



# MEDIENINFORMATION

**SPERRFRIST: keine**

## **Nidwaldner Spezialitäten auf SWISS-Flügen**

***Bis im September kommen Passagiere der SWISS in den Genuss von Köstlichkeiten aus dem Kanton Nidwalden. Verantwortlich für die kulinarischen Höhenflüge ist Gault-Millau-Koch Thomas Amstutz vom Fünf-Sterne-Hotel Villa Honegg in Ennetbürgen.***

Die SWISS setzt bei ihrem aktuellen kulinarischen Angebot auf die regionalen Spezialitäten des Kantons Nidwalden: Zwischen Anfang Juni bis September werden Passagiere in der Business- und First Class auf Langstreckenflügen mit Menüs von Thomas Amstutz verwöhnt. Auf Europaflügen kommen Passagiere der Business Class im August in den Genuss von speziellen „SWISS Traditions“ Menüs, die sich am traditionellen Säumerfest anlehnen. Thomas Amstutz, der mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chef, arbeitet im Fünf-Sterne-Hotel Villa Honegg in Ennetbürgen. Er setzt auf Schweizer Produkte von ihm bekannten Lieferanten aus der Nachbarschaft und der Zentralschweiz. So kommen die SWISS-Passagiere beispielsweise in den Genuss von luftgetrockneten Nidwaldner Fleischspezialitäten wie Angus Mostbröckli und Pfeffertrockenwurst oder von Ofetori (Nidwaldner Kartoffelstock mit Kalbsspeck und Käse).

## **Tourismus-Standort Nidwalden konsequent bewerben**

Am Freitag, 7. Juni 2013, fand im Beisein von Regierungsrat Gerhard Odermatt eine Präsentation der Nidwaldner Wirtschaftsförderung und von „SWISS Taste of Switzerland“ im traditionsreichen Hotel Villa Honegg statt. Der Volkswirtschaftsdirektor verwies in diesem Zusammenhang darauf, wie wichtig es sei den Tourismus-Standort Nidwalden konsequent zu vermarkten: „Ein Anlass wie der heutige in dieser traumhaften Landschaft ist die beste Werbung für unseren Kanton.“

### **RÜCKFRAGEN**

Gerhard Odermatt, Volkswirtschaftsdirektor, Telefon 041 618 76 50, erreichbar für Rückfragen am 7. Juni 2013 zwischen 15.30 und 16.30 Uhr.

Stans, 7. Juni 2013