

Bürgergemeidne Zermatt

# Meisterehren im Zermatterhof

**Im 5-Sterne-Hotel Zermatterhof kümmern sich zwei Mitarbeitende mit ganz besonderen Auszeichnungen um die Gäste. Peter Zimmermann darf sich «Sommelier des Jahres 2020» nennen und Heinz Rufibach «Koch des Jahres 2020» im Karl Wild Ranking.**

«Das Besondere zu suchen, zu finden und dann dem Gast etwas anzubieten, was er nur bei uns bekommt, das ist meine tägliche Motivation», lässt sich Sommelier Peter Zimmermann zitieren. Er, der sich selbst als Genuss-Manager bezeichnet, kümmert sich im Zermatterhof und insbesondere im Restaurant Prato Borni jeden Abend darum, in allen Belangen den Geschmack des Gastes zu treffen. Exklusivität und Qualität bestimmen die Auswahl, und doch gilt es, das perfekte Verhältnis zwischen Preis und Genuss zu finden – auch bei kleineren Weinen und Winzern. «Das kann auch mal ein Walliser Chardonnay sein, von dem nur gerade 350 Flaschen verfügbar sind», erklärt Peter Zimmermann.

Es gibt viele unterschiedliche Trends. So besucht er oftmals mit dem Leiterteam des Restaurants Produzenten, schaut sich die Region und ihre Kultur an und versucht so, ein Gespür für die Arbeit auf diesem Weingut zu bekommen.

Auf die Bedürfnisse der Gäste zu reagieren, ist das A und O als Sommelier. So begleitet Peter Zimmermann das ganze Menü: «Ich finde es herausfordernd und liebe es, unseren Gästen die Kombinationen und Ideen zu erklären und sie für ein überraschendes Geschmackserlebnis zu begeistern. Es ist doch spannend, wenn Gäste diese «Weinreise» mitmachen.»

Als «Director of Food & Beverage» bringt Peter Zimmermann seine Erfahrung und sein Wissen in allen Betrieben der Matterhorn Group AG ein. Egal wie europäisch im Winter oder international die Klientel im kommenden Sommer wieder sein wird, das Ziel von Peter Zimmermann ist es, mit vielen Schweizer und Walliser Produkten zu begeistern und zu überraschen.

Zum Titel «Sommelier des Jahres» meint er abschliessend: «Diese Auszeichnung ist natürlich ein Höhepunkt und Bestätigung für meine Arbeit – und Anlass, auch selbst einmal einen ganz speziell guten Tropfen zu trinken.»

Gute Köche, und erst noch mit Gault-Millau-Punkten oder Michelin-Sternen versehen, gibt es nur einige im Wallis. Heinz Rufibach, Executive Chef im Zermatterhof, mit 16 Punkten und einem Stern ausgezeichnet, darf sich nun auch noch «Koch des Jahres 2020» (Karl Wild Rating) nennen. «Seit über 20 Jahren bin ich nun in Zermatt. Die Natur, die Menschen und die multikulturelle Klientel fasziniert mich noch immer», meint der Berner, dem die Gesamtverantwortung für das gastronomische Angebot im Grand Hotel Zermatterhof obliegt. Das Gourmet-Restaurant Prato Borni Alpine Gourmet ist sein eigentliches Kreativcenter. «Da kann ich meine Vision umsetzen: Der Gast soll gut essen, entspannt verweilen und mit einem Lächeln unser Restaurant verlassen.» Für Heinz Rufibach ist es wichtig, bei jedem Menü und bei jedem Gang ein Walliser Produkt mitzuverwenden. «So kann ich dem Gast – woher er auch immer kommt, ein Stück Heimat, ein Stück Zermatt präsentieren. Und ich liebe es, dem Gast darüber etwas zu erzählen.»

Die Zusammenarbeit mit Sommelier Peter Zimmermann ist entscheidend für die neuen Menüs: «Die Speisekarte schreibe ich meist kurz vor der Restauranteröffnung. Ich muss jeweils die Saisonalität spüren. Ein Tag vorher koche ich mit meinem Küchenteam das Menü einzeln durch. Peter holt dann seine Trouvaillen aus dem Keller und kredenzt die passenden Weine zu den jeweiligen Gerichten! Das ist immer ein richtiges Küche-Service-Happening und logisch holen wir dann Inputs voneinander ein.»



Sommelier Peter Zimmermann

**«Für das Grand Hotel Zermatterhof sind die Auszeichnungen eine Bestätigung der mehrjährigen intensiven Aufbauarbeit in allen Bereichen», betont Rafael Biner, Direktor des Grand Hotel Zermatterhof, «in den vergangenen Jahren wurde unter der Leitung von Heinz Rufibach in der Küche und Peter Zimmermann in Service und Keller hervorragende Arbeit geleistet.» ergänzt der Direktor.»**



Cuisinier Heinz Rufibach