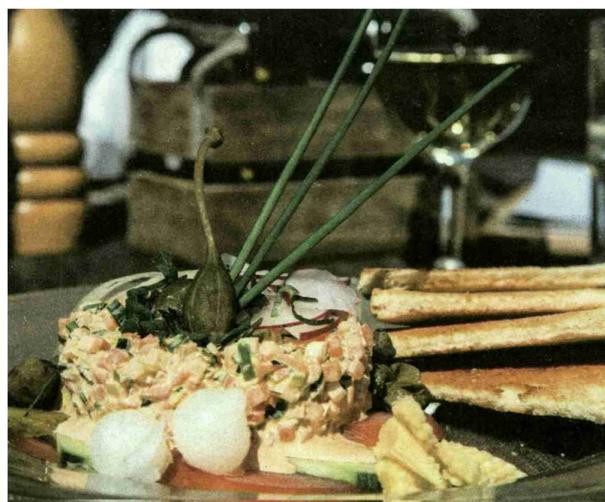




## Walliser Bergwelt gleich nebenan

Im Sommer wird aus der geselligen Skihütte Baracca Zermatt in Kloten ein Ort des gemütlichen Genusses. Das offene Haus, die idyllische Gartenterrasse, die kulinarisch gehobene Küche – plötzlich erleben die Gäste, dass das Wallis mehr zu bieten hat als geschmolzenen Käse.





Wie man beim Gedanken an die Schweizer Alpen zuerst einmal schneebedeckte Gipfel vor dem inneren Auge sieht, wird auch die Baracca Zermatt in Kloten vor allem mit geselligen Fondue-Abenden in der Holzbaracke in Verbindung gebracht. Weniger bekannt ist, dass die Baracca sich für den Sommer in ein völlig neues Kleid wirft – ohne das Prädikat «Wallis» aufzugeben.

Sobald sich die ersten warmen Tage ankündigen, wird die Seitenwand zur Terrasse komplett durch eine gläserne Front ersetzt – mit Fensterelementen, die sich vollkommen öffnen lassen. «Wir verwandeln die Baracca von einem Ort der Wintergemütlichkeit in ein sommerliches Gartenterrassenprojekt», sagt Betreiber Thomas Oberholzer. **Mit Betonung auf das Wort Garten: Dieser nämlich wurde vom weltbekannten Landschaftsarchitekten Enzo Enea gestaltet.** Den Garten ziert, was im Wallis wächst: Lärchen, Föhren und auch Hainbuchen. «Wir haben eine pure Bergwelt geschaffen», sagt Oberholzer. Ganze Bäume sind dazu vom Wallis nach Kloten gebracht worden, der einzig nicht begrünte Fleck sei die Hütte, schmunzelt Oberholzer.

Doch wechseln wir von der Botanik zur Kulinarik, denn auch auf den Tellern wird Wallis angerichtet. Vom Rindfleisch der Eringer Kühe von Silvan Zurbruggen über die Fische der Eglizucht Valperca in Raron bis zu den Poulets aus Simplon Dorf stammt der grösste Teil der Produkte direkt aus dem Bergkanton. Verarbeitet werden von den Tieren nicht nur die Edelstücke, sondern möglichst alle Teile. «Im Sommer kochen wir gastronomisch auf einem anderen Level», sagt Oberholzer. Sprich: Statt vor allem Fondues anzurühren, kann sich der Küchenchef Sime Virkic mehr verwirklichen. Zu seinen Kreationen gehören die beliebten Baracca-Burger mit Eringer-Fleisch oder Lamm aus Zermatt, BBQs vom Smoker und Cordon bleus. Wer Leichteres wünscht, bestellt sich Eglifilets, Lachs oder ein Eringer-Tatar. Da Walliser Weine eher schwerer Natur sind, wird die Weinkarte durch «Üsserschwyzerisches» und Internationales ergänzt – zum Beispiel mit Erzeugnissen von Nadine Saxer in Neftenbach.

Kurz: Wie sich der Schnee auf den Alpen in höhere Regionen zurückzieht, spielt während des Sommers auch das Fondue in der Baracca nicht die zentrale Rolle. Angesagt sind dann gemütliche Stunden im schönen Walliser Berggarten – das alles mitten in Kloten.

Im Bild: Thomas Oberholzer, Sime Virkic, Hanspeter Isler, Corinne Lang (von o. l. im Uhrzeigersinn).

**Baracca Zermatt Kloten**  
Kirchgasse 16  
8302 Kloten  
+41 (0)43 810 18 18  
baracca-zermatt.ch/kloten  
kloten@baracca-zermatt.ch

**Öffnungszeiten**  
mittags  
Mo – Fr 11:30 – 14:00  
abends  
Mo – Sa 17:30 – 23:00

