

Genussander matt am Gemsstock: Eine tolle Marketing-Idee eines aussergewöhnlichen Wirtes!

Interessehalber besichtigte ich letzten Sommer die grosse Baustelle der bevorstehenden Bauten des ägyptischen Investors Samih Sawiris in Andermatt. Bei einem guten Glas Wein wollte ich beim Buffetier des Bahnhofbuffets, Cyrill Carisch, noch etwas mehr erfahren. Er informierte mich kompetent über die vielen Neuigkeiten. Diese enorme Bautätigkeit brachte den Handwerkern und auch seinem Betrieb im Ort sehr viel. Auf meine Frage, ob dieser Investor hier mit seinen grossen Plänen nicht alles niederwalze, gab er mir zur Antwort: nachdem die Armee in Andermatt in letzter Zeit sehr reduziert, sind wir recht froh um neue Inputs.

Letzte Woche war ich aus geschäftlichen Gründen wieder in Andermatt. Von einem guten Geschäftskollegen wusste ich von einer Genussander matt-Veranstaltung auf der Mittelstation der Gemsstockbahn. Da ich mit dem neuen Gastronomen des Restaurants Gurschen auf der Mittelstation der Gemsstockbahn ohnehin einen Termin hatte, nahm ich auch an der Pressekonferenz teil.

Alle Teilnehmer, die aus Partnern dieser Veranstaltung bestanden, wurden vom dortigen Gastronomen, Peter Steinmann, in einer sehr geistreichen Rede begrüsst. Mit dabei waren die Direktionen und Marketingstrategen der Firmen Appenzeller (Alpenbitter) Caffè Chicco d'Oro, Traitafina SwissPrimeGourmet (Fleisch), Valdor (Walliser Raclette-Käse), Kellerei St.Georg,

Brauerei Eichhof und Kneuss Guggeli. Als weitere Teilnehmer waren Andermatt Tourismus und die Präsidentin des Wirtvereins des Kantons Uri anwesend. Peter Steinmann erklärte in kurzen, prägnanten Worten das Konzept seiner tollen Idee. Das Datum der Promotion war die Ferienwoche ihrer Gäste vom 06. bis zum 12. Februar 2013. Mit den beteiligten 8 Partnerfirmen wollen sie den Gästen auf 2212 m über Meer einen nicht alltäglichen Genuss-Event, und zwar auf eine rustikale, echt schweizerische Art mit rein schweizerischen Produkten mitten in der Innerschweiz bieten. Wohl aber auch deshalb, weil Andermatt bisher von kuli-

« Interessant ist vor allem das Einfache, die auf einem kulinarischen Höhepunkt angesiedelte Aktion des Genusses, die sich dann der Feriengast auch noch leisten kann.

narischen Höhepunkten in der Gastronomie öfters ein bisschen im Abseits stand. Peter Steinmann ist für diese Gegend tatsächlich ein Glücksfall. Er ist ein ambitionierter Gastroprofi und wirtet im Sommer auf dem Gotthardospiz auf dem Gotthardpass. Im Winter ist er Chef im Restaurant Gurschen bei der Mittelstation der Gemsstockbahn in Andermatt. Interessant ist vor allem das Einfache, die auf einem kulinarischen Höhepunkt angesiedelte Aktion des Genusses, die sich dann der Feriengast auch noch leisten kann. Peter Steinmann vertritt die Auffassung, seinen Gästen wirklich einen Genuss-Event auf hohem Niveau mit teils sehr einfachen Schweizer Gerichten bieten zu können. Es ist also keine schlechte Kopie des Gourmet Festivals St. Moritz, das für die dortige High Society abgehalten wird, bei dem der übliche Wintergast fast keinen Zutritt mehr bekommt. Gerade in letzter Zeit werden überall sehr hochstehende Genusswochen angeboten, die wohl speziell schmecken, aber in ihrer Zutatenauswahl und speziell in der Preisvorstellung der Anbieter öfters auch ein paar Fragen offen lassen.

