

Nachhaltigkeit im «CERVO Mountain Resort», Zermatt:

# Wasser-Kultur am Fusse des Matterhorns

Kantig, rau, schroff und unglaublich faszinierend präsentiert sich die Walliser Bergwelt in Zermatt, dessen Chalets längst auch die Hänge rund ums Dorf erklettert haben. Darunter jene, die sich zum «CERVO Mountain Resort» zusammenfügen, welches seine Gäste betont locker empfängt und den Luxus auf achtsame, nachhaltige Weise zelebriert. Das CERVO serviert seinen Gästen beispielsweise kein weitgereistes Mineralwasser, sondern Bergwasser, das die Kühl- und Filteranlagen von BWT zu feinem Tafelwasser aufbereiten – still oder spritzig! Im CERVO lässt man auch andere Gewohnheiten hinter sich und erklärt den Gästen im Bazaar, was das Matterhorn mit Afrika am Hut hat.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Das sind grandiose Aussichten: Die Premium-Lodge des «CERVO Mountain Resort» heisst Huntsman, bietet Platz für bis zu zwölf Personen und kann auf Wunsch komplett privat und inklusive Koch gebucht werden.



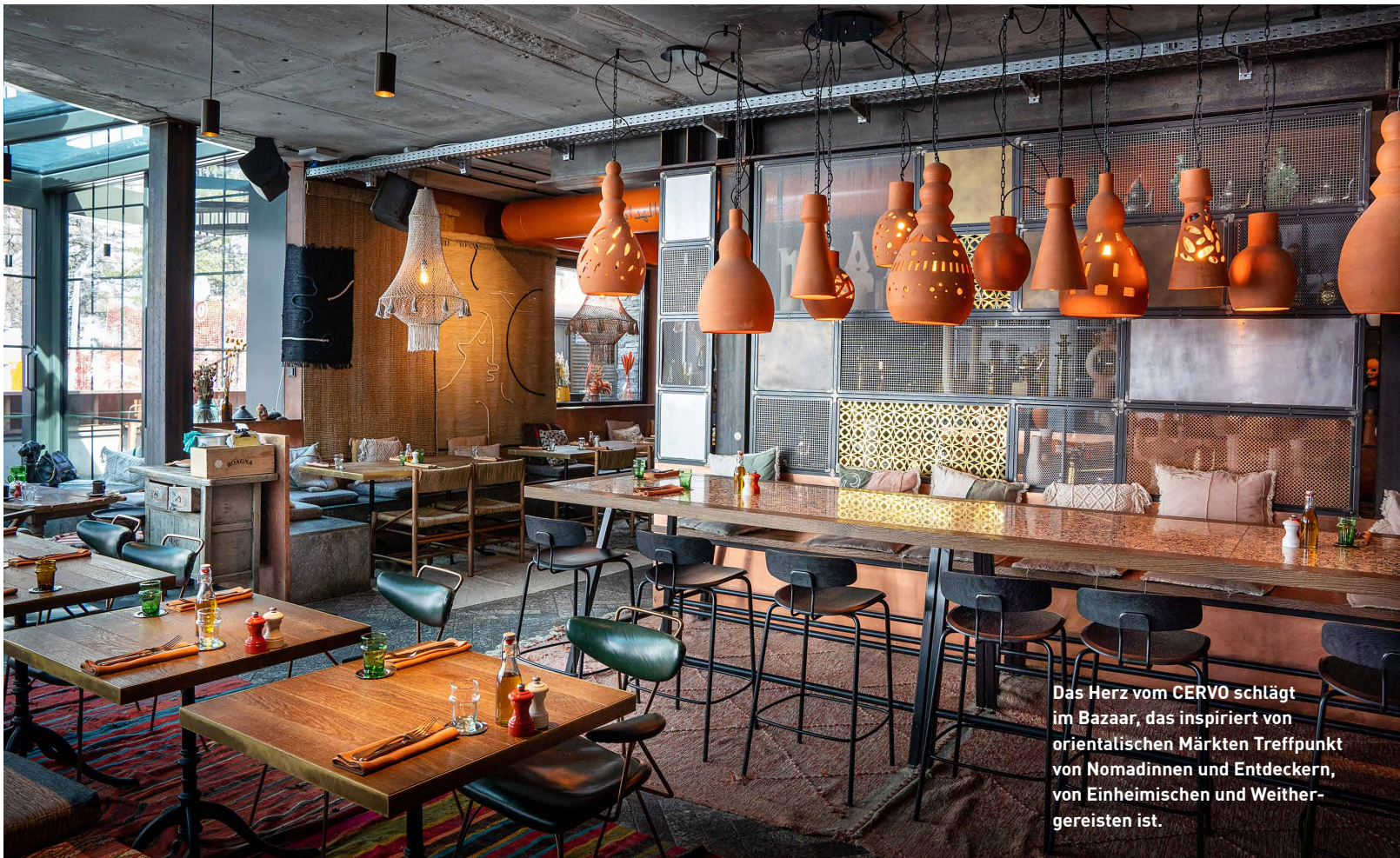
## HOTELLERIE

**D**as «CERVO Mountain Resort» empfängt seine Gäste weniger zugeknöpft als man das von Fünf-Sterne-Häusern gewohnt ist, mit Concierge und Empfang an der Reception, mit Bar und einem Lift, der hinauf zum Zimmer führt. Hier wird man ungezwungen begrüßt, hallo und rein ins Geschehen, in den Bazaar, welcher – inspiriert von lebhaften Märkten entlang der Seidenstrasse – Töpfe, Vasen und Masken auf Regalen stapelt, die auch gleich Raumtrenner sind. In einem Shop kann man derlei Handwerk kaufen – echt und sozial produziert – und weiter hinten gemütlich essen, asiatisch, libanesisch, maghrebinisch. Die weite Fensterfront öffnet den Blick aufs Matterhorn und die umliegende Bergwelt – und schon ist man mitten drin im CERVO, welches die klassische Hotellerie mit einer trendigen Leichtigkeit hinter sich lässt und auch einer neuen Generation von General Managern Platz bietet. Zum Beispiel Benjamin Dietsche, Resort Manager im CERVO: Chic, sympathisch, mit knallroten Socken in glatt polierten Schuhen



