

Medienmitteilung

Eröffnung der Bergbahnen am Samstag, 3. Juli

Andermatt Swiss Alps lockt wieder mit nachhaltigem Genuss und kulinarischer Vielfalt am Berg

Andermatt, 30. Juni 2021 – Ab Samstag, 3. Juli, nehmen die Bergbahnen von Andermatt Swiss Alps ihren Betrieb wieder auf und bringen Wanderer und Outdoorfans hoch zu Berg. Doch die Ganzjahresdestination steht auch für erstklassige Gastronomie mit herzlicher Gastfreundschaft – im Dorf und am Berg. Besonders Gourmet-Fans dürfen sich freuen, denn ab Samstag öffnen das The Japanese by The Chedi Andermatt und das Gütsch by Markus Neff – die zwei wahrscheinlich höchst gelegenen Schweizer Restaurants mit je einem Michelin Stern und je 14 GaultMillau-Punkten – wieder ihre Türen und laden zu kulinarischen Gaumenfreuden mit einmaliger Aussicht ein. Genuss steht bei Andermatt Swiss Alps stets im Einklang mit Nachhaltigkeit – ganz im Sinne der Kampagne Andermatt Responsible.

Mit über 1'890 Sonnenstunden im Jahr zählt die Region von Andermatt Swiss Alps zu den Top 10 Sonnenorten der Schweiz. Als Ganzjahresdestination heisst Andermatt Swiss Alps Bergbegeisterte, Outdoorfans, Genussmenschen und Eigenheimbesitzer willkommen – genauer gesagt: Willkommen zu Hause.

Gourmet-Genuss auf 2'300 Meter

Mit der Gondelbahn Gütsch-Express lassen sich gleich zwei renommierte Restaurants der Schweiz erreichen: das The Japanese by The Chedi Andermatt und das Gütsch by Markus Neff. Ab Samstag, 3. Juli locken diese Gourmet-Restaurants wieder mit ausgezeichneten Speisen und einem unvergleichlichen Ausblick auf den Gotthard, den Oberalppass und das Urserntal. Im The Japanese by the Chedi Andermatt begeistert Sternekoch Dietmar Sawyere mit feinsten japanischen Gerichten, während Markus Neff, Schweizer Koch des Jahres 2007, im Gütsch by Markus Neff elegante, klare Kompositionen mit Respekt und Liebe zum lokalen Produkt für die Gäste zaubert. Beide Restaurants wurden im Februar 2021 mit je einem Michelin Stern ausgezeichnet.

Kulinarik fürs Klima: minimale Transportwege und maximale Eigenproduktion

Für die Ganzjahresdestination ist eine nachhaltige Gastronomie besonders wichtig: «Mit unserem Label KM Zero verzichten unsere Restaurants mit dem Mountain Food-Brand wann immer möglich auf jegliche Lieferwege», erklärt Stefan Kern, Chief Communication Officer von Andermatt Swiss Alps. So entstehen in den Küchen von Andermatt Swiss Alps täglich frische Pasta sowie Desserts für die eigenen Betriebe. In der Dorfbäckerei produzieren sieben Bäcker frisches Brot nicht nur für die Betriebe von Andermatt Swiss Alps, sondern für das ganze Tal. Um Foodwaste zu verhindern, werden möglichst alle Lebensmittel wieder- oder weiterverwertet. Altes Brot beispielsweise wird eingesammelt und zu neuen Produkten wie Paniermehl oder Croutons verarbeitet

Engagement gegen Plastikabfall in der Natur

Um die Natur rundum Andermatt zu erhalten, werden zudem Massnahmen ergriffen, um möglichst wenig Abfall in den Bergen zu hinterlassen. Besonders Plastikmüll stellt in diesem Zusammenhang eine grössere Herausforderung dar. Plastik, der nach einer Wanderung in der Natur entsorgt wird und sich in seine Mikropartikel zersetzt, kann in den Wasserkreislauf gelangen und so – über die Ernährung – auch wieder in den menschlichen Organismus. «Unser Ziel ist es, so wenig Plastik wie möglich als Abfall in der Natur zu hinterlassen», ergänzt Stefan Kern. «Deshalb verzichten wir in den Bergrestaurants von Mountain Food auf Getränke in PET-Flaschen.» Auch auf dem Golfplatz können Golferinnen und Golfer ihre Getränkeflaschen an einem Wasserbrunnen mit Gratis-Wasser füllen. All diese Massnahmen gehen Hand in Hand mit der Kampagne Andermatt Responsible, die für einen klimaverträglichen und nachhaltigen Tourismus in der Region Andermatt steht, mit dem Ziel einen ressourcenschonenden Tourismusbetrieb zu ermöglichen.

Andermatt Swiss Alps AG – Willkommen zu Hause.

Die Andermatt Swiss Alps AG mit Sitz in Andermatt plant, baut und entwickelt die Ganzjahresdestination Andermatt. Seit 2009 entsteht Andermatt Reuss mit Apartmenthäusern, Hotels und Chalets. Zur Andermatt Swiss Alps Gruppe gehören auch die Andermatt-Sedrun Sport AG mit den Bergbahnen, dem Gastrobrand Mountain Food und der Schweizer Schneesportschule Andermatt, ein 18-Loch, Par-72 Championship Golfplatz und die Andermatt Konzerthalle. Mit den Hotels, der Sportinfrastruktur, dem Eventangebot und den Immobilien verfolgt Andermatt Swiss Alps die Vision, die Prime alpine Destination zu werden. Dabei engagiert sie sich für eine intakte Umwelt, eine lebenswerte Zukunft und ermöglicht künftigen Generationen ein aussergewöhnliches Zuhause. Die Andermatt Swiss Alps Gruppe beschäftigt in der Hochsaison über 1'000 Mitarbeitende an den Standorten Altdorf, Andermatt und Sedrun.

www.andermatt-swissalps.ch / www.andermatt-facts.ch

Kontakt

Andermatt Swiss Alps AG
Stefan Kern
Chief Communication Officer

+41 78 663 29 63

s.kern@andermatt-swissalps.ch