



GRAND HOTEL & SPA

MEDIENMITTEILUNG

Höchste Teegenüsse im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa

Interlaken, 29. April 2014 – Der Tee als Getränk mit Wohlfühlfaktor erobert die Schweiz. Das Victoria-Jungfrau präsentiert höchste Teegenüsse vor atemberaubender Kulisse. 13 Geschmacksrichtungen stehen zur Auswahl und am Wochenende wird ein klassisch britischer Afternoon Tea serviert. Die Tea-Masterin des Hauses, Astrid Bunse, kennt die neusten Trends und verrät Teeliebhabern exklusiv, wie das Aufgussgetränk optimal zubereitet wird.

"Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen", besagt ein chinesisches Sprichwort. Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa weiss die ausgebildete Tea-Masterin, Astrid Bunse, wie Tee optimal zubereitet und serviert wird. Sie kennt die neusten Trends und verrät Teefreunden Tipps & Tricks für den perfekten Genuss: "Da Tee ein sehr zartes und anspruchsvolles Aroma entfaltet, sollte man ihn weder mit Rahm noch Kandiszucker verfälschen. Bei der Zubereitung ist Sorgfalt geboten, insbesondere gilt es auf die Wasserqualität und -temperatur und auf die Ziehzeit zu achten". Die Expertin weiter: "Der Tee eröffnet einem so eine Welt voller Ruhe und Entspannung".

Die 32-jährige Aachnerin, die seit 2012 im Victoria-Jungfrau als stellvertretende Cheffe de Bar tätig ist, wurde an der renommierten Tea Academy des seit 1823 bekannten Frankfurter Teehauses Ronnefeldt zur Tea-Masterin Gold ausgebildet. Als einer der Höhepunkte führte eine Studienreise nach Sri Lanka, wo Astrid Bunse Teegärten und -produktionen kennenlernte sowie an Fachvorträgen teilnahm. Im Rahmen der Abschlussprüfungen hatte sie rund 150 Fragen zu Herkunft, Ernte und Zubereitung erfolgreich beantwortet und ihr Wissen an Workshops präsentiert.

Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa stehen 13 exquisite Teesorten zur Auswahl. Darunter verschiedene Früchtetees wie Granny's Garden und exklusive Raritäten wie die Grüntees Superior Oolong (einer der hochwertigsten Grüntees Chinas), Dragonwell Zhejiang und Superior Gyokuro, der als einer der edelsten Grüntees Japans gilt und sich durch eine besonders sorgfältige und aufwendige Herstellungsweise auszeichnet. Jeden Samstag und Sonntag ab 14.30 Uhr serviert das Grand Hotel den Afternoon Tea ganz nach dem britischen Vorbild: Zum Tee werden süsse und salzige Köstlichkeiten gereicht. Der Preis beträgt pro Person CHF 29.- / CHF 39.- (inklusive einem Glas Champagner).

Weitere Informationen:

<http://www.victoria-jungfrau.ch/de/>

Medienkontakt:

Caroline Kälin, Director of Communications Victoria-Jungfrau Collection
Telefon +41 (0)44 259 82 26, c.kaelin@vjc.ch

Die Victoria-Jungfrau Collection vereint vier führende Fünfsterne Hotels in der Schweiz: Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, das Palace Luzern, das Eden au Lac in Zürich sowie das Bellevue Palace in Bern. Die vier individuell geführten historischen Häuser mit Schweizer Tradition bieten den Gästen luxuriöse Unterkunft, Kulinarik, Wellness sowie eine zeitgemässe Infrastruktur für Konferenzen, Seminare und Anlässe. Die Victoria-Jungfrau Collection mit Hauptsitz in Interlaken zählt jährlich über 148 000 Logiernächte.

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa

Höheweg 41, CH-3800 Interlaken, Tel. +41 (0)33 828 28 28, Fax +41 (0)33 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch