



«Problematisch ist, dass Schweizer Tourismus-Angebote für den Mittelstand quasi vom Aussterben bedroht sind.»

Robert Wildhaber Tourismusfachmann
Gelesen auf cash.ch

Zermatt feiert die Chefs

Zermatt zelebrierte seine Gastronomie. 18 Gault-Millau-Köche aus Hotels und Restaurants kochten an Indoor- und Outdoor-Locations des Swiss Food Festivals.

KARL JOSEF VERDING

Eine Gault-Millau-Kitchen-Party, Spezialitäten vom Eringer Rind auf dem Kirchplatz und ein Gondelfrühstück, das waren die drei Hauptanlässe des Swiss Food Festivals, des letzten Wochenendes in Zermatt. Die Kitchen-Party zog am Freitagabend 220 Gäste in die Küchen des «Zermatterhofs» und des «Le Petit Cervin», wo eine Häppchenauswahl, begleitet von Walliser Spitzenweinen, gereicht wurde. Stars der Party waren alle 18 Gault-Millau-Köche von Zermatt. Die Gäste schauten ihnen in die

Pfannen, über die Schulter und unterhielten sich mit ihnen über das Gereichte. Diego Mathier aus Salgesch, zweimaliger Winzer des Jahres, hatte mit einem Degustationsgremium je drei Petites Arvines und Syrahs als Begleiter für die Häppchen auserkoren. Starwinzerin Marie-Thérèse Chappaz schenkte danach den süssen Petit Arvine Grains nobles den Gästen gleich selber ein.

Am Samstag des von Zermatt Tourismus und seinem Direktor Daniel Luggen tatkräftig unterstützten Festivals stand der Kirchplatz von Zermatt ganz im Zeichen der Spezialitäten vom Eringer Rind. Die Walliser Kulturerrasse ist bisher bekannter für ihre Kuhkämpfe. Der Chefkoch des Fünfsternehotels Zermatterhof, Rico Nachtweih, liess es sich nicht nehmen, selber am Bratwurstgrill zu stehen, damit die kostbaren Würste auch saftig blieben. Auch das Zermatter Künstlerehepaar Heinz und Evelyn Julen kostete Eringer Rind und sass mit Zermatter Gästen und Einheimischen bis in den Abend hinein auf dem Kirchplatz. 1300 Hore-Burger, Bratwürste,



18 Zermatter Chefs de cuisine, die zusammen insgesamt 246 Gault-Millau-Punkte vereinigen, präsentierten an der Gault-Millau-Kitchen-Party je eine Häppchen-Spezialität der Küche ihres Hauses.

Bilder Marc Kronig/zvg



Das Zermatter Künstlerehepaar Evelyne und Heinz Julen.



Kevin Kunz, Fest-Präsident (l.), Hans-Rudolf Mooser, CEO MGB.



Cuisinière Maria Gross vom Hotel Matthiol bereitet Desserts vor.



Heinz Rufibach, «Alpenhof» (l.), Adrian Arnold, SF Bundeshaus.



Weinbotschafter Diego Mathier mit seiner Frau Nadja.

Siedfleischsalate und Gulasch-Portionen, alles zu 10 Franken, wurden verspeist.

Am Gondelfrühstück vom Sonntagmorgen fuhren 270 Personen in Viererkabinen mit reich gedeckten Tischen Richtung Matterhorn. Die Stimmung an allen drei Anlässen und an den Kulinarikständen in der Bahnhofstrasse war gut bis ausgelassen, man liess es sich schmecken.

Sesselrücken

Bruno Fläcklin wird Lenzerheide Marketing leiten

Bruno Fläcklin (39, Bild) aus Sursee wird Geschäftsführer der Lenzerheide Marketing & Support AG (LMS). Er folgt auf Manfred



adb

Fiegl und wird seine Stelle bis spätestens am 1. Februar 2013 antreten. Fläcklin führte die Feriendestination Sörenberg Flühli während 6 Jahren als Tourismusdirektor. Seit 2009 ist er Leiter Markt/Verkauf bei der Schweizer Reisekasse Reka in Bern. Zu den wichtigsten bevorstehenden Aufgaben der LMS zählt die kommunikative Umsetzung der Skigebietsverbindung Arosa-Lenzerheide.

Neue Leitung für Toggenburg Tourismus

Roger Meier (38) wird Geschäftsführer Toggenburg Tourismus. Am 1. November tritt er die Nachfolge von Christine Bolt



zvg

an. Meier war sechs Jahre bei Arosa Tourismus und sechs Jahre bei der