

Adaastra Boutique Hotel in Naters neu in der Gilde

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen hat das Adaastra Boutique Hotel by Mounge in Naters in ihren erlauchten Kreis aufgenommen. Eine grosse Ehre für Inhaber Christian Frank Imhof.

Martin Kalbermatten

Wer fein essen gehen will, nimmt als Orientierungshilfe oft die renommierten Gastroführer GaultMillau und Guide Michelin zur Hand. Doch es gibt auch noch andere Prädikate für eine qualitativ hochstehende Gastronomie; so beispielsweise die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, zu der neu auch das Adaastra Boutique Hotel by Mounge in Naters von Christian Frank Imhof gehört. Gerade mal acht Oberwalliser Gastrobetriebe kommt diese Ehre zuteil.

Das besondere eine Prozent der Schweizer Gastronomie

Aber auch schweizweit ist die Gilde mit nur 300 Mitgliedern in zehn Ambassaden eine sehr kleine Zunft. Diese Zahl darf laut Fernando Michlig, Gilde-Ambassador der Ambassade Wallis, nicht überschritten werden: «Sie entspricht etwa einem Prozent aller Gaststätten in der Schweiz; quasi dem besonderen einen Prozent der Schweizer Gastronomie.» Zurzeit zähle die Gilde schweizweit 250 Betriebe.

Doch was genau zeichnet einen Gilde-Betrieb eigentlich aus? Michlig dazu: «Oberstes Ziel des Verbands sind zufriedene Gäste. Darum wird bei der Gilde Qualität grossgeschrieben. Marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksamer Service und tolles Ambiente: dafür stehen die Gilde-Betriebe ein.» Die Leidenschaft und Liebe zum Gastgewerbe sei bei den Gilde-Mitgliedern förmlich spürbar.

Die Idee dieser Qualitätsgarantie entstand bereits in den 1950er-Jahren, als sich erstmals Schweizer Gastronomen zusammaten, um für die Gäste eine Markttransparenz zu schaf-

fen; eine Struktur, die es den Gästen vereinfachen sollte, unter den vielen Gastronomiebetrieben die richtige Wahl zu treffen. Die Gründung der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen erfolgte schliesslich 1954 – und das mit Erfolg. Eine ganze Reihe von Gastrobetrieben schloss sich kurz danach der neuen Fachvereinigung an.

Im Laufe der Zeit hat sich die Gilde natürlich weiterentwickelt. Und zwar in quantitativer wie auch in qualitativer Hinsicht. «Unverändert geblieben sind jedoch die strengen Aufnahmekriterien und die Bestrebungen der Vereinigung, den Gast mit einer hochstehenden Qualitätsgastronomie zufriedenzustellen», wie Michlig betont. Im Aufnahmeverfahren vor Ort würden neben der Qualität der Speisen, dem Service und der Atmosphäre im Lokal auch weitere Kriterien wie etwa die Handhabung von Reservationen, der Umgang mit Reklamationen, der Internet-Auftritt oder der Empfang und die Verabschiedung der Gäste geprüft. Die Erfüllung der nötigen Kriterien werde zudem periodisch überprüft.

Bewusstsein für gehobene Gastronomie schärfen

Aus Oberwalliser Sicht mit von der Gilde-Partie sind das Restaurant Hasenstall in Bellwald, das Hotel Restaurant Tenne in Glurigen, das Aktiv Hotel & Spa Hannigalp in Grächen, das Hotel-Restaurant Waldhaus in Leukerbad, der Schwiizer in Saas-Balen, das Restaurant Moosalp in Töbel, das Restaurant Spycher in Zermatt und neu eben auch das Adaastra Boutique Hotel by Mounge in Naters.

Christian Frank Imhof, der das Adaastra Boutique Hotel zu-



Food-&-Beverage-Chef Marco Hofer, die CEOs Norma Gemmet und Christian Frank Imhof sowie Gilde-Ambassador Fernando Michlig (von links) bei der Übergabe der Gilde-Tafel vom vergangenen Mittwoch im Adaastra Boutique Hotel by Mounge in Naters.

