

Medieninfo, Zermatt im Oktober 2017

Neuer Executive Chef im Grand Hotel Zermatterhof

Auf Ralph Busch folgt Heinz Rufibach

Führungswechsel in der Küche des Grand Hotels Zermatterhof. Ab kommender Wintersaison wird Heinz Rufibach neuer Executive Chef des traditionellen Zermatter Fünf-Sterne-Hotels.

Heinz Rufibach, der seit dem Sommer 2017 im Fine Dining Alpine Gourmet Prato Borni kocht, übernimmt ab sofort die Verantwortung für den gesamten kulinarischen Bereich im Grand Hotel Zermatterhof. Neben dem Alpine Gourmet Prato Borni, welches neu mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertet wurde, übernimmt Rufibach auch die Küche der Brasserie Lusi und des Käse-Spezialitätenrestaurants saycheese! Der bisherige Executive Chef Ralph Busch verlässt das Grand Hotel Zermatterhof und wechselt als Chef de Cuisine zu Tradition Julen Hotels in Zermatt.

Rafael Biner, Direktor des Zermatterhofs, freut sich auf neue Spitzenleistungen in den drei Restaurants des Grand Hotels: «Mit Heinz Rufibach haben wir zum ersten Mal 15 Gault-Millau-Punkte, das macht stolz. Gleichzeitig wissen wir auch die Arbeit von Ralph Busch in unserer Gastronomie in den vergangenen Jahren sehr zu schätzen. Das er in Zermatt bleibt, freut uns.»

Im Grand Hotel Zermatterhof beginnt die Wintersaison am 8. Dezember 2017. Einen Vorgeschmack auf die kulinarischen Angebote gibt es jetzt bereits online:
www.zermatterhof.ch

Kontakt für Informationen:

Roman Haller, Matterhorn Group

roman.haller@zermatt.net

+41 27 966 67 71