Am 08.02. war sogar das Swiss Culinary National Team mit seinen Betreuern im Restaurant Gurschen. Dem quirligen Gastronomen war es auch gelungen, die Weltmeisterin im Restaurant-Service, Sabrina Keller, für diesen Tag zu erhalten. Das Flambieren gehört zu ihren grossen Stärken, was inzwischen ja auch bestens



Ist Ihr Grill sparsam, reinigungsfreundlich und robust?

Nicht? Dann lassen Sie sich unbedingt von unseren **AESCHLIMANN® Elektro- und Gasgrill** überraschen. In eigener Produktion hergestellt, erfüllen sie die hohen Ansprüche für den **professionellen Einsatz** und werden ständig nach den **neuesten Erkenntnissen der Gastronomie weiterentwickelt**.

AESCHLIMANN® Elektrogrill können auch **individuell in bestehende und neue Herdanlagen eingebaut** werden. Überzeugen Sie sich von unserer **Planungs- und Beratungskompetenz**. Es lohnt sich!

AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

Aeschlimann Hotelbedarf AG | Flugplatz 22 | 3368 Bleienbach
Telefon 062 919 60 80 | www@aeschlimann-ag.ch





Kurt Waldvogel

bekannt ist. Selbstverständlich wurde die Genusswoche mit typischen Schweizer Akzenten, wie Volksmusik, Alphorn und vielem mehr tatkräftig unterstützt. Schon vor mehr als 30 Jahren las ich auf der spanischen Insel Teneriffa auf einer Tafel vor einem biederen Kaffee: Kuchen wie bei Mutttern. Der damalige Cafetier wollte – speziell den damaligen deutschen Besuchern – hier in der Weite des atlantischen Ozeans wirklich nur etwas aus der Heimat bieten und hatte grossen Erfolg damit. Bei uns Schweizern braucht es in dieser Hinsicht manchmal fast einen Wink mit dem Zaunpfahl, bis wir unsere eigenen Spezialitäten wieder gerne essen oder auch verkaufen wollen.

Was will ich mit dieser Kolumne sagen? Als internationales Touristikland mit Gästen aus der ganzen Welt ist es für uns selbstverständlich, dass wir die internationale Küche pflegen, zu der die französische, italienische, die deutsche und auch die österreichische Küche gehören. Aber was machen wir mit unseren Schweizer Spezialitäten? Mit dem weltweit besten Käse, der vielfältigen Pasta und den feinen Guggeli, unserem besten, erstklassigen Fleisch oder unseren vielen Alpenkräutern?

Der rastlose Gastronom Peter Steinmann hat uns und seine Gäste wieder etwas auf den Boden zurückgebracht. Nicht mit viel Gault Millau oder Michelin und einem grossen Brimborium, sondern lediglich mit unseren guten und selbst hergestellten und frischen Produkten!

Mit einem einfachen, aber wohlüberlegten Konzept mit seinen Partnern hatte er versucht, die Ferien- und einheimischen Gäste anzusprechen, was zu einem durchschlagenden Erfolg wurde. Bestimmt werden wir von ihm in Zukunft noch viel Positives hören. Herzliche Gratulation! Kürzlich hörte man eine sehr interessante Äusserung von Polens grosser Köchin Magda Gessler: «Wir brauchen keine ausländische Küche, unsere ist ebenso gut!» Also liebe Schweizer Gastronomen, macht etwas aus unseren eigenen, feinen Produkten!

Kurt Waldvogel, Küsnacht

Wie peppt man Raclette auf



Mit Peppadew! Knackig im Biss, mit einer kurzen, feurigen Schärfe und einem herrlich süssen Geschmack macht die wilde Paprika jedes urchige Raclette zur kulinarischen Sensation. Übrigens: Peppadew peppt auch Salate und Sandwiches richtig auf.

Erhältlich bei nationalen und regionalen Lebensmittelgrossisten.
Generalimporteur: Delico AG, Bahnhofstrasse 4, 9200 Gossau, www.delico.ch
Peppadew™ ist eine eingetragene Marke.