



# Presstext

## Spitzenkoch Reto Mathis kreiert feine Engadiner Spezialitäten für die DSR Restaurants

**Zürich. Ende Februar 2012 kommen alle Gäste der DSR Personalrestaurants in den Genuss von Engadiner Spezialitäten, welche vom bekannten Spitzenkoch Reto Mathis von MATHIS FOOD AFFAIRS aus St. Moritz eigens für DSR kreiert worden sind.**

Der Anspruch, den heutige Gäste an ihr Personalrestaurant oder ihre Mensa stellen, ist hoch. Gesund und ausgewogen sollen die Menüs sein, aber vor allem auch abwechslungsreich und vielfältig. Zu viel Wiederholung ist verpönt, auch wenn die Gerichte noch so fein sind.

Im Februar 2012 steht deshalb eine ganz besondere Menüwoche auf dem Programm in den rund 40 Deutschschweizer Personalrestaurants von DSR: Anlässlich einer St. Moritz-Themenwoche werden original Engadiner Spezialitäten, welche der bekannte Spitzenkoch Reto Mathis eigens für DSR kreiert hat, offeriert. Dabei kommen so köstliche Gerichte wie Engadiner Kräuterpizokel mit Steinpilzen und Alpkäse, «CHARNIGNA» vom Kalb mit Pilzen, Bramatapolenta und Preiselbeeren oder Lachsforellenfilet mit winterlichem Gemüse und Alpenkräuter auf den Menüplan.

Zusammen mit seiner Frau Barbara führt Reto Mathis auf Corviglia, dem Hausberg und beliebtesten Wander- und Wintersportgebiet von St. Moritz auf 2.486 m. ü. M., seit 20 Jahren sechs verschiedene Gastronomiebetriebe unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS. Hier treffen Gourmetfans und Prominente mit Wintersportlern, Familien und Genussmenschen aller Art zusammen, um die bekannten Klassiker und kreativ neu interpretierte Engadiner Spezialitäten von Spitzenkoch Reto Mathis zu geniessen. «Nichts ist unmöglich», lautet die Devise des erfolgreichen Gastronomen Mathis, wenn es darum geht, auch an anderen Orten individuelle Wünsche oder grosse Caterings umzusetzen. So kommen nun auch die Gäste der DRS Restaurants in den Genuss aussergewöhnlicher Menüs aus seiner Engadiner Heimat. Zudem besteht die Möglichkeit, in der Promotionswoche genussvolle Traumferien im Engadin zu gewinnen.



«Es hat grosse Freude bereitet, mit Reto Mathis die Gerichte zu entwickeln und auf die Gegebenheiten in unseren Personalrestaurants anzugleichen», sagt Claudio Schmitz, kulinarischer Berater bei DSR. «Damit unsere Gäste auch in Zukunft immer wieder in den Genuss von abwechslungsreichen und spannenden Menüs kommen, ist die Zusammenarbeit mit weiteren Spitzenköchen geplant», fährt er fort. Aber auch sonst überzeugt DSR mit einem attraktiven Promotionsprogramm. So stehen mehr als 20 verschiedenen Promotionswochen mit zahlreichen Menüs zur Auswahl, welche sich in einem abgestimmten Turnus monatlich abwechseln. Denn wie heisst es doch so schön «Abwechslung macht das Leben süss».

Zürich, 15. Februar 2012 / 2150 Zeichen

Weitere Auskünfte erteilt:

Manuela Stockmeyer, Verkauf & PR

Telefon 043 255 20 59 – manuela.stockmeyer@dsr.ch

Medienstelle Mathis Food Affairs:

Claudia-Regina Flores, WOEHRLER PIROLA Marketing und Kommunikation AG,

Telefon 044 245 86 88 – flores@woehrlepirola.ch

*Die DSR-Gruppe mit Hauptsitz in Rolle (VD) und Niederlassung in Zürich umfasst zehn Tochtergesellschaften, die in der Restauration und den damit verbundenen Dienstleistungen wie der Gemeinschaftsgastronomie, dem Event- und Kongresscatering, der Gastronomie der Genfersee-Schiffahrt, dem Betreiben der Zentralküche der Stadt Zürich uvm. tätig sind.*

*Die DSR-Gruppe setzt auf Qualität. Ihr Anspruch lautet: «Jede Mahlzeit bietet einen Augenblick des Wohlbefindens». Basis für die erfolgreiche Tätigkeit bildet die 1919 gegründete DSR-Stiftung. Mit über 1'700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und mehr als 90 Jahre Erfahrung verfügt DSR über umfangreiches Wissen und Können in den Bereichen Gastronomie und Restauration. Heute leitet DSR über 240 Restaurants in der ganzen Schweiz und ist Marktführerin in der Romandie. In der deutschen Schweiz bewirtschaftet DSR rund 40 Restaurants.*

[www.dsr.ch](http://www.dsr.ch) / [www.dsrgroup.ch](http://www.dsrgroup.ch)

**Die Cateringkompetenz des Spitzenkochs Reto Mathis wird weltweit geschätzt:** Grossveranstalter und Firmen wie die FIFA, das St. Moritz Polo World Cup on Snow oder die Lufthansa setzen auf die perfekte Qualität und die Erfahrung von MATHIS FOOD AFFAIRS. Auf Corviglia, 2.486 m ü. M., führen Reto und Barbara Mathis seit 20 Jahren sechs verschiedene Gastronomiebetriebe unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS. Darunter auch das «La Marmite», Europas höchstgelegenes Gourmetrestaurant, bekannt für seine legendären Trüffel- und Kaviarspezialitäten. Auf dem Gipfel der Genüsse richtet Reto Mathis auch private Feiern und Firmenevents jeder Grösse aus. Das Loungerestaurant „De Fät Moonk“ eignet sich beispielsweise mit seinen integrierten Flatscreens und seiner Soudanlage ideal für ungestörte Tagungen. Mit Mathis' Home-Delivery- und Catering-Service wird jeder private Anlass in den eigenen vier Wänden ein individueller und unkomplizierter Erfolg.

Mathis Food Affairs, Corviglia, CH-7500 St. Moritz, Tel. +41 81 833 63 55, [info@mathisfood.ch](mailto:info@mathisfood.ch), [www.mathisfood.ch](http://www.mathisfood.ch)