



Medienmitteilung

## KULINARISCHES GOMS – DIE HEIMAT VON CÄSAR RITZ

Münster/Bern, 26.04.2023 – Das Hochtal Goms ist bekannt als Langlauf- und Biathlon-Hochburg, aber auch als Wanderdestination – vor allem dank des bekannten und beliebten Gommer Höhenwegs – und der Alpenpässe Furka, Grimsel und Nufenen. Aber Achtung: Das Goms ist auch kulinarisch ein Geheimtipp!

Sich in der freien Natur bewegen und sich sportlich betätigen, das macht Hunger. Und Hunger hat man gern, vor allem im Goms, wo die Vielfalt auch in kulinarischer Hinsicht gross ist und von einem einfachen Essen oder einem leckeren Zvieri bis zum 5-Gängemenü in einem Gault Millau-Restaurant reicht. Zusätzlich begeistert die Gommer Küche mit ihren Spezialitäten, vor allem mit der «Cholera».

### **Cäsar Ritz – König der Hoteliers und Hotelier der Könige**

Cäsar Ritz (1850 bis 1918) ist in Niederwald im Goms aufgewachsen. Vor rund 150 Jahren verliess der Bergbauernjunge das Wallis, um die Hotellerie und die Gastronomie weltweit nachhaltig zu verändern und zu prägen. Er gründete die «Ritz-Carlton-Hotels» und wurde danach «Urvater der anspruchsvollen Hotellerie» genannt. Er war «gesegnet» mit der Gabe und dem Gespür, die wesentlichen Elemente der echten Gastfreundschaft nicht nur zu erkennen, sondern diese gekonnt und konsequent ein- und umzusetzen. Seine Ideologie der Gastfreundschaft hat auch den Weg zurück in seine Heimat gefunden, und viele Gommer Gastronomie-Betriebe leben heute nach seiner Philosophie. Auf dem Themenweg «Lebensweg Cäsar Ritz» in Niederwald wird den Wandernden viel Interessantes und Wissenswertes über das Leben und Wirken des weltberühmten Gommer Hotelgenies Cäsar Ritz vermittelt.

### **«Station Ritz» in Niederwald**

Zu Ehren des grossen Hoteliers Cäsar Ritz und seiner Frau Marie-Louise Ritz-Beck wurde Ende 2019 in Niederwald die «Station Ritz» eröffnet. In der Ausstellung erfahren die interessierten Besucherinnen und Besucher viel Wissenswertes über das Leben von Cäsar Ritz, das von Genialität und Tragik gleichermaßen geprägt war, und haben Gelegenheit, eines der Zimmer des Hotels Ritz in Paris zu bestaunen.

Der «Geist» von Cäsar Ritz lebt im Goms aber weiter. Gastfreundschaft und Kulinarik werden grossgeschrieben und viele Aktivitäten lassen die Philosophie von Cäsar Ritz wieder aufleben. So entwickelten zum Beispiel eine paar kreative Gommer Köche Neuinterpretationen des kulinarischen Erbes und servieren spezielle Ritz-Menüs.

### **Cholera – die Gommer Spezialität**

Um den Ursprung des Namens «Cholera» ranken sich zahlreiche Geschichten. Eine Erklärung lautet, dass er aus der Zeit stammt, in der im Wallis die Cholera ausgebrochen war und der Handel und das Tauschen von Lebensmitteln verboten wurde. Der herzhafte Kuchen wurde aus dem zubereitet, was der bäuerliche



Haushalt hergab: Mehl, Zwiebeln/Lauch, Äpfel, Kartoffeln, Käse etc. Heute ist die Cholera die grosse Spezialität des Goms und fehlt auf keiner Speisekarte.

### **Bio-Bergkäserei**

Die Genossenschaft «Bio Bergkäserei Goms» wurde vor rund 20 Jahren gegründet. Mitglieder sind Gommer Bergbauern, welche in alter und kleinbäuerlicher Familientradition ihre landwirtschaftlichen Betriebe führen und Milch nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Auf den Bergwiesen finden die Kühe alles, was sie für gute Milch brauchen: sonnenverwöhntes Klima, kristallklare Bergluft, Gletscherwasser und saftige, blühende Gräser und Kräuter. Würzige Milch von Tieren, die sich in ihrer Haut wohl fühlen – das sind die natürlichen Grundlagen für die Rohmilch-Produkte, die in der Bio-Bergkäserei hergestellt werden: Milch, Butter, Joghurt, Ziger, Fondue-Mischungen, Reibekäse, Raclettekäse, und weitere rund 20 Sorten Hart- und Weichkäse.

### **Hauswürste, Trockenfleisch und Roggenbrot**

Jede Region, ja fast jedes Dorf im Wallis hat seine eigenen Wurst- und Fleischspezialitäten. So findet man Würste mit den unterschiedlichsten Füllungen wie zum Beispiel Randenwürste, Lauchwürste, Baumnußwürste, Chiliwürste, traditionelle Hauswürste und viele mehr. Auch beim Trockenfleisch ist die Vielfalt gross: Chilispeck, Coppa am Stück, Galmi Möckli, Hobelfleisch, Kräuterspeck, Lamm Trockenfleisch und vieles mehr. Gleichermassen verhält es sich mit dem typischen Walliser Roggenbrot. So stehen etwa Roggenbrote mit Früchten oder Nüssen und anderen «Zutaten», vor allem aber des Walliser Roggenbrot AOP zur Auswahl.

### **41 Gault-Millau-Punkte**

Im Goms gibt es drei Betriebe, welche es zusammen auf 41 Gault Millau-Punkte bringen: Restaurant Mühle in Geschinen (14 Punkte), Hotel Hubertus in Obergesteln (14 Punkte), Restaurant Tenne in Gluringen (13 Punkte).

Weitere Infos finden Sie [hier](#)

Eine Bildauswahl mit Copyrights finden Sie [hier](#).

#### **Für weitere Informationen und Bilder (Medien):**

Jürg Krattiger & Gere Gretz, Medienstelle Goms Tourismus  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern  
Tel. 031 300 30 70  
E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)

**Übers Goms:** Das Goms liegt mitten im Herzen der Schweizer Alpen. Das Hochtal rund um seine ursprünglichen Bergdörfer ist ein Paradies für Naturfreunde, Sportbegeisterte und Ruhesuchende. Mit bis zu 300 Sonnentagen pro Jahr wird ein Aufenthalt in der Natur zum strahlenden Vergnügen. Die Natur ist einzigartig, die Landschaft von den Bergen geprägt. Das Goms ist nicht nur Winter ein Paradies. Auch im Sommer kommt man im Goms zum Sport und zur wohlverdienten Ruhe. In den Restaurants zaubern Gommer Spitzenköche wahre Kunstwerke auf den Teller. Gastfreundschaft wird im Goms seit jeher grossgeschrieben. Der König der Hoteliers und Hotelier der Könige, Cäsar Ritz ist hier geboren und aufgewachsen.