



APPENZELLER HUUS®

A Lifestyle Wellness
Community

Küchenchefwechsel

Carsten Kypke wird Executive Chef im Appenzeller Huus

Gonten, 26. September 2024 - Von Andermatt ins Appenzell! Carsten Alexander Kypke übernimmt ab dem 1. November 2024 die Stelle des Executive Chefs im Appenzeller Huus in Gonten. Am neuen Ort will er einfache Gerichte in höchster Qualität servieren.

Das Appenzeller Huus gehört zu den schönsten Häusern in der Region. Das Hotel verbindet Tradition mit Moderne und erfindet sich immer wieder neu. Jetzt kommt es zu einer Veränderung auf der Position des Küchenchefs. Der Neue? Carsten Alexander Kypke. Der 44-Jährige ist kein Unbekannter. Zuletzt arbeitete er als Executive Chef im The Chedi Andermatt. Jetzt wechselt er ins Appenzeller Huus im 1400-Seelen-Dorf Gonten. «Ich freue mich sehr, die kulinarische Leitung im Appenzeller Huus zu übernehmen», sagt der gebürtige Deutsche. «Ich werde sicherlich meine Leidenschaft für authentische Küche in dieses traditionsreiche Haus einbringen.»

Kypke weiss, worauf es in der Top-Hotellerie ankommt. Seine Zeit im The Chedi Andermatt war nicht das einzige Engagement in einem Luxushotel. Er arbeitete unter anderem im Waldorf Astoria in Berlin, im Hotel Bellevue Palace in Bern und im Palais Hansen Kempinski in Wien.

«Meine Philosophie ist geprägt von der Überzeugung, dass wahre Qualität in der Einfachheit liegt. Ich möchte die unverfälschten Aromen der Region ins Zentrum rücken und mit kreativen, aber bodenständigen Gerichten eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlagen», erklärt Kypke.

Schon sein Vorgänger Peter Prüfer kochte mit Produkten aus der Region. Fleisch vom Angus-Rind, Geisskäse aus der Dorfmolkerei oder Geflügel vom Alpstein. «Die Appenzeller Region bietet eine Fülle an hochwertigen, lokalen Zutaten, die ich gerne in den Fokus meiner Kreationen stelle. Die Nähe zur Natur inspiriert mich, saisonale Produkte zu verwenden und diese auf ehrliche und geschmackvolle Weise zu präsentieren. In meinen Gerichten sollen die Gäste die Vielfalt und Tiefe der regionalen Küche erleben, kombiniert mit internationalem Flair und einer Prise Innovation», so Kypke.

Mit der Entwicklung verschiedener Foodkonzepte im Appenzeller Huus dürfte Kypke in den nächsten Jahren eine neue Herausforderung gefunden haben. In der «Löwenstube» sind klassische und moderne Appenzeller Gerichte gefragt. In der «Bärenstube» geniessen die Gäste eine Gourmetküche. Das neu entstehende Restaurant des «Huus Quell» wird eine herausragende Vielfalt an kleinen Gerichten zum Teilen bieten. Daneben verfügt das Haus über einen imposanten Weinkeller, eine Taverne, eine Cigar-Lounge, eine Sommerterrasse und ab Winter 2025 ein hoteleigenes Chalet.

„Mit Carsten Kypke haben wir einen sehr erfahrenen Chefkoch für das Appenzeller Huus gewinnen können, der mit seinem Team unseren Gästen eine hausragende, auch bodenständige Küche in den verschiedenen gastronomischen Outlets anbietet.“ betont Tim-Martin Weber, General Manager des Appenzeller Huus.



APPENZELLER HUUS®

A Lifestyle Wellness
Community

Das Appenzeller Huus befindet sich aktuell noch immer im Ausbau. Das «Huus Bären» (3-Sterne) ist das Herzstück des Resorts und bildet den historischen Teil. Das «Huus Löwen» (4-Sterne) ist seit letztem Sommer für die Gäste geöffnet – direkt auf der gegenüberliegenden Strassenseite. 2025 wird das «Huus Quell» eröffnet, ein 5-Sterne Hide-away für Erholung auf einem ganz neuen Level – inklusive 2200 Quadratmeter grossem Wellness-Bereich mit Blick in die idyllische Landschaft.

Über das Appenzeller Huus

Auf 902 Metern über dem Meer entsteht seit 2023 im geschichtsträchtigen Gonten ein zeitgemässer Rückzugs- und Erholungsort namens «Appenzeller Huus». Das Drei-Sterne-Superior Hotel Huus Bären (20 Zimmer) und das Hotel Huus Löwen (24 Zimmer) heissen bereits Gäste willkommen, während die Eröffnung des Fünf-Sterne-Hotels Huus Quell mit einem der modernsten und innovativsten Wellnessbereiche der Schweiz für das 1. Quartal 2025 geplant ist. 43 Serviced Apartments ergänzen das Hotelresort. Das Motto «A Wellness Lifestyle Community» des Investors Jan Schoch prangt über dem gesamten Projekt.

Das Gourmetrestaurant Bärenstobe empfängt Reisende wie Einheimische, dazu kommen die gemütliche Löwenstobe, die Lehnerstobe, die Jakob Schlaepfer Lounge, das Appenzellerstöbli und die Taverne. In der Schmitte mit Cigar Lounge und dem jahrhundertealten Kellergewölbe kümmert sich der Weinkenner Hans Rhyner um die Schätze. Es entstehen weitere gastronomische Einrichtungen sowie eine Sommerterrasse. Das Appenzeller Forum im Löwensaal bietet regelmässig Konzerte, Lesungen und Vorträge mit lukullischer Begleitung. Dieser Raum mit einem Steinway Flügel ist auch für grössere Feste oder Seminare ideal.

Weitere Informationen

www.appenzellerhuus.ch

Appenzeller Huus

Dorfstrasse 40

CH-9108 Gonten

Telefon: +41 71 795 40 10

Medienstelle

faulhaber Marketing GmbH

Frau Julia Faulhaber

Telefon: +41 44 500 21 98

E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch