

Das Wallis als Genussland

Wallis Tourismus will seinen Alpenkanton vermehrt als «Genussland» positionieren. Mit Spitzenköchen, Spitzenwinzern und viel Natur drumherum.

ELSBETH HOBMEIER

Muss es immer das Piemont oder die Toskana sein, wenn man sich was Gutes tun und Leben, Essen und Wein geniessen will? «Man braucht gar nicht so weit zu reisen», sagt Urs Zenhäusern sehr überzeugt. Der Direktor von Wallis Tourismus weiss um die Vorzüge seines Kantons und will diese allen Genussmenschen näherbringen: «Das Wallis hat so viel zu bieten: super Wein, tolle Spitzenköche, besten Käse und das einzige Trockenfleisch aus Schweizer Produktion. Und dazu eine einmalige Natur.»

Zenhäusern setzt für den Sommer deshalb auf die Marke Genuss – «als Gegengewicht zum Winter, wo wir als schneesicherste Region schon sehr gut positioniert sind». Dabei kann er sich auf eine Reihe von Spitzenwinzern und -köchen stützen. Quasi als Auftakt lud Diego Mathier, der «Winzer des Jahres 2007», letzte Woche in seinen Keller nach Salgesch. Dort komponierten sechs grosse Köche gemeinsam ein Menu, das die ganze Vielfalt ihres



Bilder Elsbeth Hobmeier

Improvisation ist kein Problem: Anrichten auf engstem Raum.

Könnens, aber auch der hochwertigen Walliser Grundprodukte bewies. Spontan arbeiteten sie Hand in Hand, die Berufskollegen Markus Neff (Fletschhorn Saas Fee), Alain



Franz Schwery (l.) und Diego Mathier mit einem Fass «Folissimo».

Kuster (Mirabeau Zermatt), Franz Schwery (Findlerhof Zermatt), Jörg Walter (FerienArt Saas Fee), Urs Binner (Chez Heini Zermatt) und Heinz Rufibach (Alpenhof Zermatt).

Maskottchen für diese «etwas verrückte Zusammenarbeit», so Diego Mathier, ist sein neuester Wein Folissimo, eine harmonische Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Humagne rouge und Pinot noir. Weitere Events sind geplant.

www.wallis.ch; www.mathier.com



Hier sind 71 Gault-Millau-Punkte versammelt: Diese Spitzenköche und ihre Teams realisieren mit Diego Mathier das Projekt «Folissimo».