

Die Vergangenheit des Ortes ist stets gegenwärtig



Zermatter
Bergführerbrot

Äpfel, Feigen, Sultaninen, Feigen und
Rosinen kombiniert mit Zerst. und
Pflanz. Ölen. Einmalig und
ausgesprochen lecker.

Laib-Speise

Eine Spezialität ist das „Bergführerbrot“ der Bäckerei Fuchs in Zermatt. Gespickt mit Äpfeln, Feigen und Rosinen erweist es sich als köstlicher Begleiter zum Beispiel zu Alpkäse und Walliser Wein

Weitere Informationen und Adressen finden Sie ab Seite 126

Luxuriöses Dachzimmer

Die frei liegenden Dachbalken geben den Bewohnern dieses Zimmers im Hotel „Mont Cervin Palace“ das erhebende Gefühl oben über dem Ort zu logieren. „Mont Cervin“ ist übrigens der ursprüngliche Name für den „Hausberg“ Zermatts, das Matterhorn



Mitten im Ort
*Abendstimmung
rund um die Pfarr-
kirche St. Mauritius.
Gerade in der kalten
Jahreszeit genießt
man in den Gasthäu-
sern Zermatts gerne
das Schweizer Natio-
nalgericht Fondue
(siehe oben, Rezept
im Service)*

19. Jahrhunderts. Eine interessante Fuß-
Der weltberühmte Hotelier César Ritz (1873-
1918) stammte wie Alexander Seiler eben-
falls aus dem Goms, das bis heute – wenn i-
n der Regel – eher auf sanften Tourismus setzt.

In Zermatt hingegen hat auch das Spekt-
akuläre Tradition: Bereits 1898 wurde hier
die elektrische Zahnradbahn gebaut, die erste
über 3000 Höhenmeter kletterte. Das tu-
muhaltige Gornergratbahn nach wie vor täglich und
führt ihre Passagiere in eine Bergwelt, d-
ie vom Matterhorn bis zum Mc
Rosa-Massiv reicht: ein Schauspiel, das sei-
ne Gäste gleichermaßen fasziniert und die Bühne bereitet für n-
icht nur sportliche und gesellschaftliche Insze-
narien. Dennoch bleibt Zermatt auch seinen V-
erwandten treu – diese Mischung macht es so charm-

Florian Wachs