

09.10.2025 – 08:10 Uhr

Centric Dining im Hotel Seepark Thun erstmals mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet



Küchenchef Sascha Spring ist «Entdeckung des Jahres»

Centric Dining im Hotel Seepark Thun erstmals mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet

Das Centric Dining im Hotel Seepark Thun wird erstmals von GaultMillau bewertet und erhält auf Anhieb 16 Punkte. Küchenchef Sascha Spring (25) steht für eine Küche, die Produkt, Geschmack und Handwerk ins Zentrum stellt. Seine Ambitionen werden belohnt: Spring wird als «Entdeckung des Jahres 2026» ausgezeichnet. Damit setzt der gebürtige Berner Oberländer gemeinsam mit seinem Team im Hotel Seepark kulinarische Akzente am Thunersee.

Im Centric Dining treffen regionale Produkte auf asiatische Aromen, jeder Gang erzählt eine eigene Geschichte. Ob Gerichte mit Steffisburger Kartoffeln, hausgemachtem Brot oder einem Carabinero – alle überraschen durch Tiefe, Präzision und persönliche Handschrift. Gäste erleben einen direkten Dialog mit der Küche: Alle Teammitglieder bringen die Gerichte selbst an den Tisch, erzählen Hintergründe und schaffen eine Atmosphäre, die Spitzenküche nahbar macht. Die Geschichten hinter den Gerichten gehen teilweise bis in die Kindheit zurück und sind Erinnerungen, an denen die Gäste teilhaben dürfen.

«Wir stellen das Produkt in den Mittelpunkt und erzählen bei jedem Gang die Geschichte dazu. Für uns steht der Gast im Zentrum, den wir im Gespräch kennenlernen und ihm gerne Einblicke in unser Handwerk geben. Mit dem Geschmack und den Gästen sind wir per Du – so verstehen wir Centric Dining», erklärt Sascha Spring, Küchenchef und GaultMillau-Entdeckung des Jahres 2026 im Hotel Seepark Thun.

Am Thunersee ist man stolz auf die Auszeichnung ihres 25 Jahre jungen Küchenchefs: «Bei der ersten Auszeichnung direkt mit 16 GaultMillau-Punkten einzusteigen, macht uns sehr stolz. Die neu ausgerichtete Gastronomie ist auf dem richtigen Weg und wir freuen uns über diese Bestätigung auf der kulinarischen Landkarte im Berner Oberland», schätzt Vincenzo Ciardo, General Manager Hotel Seepark Thun und Entdecker des Kochtalents aus der Region, die Punktevergabe ein.

Über das Hotel Seepark Thun

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Seepark liegt direkt am Thunersee, eingebettet im historischen Schadaupark. Es verfügt über 85 moderne Zimmer und vier Junior-Suiten in Naturtönen sowie zwei Panoramasuiten mit privaten Dachterrassen und 360°-Aussicht. 17 Plenar-, Seminar- und Gruppenräume bieten vielfältige Möglichkeiten für Seminare, Workshops, Events und Hochzeiten. Die Gastronomie genießt einen hohen Stellenwert: Neben Restaurant und Bistro begeistert vor allem das Gourmetlokal Centric Dining by Hotel Seepark (seit 2025 ausgezeichnet mit 16 GaultMillau-Punkten). Die zentrale Lage nahe der Altstadt von Thun und die unmittelbare Natur am See sind klare Standortvorteile.

Medienkontakt:

Gaël Hänni, Leitung Marketing und Kommunikation
marketing@seepark.ch / T +41 33 226 12 12

Medienstelle c/o Panta Rhei PR
Andy Roth, a.roth@pantarhei.ch / T +41 44 365 20 20

Medieninhalte



Mehr als banales Brot: gebackene Poulethaut, Bündner Salsiz und Molkereibutter mit Honig, Knoblauch und Spinat machen den Brotgang zum Gericht. ©Hotel Seepark

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100935804> abgerufen werden.