

**MEDIENMITTEILUNG**

## Hohe Auszeichnung für Sven Wassmer und Hattrick für das Grand Resort Bad Ragaz

Bad Ragaz, 29. Mai 2022

**Für den international bekannten Schweizer Hoteltester Karl Wild ist Sven Wassmer der Koch des Jahres 2022. Ausgezeichnet wurde der Küchenchef des Restaurants Memories in Wilds mit Spannung erwarteter neuer Ausgabe des Buches «Die 100 besten Hotels der Schweiz 2022/23». Einen Ritterschlag erteilte Wild dem Grand Resort mit der dritten Auszeichnung in Folge als «Europas bestes Gesundheits- und Wellnessresort».**

Mehr als ein Vierteljahrhundert lang bewertet der Publizist und Buchautor Karl Wild mit seinem «Hotelrating» bereits die Schweizer Hotellandschaft. In Zusammenarbeit mit der «SonntagsZeitung» erscheint auch in diesem Jahr wieder die mit Spannung erwartete Wertung des Grandseigneurs der Hoteltester. Dem Hotelrating geht ein Jahr Testarbeit voraus, welche Wild wie gewohnt gewissenhaft und akribisch ausführte.

Heuer vergibt der Hoteltester eine der begehrten Auszeichnungen an Sven Wassmer, Küchenchef und Culinary Director Grand Hotel Quellenhof. Der 35-Jährige wird von Karl Wild zum «Koch des Jahres 2022» erkoren. Wild ist voll des Lobes: «Wie der Koch des Jahres mit seiner jungen, hochtalentierten Brigade die kulinarischen Schätze der Alpen mit den besten Verarbeitungstechniken aus aller Welt kombiniert, muss man erlebt haben». Publizist Wild nennt Sven Wassmer schlicht und einfach den «Zauberer». Für Sven Wassmer eine Ehrung besonderer Güte. «Diese renommierte Auszeichnung durch einen profunden Kenner der Szene zu erhalten ist für mich persönlich Ansporn und Ehrung zugleich – vor allem aber ist diese Ehre auch ein Teamerfolg», sagt Sven Wassmer. Er werde diese Auszeichnung mit seiner Brigade feiern, denn nur durch gemeinsame Leistung und Leidenschaft schaffe man es, die Gäste zu begeistern und täglich auf diesem Niveau zu arbeiten.

Sven Wassmer steht seit 2019 für die Schweizer Alpine Küche und hat gemeinsam mit seinem Team innerhalb von wenigen Monaten für sein Restaurant Memories 2 Michelin Sterne und 18 GaultMillau-Punkte erkocht. Wassmer hat sich im Laufe seiner Karriere immer mehr auf das Wesentliche fokussiert und seine Küche reduziert. Seine Aussage «Je länger ich koche, desto mehr lasse ich weg» steht für sein Wirken. Dabei legt Sven Wassmer sein Augenmerk konsequent auf Saisonalität und Produkte aus dem Alpenraum – welcher sich

GRAND RESORT BAD RAGAZ AG  
PR & Corporate Communications  
CH-7310 Bad Ragaz  
Switzerland

Tel. +41 (0)81 303 27 16  
presse@resortragaz.ch  
www.resortragaz.ch/presse/



von Südfrankreich bis nach Slowenien erstreckt. Seine Leidenschaft zum Kochen und die Freude gemeinsam mit seinem hochkarätigen Team täglich aussergewöhnliches zu leisten ist der Antrieb des Chefs. «Mir ist es besonders wichtig, dass ich jeden Tag mit Freude arbeite und Küche und Service den Gästen Hand in Hand ein einzigartiges Erlebnis bereiten, das in Erinnerung bleibt.»

Und schliesslich gibt es von Karl Wild einen wahren Ritterschlag für das Grand Resort Bad Ragaz: Er kürt das Haus zum dritten Mal in Folge zu «Europas bestem Gesundheits- und Wellnesshotel». Der kritische Tester lobt das Haus in höchsten Tönen: «Das Grand Resort Bad Ragaz ist nicht bloss Europas bestes Gesundheits- und Wellnessresort, es ist glattweg Weltklasse». Für General Manager Marco R. Zanolari sind das nicht nur Worte. Vielmehr ist es eine besondere Ehre: «Dass sich ein so profunder Kenner der Szene, der jedes Detail kritisch beäugt, so positiv äussert, ist von unschätzbarem Wert.» Gerade auch für die Mitarbeitenden, die täglich die Extrameile gehen, sei das etwas sehr besonderes. «Wir stellen hohe Ansprüche an unser Team», sagt Zanolari, «und ihnen allen gehört diese Ehre, die Karl Wild zum Ausdruck bringt.» Es bestätigt zudem Marco Zanolari und sein Team darin, dass man es schafft durch Leidenschaft und Leistung, die Gäste zu begeistern.

#### **Zum Grand Resort Bad Ragaz:**

Das führende Wellbeing & Medical Health Resort Europas besteht aus den beiden Fünf-Sterne-Hotels Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und Grand Hotel Hof Ragaz und dem Hotel Palais. Die Zimmer und Suiten, von historisch und fürstlich bis topmodern und puristisch, bieten den Gästen einen stilvollen Rahmen für ihren Aufenthalt in Bad Ragaz. Der Kurort mit dem Qualitäts-Gütesiegel «Wellness-Destination» (Schweiz Tourismus) liegt in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland. Sieben Restaurants mit insgesamt 76 GaultMillau-Punkten und 5 Michelin-Sternen, ein Bistro sowie ein Café sorgen für kulinarischen Hochgenuss. Zwei Golfplätze, das Kursaal Meeting & Events Center, ein vielfältiges kulturelles Angebot und ein eigenes Casino komplementieren das Erlebnis vor Ort. Das «Blaue Gold» von Bad Ragaz, 1242 in der nahe gelegenen Taminaschlucht entdeckt, bietet Gästen im Thermal Spa und im öffentlichen Thermalheilbad Tamina Therme ein aussergewöhnliches und authentisches Spa-Erlebnis. Dieses wird um evidenzmedizinische Leistungen des international renommierten Medizinischen Zentrums – inklusive des Swiss Olympic Medical Center – ergänzt. 2014 wurde das ambulante medizinische Angebot um eine stationäre Klinik für Rehabilitation erweitert. 25 luxuriöse Klinikzimmer und ein ausgezeichnetes Pflegeangebot bieten ideale Voraussetzungen für eine schnelle Genesung. Seit Januar 2020 arbeitet die Clinic Bad Ragaz mit den Kliniken Valens zusammen.

#### **Medienkontakt**

Astrid Hüni, Director of PR & Corporate Communications  
Grand Resort Bad Ragaz, 7310 Bad Ragaz, Switzerland  
Tel.: +41 (0)81 303 27 34  
E-Mail: [astrid.hueni@resortragaz.ch](mailto:astrid.hueni@resortragaz.ch)  
Weitere Informationen: [www.resortragaz.ch/presse/](http://www.resortragaz.ch/presse/)