

Heinz Rufibach, Chefkoch im Zermatterhof, will mehr: Gäste glücklich machen

GÄSTEN UND GAULT MILLAU SCHMECKTS

BE Die Rückkehr von Heinz Rufibach als Chefkoch hat in der Sommersaison 2017 viele neue Gäste ins Alpine Gourmet Prato Borni im Zermatterhof gelockt. Auch die Restaurantester von Gault Millau waren da. Sie lobten die Gerichte von Rufibach und vergaben 15 Punkte, die das Comeback des Wahl-Zermatters in der Küche des Grand Hotels zum Turbostart machten.

Heinz Rufibach war bereits von 1996 bis 2002 im Zermatterhof Chef de Cuisine. Ab der Wintersaison 2017/2018 hat er die Gesamtverantwortung fürs gastronomische Angebot im Grand Hotel Zermatterhof. Was motiviert Rufibach und was erwartet die Gäste ab Dezember im Alpine Gourmet Prato Borni? Der Chefkoch steht Rede und Antwort.

Was spornt Heinz Rufibach an?

«Dass der Gast glücklich ist, ist das Wichtigste. Und dafür brauche ich auch glückliches Personal. Ich starte mit einem wirklich neuen, guten Team in den Winter. Es wird sicher anders gekocht als bei meinem Vorgänger Ralph Busch. Ich habe meine Ideen. Aber schlussendlich sind wir für den Gast da, und für ihn soll es spannend werden.»

Das macht neugierig. Was steht auf der Karte im Alpine Gourmet Prato Borni?

«Auf meiner nächsten Karte wird es zum Beispiel eine Entenleber-Terrine geben und Typisches aus dem Wallis, Roggenbrot, Glühwein. Wenn der Gast das liest, kann er sich wahrscheinlich noch nicht vorstellen, dass das eine Entenleber-Terrine in einem Roggenbrotmantel ist und der Glühwein als Gelee serviert wird. Unsere Karte ist dezent, nur drei, vier Stichworte pro Gang, das ist auch interessant für den Service: Es können Geschichten erzählt werden. Es soll ja auch eine Unterhaltung sein und Spass machen.»

Das Wallis gehört immer dazu?

«Die Idee ist, in jedem Gang mindestens ein Produkt aus dem Wallis zu haben. Das Menü «Heimat» soll 100% Wallis sein, aber auch beim Fernweh-Menü, das aus der ganzen Welt kommt, möchte ich, dass immer eine Zutat, eine Beilage aus dem Wallis kommt. Meine Philosophie: Ich möchte den Leuten – ob sie aus Zermatt kommen, aus der Schweiz oder von irgendwo auf der Welt – ein Stück Zermatt, ein Stück Heimat auf den Teller bringen.»

Verändert sich die Karte im Laufe der Saison?

«Aber ja! Wenn der Gast im Dezember kommt und dann wieder im April, soll er nicht die gleiche Speisekarte vorfinden. Lebensmittel wie Lebkuchen stehen am Anfang der Wintersaison, dann verschwinden sie wieder. Ich möchte die Karte saisonal anpassen. Ich freue mich schon jetzt, wenn wir im Frühling den ersten Bärlauch bekommen – wohl nicht aus Zermatt, aber aus einem Ort, wo der Schnee schon



Chefkoch Heinz Rufibach möchte den Gästen ein Stück Zermatt, ein Stück Heimat auf den Teller zaubern.

weg ist. Ich freue mich auch auf die Spargeln im Frühling, ich freue mich extrem auf die Morcheln und auf den ersten Rhabarber, der sehr intensiv ist. Am Ende der Saison wird die Karte ganz sicher diese Produkte beinhalten. Und ich möchte die Inputs von meinen Köchen berücksichtigen. Die Karte soll auch für sie ein Spielplatz sein und nicht nur die Handschrift vom Chef tragen.»

Was ist typisch für ein Menü von Heinz Rufibach?

«Ein Menü von mir erkennt man an der Einfachheit. Ich bin nicht der, der 20 verschiedene Geschmäcker auf dem Teller hat, sondern das eine wirklich gute Produkt, das dem Gericht den Namen gibt, plus ein paar Zutaten, die es veredeln.»

Welche Atmosphäre erwartet den Gast im Prato Borni?

«Das Prato Borni ist mein Kreativzentrum im Zermatterhof. Mir ist es wichtig, dass ich die Gäste begrüße. Ich versuche auch, jeden Gast persönlich zu verabschieden. Zum Teil gehe ich an den Tisch, um die Gänge zu erklären und erzähle eine Geschichte dazu. Wie gesagt, wir wollen das Thema Wallis mitgeben. Und dann höre ich manchmal das Klopfen meiner Köche an der Scheibe, die mich zurückrufen, weil ich zu viel am Tisch rede (lacht).»

Heinz Rufibach und Zermatt – ist das eine besondere Beziehung?

«Als ich, der Berner, 1988 war das, zum ersten Mal im tief verschneiten Zermatt vor dem Matterhorn stand, war das eine Inspiration. Dahin wollte ich unbedingt. 1988 blieb ich nur ein Jahr. Dann bin ich 1996 zurückgekommen und lebe jetzt seit 21 Jahren mit meiner Familie in Zermatt. Es ist ein Ort, der einem extrem viel gibt. Die Natur, sie ist für mich ganz wichtig, die Menschen – man ist in Zermatt wirklich an einem «Hot Place». Extrem spannend ist das Multikulturelle. Die Gäste kommen aus der ganzen Welt. Man lernt tagtäglich neue Menschen kennen. Es ist ein Kommen und Gehen. Mir gefällt das. Hier leben zu können, ist etwas vom Schönsten.»

Zu entdecken ab dem 16. Dezember 2017

Für alle Feinschmecker, die selbst probieren wollen, was Heinz Rufibach im Zermatterhof in der Wintersaison kreiert: Das Alpine Gourmet Prato Borni ist vom 16. Dezember 2017 bis 15. April 2018 – ausser am Mittwoch – jeden Abend geöffnet. Einen Vorgeschmack auf die kulinarischen Angebote gibt es auch online: www.zermatterhof.ch