

09.07.2025 – 15:47 Uhr

Saveurs Gstaad: Ausbalanciertes Geschmackserlebnis begeistert auf dem Wasserngrat

Genussregion Gstaad zieht Gourmets an

Ausbalanciertes Geschmackserlebnis begeistert auf dem Wasserngrat

Gstaad, 9. Juli 2025 * * * Die seit über 20 Jahren renommierte Genussreihe Saveurs Gstaad zog am letzten Dienstag 109 Gäste auf den Wasserngrat – auf 1'920 Metern über Meer. Beim eindrucksvollen Bergpanorama auf die umliegenden Täler verwöhnte Stephan Helfer vom «Sunne-Stübli» die Gäste von nah und fern. Das exklusive Mittagessen mit sorgfältig selektionierten Weinen zelebrierte regionale Produkte aus der Genussregion Gstaad in ehrlichen Gerichten. Erstmals seit über 20 Jahren Saveurs Gstaad sorgte DJ Paola Meli mit Klassikern aus den 80er und 90er Jahren für ein ausgelassenes Stimmungshoch.

Der Anlass bot nicht nur spektakuläre Ausblicke auf die Bergwelt, sondern mit der unverwechselbaren Handschrift von Stephan Helfer auch einen Einblick in die authentische Kulinarik der Region. «Gourmets wissen es: wir haben in der Region insgesamt 317 GaultMillau-Punkte und 3 Michelin-Sterne. Am Saveurs wollten wir dieses Jahr bewusst eine andere Seite zeigen, nämlich die Vielfalt und Echtheit unserer Region. Lokale Produzenten verwöhnen uns hier mit alpinen Produkten der Extraklasse», erklärt Hans Peter Reust, Mitinitiator der Saveurs-Reihe. «Stephan Helfer verkörpert diese Philosophie im Turbachtal in seinem Sunne-Stübli mit seiner ehrlichen, geradlinigen Küche in Perfektion.»

Kulinarik mit Herz – zwischen Murtensee und Saanenland

Stephan Helfer kommt ursprünglich aus Murten. Nach über 30 Jahren im Hotel Schiff, davon 25 Jahre als Pächter, zog es ihn und seine Frau ins Turbachtal. Hier betreiben sie mit grosser Leidenschaft das kleine, authentische Restaurant «Sunne-Stübli» mit nur sieben Tischen. «Wir setzen konsequent auf Frische, Qualität und Regionalität. So möchten wir im Sunne-Stübli eine Verbindung zur intakten Natur im Turbachtal schaffen», beschreibt Stephan Helfer sein Credo. «Unsere Grösse liegt im Kleinen. Das erlaubt uns, direkt, persönlich und ehrlich zu arbeiten. So wie uns die Gäste schätzen.»

Auf dem Wasserngrat servierte Helfer zusammen mit seinem Team eine Auswahl an Gerichten, die seine Wurzeln und seine neue Heimat geschmackvoll verbinden. Ob das bekannte Egli-Filet – wann immer möglich aus Schweizer Seen – oder der legendäre Nidlekuchen der Bäckerei Aebersold aus Murten: Es war ein sorgfältiges Menü, das die

persönliche Geschichte von Stephan Helfer in einer Frische erzählte, wie eine luftige Sommerbrise hoch über dem Tal.

Genuss mit allen Sinnen

Begleitet wurde das kulinarische Erlebnis von erlesenen Weinen, sorgfältig ausgewählt und präsentiert durch die Sommeliers von Terravigna. Für die passende Stimmung sorgte DJ Paolo Meli, der mit Sounds aus den 80er- und 90er-Jahren eine lässige, aber stilvolle Atmosphäre schuf. Die rund 109 Gäste genossen kulinarische Höhepunkte mit besten Produkten und Zutaten aus der Region, als ausgelassene Auszeit vom Alltag – eingebettet in die eindrucksvolle Berglandschaft des Saanenlands.

Ein Zeichen für gelebte Regionalität

Der Anlass auf dem Wasserngrat war Teil der diesjährigen Saveurs-Gstaad-Genussreihe, die bewusst unterschiedliche Facetten der Region sinnlich-genussvoll auf die Bühne holt. Neben dem Gipfelerlebnis fand am Vortag ein weiterer Höhepunkt auf der Alp Zünneweid statt: Der von Bio Suisse und GaultMillau zum «Green Chef of the Year 2025» ausgezeichnete Nicolas Darnauguilhem, Küchenchef im «La Pinte de Mossettes», zeigte eine kompromisslos naturnahe Küche – mit Zutaten ausschliesslich aus seinem eigenen Garten in konsequenter Bio-Qualität. Gekocht hat er übrigens mit seiner Crew ohne Strom und auf offenem Feuer – ganz ursprünglich und nachhaltig eben.

Die Saveurs-Gstaad-Reihe bleibt damit ein starkes Zeichen für gelebte Regionalität, authentische Gastfreundschaft und kulinarische Exzellenz. Ob Punkte, Sterne oder einfach nur mit gutem Geschmack: Saveurs-Events bringen zusammen, was zusammengehört: Menschen, Landschaft und Genuss.

***** Menu *****

Amuse-Bouches : Alpenkräutersüppchen / Tomme vor Zwitzeregg / Pfirsich im Speckmantel

Terrine «Sunne-Stübli» mit Aprikosenkompott

Safranschaum mit Bachsaibling

Eglifilet «Alte Heimat» Mocheln und Sellerie-Espuma

Alpkäse vom Turbach

Erdbeeren mit Champagner und Joghurteis

***** Weinbegleitung *****

Just Bubbles extra Brut VDP des trois Lacs / Weingut Silou, Schaumwein, Bielersee / Pinot Noir

Chardonnay les deux Bielersee 2022 / Weingut Bonnet Du Fou, Bielersee / Chardonnay

Pinot Noir l'enfer du Calcaire Wallis AOC 2017 / Weingut Histoire d'Enfer, Wallis / Pinot Noir

Weiterführende Informationen:

- Restaurant «Sunne-Stübli»: <https://www.sunne-stuebli.ch/>
- Saveurs Gstaad: <https://www.saveurs-gstaad.ch/>
- Genussregion Gstaad: <https://www.gstaad.ch/sommer/entdecken-staunen/alpiner-genuss/kulinarik>

Kontakt für weitere Fragen:

Gstaad Saanenland Tourismus
Ariane Ludwig-Meichtry
Leitung Marketing & PR, Mediensprecherin
Tel. [+41 33 748 81 81](tel:+41337488181)
ariane.ludwig@gstaad.ch

Gstaad Saanenland Tourismus

Gstaad Saanenland Tourismus als offizielle Destinationsmanagement-Organisation versteht sich heute als Tourismusentwickler und Lebensraum(mit)gestalter der Region. Sie setzt sich für die regionale Angebotsentwicklung ein, verantwortet das Destinationsmarketing und betreibt neben den acht Tourismusbüros in den Gemeinden Gsteig, Lauenen, Saanen und Zweisimmen auch diverse touristische Infrastrukturanlagen. Neben dem Support der Leistungsträger durch aktiven Austausch und Weitergabe von Fachkompetenz vernetzt Gstaad

Saarenland Tourismus die verschiedenen Akteure entlang der touristischen Dienstleistungskette.

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100097903/100933339> abgerufen werden.