

**Zermatt Tourismus**  
Bahnhofplatz 5 - Postfach 247 - CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 (0)27 966 81 00 - Fax +41 (0)27 966 81 01  
marketing@zermatt.ch - www.zermatt.ch



**Medienmitteilung vom 10. Juli 2013**

**Zermatt – Täsch – Randa**

### **3. Swiss Food Festival in Zermatt: Genuss auf höchsten Höhen**

**Zermatt steht vom 9. bis 11. August 2013 im Zeichen des Genusses. Das dritte Swiss Food Festival präsentiert Walliser und Schweizer Spezialitäten in hochstehender Qualität. 20 Zermatter Gault&Millau-Köche verwöhnen die Gäste an der Gault&Millau-Kitchen-Party vom Freitag Abend. Am Samstag lockt der Duft von schmackhaften Spezialitäten auf dem Kirchplatz. Der Sonntag steht im Zeichen des legendären Gondel-Frühstückes.**

Im Rahmen des dritten Swiss Food Festivals präsentieren die 20 Zermatter Chefköche, die Einträge im Gault&Millau 2013 erhielten, Köstlichkeiten aus der Region und der Schweiz. Ihre 20 Restaurants vereinen zusammen 248 Punkte. CHF 248 ist auch der Beitrag für die Gourmets, die an der Kitchen-Party in den Küchen-Katakomben der Hotels Mont Cervin Palace und Grand Hotel Zermatterhof teilnehmen. Hier stehen die Teams der Starköche an den Herden und bereiten die Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste zu. Das heisst: ein Häppchen hier, ein Blick in die Pfanne dort.

Neu konnte in diesem Jahr die Zusammenarbeit mit zwei wichtigen Plattformen des Walliser Weines realisiert werden: der Verband Walliser Weine und die Vinea, die Weinmesse in Siders mit ihrer internationalen Ausstrahlung. Zahlreiche Walliser Winzer reichten für das Swiss Food Festival 2013 100 Weine der vorgegebenen Traubensorten Heida und Pinot Noir ein. Anlässlich der ersten Degustation in Siders kamen je 12 rote und weisse Weine in die Vorselektion. An der zweiten Degustation in Zermatt bestimmte die Jury unter dem Vorsitz von Francois Murisier und mit Einsitz des bekannten Walliser Winzers Diego Mathier, die 5 Besten pro Sorte. Die Erstplatzierten Weine sind der Heida Héritage 2012 von Philippe Varone und der Pinot Noir Domaine Perrec 2009 von Provins.

Während der Gault&Millau-Kitchen-Party vom Freitag Abend können alle Weine im Zusammenspiel mit den Speisen genossen werden. Eine einmalige Gelegenheit, die Weine gleicher Reben in unterschiedlicher Vinifizierung nebeneinander zu verkosten und sich dabei seinen eigenen Liebling zu definieren. Dazu kommt das persönliche Gespräch mit den Winzern. Auch sie stehen zusammen mit den Köchen in den Katakomben, um mit den Gästen ins Gespräch zu kommen. Die Walliser Winzer weihen die Besucher gerne in die Geheimnisse und Eigenheiten ihrer Weine ein.

Winzer und Weine im Überblick:

Heida Héritage 2012 AOC Valais, Philippe Varone, Sion  
Païen 2012 AOC Valais, Cave du Vieux Moulin, Vétroz  
Païen de Sierre 2012 AOC Valais, Cave Colline de Daval  
Heida spécialités du Valais AOC Valais 2011, Provins Valais  
Païen d'Ardon 2012 AOC Valais, Cave la Madeleine Vétroz

Pinot Noir Domaine Perrec 2009 AOC Valais, Provins Valais  
Pinot Noir Tzaly 2012 AOC Valais, Jean-Louis Mathieu Chalais  
Pinot Noir Calvaire Martigny 2011 AOC Valais, Gérald Besse  
Pinot Noir de Fully 2011 AOC Valais, Cave le Grillon  
Pinot Noir grand cru de Salquenen 2011 AOC Valais, Cave Saint-Philippe

Und zur Vorfreude auf das Swiss Food Festival 2014 gibt es die typischen Walliser Weine Humagne Blanc und Cornalin zu degustieren. Um den Gaumen etwas zu neutralisieren wird zusätzlich ein fruchtig-leichter Fendant gereicht.

***Informationen und Anmeldung:***

Telefon: +41 (0) 27 966 01 01 und +41 (0) 27 967 57 06; [info@swissfoodfestival.ch](mailto:info@swissfoodfestival.ch)

***Für Fragen oder Interviews:***

Kevin Kunz, Direktor Seiler Hotels, Tel. +41 (0) 27 966 88 88

E-Mail: [kevin.kunz@seilerhotels.ch](mailto:kevin.kunz@seilerhotels.ch)

[www.swissfoodfestival.ch](http://www.swissfoodfestival.ch)