

05.11.2025 – 07:55 Uhr

Entdeckung des Jahres Sascha Spring ist jüngster Sternekoch



Centric Dining mit 16 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichnet

Entdeckung des Jahres Sascha Spring ist jüngster Sternekoch

Dieser Herbst bringt gleich zwei bedeutende Auszeichnungen an den Thunersee: Der 25-jährige Sascha Spring, Küchenchef des Centric Dining im Hotel Seepark Thun, wird von GaultMillau mit 16 Punkten und dem Titel «Entdeckung des Jahres» geehrt. Nur zwei Wochen später doppelt Spring an der Verleihung von Guide Michelin mit dem ersten Stern am Thunersee nach. Damit ist Sascha Spring der jüngste Sternekoch der Schweiz. Mit dem Gourmet-Konzept Centric Dining steht das Vier-Sterne-Superior-Hotel Seepark definitiv auf der Bucketlist von Geniesserinnen und Geniesser.

Sascha Spring steht für eine Küche, die Klarheit und Emotion verbindet. Seine Gerichte sind fokussiert, präzise und gleichzeitig zugänglich. Jeder Gang erzählt eine Geschichte, teilweise inspiriert von Erinnerungen aus seiner Kindheit oder als Würdigung hochwertiger Produkte aus der Region. Die Fusionsküche mit französischer Basis ist unkonventionell und erfrischt mit asiatischen Akzenten. Bekannt wurde Spring für seine Löffelgerichte: kleine, konzentrierte Geschmacksbilder in einem Happen vereint. Mit seinen ausdrucksstarken Saucen hat er schon bei manchen Juroren gepunktet.

Zu seinen Signature Dishes zählt die Steffisburger Kartoffel, eine Hommage an seine Herkunft mit grosser Wirkung: Konfiertes Eigelb, Lauch und Trüffel verbinden sich mit der Kartoffel zu einer cremigen Komposition, die kulinarische Finesse zeigt. Nichts an diesem Teller wirkt überladen, alles ist klar und präzise aufeinander abgestimmt. Es ist der Geschmack von Bodenständigkeit als stilles Bekenntnis zum Handwerk und einwandfreien Produkten.

Ebenso gelobt wird seine Bresse-Taube, ein Signature Dish auf der aktuellen Karte: zartrosa gegart, begleitet von Cassis-Molke, Pastinake und einer Spur Piment d'Espelette. Das Zusammenspiel der fruchtigen Säure und der erdigen Süsse mit der zarten Fleischstruktur begeistert. Kein lauter Effekt, sondern ein Gang, der zeigt, wie elegant Perfektion schmecken kann – ein Gericht, das Springs Reife als Koch widerspiegelt und die Handschrift im Centric Dining den Gästen offenbart.

Ein ausgezeichnetes Team

Im Hotel Seepark ist General Manager Vincenzo Ciardo stolz auf die Auszeichnungen. Er sieht Springs Erfolg auch als Teamleistung des gesamten Hauses: «Wir vertrauen unserer Brigade und geben ihr Raum, Ideen zu entfalten. Das Centric Dining steht für ein Gourmeterlebnis ohne Schwellenangst.» Im Restaurant lernen Gäste im Verlaufe des Abends die gesamte Küchencrew kennen und erfahren so die Geschichte hinter jedem Gang. «Es ist mir ein persönliches Anliegen, dass unsere Gäste die echte Leidenschaft und den gelebten Teamgeist spüren. Dieses besondere Konzept schafft Nähe und unsere Spitzenküche lässt sich unmittelbar am Tisch erleben», ist Ciardo vom Konzept überzeugt.

Sascha Spring selbst sieht die Auszeichnungen als Ansporn: «Klar sind wir stolz auf die Auszeichnungen. Trotzdem ruhen wir uns nicht auf den Lorbeeren aus. Wir wollen uns weiterentwickeln, Neues ausprobieren und damit weiterhin unsere Gäste am Thunersee begeistern.»

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



Traumhaftes Löffelgericht: Die Steffisburger Kartoffel ©Roy Matter

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100936395> abgerufen werden.