Bild: pomona.media/Alain Amherd

sammen mit seiner Frau Norma Gemmet in dritter Generation führt, sprach bei der Übergabe der Gilde-Tafel am vergangenen Mittwoch von einer grossen Ehre, mit der er nicht gerechnet habe: «Ich war richtig perplex, als mir Michlig vorschlug, in die Gilde aufgenommen zu werden. Das ist schon eine Hammer-Sache, wirklich super.»

Gilde-Mitglied zu sein, ist derweil nicht nur Würde, sondern auch Bürde. Druck spürt Imhof aber keinen: «Unser Familienbetrieb existiert bereits seit

1961 und ich bin auch schon seit 1995 dabei. Wir machen einfach weiter wie bisher.»

Indessen stellt Imhof fest, dass das Gilde-Label bei seinen Angestellten das Bewusstsein für die gehobene Gastronomie schärft: «Sie sind stolz, dazuzugehören. Meine Kellner haben sich bereits die Gilde-Nadel angesteckt.» Das sei schon sehr schön.

Imhof legt viel Wert auf Ambiente und Ästhetik, die sich durch den ganzen Betrieb ziehen; so auch durch das hausei-

gene Restaurant Palazzo Patatüt. Dort richtet Food-&-Beverage-Chef Marco Hofer etwa Oona-Kaviar, Austern, Dry aged Beef oder grillierten Oktopus mit lila Kartoffelpüree an.

Gilde-Ambassador Michlig hat für Imhof nur lobende Worte: «Das Hotel Adaastra ist ein sehr guter und renommierter Betrieb, der konstant Top-Qualität abliefern.»

Derweil hält Michlig im Oberwallis nach weiteren potenziellen Gilde-Kandidaten Ausschau, wie er weiter ausführte:

«Unsere Ambassade ist in den letzten Jahren durch Betriebsaufgaben infolge fehlender Nachfolgeregelungen immer kleiner geworden. Wir sind gerade dabei, sie neu aufzubauen.» Nach dem Hotel Adaastra habe man bereits weitere denkbare Oberwalliser Gilde-Betriebe im Visier. Zum jetzigen Zeitpunkt könne man jedoch noch keine konkreten Namen nennen, zumal man nicht sicher sei, ob die angefragten Betriebe zusagen beziehungsweise alle Kriterien erfüllen würden.

100 Eringerkühe sollen im Turtmanntal vermittelt werden

Ein Projekt auf der Alpe Rotigen bietet während der Sömmerung Patenschaften für die Königinnen an und unterstützt so die Alpwirtschaft.

Perrine Anderegg

Mitte Juni wird im Turtmanntal aufgealpt. Rund 100 Eringerkühe verbringen auf den Weiden der Alpe Rotigen die Sommermonate. So ist es Tradition.

Im Turtmanntal, vielerorts im Wallis und in den Schweizer Berggebieten ist sie noch lebendig. Die Alpsaison, die die UNESCO im Dezember 2023 in ihre repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen hat. «Die Alpsaison vereint ein ganzes Repertoire an Bräuchen, Fertigkeiten und Ritualen», hiess es Ende des vergangenen Jahres zur Aufnahme in die Liste. Und weiter: «Die Alpsaison wird laufend den lokalen klimatischen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Bedingungen angepasst.»

Das ist auch auf der Alpe Rotigen im Turtmanntal nicht anders. Die Alpbewirtschaftung entwickelt sich weiter. Dazu passt, dass dort auf die letztjährige Alpsömmerung hin eine Neuerung eingeführt wurde. Der Alpvorstand hat 2023 das Projekt «Edelalp» ins Turtmanntal geholt. Es hat sich bewährt und wird deshalb auch während der nahenden Alpsaison auf der Oberwalliser Eringeralpe weitergeführt.

