

02.06.2026 - 09:58 Uhr

Sascha Spring kocht auf dem Wasserngrat



Jüngster Michelin-Sterne Koch aus Thun zu Gast in Gstaad

Sascha Spring kocht auf dem Wasserngrat

In der Genussregion Gstaad geht es am 7. Juli 2026 auf dem Wasserngrat kulinarisch hoch hinaus: Sascha Spring ist seit 2025 der jüngste Sternekoch der Schweiz und mit 16 GaultMillau-Punkten einer der ambitioniertesten Köche im Berner Oberland. Diesen Sommer kocht er auf 1920 Metern über Meer im Rahmen des Saveurs Events und verwöhnt die Gäste im Bergrestaurant Wasserngrat mit Kompositionen aus dem Centric Dining im Seepark Thun.

Seit über 20 Jahren bringen Hans Peter Reust und Thomas Frei mit der Saveurs-Reihe Menschen zusammen, die Essen als Erlebnis verstehen. Der Wasserngrat hoch über dem Saanenland ist dabei immer wieder Bühne für aussergewöhnliche Mittagserlebnisse. Die Ferienregion Gstaad zählt insgesamt 304 GaultMillau-Punkte. Eine solche Genusskonzentration in einer Region lockt Gourmets, Feinschmeckerinnen und Geniesser:innen das ganze Jahr über in die Bergregion im Berner Oberland.

Ein Koch, der Überraschung als Handwerk versteht

Sascha Spring hat sich in kurzer Zeit einen Namen gemacht. Der Küchenchef des Restaurants Centric Dining im Hotel Seepark Thun erhielt 2025 seinen ersten Michelin Stern und ist der jüngste jemals mit einem Stern ausgezeichnete Koch der Schweiz. Seine Küche setzt auf die besten Zutaten aus der Region, verbunden mit Handwerkskunst und einer Prise Überraschung. Für den Wasserngrat hat er ein Menü entwickelt, das die asiatisch-nordischen Handschriften seines Restaurants mit dem alpinen Saanenland verbindet. «Auf dem Wasserngrat, eingebettet in das eindrucksvolle Bergpanorama, wollen wir dieselbe Qualität und Herzlichkeit zeigen, die unsere Gäste aus dem Centric Dining kennen. Bei der Menügestaltung haben wir uns an der Natur und der Saison orientiert – und die Aromen unserer Küche mit dem regionalen Alpenflair zusammengebracht», erklärt Spring in Vorfreude auf den Anlass.

Ariane Ludwig, Leiterin Marketing & Sales bei Gstaad Saanenland Tourismus, freut sich über den Gast aus Thun: «Die GaultMillau-Punkte in der Ferienregion Gstaad sind das Ergebnis von viel Effort, welcher in unseren Restaurants und Hotels tagtäglich geleistet wird. Sascha Spring gehört bereits in jungen Jahren zu den

aufregendsten Köchen im Berner Oberland, der mit viel Engagement nach dem Erfolg greift. Wir freuen uns sehr, dass er einen Tag am Saveurs 2026 auf dem Wasserngrat kocht.»

Bergfahrt, Menü, Weinbegleitung

Los geht es um 11.30 Uhr mit der Bergfahrt. Oben erwartet die Gäste ein Aperitif, dann das Menü von Sascha Spring und seinem Team, begleitet von Weinen, die Terravigna sorgfältig auf die Gerichte abgestimmt hat. DJ Paolo Meli sorgt mit Sounds aus den 80er- und 90er-Jahren für Stimmung. Talfahrt ist ab 15.30 Uhr möglich. Das Ticket kostet CHF 290.- inklusive Bergfahrt, Aperitif, Menü und Getränke. Die Platzzahl ist beschränkt.

Kulinarik als Teil der regionalen Identität

Gstaad und Kulinarik gehören zusammen. Die Kombination aus intakter Natur, alpinen Produkten und einer Gastgeberkultur, die auf Qualität besteht, zieht Köche und Gäste seit Jahrzehnten an. Saveurs bringt diese Qualität auch dieses Jahr einmal mehr zum zusammen – als Mittagserlebnis auf der Bergterrasse Wasserngrat mit Blick auf die Gipfel des Berner Oberlandes.

Centric Dining Menu am Saveurs Gstaad 2026

Snacks/Apero Flying

Randen Macaron

Noix Gras | Kräuter | Pilz

Hummer Bisque Capuccino

Yuzu | Safran aus Fribourg

Pani Puri

Simmentaler Rind | Belper Knolle Alt | Schnittlauch- Kimizu

Brotgang

Amsoldinger Nussbutter

Brokkoli | Mandel | Bündner Salsiz

Sauerteigbrot (Bäckerei Gstaad)

Amuse Bouche

Gambero Rosso

Seeländer Tomate | Basilikum | Sansho

Vorspeise

Geflammte Rubiger Lachsforelle

Radieschen | Myoga | Ponzu- Combava

Zwischengang

Gerösteter Blumenkohl

Alpenkaviar | Piemonteser Haselnuss

Hauptgang

Napfsöili

Bäggli | Stachelbeeren | Dörrbohne | Molke

Käsegang

Agnolotti Tre Formacci aus Gstaad

Sanddorn | Trüffel

Dessert

Erdbeere

Baiser | Mascarpone | Ingwer- Blüten Honig

Weiterführende Informationen

Saveurs Gstaad:

<https://www.saveurs-gstaad.ch/>

Sascha Spring / Centric Dining, Hotel Seepark Thun:

<https://www.seepark.ch/de/themen/restaurants/centric-dining>

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

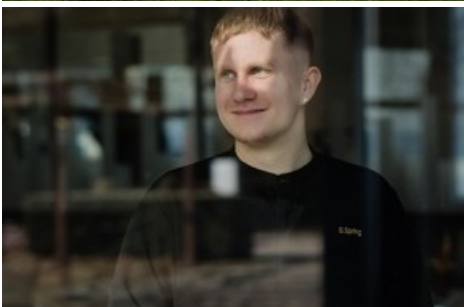
Gstaad Saanenland Tourismus

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 Saanenland Tourismus die verschiedenen Akteure entlang der touristischen Dienstleistungskette.

Weiteres Material zum Download

Dokument: [GST_MM_Saveurs_Sasch~ng_DE_20260602.docx](#)

Medieninhalte



Sascha Spring – der jüngste Sternekoch der Schweiz (1 Michelin-Stern, 16 GaultMillau-Punkte)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100097903/100940433> abgerufen werden.