und einer beachtlichen Karriere im Rucksack: Klassische Hotel-Lehre am Vierwaldstättersee, Hotelfachschule in Luzern, dann Aufenthalte in Paris, Südfrankreich und schliesslich in Genf. Hier war Benjamin Dietsche drei Jahre Direktor Schweiz der Hotelvereinigung Relais & Châteaux und verantwortete zuletzt den gesamten DACH-Raum mit 53 Häusern im Portfolio.

**Das CERVO ist nicht nur Hotel, sondern auch Lebensstil und Schmelztiegel, der die Kultur der Alpen mit modernen Einflüssen vereint und ein neues Kapitel in der Luxus-Hotellerie aufschlägt.**



**Das Herz vom CERVO schlägt im Bazaar, das inspiriert von orientalischen Märkten Treffpunkt von Nomadinnen und Entdeckern, von Einheimischen und Weitergereisten ist.**





**Frischer Wind für die Walliser Cuisine:**  
Im Ferdinand kommen ausschliesslich Schweizer Produkte auf die Teller, die meisten aus dem Wallis selbst.

**Von hausgemachter Pasta über köstliche Interpretationen von gegrilltem Fleisch und Fisch trägt das Madre Nostra die italienische Küche im Herzen und auf die Teller.**

## «Das Bazaar ist nahezu 100 Prozent vegetarisch, jedoch für Sünderinnen und Sünder gibt's auch Köfte-Spiesse und Fried Chicken.»

Benjamin Dietsche, Resort Manager im «CERVO Mountain Resort».



**Sie führen das CERVO mit einer souveränen Leichtigkeit, die auf viel Engagement basiert: Die Besitzer Daniel und Seraina Lauber mit Resort Manager Benjamin Dietsche (Mitte).**

### **Afrikanisch angehauchtes Matterhorn**

Mit 30 Jahren kam er ins CERVO. «Ein Hotel zu führen, war schon immer mein Traum. Wieso das CERVO? Weil es schweizweit und international neue Trends setzt.» Und es überrascht nicht, dass der Aufsteiger auch bereits auf dem Matterhorn war, dessen Spitze geologisch betrachtet übrigens aus afrikanischen Gesteinen und Meeresablagerungen besteht, erzählt er, um den Bogen zu Afrika und zurück ins Bazaar zu spannen, den Melting-Point im CERVO, ein Lifestyle-Restaurant mit offener Küche und Cocktail-Kultur. Hier gibt's Lunch, Dinner und Frühstück, auf Wunsch mit Shakshuka, Momos oder marokkanische Pancakes.

