

Gastronomie | Swiss Food Festival in Zermatt

Spitzenköche begeisterten

ZERMATT | Am ersten Swiss Food Festival präsentieren die Zermatter Gault-Millau-Köche, was in ihren Töpfen steckte. Neben der Gault-Millau Kitchenparty konnten auch an der Bahnhofstrasse regionale Produkte degustiert werden.

Siebzehn Spitzenköche präsentierten am Freitagabend in den beiden Luxushotels «Mont Cervin Palace» und «Zermatterhof» vor über 170 Gästen ihr Können.

Den Meistern auf den Löffel schauen

Die Teilnehmer erhielten die Möglichkeit, den Meistern gleich selber auf die Kochlöffel zu schauen und genossen die Spezialitäten an der ersten Gault-Millau Kitchenparty in Zermatt. Sämtliche Degustationen fanden in den Küchen der beiden Hotels statt. Die Veranstaltung stiess auf reges Interesse – sie war ausverkauft. Am ersten Swiss Food Festival konnte an den drei Tagen auch im Freien degustiert werden: An der Bahnhofstrasse wurden in sogenannten Kulinarik-Chalets vorwiegend Produkte wie Käse, Wein, Fleisch und Teigwaren aus der Region und dem Kanton Wallis vorgestellt. Mit dieser Präsentation wollte man der Walliser Kulinarik eine Plattform geben, wie der OK-Präsident des Festivals, Kevin Kunz, erklärte. Eines der gros-

sen Highlights des zweiten Tages war ein Tier: Ein Eringerind wurde während mehreren Stunden auf dem Kirchplatz am Spiess gedreht und den Fleischliebhabern vorgesetzt. Das Rind ergab rund 500 Portionen.

Gondelfrühstück neu angesetzt

Am letzten der insgesamt drei «Festival»-Tage hätten Interessierte die Möglichkeit erhalten sollen, in einer Gondel zu frühstücken. Der Anlass musste aufgrund der schlechten Witterungsverhältnisse abgesagt werden. Neu findet das Gondelfrühstück im Rahmen des Folklore-Festivals am 14. Au-

gust 2011 ab 8.45 Uhr statt. Die Gondeln fahren ab der Talstation von Matterhorn glacier paradise. Die Fahrt dauert rund 70 Minuten. Hier ist eine Anmeldung erforderlich. **ru**



Lukullische Genüsse. Die Zermatter Spitzenköche wussten zu begeistern.

FOTO 1815