

# Walliser «Oscar» geht ins Goms

«Tenne» in Glurigen als «Walliser Gastgeberteam des Jahres 2006» preisgekrönt

Die lukullischen Ereignisse, wie sie von Gastrosophen und Autoren beschrieben und von Kulturpäpsten ersehnt werden, finden selten in den Spitzenrestaurants statt. Auch bei einem ehrgeizigen Gastwirt und Koch ohne publizistisches Geschrei und fremde Hilfe kann ein originelles Gericht oder perfektes Stück Fleisch höchstes Entzücken auslösen. Und es hat noch eine zusätzliche Qualität: Es ist mit Liebe gekocht – und serviert. Markante und bekannte Spitzenköche kochen nicht nur einfach gut. Sie kommunizieren durch ihre Kreativität und Gerichte und ihr Marktverhalten.



Gilbert  
Pacozzi

Dazu braucht es Spezialisten, die sich mit Enthusiasmus, Intuition, Fantasie und Freude am Beruf mit der Wissenschaft des Kochens auseinandersetzen. Und dass solche Persönlichkeiten die Gastroszene beleben und aufwerten, bewiesen auch Ewald und Caroline Michlig-Ruppen vom Hotel Restaurant Tenne in Glurigen im Verbund mit ihren Mitarbeitenden. Sie sind vom Guide gastronomique «guide-bleu.ch», der Schweizer Gastrobibel, zum «Walliser Gastgeberteam des Jahres 2006» ausgezeichnet worden. Was den Filmleuten der «Oscar», ist den Köchen, Gastronomen und Gastgebern diese Preiskrönung und gefragte Titel in der Gastrolandschaft.

## Kulinarisches Bewusstsein in der Öffentlichkeit

Qualität zu erkennen ist keine Gottesgabe, die einem in die Wiege gelegt wird. Es muss erlernt werden. Die Ess- und Trinkgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Wir stellen eindeutig eine Wende fest bei unseren Ansprüchen, bei der Kultivierung des Geschmacks. Was wir brauchen, ist das Entstehen des Bewusstseins in der Öffentlichkeit. Und dabei ist die Gastropresse und Restaurantkritik hilfreicher und vor allem wirksamer als alle hochgemuten Selbstdarstellungen mit hausgemachten Beweihräucherungseffekten!

Bei zunehmender Freizeitorientierung und Individualisierung wird die Verpflegung mehr und mehr zu einer Frage des Lebensstils, der Selbstverwirklichung. Essstilfragen werden an Bedeutung gewinnen. Esskultur wird nach aussen hin demonstriert.

## Das Währschafte ist im Kommen

In der Laudatio von Gilbert Pacozzi ist festgehalten: «Bekanntlich hat man immer wieder die Freiheitsstatue fotografiert, und man hat den Weg nach Rom gefunden. Man ist über den Champs-Élysées Platz spaziert und hat über den Nebel von London geschimpft. Aus aller Welt hat man «liebe Grüsse» geschickt, und selbst ein Stück Berliner Mauer konnte man ergattern. Trotzdem: Wer das Goms nicht kennt, der hat einiges nachzuholen. Die grosse Gastronomie, aufwändig und zwangsläufig teuer, wird von allen anspruchsvollen Gourmets und Kulturpäpsten ohne Einschränkung respektiert. Geliebt

aber wird das Einfache, das Unkomplizierte, das Regionale, das Währschafte, das Bodenständige.

In diesem Sinn und Geiste geben sich die Preisträger Ewald und Caroline Michlig in enger Zusammenarbeit mit ihren Mitarbeitenden eine anerkannt gastronomische Bonität und Reputation, an der Einheimische und Gäste von nah und fern genüsslich teilhaben dürfen.

## Walliser Gastgeberteam 2006

Kürzlich ging im Hotel Restaurant Tenne in Glurigen die Diplomübergabe mit kulinarischen Höhepunkten über die Bühne. Den Gastgebern und den Mitarbeitenden der Tenne wurden vom Gastroführer «guide-bleu.ch» individuell die persönlichen Diplome übergeben von Anton Honegger, Chefredaktor, und Herbert Huber, Fachberater. Der Guide will nicht die 100 besten Restaurants der Schweiz bewerten, sondern als umfassender Schweizer Führer weit über 1000 Hinweise geben auf urtümliche Gaststätten und Beizen, feine Spezialitätenrestaurants, trendige Esslokale, gemütliche Gasthäuser und preiswerte Gaststätten, die allesamt eines auszeichnen: Was auf den Tisch und aus dem Weinkeller kommt, soll überzeugen. Empfang, Service und Ambiente sowie Qualität der Mitarbeitenden beeinflussen dabei die Bewertung ebenfalls, da es bei diesem Führer um eine ganzheitliche Betrachtungsweise geht. Selbstverständlich fehlen auch die ganz Grossen der helvetischen Gastroszene nicht. Haute Cuisine hat darin neben Währschaftem ebenso Platz wie Originelles, Kreatives und Regionales. Was einzigartig ist:

