

9. Januar 2022



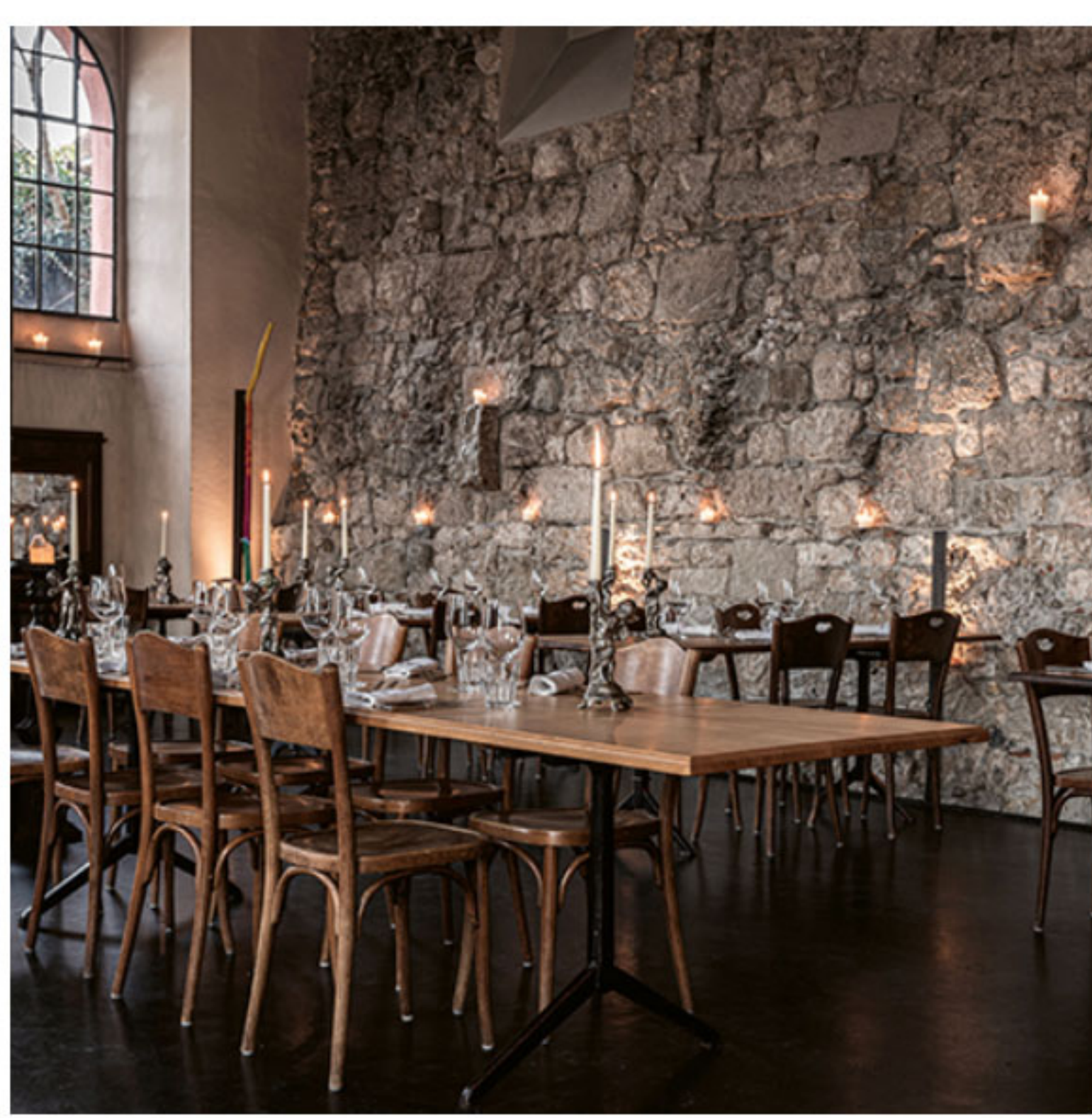
Bleisure. Tränen im Grandhotel. Und der Report: So kochen die «Big Three» in Zermatt

Ich studiere den aktuellen Trendreport der weltberühmten «Ecole Hôtelière de Lausanne» und nehme zur Kenntnis: «Bleisure» ist 2022 der Hotel-Trend Nummer 1. Arbeit und Freizeit rücken zusammen: Ein Hotel muss auch Workplace sein. Sehe ich auch so: Ich schreibe fürs Leben gerne in Hotelzimmern. Jeder GaultMillau-Test wird «am Morgen danach» geschrieben, noch vor dem ersten Espresso. Schnelles und unkompliziertes Internet muss in Top-Hotels selbstverständlich sein. Sonst reise ich ab.

Mein «Bleisure»-Office letzte Woche: «Mont Cervin Palace» Zermatt, Zimmer 303, freie Sicht aufs Matterhorn. Pleasure hatten nur wir Gäste. Das Team musste doppelt ran, denn die Covid-Auswirkungen sind im ganzen Dorf dramatisch: Die Mitarbeiter kippen wie Dominosteine weg, müssen in Quarantäne, glücklicherweise mit leichtem Verlauf. General Manager André Seiler: «Mal fallen die Köche aus, mal die Kellner, mal die Zimmermädchen.» Seiler steht schon mal am Pass, seine Frau Simone mutiert zur Chef-Concierge, Bürolisten müssen an die Front. Per WhatsApp-Gruppenchat der General Manager werden Mitarbeiter aus anderen Reybier-Hotels zur Verstärkung angefordert; sie reisen aus den Häusern in Interlaken, Bern und Genf an. Wie sich Chefs, Köche und Servicemitarbeiter in grossen und kleinen Betrieben aufbäumen, um in Krisenzeiten und in der Hochsaison zu bestehen, verdient Bewunderung. Dass hinter den Kulissen wegen Überbelastung und Überforderung die Tränen fliessen, sei nicht verschwiegen.

Mein Job letzte Woche? Ich testete die «Big Three» von Zermatt, die drei Chefs Florian Neubauer, Heinz Rufibach und Giuseppe Parisi (unterstützt von Salvatore Elefante). Zermatt ist auch in schwierigen Zeiten eine fantastische Destination (285 GaultMillau-Punkte). Lesen Sie [hier](#) meinen Report.

Urs Heller,
Chefredaktor GaultMillau Schweiz



Die Liste! Zehn aufregend gute Beizen

Martin Jenni ist der Beizen-Scout Nummer 1 im Land, listet in seinem Buch 750 gemütliche Adressen und verrät seine ganz persönlichen Favoriten.

[// ZUM HOT TEN](#)



STARCHEFS

Duo Infernale in Arosa: Beat Caduff & Hitsch Leu

Der Caduff und seine «Cadufferli» sind zurück: Er kocht im gemütlichen «Alpenblick». Hitsch Leu ist sein Partner.

[/ ZUM ARTIKEL](#)

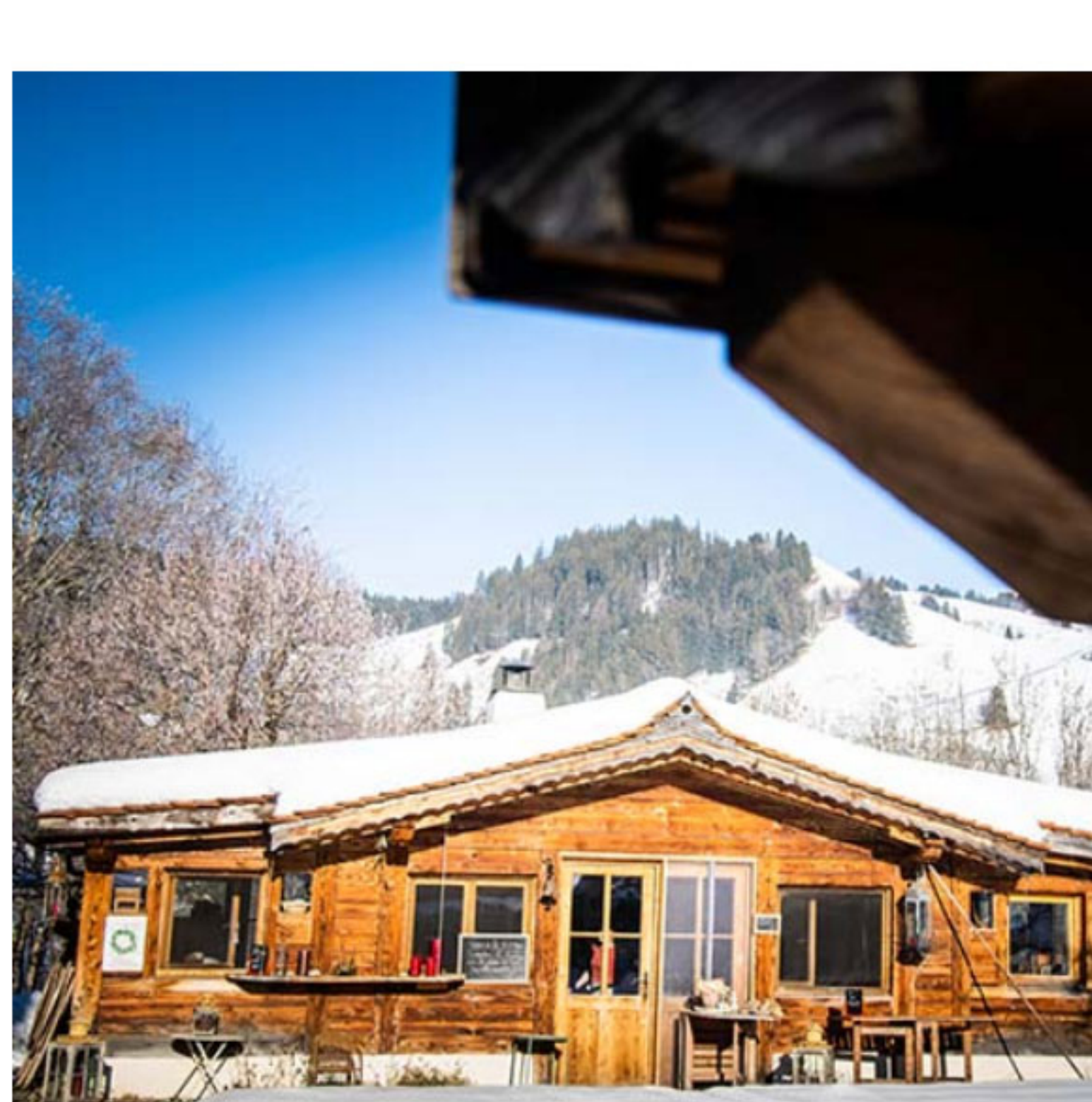


STARCHEFS

Rolf Fliegau-Comeback: «Wir haben alle bock!»

Der 18-Punktechef ist zurück im Gadin. Cooles Menü, coole Brigade: Alle blutjung. Und trotzdem sehr erfahren.

[/ ZUM ARTIKEL](#)

