

# Grösster Genuss auf allen Ebenen

DIE MARKETING-BOTSCHAFT VON ZERMATT TOURISMUS ZIELT AUF DAS INTEGRALE GENUSSERLEBNIS FÜR GÄSTE

**ZI** Das Genusserlebnis ist 2011 die zentrale Marketing-Botschaft von Zermatt Tourismus. Denn Zermatts Restaurants sind top, unter anderem dank ihren lokalen Spezialitäten. Gesucht sind nun noch mehr Leistungsträger, die die Gäste integrale Arten von Genuss erleben lassen.

Kein anderes Dorf in der Schweiz weist 233 Gault Millau-Punkte und einen Stern im Guide Michelin auf. Zermatt Tourismus fokussiert sich auch darum seit dem Herbst 2010 marketingstrategisch auf den Genuss (Berichte auf Seite 10 und 12). Der Gourmet-Trail zieht seit einigen Jahren Tausende in die Bergrestaurants. Im Sommer 2011 kommen geführte Gourmetwanderungen hinzu. Zermatt Tourismus trägt diese Tatsachen in die Welt hinaus. Etwa mit Gourmet-Journalisten, die von Zermatt Tourismus betreut werden, damit sie optimal über ihre kulinarischen Erlebnisse berichten (Bericht auf Seite xxx).

## Weitere kulinarische Ideen gefragt

Was unbekannt bleibt, hat keinen Erfolg. Darum informiert Zermatt Tourismus im Gästezentrum und auf den verschiedenen Internetplattformen systematisch darüber, wo man überall zu Genusserlebnissen kommt. Informiert, dass die Bäckerei Fuchs mit ihrem neu kreierten Bergsteigerbrot zum prämierten Unternehmen wurde. Gäste erhalten im Gästezentrum kleine Güzliformen in Form des Matterhorns, damit sie sich zu Hause beim Backen an ihre kulinarischen Erlebnisse in Zermatt erinnern. Prospekte, Karten und die neue iPhone-App weisen auf die grosse Auswahl an Hotels und Restaurants im Dorf und auf den Bergen hin, wo es kulinarische Schwerpunkte mit Zermatter Kolorit zu geniessen gibt.

Alle Gäste kennen die Matterhörnli der Bäckerei Biner. Oder das Roggenbrot der Zermatter Bäckereien. Oder den Käse und die Joghurts der Horu-Käserei. Zermatt Tourismus würde aber gerne auf noch mehr Spezialitäten hinweisen, damit die Marke Zermatt gestärkt wird.

## Unverwechselbares aus Zermatt

Daniel Luggen, Tourismusdirektor von Zermatt, freut sich auf weitere innovative Unternehmen: «Wo entsteht Neues und Innovatives aus Zermatter Traditionen? Wer stellt aus lokalen Zutaten neue authentische, unverwechselbare Zermatter Spezialitäten her?», fragt er und ruft damit zu noch grösserer Kreativität der Zermatter Gewerbetreibenden auf.

Sobald solche Produkte den Weg zu den Gästen finden, werden sie auf den Informationskanälen von Zermatt Tourismus vorgestellt. Übrigens sind nicht nur Betriebe angesprochen, die Kulinarisches herstellen, sondern auch andere Leistungsträger, zum Beispiel Hotels. Vielleicht findet sich ein Hotelier, der das ultimative Zermatter Spa-Erlebnis kreiert. Ideen aller Art sind gefragt!



Das prämierte Bergsteigerbrot der Zermatter Bäckerei Fuchs.