

Burgergemeinde Zermatt

Kulinarischer Erfolg auf 2548 Metern für das Riffelhaus 1853



Das Riffelhaus 1853 mit Alain Kuster am Herd erntet 14 Gault-Millau-Punkte und wird von Urs Heller, Chef des Gault-Millau, auf Platz 1 in der «Hot 10» der schönsten Ski-in-Ski-out Hotels der Schweiz gewählt.

Alain Kuster, der seit 30 Jahren in Zermatt kocht und seit zwei Jahren Chef de Cuisine im Riffelhaus 1853 ist, freut sich über die Auszeichnung: «Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Mit unserer Speisekarte, die regionale Gerichte und lokale Produzenten berücksichtigt, haben wir uns in das Herz der Riffelbergbesucherinnen und -besucher gekocht.»

Das Riffelhaus, welches 1853 erbaut wurde und seit 1862 im Besitz der Burgergemeinde ist, wird von der Matterhorn Gruppe betrieben. Für Julia Vetter, seit Dezember Direktorin im Riffelhaus, ist es das «Bijou am Berg». Sie schätzt es besonders, dass das Riffelhaus vom beliebtesten Restaurant-Guide der Schweiz gleich doppelt geehrt wird: «Das Riffelhaus soll eine Destination sein, die nicht nur Ski- und Wanderbegeisterte, sondern Gourmets gleichermaßen anzieht. Was gibt es Besseres, als einen gelungenen Skitag mit einem Eringer Rindstatar, begleitet von einem Walliser Pinot noir, zu krönen?»

Die Speisekarte des Restaurants Riffelhaus 1853 setzt tagsüber auf beliebte Klassiker wie Walliser Platte, Fondue, Rösti mit Spiegelei und Flammkuchen, welche auf der Terrasse mit atemberaubendem Matterhornblick im Minutentakt bestellt werden. Abends werden die Halbpensionsgäste mit Delikatessen wie glasiertem Schweinebauch und Alpenheusuppe verwöhnt: «Die Auswahl an qualitativ hochstehenden regionalen Produkten unterstützt uns in unserem Bestreben, eine frische, saisonale und lokale Küche anzubieten, welche die kulinarische Vielfalt des Wallis widerspiegelt», meint Alain Kuster. Dies wird auch bei der Weinkarte berücksichtigt. Aus einer Auswahl von über 40 Weinen stammen mehr als 60% aus dem Wallis.

Julia Vetter ist in der Hotellerie aufgewachsen und hat in der «Traube» in Tonbach/De Ihre Ausbildung absolviert. Sie folgte vor Kurzem auf Jürgen Marx, der zuvor zwei Saisons Direktor des Riffelhauses war und seither als Chief Operating Officer (COO) der Matterhorn Gruppe verantwortlich ist für alle Hotel-, Restaurant- und Detailhandelsbetriebe.



«Unser Ziel: Eine frische, saisonale und lokale Küche anbieten.»