



# Medienmitteilung

31. Mai 2021

## **Wirtschaft Grafenort öffnet seine Tore**

**Darauf haben Gastgeber Thomas Matter und die ganze Region lange gewartet: Am 2. Juni 2021 öffnet die Wirtschaft Grafenort wieder ihre Tore für Gäste. Unter dem Motto «Tradition neu interpretiert» werden den Gästen vornehmlich regional eingekaufte Produkte serviert.**

«Ich bin froh, dass es endlich losgeht.» Thomas Matter ist sichtlich erleichtert darüber, dass die neuen Öffnungsbestimmungen des Bundesrats endlich auch grünes Licht für die Wiedereröffnung der Wirtschaft Grafenort geben. Nach turbulenten Jahren ist es das erklärte Ziel des neuen Gastgebers und seines Teams, mit der traditionellen Wirtschaft wieder an jene Zeiten anzuknüpfen, als der Gastronomiebetrieb ein beliebter Treffpunkt sowohl der einheimischen Bevölkerung als auch auswärtiger Besucherinnen und Besucher. Um sich voll auf seine neue Aufgabe als Gastgeber konzentrieren zu können, wird Thomas Matter im administrativen Bereich vom Team der Kloster-Gastbetriebe unterstützt. Ziel ist es, dadurch möglichst grosse Synergieeffekte zwischen den verschiedenen Gastronomiebetrieben zu erreichen.

## **Regionales bevorzugt**

In den vergangenen Wochen hat der neue Gastgeber zusammen mit seinem Team nicht nur die Räumlichkeiten wieder auf Vordermann gebracht, sondern auch das gastronomische Konzept entwickelt und laufend verfeinert. «Das Engelbergertal verfügt über eine Vielzahl von Geschichten, Traditionen und vor allem auch kulinarischen Angeboten.» Diesem Umstand trägt Gastgeber Thomas Matter mit seinem Team in der Wirtschaft Grafenort Rechnung. «Die in der Küche veredelten Lebensmittel stammen aus der Region und gelangen auf dem kürzesten Weg in die Vorratsräume der Wirtschaft», verrät der in Engelberg aufgewachsene Gastroprofi. Die Tiere werden auf den umliegenden Bauernhöfen grossgezogen, und die Fische stammen aus dem nahegelegenen Bergsee. «Gerade weil man sich im Engelbergertal noch gegenseitig kennt, weiss ich ganz genau, was auf dem Teller serviert wird.»

## **Gastgeber mit Leib und Seele**

Gleich nach Abschluss der Schulzeit in Engelberg hat Thomas Matter im Klosterdorf seine Lehre als Koch absolviert. In renommierten Häusern in der Schweiz hat er sich beruflich weiterentwickelt und ist seit 2019 im Besitz des eidgenössischen Fachausweises als Chefkoch. Und weil Thomas Matter die Menschen im Engelbergertal kennt, will er als neuer Gastgeber in der Wirtschaft Grafenort der

Tradition und der Region verpflichtet kochen. «Bodenständige Gerichte werden mit überraschenden Elementen, vorzugsweise aus der französischen Küche, zu exquisiten Gaumenfreuden kombiniert», lässt Thomas Matter einen Blick in die Kochtöpfe zu. Nicht fehlen dürfen die Fischgerichte, die die Wirtschaft Grafenort einst weit über die Region hinaus bekannt gemacht haben. Eine Leidenschaft des Gastgebers sind im Smoker zubereitete Fleischgerichte. Und noch eine Überraschung hält Thomas Matter bereit: An den Wänden der Wirtschaft hängen kunstvolle Fotos des ersten Engelberger Fotografen und Benediktinerpaters Emmanuel Wagner. Die Aufnahmen sind alle vor 1900, während der Sommerferien des gebürtigen Stansers in der Sommerresidenz Herrenhaus, entstanden und zeigen Jugendliche von Grafenort und Altzellen.

Öffnungszeiten und weitere Informationen auf [www.gastbetriebe.ch](http://www.gastbetriebe.ch)



**Bildlegende:**

Sie freuen sich darauf, ab dem 2. Juni 2021 die Gäste in der Wirtschaft Grafenort zu bedienen. Von links: Sarah Häcki, Gastgeber Thomas Matter, Alexandra Risi und Robin Grainger.

**Für weitere Auskünfte:**

Daniel Amstutz, Geschäftsführer Benediktinerkloster Engelberg  
Telefon: 041 639 61 61, E-Mail: [daniel.amstutz@kloster-engelberg.ch](mailto:daniel.amstutz@kloster-engelberg.ch)