



Gastroführer lässt es über Andermatt Sterne regnen

Zwei Urner Restaurants dürfen sich neu über einen Michelin-Stern freuen – und dies in luftiger Höhe.



In der Küche von Markus Neff ist alles hausgemacht – vom Brot bis zu den Teigwaren.

Bild: Valentin Luthiger

Es gibt für Gastronomen erfreulichere Zeiten als diese: Restaurants sind behördlich geschlossen, und auch in Hotelküchen ist es mangels Touristen verhältnismässig ruhig. Immerhin zaubert Michelin, Herausgeber des gleichnamigen Gastronomieführers, seit Dienstag einigen Küchenchefs ein Lächeln ins Gesicht. Für dieses Jahr werden schweizweit 24 Häuser mit zwei Sternen ausgezeichnet – so viele wie noch nie zuvor. Vier davon sind neu in dieser Liga vertreten.

Schweizweit schaffen es 16 Neuzugänge auf die Liste der Häuser, die mit einem Stern ausgezeichnet werden. Vier davon

stammen aus der Zentralschweiz. Kaum eröffnet, schafft das «The Nucleus» im Tropenhaus Wolhusen die erste Auszeichnung. In Andermatt erhalten das «The Japanese by The Chedi» und das «Gütsch by Markus Neff» auf 2300 Metern Höhe jeweils einen Stern. In Stansstad kann sich das «Uniquisine»-Atelier über den ersten Stern freuen.

Das untypische Bergrestaurant

Das Restaurant Gütsch von Markus Neff ist denn auch kein typisches Bergrestaurant: Wo man sonst auf 2344 Metern über dem

Meer Fondue bei Ländlermusik isst und Geweihe sowie Kuhglocken die Wände zieren, kommt das Gütsch mit seiner spektakulären Terrasse puritanisch und modern daher. «Das Konzept sah von Anfang an vor, sich von anderen Berghütten abzuheben», sagt Neff ohne deren rustikale Atmosphäre abwerten zu wollen. Doch das Konzept macht sich bezahlt: Nur ein Jahr nach der Eröffnung würdigt der Gourmetguide Michelin das Engagement von Markus Neff und seinem Team mit einem Stern.

«Es gibt kein Handbuch, wie koche ich einen Stern», sagt Neff. Man könne die teuersten



Köche und Zutaten beschaffen, aber dies sei noch lange kein Garant für eine Empfehlung durch den Gourmetguide. Trotzdem kam für Neff die Auszeichnung nicht ganz überraschend.

Neff war 35 Jahre lang in Saas Fee im Waldhotel Fletschorn tätig, hatte sich bereits dort einen Namen gemacht und so einen Stern erkocht. Als er das Waldhotel verliess, konnte er den Stern zwar nicht mitnehmen. «Aber es machte in der Presse die Runde, dass ich nun nach Andermatt gehe.» Da sei es nur eine Frage der Zeit gewesen, dass jemand von Michelin vorbeischaute.

Guide lobt ihn in den Gastro-Himmel

Im Gütsch ist vom Brot bis zu den Teigwaren alles hausgemacht. Michelin lobt denn auch Markus Neff in den höchsten Tönen: «In lockerer und entspannter Atmosphäre serviert man wunderbare Weine, die bereits aus Markus Neffs vorheriger Wirkungsstätte in Saas Fee bekannte klassische Küche, die Gerichte der französischen Haute Cuisine, aber auch regionale Einflüsse bietet.»

Solche Worte sind laut Markus Neff wichtig fürs Marketing. Gerade in diesen Zeiten. Das Gütsch befindet sich momentan im Take-away-Betrieb. Keine leichte Aufgabe, wenn es

draussen stürmt und schneit. «Es schneit den Wintertouristen in den Teller, und wenn wir die Teller abräumen, sind diese häufig schon angefroren.»

Auszeichnung steigert regionales Renommee

Mit grosser Freude hat man auch beim The Japanese Restaurant Chedi in Andermatt und The Japanese Restaurant by the Chedi auf dem Gütsch von der Auszeichnung erfahren. «Es ist eine riesige Freude im ganzen Team», sagt Chedi-Direktor Jean-Yves Blatt. «Wir haben das The Japanese by The Chedi Andermatt auf dem Gütsch im letzten Winter eröffnet in der Hoffnung, wie in unserem The Japanese im Hotel The Chedi Andermatt einen Stern zu erhalten. Nach einem Jahr ist es so weit, und das ist genial.» Man freue sich auch für Markus Neff. «Es ist gerecht, dass beide Restaurants auf dem Gütsch einen Michelin-Stern haben.» Dies helfe nicht nur dem Chedi, sondern der ganzen Region.

Mit The Japanese des Chedi in Andermatt, The Japanese by The Chedi auf dem Gütsch und dem Gütsch by Markus Neff leuchten drei Sterne am Gourmethimmel über Andermatt. Für eine Wintersportregion durchaus etwas Untypisches.

**Christian Tschümperlin und
Alexander von Däniken**