen das «PISCINE» mit olympischen Massen und vier Tennisplätze zur Verfügung. Mit der Walig Hütte, einer Alp aus dem Jahre 1783 auf 1700 Metern über Meer, verfügt das Gstaad Palace über ein einzigartiges Refugium, wo Gäste den wahren Luxus des Saanenlands, die Ruhe, Beschaulichkeit und Authentizität, hautnah erleben können. Familie Scherz begrüsst ihre Gäste im Winter ab dem 13. Dezember 2024 bis zum 2. März 2025 sowie im Sommer ab dem 22. Juni bis zum 7. September 2025.

Medienkontakt Gstaad Palace

Stefan Ludwig, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Starkes Duo, welches Thai-Küche aus dem Effef kennt: Ab der kommenden Wintersaison im Gstaad Palace serviert Chef Yothin Chookanhom Hand in Hand mit Culinary Director Franz W. Faeh thailändische Gerichte und Sushi. (Bild: Gstaad Palace)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100925421> abgerufen werden.