«Das Bazaar ist 100 Prozent vegetarisch, und nur für Sünderinnen und Sünder gibt's Köfte-Spiesse und Fried Chicken», erklärt Benjamin Dietsche. Das mutige Statement hat Charakter. Wie so vieles im CERVO, wo die Gastronomie mit 50 Prozent einen gewichtigen Anteil am Gesamterlebnis ausmacht. Und da kommt Markus Kössler ins Spiel, ein lockerer Typ aus Österreich, seit neun Jahren am längsten im CERVO,

die gute Seele, ausgebildeter Koch und Absolvent der österreichischen Tourismusschule mit Auslandstationen in Portugal und London. Zwei Jahre war er im Hangar 7 in Salzburg, bevor er ins CERVO kam, zuerst als Chef-Pâtissier, dann als Sous-Chef, später als Küchenchef, und seit zwei Jahren wirkt er als F&B-Manager, welcher die Gäste mit seinem Team (70 im Winter, 35 im Sommer) gekonnt durch die kulinarische Vielfalt im CERVO navigiert.

Drei Restaurants sind es insgesamt: Nebst dem Bazaar überzeugt das Ferdinand mit Schweizer Spezialitäten wie Fondue, Raclette und Tisch-Grill, einfach und beliebt dank gutem Setting. Das Madre Nostra bietet gehobenes Fine-Dining, eine moderne, italienische Küche mit 14 GM-Punkten.

### **Breit abgestütztes Hotelangebot**

Das Madre Nostra ist im Mutterhaus untergebracht, das noch vor 15 Jahren alleine stand. Dann hatten die Besitzer Daniel und Seraina Lauber einen Traum, den Traum von einem Boutique-Hotel am Fusse des Matterhorns, wo die ganze Welt zusammenkommt. In zwei Bauphasen entstanden fünf Chalets und ein Restaurant. Ende 2009 eröffnete das «CERVO Mountain Boutique Resort», Zermatts neues Schmuckstück. Gut zehn Jahre später dann der Neustart als «CERVO Mountain Resort» mit neuem Konzept und erweitertem Angebot.





Sie springt mit vier Sternen aus der Reihe: Die Nomad-Lodge mit Bankbetten über Hästens-Betten für Familien und kleine Gruppen.



Stilvoll und entspannend: Die Refugien der Alpinist-Lodges sind nach Süden ausgerichtet und bieten grandiose Aussichten auf die mystische Bergwelt Zermatts.

Heute verteilen sich 54 Zimmer und 120 Betten auf sieben Lodges – das Nomad mit vier Sternen ist Türöffner für Familien oder kleinere Gruppen, die ohne Spa-Suiten auskommen. Der Rest ist im Fünf-Sterne-Segment angesiedelt: Die Alpinist-Lodges mit 37 Zimmern und Suiten in verschiedenen Kategorien und das Premium-Produkt, die Huntsman Lodge, mit Platz für bis zu 12 Gäste, die auf Wunsch privatisiert und mit Küchenchef buchbar ist. Dann, etwa 300 Meter unterhalb vom CERVO, bietet die Overlook Lodge noch vier Apartments.

#### Am CERVO kommt man nicht vorbei

Das CERVO empfängt aber nicht nur Hotelgäste, sondern auch Heerscharen von Skifahrerinnen und Snowboardern, deren Vergnügen direkt vor der Haustüre endet. Wer hier Board und Ski abschnallt, nimmt entweder den Lift hinunter ins Dorf oder bleibt im CERVO zum Après-Ski und wiegt sich – einen Drink in der Hand – zum Sound von DJs und Bands. «Dieser Lifestyle, der auch Kochevents, Workshops und Führungen umfasst, füllt im CERVO einen ganzen Event-Kalender und trägt die Überschrift Beyond Culture, einer

«You can't stop the waves but you can learn to surf.» – Jon Kabat-Zinn, Begründer der MBSR-Methode (mindfulness based stress reduction) bringt die Lehre der Achtsamkeit auf den Punkt, die Original-Jurten im CERVO sorgen für das entsprechende Ambiente.





von drei Claims, die bezeugen, dass das CERVO gerne über sich hinauswächst», erklärt Benjamin Dietsche gegenüber GOURMET.

