



Genusswelt hoch über Andermatt

Es ist was los in Andermatt! Zum zweiten Mal fand dieses Jahr am Gemsstock die Eventreihe «Genussandermatt» statt. Initiiert wurde der Anlass von «Gurschen»-Restaurateur Peter Steinmann, dem Mann mit der «Gastronomie im Blut». Partner Kneuss Guggeli steuerte nebst feinen Guggelispezialitäten auch gleich das Konzept für den Grossanlass bei.

Von Selma Schlaginhausen

Andermatt ist in aller Munde: das Grossprojekt von Samih Sawiris und der Ausbau der Skiregion sollen der Gegend neuen Aufschwung beschern und ihre Attraktivität stärken. Nur: der schönste Aufschwung nützt den hiesigen Gastronomen nichts, wenn sie ihn nicht zu nutzen verstehen. Einer, der diesbezüglich nichts anbrennen lässt, ist Peter Steinmann. Im Winter ist der Gastronom jeweils im Bergrestaurant «Gurschen» tätig. Und genau hier startete das, was

sich heute bereits zum zweiten Mal mit grossem Erfolg wiederholt hat: die Eventreihe «Genussandermatt». Während gut drei Wochen (vom 22. Februar bis zum 17. März) fanden hier diverse Anlässe statt, bei denen der Genuss im Mittelpunkt steht.

Lust auf Neues

Peter Steinmann zu GOURMET: «Vor gut zwei Jahren kam mir die Idee, den Gästen hier auf dem «Gurschen» nebst

dem Tagesbetrieb mehr zu bieten. Und da ich selber gerne mit regionalen und feinen Produkten arbeite, habe ich einige Produzenten angefragt, ob sie an einer Unterstützung für einen Gourmetevent interessiert wären. Das Feedback war überwältigend – und so wurde 'Genussandermatt' geboren!»

Die Lust, neue Projekte zu initiieren und der Region Andermatt zu weiterer Wertschätzung zu verhelfen, spürt man bei Peter Steinmann ganz stark: da ist einer



Er sorgt für Abwechslung in der Andermatt Genusslandschaft: «Gurschen»-Restaurateur Peter Steinmann heisst die Gäste auf dem Gemstock für die zweite Ausgabe von «Genussandermarkt» willkommen.

mit Herzblut und Fantasie am Werk; einer, der weiss, was ein guter Gastgeber ausmacht.

Genussevent zum Anfassen

«Genussandermarkt» ist zwar ein geniesserischer Event auf hohem Niveau – aber ohne Dünkel, ohne Firlefanz. Im Zentrum stehen die guten Produkte,

welche den Gästen in fantasievollen Kreationen dargeboten werden. Es handelt sich allesamt um Schweizer Produkte, denn das ist ein weiterer Kerngedanke von «Genussandermarkt»: die Wertschätzung hiesiger Qualitätsprodukte. Und so konnten die Gäste jeweils am Freitagabend ein mehrgängiges Gourmetmenu geniessen, welches

gekonnt zwischen Haute Cuisine und rustikaler Einfachheit pendelt. Tagsüber stand den Tages-Touristen ein Aussenzelt offen, wo einfachere Gerichte serviert wurden. Damit zeigt sich: «Genussandermarkt» ist nicht ein weiterer Event für Eingeschorene, sondern ein Anlass für Geniesser aller Couleurs.



Starköche am VIP-Abend von «Genussandermarkt»: Die Rhoneköche, die ehemalige Schweizer Kochnationalmannschaft, verwöhnen die Gäste mit ihren Kreationen.



Gastro-Prominenz aus der Innerschweiz: Gourmet-Kolumnist Kurt Waldvogel, Toni Bundi, Noldi Abplanalp von Gastro San Gottardo SA, Traitafina-Geschäftsleitungsmitglied Marcel Gähwiler, Gastgeber Peter Steinmann und die Präsidentin von Gastro Uri, Carmen Bundi (v.l.n.r.).



