

## VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa: «Menu Vo Hie» – Das Berner Oberland ist ein Schlaraffenland!



Interlaken, 11. Oktober 2018 – Regionalität ist Trumpf! Das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa in Interlaken mit seiner über 150-jährigen Geschichte ist in der Region stark verwurzelt und arbeitet seit Jahrzehnten eng mit lokalen Produzenten zusammen. Der gebürtige Berner Oberländer und Executive Chef Stefan Beer führt diese Philosophie in der mehrfach ausgezeichneten Gastronomie des 5-Sterne-Hotels weiter. Regionale Produkte spielen in der Küche des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa eine wichtige Rolle. Im neuen «Menu Vo Hie» kürt Stefan Beer diese regionalen Produkte mit der alleinigen Hauptrolle. So stammen alle Ingredienzen des «Menu Vo Hie» – welches exklusiv im Casual-Fine-Dining-Restaurant «La Terrasse» serviert wird – von lokalen Produzenten aus einem Umkreis von höchstens 40 Kilometern! Das «Menu Vo Hie» können Gäste in drei bis sechs Gängen mit Berner Weinbegleitung ab CHF 95.00 pro Person geniessen – und dabei im eigens dafür kreierte Magazin Wissenswertes über die Produzenten, die Region und die kulinarische Philosophie des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa erfahren. [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)

### Persönliche Begegnungen als wichtigste Inspiration

Das «Menu Vo Hie» ist geprägt von den persönlichen Begegnungen und dem stetigen Austausch mit den rund zwanzig Produzenten. Bei der Suche nach passenden Produzenten holte sich Executive Chef Stefan Beer Empfehlungen von Mitarbeitenden sowie von Einheimischen und entdeckte dabei kleine Produzenten, die über eine immense Professionalität in der Produktion verfügen und herausragende Produktqualität bieten. Die Produzenten verleihen dem Menü eine ganz spezielle Note und sind Stefan Beers Inspirationsquelle für die einzelnen Gerichte, welche teilweise sogar gemeinsam entstanden sind. Das Dessert besteht einzig aus Zutaten von einem Bauernhof – dem Wyssacherhubel – und verkörpert das «Menu Vo Hie» in Perfektion. Aus den hofeigenen Eiern stellt Familie Wyss Meringues und den besten Eierlikör im Berner Oberland her. Denn nebst Eigelb fügen sie ihren eigenen Zwetschgenschnaps hinzu. Dass das Obst frischer nicht sein könnte, krönt die bereichernde Fusion aus lokalen Produkten und hochstehender Kochkunst. «In meiner Küche sind Emotionen wichtige Komponenten. Die Kreationen sollen berühren und Gefühle auslösen. Der Gast soll sich nachhaltig an das Essen, die Geschichte sowie die an die Produzenten dahinter erinnern», erklärt Stefan Beer. Die Regionalität findet sich auch in der Weinbegleitung wieder, wo der Fokus auf den Regionen Thunersee und Bielersee liegt. Nebst hochstehenden Weiss- und Rotweinen aus interessanten Rebsorten werden auch Spezialitäten wie Portwein oder Süsswein gereicht.



### **Eine kulinarische Hommage ans Berner Oberland**

Das Berner Oberland ist ein Schlaraffenland! Wer im «La Terrasse» das «Menu Vo Hie» bestellt, taucht ein in die kulinarische Welt, welche sich rund um Interlaken eröffnet. Die Verbundenheit zur Natur, die Passion für regionale Produkte und die Liebe zu seiner Heimat inspirierten Stefan Beer dazu, ein authentisches Menü aus rein regionalen Produkten zu kreieren – vom Mehl für das Brot über das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder die Trüffel, alles stammt aus dem Berner Oberland. Das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa setzt aber auch auf lokale Lieferanten, welche das Haus bereits seit vielen Jahren mit hochwertigen Produkten beliefern. Zusätzlich verfügt das traditionsreiche 5-Sterne-Hotel über einen eigenen Kräutergarten sowie über ein eigenes Bienenvolk.

### **Ein Magazin «Vo Hie» für zu Hause**

Woher stammt der feine Alpkäse? Von welchem Hof kommen die Eier? In Interlaken respektive auf dem Jungfrauojoch gibt es einen Whisky-Keller? Jeder Gast, welcher das «Menu Vo Hie» bestellt, erhält das eigens für das kulinarische Erlebnis gestaltete Magazin. Dieses verrät zusätzliche Informationen zur Küchen-Philosophie des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa sowie die schönsten Ausflugsziele der Region. Highlight des Magazins bilden die Porträts der einzelnen Produzenten, die ihrer Verbundenheit zu ihren Produkten Ausdruck verleihen und aufzeigen, mit welcher grosser Sorgfalt und Passion sie für ihr Produkt stehen. Ein Stück «Vo Hie» für zu Hause!

Das «Menu Vo Hie» ist exklusiv im «La Terrasse» im VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa erhältlich. Die Kompositionen wechseln mit den Jahreszeiten – und manchmal auch dazwischen. Nämlich dann, wenn Produkte nicht mehr zur Verfügung stehen. Gäste geniessen die kulinarischen Variationen in drei bis sechs Gängen mit Berner Weinbegleitung ab CHF 95.00 pro Person. [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)

### **Über das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa Interlaken**

Das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa steht seit über 150 Jahren für Grandezza, gelebte Tradition und Schweizer Gastlichkeit par excellence verbunden mit modernstem Komfort. Das 5-Sterne-Hotel begeistert nicht nur mit seiner einmaligen Lage im malerischen Berner Oberland und der unmittelbaren Nähe zum Thuner- und Brienersee oder dem berühmten Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau. Das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa überzeugt ebenso durch seine Beständigkeit, Innovation und Qualität. Nebst seinen prachtvollen Belle-Époque-Salons, den 216 luxuriösen Zimmern und Suiten und der preisgekrönten Gastronomie lädt der 5'500 Quadratmeter grosse, ganzheitliche Spa Nescens mit seinem vielseitigen Wellness-Angebot zum Entspannen ein. Highlight ist das durch das Forschungsteam von Nescens entwickelte und geprüfte Better-Aging-Programm. [www.victoria-jungfrau.ch](http://www.victoria-jungfrau.ch)

### **Pressestelle VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa:**

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich  
Fon +41 (0)43 488 86 00, E-Mail [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)