Beyond Exploring heisst der zweite Claim. Exploring ist klar: Zermatt lädt zu Schneesport, Bergsteigen, Gleitschirm, Biken und Wandern, im CERVO aber auch dazu, in sich selbst einzutauchen. Das Mountain Ashram-Spa bietet Meditation, Yoga und Pilates, und in den Suiten wird der achtsame Blick auf die Fülle der Natur gerichtet, welche sich den Gästen vor dem Fenster in unzähligen Farben, Formen und Stimmungen auftut. Wer braucht da einen Fernseher, denkt sich das CERVO, den gibt's nur auf Verlangen. Das hat auch mit Nachhaltigkeit zu tun und dafür steht der dritte Claim: Beyond Sustainability.

### **Nachhaltig auf der ganzen Linie**

Auch in diesem Bereich spannt das CERVO den Fächer weit auf, vom wertschätzenden Umgang mit dem Team bis zur Nachhaltigkeit in Technik, Beschaffung und Prozessen. Dank Geothermie-Pumpen ist das CERVO in der Warmwassererzeugung zu 100 Prozent autark. Solarzellen



**Einheimisches Bergwasser – durch BWT geschmackvoll aufbereitet – macht prickelnde Drinks zu nachhaltigen Produkten.**



stützen die Stromproduktion. Einrichtung, Deko und Uniformen entstehen in geschützten Werkstätten in Marokko. 70 Prozent der Produkte in der Küche werden in einem Umkreis von maximal 150 Kilometern rund um Zermatt eingekauft. Was von weiter herkommt, entstammt nachhaltigen Kooperativen. Das CERVO erhebt eine Meat-Tax auf Fleischmenüs zugunsten von MyClimate, und zehn Prozent des Wasserumsatzes fließen in die Vereinigung «Water is right» von Rolf Stahlhofen, dem Sänger von Söhne Mannheims, der nachhaltige Wasserprojekte in Kenia unterstützt.

«Das war letztes Jahr eine fünfstellige Summe», sagt F&B-Manager Markus Kössler. Seit dem Umbau verzichtet das CERVO zudem auf weitgereistes Mineralwasser und setzt stattdessen auf frisches Bergwasser, das ja sowieso ins Haus sprudelt und mit der BWT-Wassertechnologie zu perfektem Tafelwasser aufbereitet wird. Insgesamt betreibt das CERVO drei BWT WasserBar im Service und eine in der Kantine für das Personal.

«Wir haben damals verschiedene Produkte geprüft. BWT stach mit ihrem Angebot in Bezug auf Logistik, Support und Technik deutlich hervor. Schwierigkeiten werden innert einem halben Tag behoben. Rund alle zwei Monaten liefert



## HOTELLERIE

**«Das CERVO war der allererste Kunde, bei dem wir eine WasserBar installierten, und zwar integriert in vorhandene Zapfsäulen.»**

Laszlo Ceh, Verkaufsleiter für BWT-WasserBar bei der BWT AQUA AG.



Das Wassergeschäft ist auch Vertrauenssache: «Das BWT-Team passt zu uns, auch menschlich», sagt F&B-Manager Markus Kössler (r.) im Austausch mit Laszlo Ceh und Cyril Salzmann, die für BWT WasserBar in der ganzen Schweiz unterwegs sind.



Lokales Bergwasser, mit BWT-Technik aufbereitet, statt weitgereistes Mineralwasser – das schmeckt den Gästen, insbesondere, wenn man die Geschichte dazu erzählt.



Alles, was es für den Betrieb einer BWT WasserBar braucht: Kühleinheit und CO<sub>2</sub>-Flasche im Unterschrank, einen Strom- und einen Wasseranschluss und schon sprudelt gefiltertes und mit Magnesium angereichertes Wasser aus dem Zapfhahnen – still oder spritzig.

BWT neue Gasflaschen und führt dreimal jährlich den Service und die Wartung durch, wechselt Filter und zertifiziert die Geräte. Oder anders gesagt: Auf BWT ist zu 100 Prozent Verlass», sagt Markus Kössler gegenüber GOURMET und führt auch den menschlichen Aspekt ins Feld: «Der Laszlo und der Cyril, die passen einfach zu uns.»