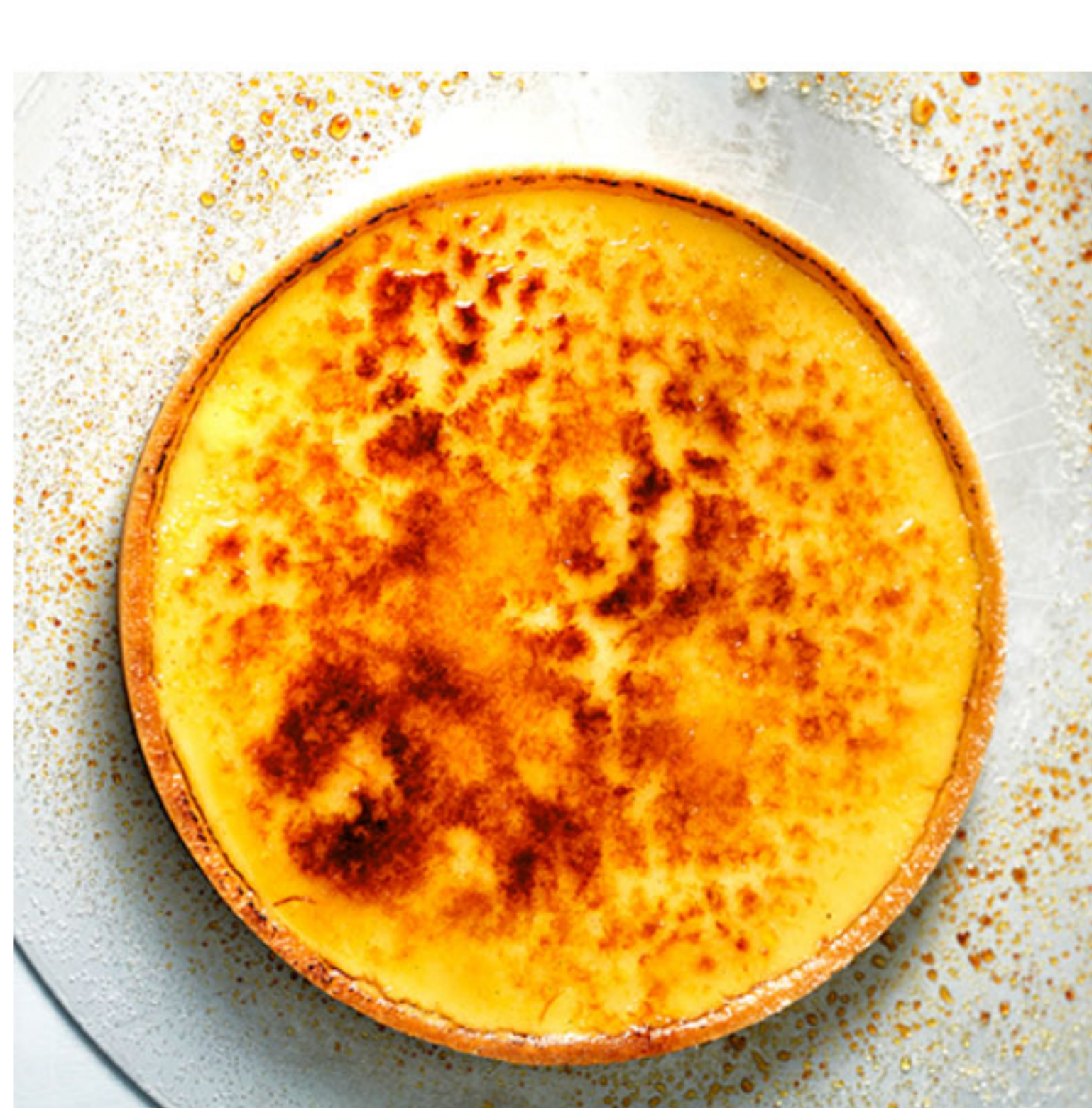


STARCHEFS

Country Guide! Top-Adressen im Kanton Fribourg

Nicolas Darnauguilhem, Romain Paillereau, Pierrot Ayer, Alexandra Müller: Fribourg ist Gourmet-Schlaraffenland!

[/ ZUM ARTIKEL](#)



REZEPTE

Das ultimative Rezept: Crema Catalana-Tarte!

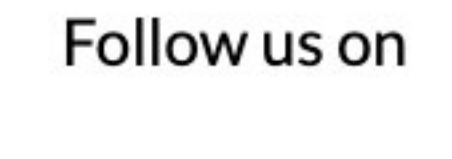
Wie kriegt man die perfekte Crema Catalana hin? Wir fragten Christian Hübs, Juror bei «Das grosse Backen» (Sat1).

[/ ZUM REZEPT](#)

Lust auf mehr? Besuchen Sie unsere exklusiven Rezepte der Starchefs

www.gaultmillau.ch/

Follow us on



Gault&Millau