

**Am Freitag, 17. März 2006** konnte das **Hotel Tenne** in **Gluringen** einen besonderen Tag erleben. Um 11.30 Uhr wurde den Mitarbeitern des Hotels vom **Gastroführer guide bleu** die **persönlichen Diplome als Walliser Gastgeber**team 2006 überreicht. **Rolf Blatter** und **Gilbert Pacozzi** richteten zu diesem Ehrenfest ein paar Worte an das **Walliser Gastgeber**team 2006, welches mit **Grundstolz** auf diese **Auszeichnung** sein kann.

### Die Auszeichnung

Meist werden die Leistungen von einzelnen Kochkünstlern erwähnt. Doch **guide bleu** wirft seit 2000 ein schweizweit ausgerichtetes Auge auf Teamleistungen. Zu der hervorragenden Leistung der Küche gehört ebenso ein eingespieltes sowie gut geführtes Team im Service und rund ums Haus. Wo Gesamtleistungen von Küche und Service in so perfekter Kompetenz harmonieren, dürfen sie auch ausgezeichnet werden. Die Testredaktion von **guide bleu** nominierte für die Grossräume Zentral- und Westschweiz insgesamt 14 Betriebe aus 12 Kantonen. Die Leser hatten im November 2005 die Möglichkeit, via SMS ihre Stimme abzugeben. Auf diesem Weg wurden die Sieger der Zentral- und Westschweiz ermittelt. Von den Gastgeber-teams aus dem Kanton Wallis erhielt den Titel «Walliser Gastgeber-Team» das **Hotel Tenne** in **Gluringen**, das unter den 14 Nominierungen mit insgesamt 512 Stimmen den ehrenvollen vierten Platz belegte.

Jeder Angestellte des **Hotels Tenne** in **Gluringen** bekam ein persönliches Diplom ausgehändigt, welches ihn daran erinnern soll, dass auch seine Arbeit zum Gesamtergebnis beigetragen hat.

Walliser Gastgeber-Team 2006 von **guide bleu**

## Hotel Tenne in Gluringen wurde eine besondere Ehre zuteil



Das Gastgeberpaar **Caroline** und **Ewald Michlig** vom **Hotel Tenne** in **Gluringen** konnte mit seinem Team die Auszeichnung zum **Walliser Gastgeber-Team 2006** entgegennehmen. Die Urkunde wird ihren Platz bestimmt in der **Gaststube** finden.

Die persönliche Ausstrahlung ist die beste Botschafterin der **Gastfreundschaft** und die leuchtet dann optimal, wenn das Umfeld im Bereich **Gastronomie** so definiert werden kann, wie das **Klaus Kobjoll**, **Hotelier** und **Motivations-Experte**, formulierte: «Freizeitähnliches Arbeiten bei höchsten Entscheidungsspielräumen in einem Team, das sich freundschaftlich verbunden ist.»

### Gratulation der Gemeindebehörde

**Gemeindepräsident Rolf Blatter** überbrachte die Glückwünsche der **Gemeinde Reckingen-Gluringen** ins **Hotel Tenne**. Wir geben hier einen Teil seiner Rede wieder: «Es freut mich ausserordentlich, dass ich heute an diesem speziellen Anlass die Begrüssung von dieser illustren Gesellschaft habe vornehmen dürfen. Und somit wäre meine Pflicht als **Gemeindepräsident** eigentlich erledigt und ich gehe direkt zur **Kür** über. Also zu dem Teil, wo ich nicht muss, aber reden darf. Im

**Namen der Gemeinde Reckingen-Gluringen** gratuliere ich euch recht herzlich zum begehrten Titel «**Gastgeber des Jahres 2006**». Ihr habt es mehr als verdient und dürft auf diesen Titel zu Recht stolz sein. Stolz bin auch ich und mit mir sicherlich auch noch viele langjährige Stammgäste, denn wir haben immer gewusst, dass die **Tenne** eine **Top Adresse** ist, wo **Gastfreundschaft** nicht nur eine leere Worthülse ist, sondern gelebt wird. Es ist mir klar, dass die **Tester** und **Juroren** von **guide bleu** andere und vor allem **fachspezifische Kriterien** gewertet haben als wir «gewöhnlichen» Gäste. Aber wo wir uns sicher einig sind, ist dass **Gastfreundschaft** eine Gabe ist, die befähigt, andere Menschen zu umsorgen und ihnen **Freundlichkeit** entgegenzubringen. Leute mit dieser