Georg Bregy ist Vorstandsmitglied der Alpgenossenschaft Turtmanntal und betreut das Projekt «Edelalp» auf Rotigen. Er erklärt, worum es geht: «Edelalp» wurde vor einigen Jahren im Unterwallis ins Leben gerufen und ermöglicht es, Patenschaften für Eringerkühe, aber auch für Schafe oder für Ziegen zu übernehmen.»

Ehemalige Studierende an der HES-SO Wallis haben «Edelalp» realisiert. Waren zunächst ausschliesslich Alpen im Unterwallis daran beteiligt, hat sich dem Verbund im letzten Jahr mit der Alpe Rotigen die bisher einzige Oberwalliser Alpe angeschlossen.

Der Auftakt sei gelungen, sagt Georg Bregy. «Für 100 Tiere konnten im letzten Jahr rund 60 Patenschaften vermittelt werden. Das ist ein schöner Anfangserfolg.» Diese positive Resonanz hat zur Weiterführung des Projekts im Turtmanntal beigetragen. Sowohl die Paten als auch das Alppersonal und die Tierhalter würden die Initiative schätzen, so Bregy.

Er erklärt, dass das Projekt nicht nur eine finanzielle Unterstützung für die lokale Alpbewirtschaftung darstellt, sondern den

Menschen, die teils aus ganz anderen Lebenswelten kommen, die traditionelle und naturnahe Alpwirtschaft näherbringt. «Die Patenschaften tragen dazu bei, diese Tradition in der Bevölkerung zu verankern. Viele der Paten gewinnen dadurch einen neuen Bezug zur Landwirtschaft und zur Natur, sie erleben die Berglandwirtschaft direkt vor Ort, teils entsteht ein direkter Kontakt mit den Haltern.»

Gleichzeitig sei die Alpe mit stetig steigenden Kosten und notwendigen Investitionen konfrontiert. Bregy sagt: «Die Alpwirtschaft ist kein gewinnbringendes Geschäftsmodell.» Sie werde von viel Freiwilligenarbeit getragen, von den Aufwänden der Tierhalter. Das Projekt «Edelalp» sei für die Alpe ein willkommener «finanzieller Zusatz», um kostendeckend zu

wirtschaften und die Tradition in die Zukunft zu führen.

Eine Patenschaft für eine Eringerkuh beläuft sich auf 275 Franken. Als Gegenleistung erhalten die Paten Einladungen zu drei Veranstaltungen während der Alpsömmerung, an denen die «Gettis und Gottis» die Züchter, die Tiere und einander kennenlernen können. Den Paten stehe es freilich offen, «ihre» Kuh den ganzen Sommer über im Turtmanntal zu besuchen, fügt Bregy an. «Das trägt vielleicht auch dazu bei, dass mehr Menschen das Tal besuchen und damit den Tourismus fördern.» Ist der Sommer zu Ende, gibt es schliesslich noch einen Alpkäse.

Bregy sagt, dass im vergangenen Jahr Patenschaften von Personen aus dem Ober- und dem Unterwallis sowie aus anderen Kantonen und sogar aus

dem Ausland übernommen wurden. «Eine vielfältige Mischung an Paten, die oft einen Bezug zum Wallis haben, etwa als Feriengäste oder Chaletbesitzer.»

Auf der Alpe Rotigen werden rund 100 Kühe gesömmert. Ebenso viele Patenschaften sind zu vergeben. Das Anmeldefenster ist seit rund zwei Wochen geöffnet. «Die Hälfte der Kühe hat schon einen Paten gefunden», sagt Bregy, der Interessierte deshalb ermutigt, sich rasch anzumelden. «Auch, weil der erste Anlass für die Paten Mitte Juni im Rahmen des Aufalpens stattfindet.»

Ziel des Alpvorstands ist es, heuer für alle Eringerkühe eine Patenschaft zu vermitteln. Für «Flora», «Rega», «Tutti», «Lavinia», «Beluga» und die anderen stolzen Königinnen des Turtmanntals.