

## Nidwaldner Tourismus hat Nase vorn

Nidwalden verzeichnet von Juli bis September 2017 insgesamt 6,2 Prozent mehr Logiernächte in den Hotels als in der gleichen Zeit im Vorjahr. Und dies, obwohl bereits die beiden Vorjahre sehr gut waren.

Während fast alle Schweizer Kantone in den Jahren 2015 und 2016 rückläufige Logiernächte verzeichneten, wiesen einzig Schaffhausen (+ 8,4%, bzw. +2,8%) und Nidwalden (+4,8%, bzw. 1,1%) in beiden Vorjahren eine Zunahme der Logiernächte aus. Und es geht auch im 2017 genauso erfreulich weiter.

### Schweizer wichtigste Gäste

Mit einem Anteil von 47 Prozent sind die Schweizer Gäste auch in den letzten Monaten die wichtigsten Übernachtungsgäste von Nidwalden.

Das gleiche Bild zeigt sich auch bei den Tagesgästen. Da Nidwalden von Bern, Zürich und Basel aus in nur einer Stunde erreichbar ist, bleibt Nidwalden nämlich ein beliebtes



Tagesausflugsziel der Deutschschweizer. Rund 3 Millionen Gäste zählt der Kanton Nidwalden durchschnittlich pro Jahr, davon sind über 90 Prozent Tagesgäste, die Mehrheit davon aus der Deutschschweiz.

### Messbare Marketing-Kampagne

Nidwalden Tourismus führt jährlich eine Haupt-Kampagne durch. Dabei legen sie grossen Wert darauf, den Erfolg messen zu können. Die diesjährige Aktion «Naturerlebnisse» hat mehr als 2'100 dokumentierte Besuche ausgelöst und ist dadurch wiederum ein voller Erfolg für die kantonale Tourismusorganisation und die mitmachenden 40 Partner.

### Ausländische Hotelgäste

Mit 13,5 Prozent liegen die Gäste aus Deutschland an zweiter Stelle. 5,6 Prozent der Gäste kommen aus England, 3,5 Prozent aus den USA und 3,2 Prozent aus Belgien.

Weitere Infos unter [www.nidwalden.com](http://www.nidwalden.com)



## TOP4-Skipass – Vier Skiregionen ein Skipass

Ab kommender Wintersaison spannen die grössten vier Berner Skigebiete zusammen und bringen gemeinsam den Top4-Skipass auf den Markt – zu einem unschlagbaren Preis. Vom 1. Sept. bis zum 15. Dezember können Wintersportler vom attraktiven Angebot profitieren. 666 Pistenkilometer für nur 666 Schweizer Franken warten auf die Skifahrer und Snowboarder. Der Top4-Skipass gilt während der gesamten Wintersaison für alle Lifte und Bahnen in den vier Gebieten Adelboden-Lenk, Gstaad, Jungfrau Ski Region und Meiringen-Hasliberg.

Infos unter [www.jungfrauregion.ch](http://www.jungfrauregion.ch)

## Mehr Genuss in der SkiArena Andermatt-Sedrun: Auch Restaurant-Angebot in der SkiArena top

Die SkiArena Andermatt-Sedrun rüstet zum Saisonauftakt nicht nur mit neuen Bahnen und Pisten, sondern auch kulinarisch auf. Gleich vier Restaurants haben ein neues Konzept erhalten. Und das Familien- und Kinderrestaurant am Nätschen ist ganz neu. Für den kulinarischen Aufbau in der SkiArena zeichnet Marco Però verantwortlich. Er verspricht statt Verpflegung Genuss am Berg unter dem Motto «Mountain Food».

In den Restaurants der SkiArena Andermatt-Sedrun tut sich diesen Winter einiges. Mit dem Zürcher Gastronomen Marco Però konnte die SkiArena einen ausgewiesenen Profi gewinnen, der auf Gerichte setzt, die ihren Ursprung in der heimischen Region haben. Marco Però hat sich in Zürich einen Namen gemacht durch Aufbau und



Bild: © [www.andermatt-swissalps.ch](http://www.andermatt-swissalps.ch)

die Führung zahlreicher In-Lokale. Gerolds Chuchi, Coco Bar&Grill, Drei Stuben, Fischers Fritz, Krokodil oder Blaue Ente in Tiefenbrunnen sind nur einige der Lokale in Zürich, bei denen er seine Spuren hinterlassen hat.

### Lokale Verbundenheit

Ziel von Marco Però ist es, für jeden Geschmack ein gastronomisches Angebot zu schaffen. Gleichzeitig sollen die Wurzeln der

lokalen Traditionen berücksichtigt werden. Peròs Konzept für die SkiArena Andermatt-Sedrun basiert auf einigen wenigen, dafür aber umso wichtigeren Grundsätzen: Schlichtheit, Authentizität und Gastfreundschaft: «Ich möchte das Rustikale einfach und authentisch umsetzen. Ebenfalls wichtig bei der Umsetzung ist mir, dass der Gast, der sich in einer positiven Freizeitstimmung befindet, auch kulinarisch entsprechend

begleitet wird. Das kulinarische Angebot soll sich mit der Schönheit der Region decken.»

So gibt es an der Mittelstation des Gemsstocks, am Gurschen, neu drei verschiedene Restaurants: Einen Pastakeller für jene, die es beim Mittagslunch zwischen den Abfahrten gerne einfach, bewährt und unkompliziert haben. Der «Gummel», der einheimische Begriff für Kartoffel, verspricht Kartoffelspezialitäten wie Rösti, Gschwelkti oder Stock. Im Fonduebeizli gibt es schliesslich was der Name sagt: Fondue in allen Variationen sowie auch Raclette. Die Gemütlichkeit steht hier im Mittelpunkt und ist somit ideal für jene, die gerne sitzen bleiben. Die bisherigen Restaurants wurden total überholt, erhielten neue Küchen und neue Gasträume.