

Das Hotel Riffelberg heisst wieder Hotel Riffelhaus

ALLES NIGELNAGELNEU AUF DEM RIFFELBERG

BG Das älteste Hotel in den Zermatter Bergen wird renoviert und erhält einen neuen, alten Namen, neue Zimmer und einen Gastgeber mit bekannten Bergführer-Vorfahren und viel Berufserfahrung im Rucksack.

Nächstes Jahr wird ein grosses Jahr für den Traditionsbetrieb auf dem Riffelberg. Das geplante Freilichttheater zur 150-Jahr-Feier der Erstbesteigung des Matterhorns wird viele Veranstaltungen und Schwung auf den Berg bringen. Das Hotel Riffelberg hat diesen Schwung aufgenommen und sich auf die kommende Jubiläums-Wintersaison 2014/15 rausgeputzt.

Aus Hotel Riffelberg wird Hotel Riffelhaus

Das historische Hotel Riffelberg ist das älteste Hotel in den Zermatter Bergen. 1853 feierte das Hotel Riffelberg die Eröffnung. Die berühmtesten Bergsteiger der Welt logierten im «Riffelhaus». Das «Riffelhaus» war Ausgangspunkt für verschiedene Erstbesteigungen von Viertausendern. 1855 beispielsweise wurde von hier aus der Gipfel des höchsten Berges der Schweiz, der Dufourspitze (4635 m), erstmals erreicht.

Es war ein bewusster Entscheid, moderner zu werden und trotzdem zu den altherwürdigen Wurzeln des Hauses zu stehen. Auf Persönlich- und Gemütlichkeit wird aber keinesfalls verzichtet. «Wir knüpfen sehr bewusst an Geschichte und Tradition an. Aus diesem Grund wird auch wieder der ursprüngliche Name «Riffelhaus» anstelle des jahrelang verwendeten Namens «Riffelberg» verwendet», erläutert Andreas Biner, Präsident der Burgergemeinde Zermatt, als Besitzerin des «Riffelhaus» den Namenswechsel. Die Umstellung vom Hotel Riffelberg zu Hotel Riffelhaus erfolgt pünktlich auf die Wiedereröffnung am 19. Dezember 2014.



Das «Riffelhaus» steht erhaben in grandioser Natur.

Ein neuer Gastgeber bewirtschaftet das neue «Riffelhaus»

Schon jetzt im vollen Einsatz ist der neue Gastgeber im «Riffelhaus». Raymond Kronig ist in Zermatt geboren und aufgewachsen. Mit 24 Jahren hat er Zermatt verlassen, um sich solide Kenntnisse in der Hotellerie anzueignen und andere Regionen kennenzulernen. Seine Stationen waren Crans-Montana, Zürich, Luzern, Graubünden und die Bodenseeregion. Kronigs Einsatz in der Ostschweiz wurde mehrfach belohnt. Mit dem «Hotel Swiss Die Krone» in Kreuzlingen konnte er 2013 den Preis als «Bestes Hotel der Kategorie KMU Schweiz» entgegennehmen. 2014 wurde das «Hotel Die Krone» in Gottlieben mit dem Thurgauer Tourismuspreis ausgezeichnet. Der Gault-Millau-Führer zeichnet das schicke Hotel am Seerhein bereits seit Jahren als eines der «Hundert schönsten Gourmet-Hotels der Schweiz» aus.

Noch viel wichtiger als der neue Name und ein neues Logo ist für Kronig die Küche des Restaurants. Das Tagesgeschäft wird kräftig aufgemischt und Schritt für Schritt an unsere Zeit angepasst. Auch hier werden Tradition und Moderne im Einklang stehen. Die Produkte sollen bei der Schweizer als auch bei der Walliser Küche ehrlich und echt sein. Es wird eine Bratwurst mit Rösti geben, und auch Geschnetzeltes steht auf der Speisekarte. Hervorzuheben sind die hauseigenen Fleischprodukte von unserem Küchenchef: Ein Walliserteller ist bis auf den Käse hausgemacht.

Die Urgrossmutter von Raymond Kronig stammte übrigens direkt von der Matterhorn-Erstbesteiger-Familie Taugwalder ab. Somit gingen schon die Vorfahren von Raymond Kronig im Riffelhaus ein und aus.

