

Weinselige Erinnerungen an Zermatt



ES SEI VERRATEN: Nirgends ist Skifahren schöner als in Zermatt. Das hat mit den weitläufigen Pisten zu tun – und dem kulinarischen Angebot im Dorf und im Skigebiet. Neue Konzepte, traditionelle Lokale, Trendsetter, viele Gault-Millau-Punkte: Alle kommen auf ihre Rechnung. Auch die Weinliebhaber und -liebhaberinnen? Wo lassen sich die interessantesten Entdeckungen machen?

Zu den besten Adressen zählt das Fünfsterne-Grand-Hotel Zermatterhof (zermatterhof.ch). Hier ist das «Prato Borni» zu Hause. Die klug zusammengestellte Weinkarte des mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern bewerteten Gourmet-Restaurants zählt gegen 700 verschiedene Positionen. Ein Schwerpunkt liegt glücklicherweise auf Schweizer Gewächsen, namentlich aus dem Wallis. Frankreich darf nicht fehlen. Wer die mineralischen Weissweine aus dem Chablis mag, wird dank der Domaine Raveneau glücklich.



Château Marquis de Terme 2010 aus dem Margaux vereint Kraft mit Eleganz und ist ein perfekter Speisbegleiter (138 Fr. im «Zermatterhof»).

Länder wie Italien, Spanien, Deutschland und Österreich ergänzen das Angebot. Zu den Menus «Heimweh» und «Fernweh» des Spitzenkochs Heinz Rufibach kredenzt Sommelier Peter Zimmermann jeweils die passenden Weine – etwa den grossartigen Bordeaux Château Marquis de Terme 2010 zu einem Rindsfilet Irish Beef Club mit Trüffel-Kruste. Weitere Entdeckungen aus der Weinkarte des «Zermatterhofs» sowie weitere Lokale mit önologischen Highlights finden Sie auf bellevue.nzz.ch.

FRAGE DER WOCHE

Lässt die Farbdichte eines Rotweins eindeutige Rückschlüsse auf den Geschmack zu?

– ANNE-CATHERINE K., per E-Mail

Nein. Aber es ist schon so, dass man dunkle Rotweine mit einem vollmundigen, kräftigen Geschmack verbindet. In vielen Fällen trifft dies auch zu, etwa bei den italienischen Klassikern Amarone oder Primitivo oder dem australischen Shiraz. Was nicht stimmt: Farbdichte intensive Gewächse sind qualitativ nicht zwingend hochwertiger als «helle» Rote. Weine aus Sorten wie Pinot noir oder Nebbiolo besitzen wegen der dünnen Traubenhaut nie die Farbdichte anderer Varietäten. Trotzdem können die Tropfen intensiv und komplex schmecken. Je heller der Rotwein, desto flacher im Geschmack: Verabschieden Sie sich von diesem Vorurteil, und versuchen Sie einen Barolo!

PETER KELLER fährt seit langer Zeit einmal pro Jahr nach Zermatt – und wird es weiterhin tun. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

Übernachten im Lärchenwald



ERST EINMAL TIEF EINATMEN. Das sollte nicht nur, wer hierher zum Yoga kommt, sondern jeder, der die Berglodge Goms betritt. Das neu eröffnete Hotel besteht fast ausschliesslich aus Walliser Holz, weshalb es hier wie in einem Lärchenwald riecht. Die warme Stube, mit Ofen und gemütlicher Lounge, möchte man eigentlich nicht mehr verlassen. Ein Spaziergang durch das urchige 400-Seelen-Dorf Münster, Hauptort von Goms und Langlauf-Mekka, lohnt sich aber allemal. Hier haben sich Michèle Zbinden und Patrik Birri eigentlich erst nur ein Ferienhaus gekauft. Dann wollten sie nicht mehr weg von diesem Ort, an dem die Sonne 300 Tage im Jahr scheinen soll, also blieben sie ganz: Sechs Jahre haben sie an der Eröffnung ihres 13-Zimmer-Hotels gearbeitet. Heute stehen die beiden Quereinsteiger nicht nur hinter der Réception und in der Küche, sie unterrichten Gäste und Einheimische auch noch in Langlauf und Yoga. *Lea Hagmann*

Publikum: Sport- und Naturverbundene
Design: Holzbau, Holzboden, Holzmöbel
Gastronomie: Hausgemachtes aus dem Garten

Zwischenbemerkung: Warum ist Schlitteln so viel lustiger als Skifahren? Vielleicht weil man es nie wirklich beherrscht?



BERGLODGE GOMS, Bahnhofstrasse 88, Münster (VS)
berglodgegoms.ch

ILLUSTRATIONEN: JANNE IIVONEN