Andy Gröbli (links) und Pädi Hofstetter von der Pirates Event AG nehmen Daniel Rüttimann und Daniel Kneuss in ihre Mitte.



Adrian Fischer, Kundenberater der Appenzeller Alpenbitter AG, und Partnerin Pia Treffner genossen den Genussabend.



Gourmetkoch Stephan Stemminger und Romina Schmid von mystarkoch.ch mit Mareike Jansen und Daniel von Euw von der Egli Mühlen AG (v.l.n.r.).



Die Geniesser von Chicco d'Oro.



Karin und Marguerite Strobel von der Güggegi Express GmbH mit Kneuss-Geschäftsleitungsmitglied Daniel Rüttimann und Suzanne Galliker von der ZAGG (v.l.n.r.).



Heineken-Direktionsmitglied René Koller, Frau Odermatt Don vom Gasthaus «Das Pilgerhaus» und Walter Mathis, Kundenberater der Kellerei St. Georg stossen mit Herrn Odermatt Don und Weinexperte Feliciano Gialdi an (stehend v.l.n.r.).



Andreas Fleischlin vom Schweizer Kochverband mit Gemahlin Elvira.

EVENTS

Netzwerk der Markenpartner

Schon bevor es «Genussander matt» überhaupt gab, war Peter Steinmann ein grosser Fan von Schweizer Produkten, welche sich einerseits durch Qualität auszeichnen und sich andererseits vielseitig einsetzen lassen. Klar, dass es ihm die Produkte von Kneuss Guggeli angetan hatten – und klar, dass er die Mägenwiler mit im Boot haben wollte für «Genussander matt»! Zusammen mit

sechs weiteren Markenpartnern (Traitafina, Chicco d'Oro, Valdor Raclette du Valais, Kellerei St. Georg, Eichhof und Sportbahnen Ander matt) ergab sich daraus ein kompetentes Netzwerk. Peter Steinmann zu GOURMET: «Wir arbeiten eng und freundschaftlich zusammen. 'Genussander matt' soll den Partnern auch die Gelegenheit bieten, sich auszutauschen und neue Ideen anzusprechen.»



Das OK-Team von «Genussander matt». Zusammen mit seinen sieben Markenpartnern rief Gastronom Peter Steinmann (vorne rechts) den Grossanlass ins Leben.



Auch an den Genussabenden selber bietet sich für die Gäste die Gelegenheit zum Networking unter Gleichgesinnten.

Kneuss-Konzept

Bei der Organisation von «Genussander matt» bildeten Daniel Kneuss und Peter Steinmann die Hauptansprechpartner und Koordinatoren. Kneuss Guggeli lieferte nämlich nicht nur die berühmten Guggeli und weitere Guggeli-Spezialitäten, sondern auch das Gesamtkonzept für den Event. Vom Branding über die Kommunikation bis zum gesamten Corporate Design entwickelten Daniel Kneuss und sein Team alles, was es für einen gelungenen Auftritt braucht. Damit profitiert der Gastronom von einem starken Partner mit fundiertem Branchenwissen und professionellen Umsetzungsfähigkeiten.

Zündstoff für die Region

Daniel Kneuss zu GOURMET: «Wir wollen mit unseren Konzepten Gastronomen bei der Umsetzung ihrer Idee unterstützen. Die Professionalität ist uns dabei besonders wichtig, aber auch die kreativen Einfälle und die witzigen Ideen, welche wir gemeinsam entwickeln. Wir wollen dabei stets einen Schritt weiter gehen: letztes Jahr beschränkte sich 'Genussander matt' auf die Tage der Eventdauer – dieses Jahr bleibt die Genusskarte die ganze Saison über im Angebot. So wollen wir der Region Ander matt nachhaltigen Zündstoff geben!»

Für weitere Infos: Seite 94