Fortsetzung auf Seite 2

Das Bauprojekt

Das Projekt wurde 2014 gestaffelt ausgeführt und hat bereits im Frühjahr mit den ersten Arbeiten begonnen, welche im Sommer für zwei Monate unterbrochen wurden, damit das Hotel für die Stammgäste geöffnet werden konnte. Als Planungsgrundlagen konnte vorausgesetzt werden, dass grundsätzlich keine Veränderung der Gebäudestruktur vorgenommen wurde. Die aktuell 23 Zimmer blieben bestehen und wurden durch keine weiteren Zimmer erweitert.

Die alte Skistube wurde in den Originalzustand zurückversetzt. Das «Riffelhaus» erhielt neben Balkonen für die Hotelzimmer auch eine kleine aber feine Wellnessanlage mit Aussenjacuzzi. Im Sommer wird eine schöne Grünanlage ins Auge gefasst, um das Gesamtbild des stilvollen Hotels abzurunden.

Am meisten hat sich aber im Innern des Gebäudes verändert. Alle Hotelzimmer wurden mit viel Arvenholz und modernem Bad auf den neusten Stand gebracht. «Die öffent-

lichen Räume und Restaurants wurden modern und zeitgemäss ausgebaut aber auch dort wur-



de viel Wert darauf gelegt, den rustikalen und traditionellen Charakter beizubehalten, um damit der Natur und der Ruhe in einfacher Form gerecht zu werden», erklärt Raymond Kronig. Das Hotel wird als Vier-Sterne-Haus positioniert.

Die beste Art, das neue «Riffelhaus» zu entdecken, ist ein Besuch mit Freunden und Familie direkt am Berg und der Genuss von einem feinen «Riffelhaus-Brett» mit drei Walliser Spezialitäten und drei Glas Walliser Wein.

Fünf Fragen an Raymond Kronig, neuer Gastgeber im Riffelhaus



Das ehemalige Hotel Riffelberg heisst ab der Eröffnung am 19. Dezember 2014 neu «Riffelhaus» und wird von einem neuen Logo repräsentiert.

Warum diese Veränderungen?

«Wir haben uns dazu entschlossen, aus den altgedienten Räumlichkeiten in die Moderne zu gehen. Deshalb haben wir bewusst einen modernen Umbau gewagt und für das visuelle Erscheinungsbild ein zeitgemässes Logo mit einem innovativen Schriftzug gewählt.

Wir knüpfen aber auch sehr gewollt an die Geschichte und Tradition des Hauses an, indem wir den ursprünglichen Namen «Riffelhaus» übernehmen oder die alte Skistube in den Originalzustand zurückversetzen.

Was ist Ihr persönliches Highlight im neuen Riffelhaus?

«Die neue «kleine, aber feine» Wellnessanlage mit einem Jacuzzi im Aussenbereich, das einen erhabenen Blick aufs Matterhorn verspricht.»

Alle Zimmer werden neu gestaltet.

Wird es auch im Restaurant Neues zu entdecken geben?

«Wir bieten unseren Gästen wiederum eine währschafte Küche mit vielen Schweizer Gerichten wie hausgemachte Schweinsbratwurst oder Geschnetzeltes an. Beide Speisen servieren wir mit unserer Hausrösti. Mit nur wenig abgewandelten Gerichten werden wir auch der Nachfrage nach vegetarischen Menüs gerecht. Auf Bestellung lassen wir das Fleisch weg – ohne Geschmackseinbussen. In unserer Küche wird etwa ein Flammkuchen auch ohne Speck zubereitet. So finden die Gäste auf unserer Speisekarte 23 ausgesuchte Speisen ohne Fleisch.»

Was hat es mit dem sogenannten «Riffelhaus-Brett» auf sich?

«Zu drei feinen Vorspeisen – von unserem Küchenchef persönlich hergestellte Walliser Fleischspezialitäten – erhalten die Gäste auch den passenden Wein dazu. Dieses Arrangement wird auf einem echten Walliser Holzbrett serviert.»

Sie sind gebürtiger Zermatter und waren viele Jahre in der ganzen Schweiz tätig. Was hat Sie dazu bewogen, nach Zermatt zurückzukehren?

«Meine Liebe zur Heimat ist nie erloschen. Meine Wanderjahre mit der Übernahme des Riffelhauses zu beenden, stellt mit Sicherheit eine weitere Krönung meiner beruflichen Laufbahn dar. Mit der neuen Aufgabe im Riffelhaus kann ich nun endlich wieder den Walliserdialekt sprechen, ohne mich regelmässig wiederholen zu müssen (lacht).»