Die Leser hatten im November 2005 im Rahmen einer Publikumswahl die Möglichkeit, via SMS die eigentliche Wahl durchzuführen. Die Testredaktion des «guide-bleu.ch» nominierte einige ausgewählte Betriebe. Von den Teams aus dem Kanton Wallis erhielt das Team aus Glurigen die meisten Stimmen und erhielt somit den Titel «Walliser Gastgeberteam».

### Die Gastgeber im Porträt

Ewald Michlig absolvierte im Hotel Gomesia in Münster die Kochlehre und so war für seinen Vater Rudolf Michlig bald einmal klar, das Hotel Tenne zu planen und baulich zu verwirklichen. Im Dezember 1976 wurde das gelungene Chalet-Hotel feierlich eröffnet. Die Gastgeber können also dieses Jahr auch noch 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, ebenfalls war er Teamchef der Rhoneköche. Der Präsident Schweiz der Gildeköche, René Maeder, Gemeindepräsident von Kandersteg, beehrte den feierlichen Anlass im Goms-Region. Abschliessend aus der Laudatio: «Wohlthuende Erholung, gastlich-herzliche Betreuung, kompetente Beratung, fröhliche Betriebsamkeit und kulinarische Köstlichkeiten vom einfachen, währschaftigen Gericht bis zum mehrgängigen Glanzlicht haben hier schon zahllose Gäste ins Schwärmen gebracht. Eine Küche, die sich mit grossem Bemühen der einfachen, regionalen Dinge annimmt – und dazu ein gut sortierter Weinfundus. – Alles in allem: Ein bodenständiger Walliser Lichtblick, eine wertvolle Adresse in der imposanten Gommer Bergwelt!»

## Reform der Alltagskost

Bekanntlich können aber die Hitlisten der besten und besseren und damit der empfehlenswerten Restaurants der Gourmetpässe und Fachtester niemals vollständig sein. Es sind vielfach Momentaufnahmen, wobei dem Gast der Weg zu Gutbürgerlichem, Leichtem oder Kreativem, zu köstlichen Gaumenfreuden gewiesen wird. Und Gott sein Dank gibt es ja mittlerweile auch am Rhonestrand eine stattliche Anzahl Gaststätten, die sich die Reform der bürgerlichen Alltagskost zu Herzen genommen haben.

## Kriterien

Für die Selektion zum Gastgeberteam des Jahres gelten für uns folgende Auswahlkriterien als gesamtheitliche Betrachtungsweise, zusätzlich zu der angewandten Restaurantbenotung und -bewertung:

- Charisma, Profil und Kommunikationsfähigkeit der Gastgeber.
- Motivation, Delegation und Förderung der Mitarbeitenden sowie Freundlichkeit und Beratung.
- Betriebe und Gastgeber, die sich um den Ruf der Walliser Gastroszene und damit um den Walliser Tourismus am Ort und in der Region verdient gemacht haben und machen.
- Ambiente, Ausstrahlung und Originalität der Lokalitäten und Gästeräumlichkeiten.
- Umsetzungsgrad von Animation, Innovation und Kreativität.

## Die bisherigen Preisträger

Die bisherigen vom «guide-bleu.ch» Schweiz ausgezeichneten Walliser Gastgeberteams des Jahres:

**2000:** Brigitte und Peter Gschwendtner, Alpenhotel Castle, Blitzingen/Goms

**2001:** Véronique und Jean-Maurice Joris, Hotel Les Alpes, Orsières

**2002:** Evelyne und Harald Beckert-Grichting, Hotel Restaurant Waldhaus, Leukerbad

**2003:** Pascal Fantoli, Restaurant Le Jardin Gourmand, Sitten

**2004:** Chantal und Beat Anthamatten-Zurbriggen, Ferienart Resort & Spa, Saas Fee

**2005:** Familie Alex und Gisela Perren, Hotel Restaurant Alex, Zermatt

**2006:** Ewald und Caroline Michlig-Ruppen, Hotel Restaurant Tenne, Glurigen/Goms



*Die Auszeichnung und der gefragte Titel «Walliser Gastgeberteam des Jahres 2006» gehen ins Goms zu Ewald und Caroline Michlig-Ruppen von der «Tenne» in Gluringen.*



*Feierliche Übergabe des Diploms durch den Verlagsleiter des «guidebleu.ch» Schweiz, Werner Kirschbaum, Brunner AG Druck und Medien in Kriens/Luzern.*