*Mit geladenen Gästen in festlichem Rahmen wurde die Übergabe der Urkunde Walliser Gastgeberteam 2006 gefeiert. Trotz grosser Freude und Hektik wurden die Gäste zuvorkommend bedient und verwöhnt.*

Begabung haben immer ein «offenes» Haus, in dem sich Freunde und Gäste spontan wohl und willkommen fühlen. Wenn diese Begabung Gastfreundschaft noch kombiniert wird mit zelebrierter Spitzengastronomie kommt mir nur noch der Name in den Sinn – Hotel Tenne.

Ein altes Sprichwort sagt, wenn du ein Mal Erfolg hast, kann es Zufall sein. Wenn du zwei Mal Erfolg hast, kann es Glück sein. Wenn du aber drei Mal und mehr Erfolg hast, so ist es Fleiss und Tüchtigkeit. Ich weiss durch diesen Fleiss und diese Tüchtigkeit hat das Tenne-Team schon mehrere Auszeichnungen erhalten, aber diese Auszeichnung ist sicher das «Höchste» und Gold wert. Nicht nur für ihren Betrieb, sondern auch für unsere Gemeinde und die ganze Region. Wir gratulieren euch, Caroline und Ewald, für die ausgezeichnete Arbeit der letzten Jahre und wünschen weiterhin Ansporn für eine verheissungsvolle Zukunft für euer Hotel.»

Nicht nur der Gemeindepräsident richtete ein paar Worte an die Anwesenden, denn auch Gilbert Pacozzi, Tester und Mitarbeiter von guide bleu, hielt eine kleine Laudatio. Zuerst lobte er das Goms in höchsten Tönen, denn wer dieses Gebiet nicht kenne, habe einiges nachzuholen. Doch der Herrgott und die Natur habe es im Wallis nicht nur mit den landschaftlichen Schönheiten und der imposanten Bergwelt gut gemeint, sondern auch mit den Produkten, die sie her-

vorbringe und die sie mit kulinarischem Genuss und ungezwungener Gastlichkeit in Verbindung bräue.

Die grosse Gastronomie, aufwändig und zwangsläufig teuer, werde von allen anspruchsvollen Gourmet- und Kulturpäpsten ohne Einschränkungen respektiert. Geliebt aber werde das Einfache, das Unkomplizierte, das Regionale, das Währschafte und das Bodenständige. In diesem Sinn und Geiste gäben sich die Preisträger Caroline und Ewald Michlig in enger Zusammenarbeit mit ihren Mitarbeitern ein anerkannt gastronomisches Selbstbewusstsein, in dem Einheimische und Gäste von Nah und Fern genüsslich teilhaben dürfe.

Am 20. Dezember 1976 wurde das gelungene Chalet-Hotel Tenne feierlich eröffnet. Die bisherigen Gastgeber können also dieses Jahr auch das 30-jährige Jubiläum zelebrieren. Ewald Michlig hat sich beruflich auch immer engagiert: Er ist Ambassador der Schweizer Gilde etablierter Köche, der Sektion und Ambassade Wallis sowie Teamchef der Rhoneköche von 1998 bis 2004. Während Gastgeber Ewald im Küchenbereich das Zepter schwingt ist seine Gemahlin Caroline für die Sektoren Service und Administration zuständig. Erwähnenswert ist auch der wertvolle und gute Geist Susanne Walther, die seit der ersten Stunde mit dem Gastgeberpaar im Dienste der Tenne steht. Anschliessend konnten die An-

wesenden ein feines Mittagessen und einen vorzüglichen Service geniessen und so noch mit dem Gewinnerteam über die verschiedensten Punkte in der Gastronomie diskutieren.

*Caroline und Ewald erlebten einen Tag voller Emotionen, an welchen sie bestimmt noch lange zurück denken werden.*