### **Fünf Sterne für BWT-Wasser**

«Das CERVO war der allererste Kunde, bei dem wir eine WasserBar installierten, und zwar integriert in vorhandene Zapfsäulen», erklärt Laszlo Ceh, Verkaufsleiter für die BWT WasserBar bei der BWT AQUA AG. Auch das ist möglich. «Kühleinheit und CO<sub>2</sub>-Flasche sind im Unterschrank untergebracht. Alles, was eine WasserBar dann noch braucht, sind ein Strom- und ein Wasseranschluss, und schon durchläuft das Wasser den BWT-Filter, der Schadstoffe ausfiltert und



Magnesium als Geschmacksträger zuführt, das Wasser damit weicher und pfiffiger macht.»

«BWT-Geräte kommen ohne viel technischen Schnickschnack aus und garantieren deshalb einen störungsfreien Betrieb», ergänzt Cyril Salzmann, der zusammen mit Laszlo Ceh für die BWT WasserBar in der ganzen Schweiz unterwegs ist. Ein cooles Team mit überzeugenden Argumenten in der Tasche: Nebst Transporteinsparungen werden im Keller Lagerkapazitäten frei, es steht kein Leergut herum, und Lieferanten wie Mitarbeitende müssen nicht mit schweren Harassen hantieren.

### Strandfeeling in Zermatt

Die BWT AQUA AG hat den Geschäftszweig mit den WasserBar vor drei Jahren neu aufgebaut und verschaffte sich damit Zugang zur Gastronomie, zu renommierten Hotels wie dem CERVO, in dem fein aufbereitetes Wasser nun jederzeit aus dem Hahnen fliesst. In einem Fünf-Sterne-Hotel braucht auch das eine Portion Mut und Pioniergeist. «Das BWT-Wasser kommt bei unseren Gästen sehr gut an, insbesondere dann, wenn wir die Hintergründe dafür auf den Tisch legen», sagt Markus Kössler dazu.

Eine rundum gute Geschichte also, mal still, mal spritzig, die in Zermatt noch eine etwas andere Dimension erhält. «Wir sind den Gletschern sehr nah, erleben also hautnah mit, wie sie schmelzen,

## «BWT-Geräte kommen ohne viel technischen Schnickschnack aus und garantieren deshalb einen störungsfreien Betrieb.»

Cyril Salzmann von der BWT AQUA AG.

wie der Permafrost leidet, wie sich Gletscherspalten öffnen und Steine bröckeln», erklärt Resort Manager Benjamin Dietsche. «Letztes Jahr war das Matterhorn während ein paar Tagen für Touren gesperrt und auch der Sommerskibetrieb nur eingeschränkt möglich. Wir wollen unseren Beitrag leisten, indem wir lokales Wasser anbieten, welches mit gutem Geschmack überzeugt und dem Mineralwasser längst die Stange hält.» Serviert wird es übrigens in edlen Glasflaschen aus recyceltem Glas – nicht aus dem Sortiment von BWT. Aber möglich wärs, denn Laszlo Ceh und Cyril Salzmann schnüren gerne auch Gesamtpakete, die Karaffen beinhalten, auf Wunsch mit Logos beschriftet. Und wenn wir die Story mit dem nachhaltigen Wasser jetzt beschliessen, dann am liebsten mit diesem Tipp: Das CERVO betreibt an einem Bergseelein in Täsch einen Wasserskilift – mit Strandfeeling, Summer-Vibes und einer herzigen Kantine – und das mitten in der Zermatter Bergwelt. Wie cool ist das denn!

Filmreifes  
CERVO



Gute Mitarbeitende wollen umsorgt, erfolgreiche Partnerschaften gepflegt werden. Das liegt den Besitzern Daniel und Seraina Lauber (Mitte) am Herzen, hier mit Resort Manager Benjamin Dietsche (2.v.r.) und F&B-Manager Markus Kössler (r.) sowie dem BWT-Team mit Cyril Salzmann (l.) und Laszlo Ceh (2.v.l.).



Mehr zum Thema

#### CERVO

Mountain Resort  
Riedweg 156  
3920 Zermatt  
Tel. 027 968 12 12  
beyond@cervo.swiss  
www.cervo.swiss

#### BWT AQUA AG

Hauptstrasse 192  
4147 Aesch  
Tel. 061 755 88 99  
wasserbar@bwt-aqua.ch  
www.bwt.com



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema