

Küchenchef Markus Neff im «Waldhotel Fletschhorn», Saas Fee:

«Hightech-Herd für den «Koch des Jahres 2007»»



Das «Waldhotel Fletschhorn» ausserhalb von Saas Fee ist der einzige gastronomische Betrieb, in dessen Küche gleich zwei von Gault Millau zum «Koch des Jahres» gekürte Küchenchefs wirkten und wirken — nämlich die «Köchin des Jahres 1994» Irma Dütsch und der «Koch des Jahres 2007» Markus Neff. Die hochalpine Gourmet-Oase ist eine erstklassige und unkomplizierte Ess-Adresse. Jetzt kam auch noch gleich ein multifunktionaler Hightech-Herd der Menu System AG per Helikopter in die Küche geflogen. «Er trägt wesentlich zur Präzision und Qualitätsverbesserung bei», sagt «Koch des Jahres 2007» und 18 GM-Punkte-Koch Markus Neff.

Von Chefredaktor René Frech

Urs Heller, Chefredaktor des Guide Schweiz von Gault Millau und der «Schweizer Illustrierten», hat dem «Koch des Jahres» Markus Neff eine speziell schöne Laudatio gewidmet: «Wer im ‘Fletschhorn’ bei Saas Fee einen Tisch reserviert, muss marschieren. Oder sich im Elektrobus kutschieren lassen.

Der 20minütige Spaziergang durch den Lärchenwald lohnt sich: Auf einer Lichtung steht ein kleines, zauberhaftes Hotel. Mit einer grossen Sonnenterrasse. Mit herzlichen Gastgebern. Und vor allem mit einer hervorragenden Küche. Das ‘Fletschhorn’ ist eine spannende Gault Millau-Adresse: 1994 wurde hier Irma Dütsch ‘Köchin des Jahres’. Jetzt ehren wir ihren Nachfolger.

Markus Neff hat das Haus vor drei Jahren zusammen mit seinen Partnern Charlie Neumüller und Maren Müller übernommen. Er verwaltet genial, was er bei Irma Dütsch in vielen Jahren gelernt hat. Und er bringt seine eigenen Ideen ein. Also wandern wir dreizehn Jahre später voller Vorfreude wieder durch den Lärchenwald von Saas Fee zu diesem magischen Ort. Zu Markus Neff, unserem ‘Koch des Jahres 20’07’. Im Rucksack bringen wir eine neue rote Gault Millau-Tafel mit. Achtzehn wohlverdiente Punkte sind’s ab sofort. Wetten, dass auch ‘Irma la Dütsch’ stolz sein wird auf ihren Meisterschüler?»

Im Reigen von Koch-Koryphäen

Damit reiht sich Markus Neff in den Reigen der ersten «Köche des Jahres» dieses Jahrhunderts mit den so berühmten Namen wie Hans-Peter Hussong (2000), Martin Dalsass (2001), Philippe Chevrier (2002), Beat Bolliger (2003), Gérard Rabaey (2004), Robert Speth (2005) und Didier de Courten (2006) — übrigens auch ein Spitzengastronom aus dem Wallis. Genau so wie der souveräne Walliser Roland Pierroz vom Hotel «Rosalp» in Verbier, der schon seit 15 Jahren den Titel eines «Koch des Jahres» trägt.

Qualität und Behaglichkeit

Das Wallis als Hochburg der helvetischen Spitzengastronomie? Selbstverständlich ist es jedenfalls nicht, dass ausgerechnet einer wie Markus Neff aus dem sehr abgelegenen «Waldhotel Fletschhorn» die Aufmerksamkeit und Auszeichnung der Zürcher Gault Millau-Tester für sich gewinnen konnte.

Denn das «Fletschhorn» ist kein «Nobel-Lokal» und vor allem kein «Gourmet-Tempel», den man mit «Schwellenangst» betritt, sondern ein schmuckes, gediegen-gemütliches Restaurant mit viel dunklem Holz und alpinem Cachet, das Geborgenheit ausstrahlt und in welchem man auf herzliche und erfrischende Weise empfangen wird.





Das erfolgreiche Team vom «Waldhotel Fletschhorn» in Saas Fee: «Koch des Jahres 2007» Markus Neff, flankiert von seinen Partnern Maren Müller und Charlie Neumüller.

Von der Waldschenke zur Gourmet-Oase

Begonnen hat alles vor 99 Jahren, als erstmals urkundlich erwähnt wurde, dass im damaligen Zöllnerhaus mit Schankwirtschaft Kaffee und Kuchen sowie andere Getränke ausgeschenkt wurden. Das gutbürgerliche Berg- und Ausflugsrestaurant «Fletschhorn» ging 1976 in den Besitz von Irma und Hans-Jörg Dütsch über, ein Gastgeber-Paar, das im Laufe der Jahre aus seinem Betrieb eine weitherum bekannte und beliebte Ess-Adresse mit Michelin-Stern und 18 GM-Punkten machte.

Ende 203 übergaben Irma und Hans-Jörg Dütsch ihr «Lebenswerk» an ihre langjährigen Kadermitarbeitende – an den seit 1983 im Waldhotel «Fletschhorn» wirkenden Küchenchef Markus Neff, an die Absolventin der Ecole hôtelière de Lausanne Maren Müller sowie an den seit dem Jahr 1988 im «Fletschhorn» wirkenden Charlie Neumüller.

Nach der unternehmerischen Zäsur zeigten sich die GM-Tester wie immer vorsichtig und stuften das Gourmet-Restaurant – wie üblich in solchen Fällen – um einen auf 17 Punkte zurück.

Doch jetzt präsentiert sich das «Wald-

hotel Fletschhorn» in bester Form und in alter Frische als Mitglied der «Grandes Tables de Suisse», als Mitglied von «Relais & Châteaux», mit 18 Gault Millau-Punkten und als einziges Spitzenrestaurant in der ganzen Schweiz, dem mit Irma Dütsch und Markus Neff gleich zwei «Köche des Jahres» den kulinarischen Stempel aufdrücken.

Lauschiges Waldhotel in der Waldlichtung

Eine grosse Panorama- und Sonnenterrasse mit 50 Plätzen ergänzt das Gourmet-Restaurant mit seinen 50 Plätzen.



Es kam ein Herd geflogen: Menu System wurde per Helikopter in

Hier werden köstliche Häppchen und Kleingerichte den ganzen Tag hindurch serviert.

In der einzigartigen Vinothek lagern nicht weniger als 30 000 Flaschen von 860 Spitzenprovenienzen aus aller Welt, aber mit einem Akzent auf die Rebsorten aus dem Wallis.

Der rustikale Stil des Hauses kontrastiert auf erfrischende Weise mit moderner Kunst in der Bildergalerie im ersten Stock des Hauses und mit den gediegen-elegant gestalteten Suiten und Gästezimmern mit total 30 Betten. Es ist vor allem die ungezwungene, authentische,



Kreative Kompositionen auf höchstem kulinarischen Niveau...

bebagliche und herzliche Atmosphäre, welche die Gäste im «Waldhotel Fletschhorn» zu schätzen wissen. Markus Neff, Maren Müller, und Charlie Neumüller leben im Betriebsalltag auch wirklich das seit jeher erfolgreiche gastgeberische Motto «Il faut soigner le détail!»

Die Auszeichnung von Markus Neff zum «Koch des Jahres» mit 18 GM-Punkten ist die logische Konsequenz und Anerkennung für diese Anstrengungen.

Der Meisterschüler von Irma Dütsch

Der 1963 in Bludenz geborene Kochkünstler kam nach den Schulen und



Stimmungsvolles Ambiente im 18 GM-Punkte-Restaurant «Fletschhorn».

Hightech-Herd aus dem Helikopter

Und auf die etwas gar abgelegene Lage des «Waldhotels Fletschhorn» angesprochen, meint der «Koch des Jahres 2007» zu GOURMET: «Natürlich empfinde ich die abgeschiedene Lage am Ende eines Waldweges nicht nur als Segen, sondern manchmal auch als Fluch. So ist der Standort des 'Fletschhorns' zwar sehr idyllisch, erfordert aber gleichzeitig eine straffe Organisation und Uebersicht. Glücklicherweise haben wir viele flexible Lieferantenpartner, die sich mit exzellenten Qualitätsprodukten profilieren. Sie und ihre Mitarbeitenden stapfen schon

mal durch kniehohen Schnee auf dem Weg zum 'Fletschhorn', und auch unser neuer Herd, das Herzstück unserer Küche, musste mit dem Helikopter eingeflogen werden – so ist vieles aussergewöhnlich an unserem Abenteuer im 'Fletschhorn'. Aber genau das macht den Reiz aus.»

Waldhotel Fletschhorn
3906 Saas Fee
Tel. 027/957 21 31
Fax 027/957 21 87
E-Mail: info@fletschhorn.ch
Internet: www.fletschhorn.ch



Der Induktionsherd von die «Fletschhorn»-Küche angeliefert.

einer Kochlehre bereits mit 20 Jahren in Kontakt mit Irma Dütsch. Im «Waldhotel Fletschhorn» entwickelte er sich vom Koch zum Spitzengastronomen, der in seiner Küche Flexibilität, Vielfalt und Detailbesessenheit gross schreibt. Markus Neff zu GOURMET: «Bei uns kann man nicht nur mit den Gourmet-Menüs kulinarische Spitzenleistungen geniessen, sondern auch mit den kleinen Gerichten, die wir tagsüber auf unserer kleinen Karte führen. Ich persönlich verbinde gerne ursprüngliche, authentische Geschmäcker und Eindrücke mit exzellenten Produkten.»



...direkt vom neuen Herd in der Küche des «Waldhotels Fletschhorn».

Das «Herzstück der Küche»

Bei dem vom «Koch des Jahres»
Markus Neff angesprochenen
«Herzstück der Küche»
handelt es sich um einen
neuen multifunktionalen
und massgeschneiderten
Induktionsherd der Menu
System AG (St. Gallen).

«Der alte Gussplattenherd brachte kaum noch einen Drittel seiner Leistung, weshalb die Anschaffung einer modernen Herdanlage überfällig war», erinnert sich Markus Neff gegenüber GOURMET. «Bereits im Rahmen der Vor-Evaluation machten uns die Fachleute von Menu System einen ausgezeichneten und kompetenten Eindruck. Ich habe mich zusätzlich bei vielen meiner Berufskollegen in der Schweiz und in Oesterreich über deren Erfahrungen mit der Induktionstechnologie von Menu System informieren lassen. Die Resonanz war ausnahmslos und ohne jegliche Einschränkungen äusserst positiv. Tatsächlich haben wir unsere Entscheidung bislang noch nie bereut. Im Gegenteil: Wir fragen uns manchmal, wie wir das Pensum früher ohne den multifunktionalen Induktionsherd bewältigen konnten.»

Massgeschneiderte Konfiguration

Power und Präzision in der Leistung, Energie-Effizienz, angenehmes Küchenklima, aber auch der hohe Hygiene-Standard und die überdurchschnittliche Verarbeitungsqualität sind die Stichworte, mit welchen der «Koch des Jahres 2007» die Vorteile der Herdanlage von Menu System spontan zu charakterisieren weiss. «Die Material- und Verarbei-



«Koch des Jahres 2007» Markus Neff:
Menu System tragen wesentlich





«Power und Präzision der Herdanlage von zur Qualitätssteigerung bei.»



tungsqualität unserer Herdanlage ist unvergleichbar. Heute reinigen wir die grosse Herdanlage blitzsauber in fünf Minuten, vorher brauchten wir 20 bis 30 Minuten dafür», betont Markus Neff.

Die multifunktionelle Herdanlage der Menu System AG ist ganz auf die Bedürfnisse und Ansprüche des «Koch des Jahres 2007» konfiguriert worden: Induktionskochstellen für die A la Carte-Produktion und -Zubereitung, Glaskeramik-Kochfelder, Hartchrom-Grillplatte, Multi-Cooker für Pasta, Gemüse, Saucen, zum Dämpfen und als Bainmarie in der Herdoberfläche integriert, doppelstöckige Tellerwärmeschränke, Cook & Hold-Schublade sowie ein beidseitig bedienbarer Back- und Bratofen im Unterbau der Herdanlage sind die wohl wichtigsten Features dieser multifunktionalen und massgeschneiderten Herdanlage der Menu System AG.

Instrument zur Qualitätssteigerung

Markus Neff zum integrierten Induktions-Multi-Cooker: «Zuerst war ich skeptisch, bis mir meine österreichischen Kollegen sagten: 'Wenn Du ihn einmal hast, gibst Du ihn nicht mehr her.' Tatsächlich: Der Multi-Cooker sorgt dafür, dass wir mindestens einen Topf weniger auf den Induktionskochfeldern haben. Das erhöht unsere Flexibilität und Effizienz bei der Zubereitung der Gerichte. Ueberhaupt sind wir mit der Induktions-Herdanlage jetzt viel präziser und flexibler. Wir sind in der Lage, unsere Kreationen jederzeit und in Minutenschnelle aufzuwerten oder zu optimieren – der neue Herd ist ohne Zweifel ein wesentliches Instrument für die Qualitätssteigerung in unserer Küche!»

Menu System AG
Hechtackerstrasse 43
9014 St.Gallen
Tel. 071/272 51 00
Fax 071/272 51 10
E-Mail: info@menusystem.ch
Internet: www.menusystem.ch