

BEAUSITE

Z E R M A T T

Medienmitteilung

Das beste 4-Sterne-Ferienhotel der Schweiz startet mit neuem Küchenchef in die Sommersaison

Zürich/Zermatt 19.05.2026 – das Beausite Zermatt ist soeben im NZZ-Hotelrating 2026/2027 von Andrin Willi als bestes 4-Sterne-Ferienhotel der Schweiz ausgezeichnet worden. In die Sommersaison startet das Boutique- und Designhotel am 29. Mai 2026 mit einem neuen Küchenchef: Wolfgang Schmidt (39) verantwortet künftig die kulinarische Handschrift des Hauses.

Der gebürtige Deutsche war zuvor Küchenchef der «Jack's Brasserie» im Hotel Schweizerhof Bern, ausgezeichnet mit 14 GaultMillau-Punkten und drei Gabeln im Falstaff Guide. Das bekannte Restaurant «The Grill» steht im Beausite Zermatt seit jeher für eine Küche, in der das offene Feuer mehr ist als Inszenierung. Im Mittelpunkt stehen Produktqualität, Glut und präzises Handwerk. Mit Wolfgang Schmidt übernimmt nun ein Head Chef die Verantwortung, dessen Stil perfekt zu dieser Haltung passt. Seine Küche verbindet Tiefe mit grosser Selbstverständlichkeit. Aromatik, Textur und Umami stehen dabei in Balance. Ab diesem Sommer prägt er die Feuerküche im «The Grill» mit einer klaren, produktbezogenen Handschrift.

Wolfgang Schmidt – Küche mit Erinnerung

Wolfgang Schmidt bringt internationale Erfahrung nach Zermatt. Er arbeitete in verschiedenen Spitzenhäusern in der Schweiz, darunter im The Alpina Gstaad und auf dem Bürgenstock, ebenso in Österreich, Deutschland, den USA und Australien. Unterschiedliche Küchen und Techniken haben ihn geprägt – ein Kochstil, der auf Konzentration, Geschmack und handwerkliche Klarheit setzt. «In den letzten 20 Jahren hatte ich die Chance, mit grossartigen Chefs zusammenarbeiten zu dürfen», sagt Wolfgang Schmidt. «Mein Ziel ist es, Emotionen auf den Teller zu bringen und einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.» Bei Wolfgang Schmidt geht es nicht um Effekte, sondern um Geschmack und Erinnerung. Ein Gericht soll nicht nur technisch überzeugen,

sondern nachklingen. Ein Beispiel dafür ist seine Rotbarbe mit Fregola Sarda, Vadouvan, Yuzu-Gel und Krustentierschaum – ein Teller, der mediterrane Wärme, würzige Tiefe und frische Säure in präzise Balance bringt. Das Herzstück seiner Küche bleibt jedoch das offene Feuer. Im «The Grill» reifen grosse Fleischstücke im hauseigenen Reifeschrank, bevor sie auf dem Holzfeuergrill vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Viele der verwendeten Zutaten stammen dabei aus der Region und werden mit grossem Respekt vor dem Produkt verarbeitet. Dazu serviert Wolfgang Schmidt hausgemachte Saucen und intensive Jus, die über Stunden angesetzt und reduziert werden. Für ihn sind sie nicht Beilage, sondern Fundament einer guten Küche. Täglich frisch gebackenes Brot begleitet die Grillgerichte.

Zwischen Feuerküche und Finesse

«Wir freuen uns sehr, mit Wolfgang Schmidt einen Head Chef gewonnen zu haben, der perfekt zur Küche und zum Geist des Beausite passt und das Konzept im «The Grill» mit viel Gespür weiterentwickeln wird», so Roman Codina, General Manager des Beausite Zermatt.

Ein besonderes Erlebnis für alpine Geister

Mit dem ersten Platz im NZZ-Hotelrating 2026/2027 und der Verpflichtung von Wolfgang Schmidt als neuem Küchenchef setzt das Beausite Zermatt gleich zwei Ausrufezeichen. Im «The Grill» treffen offene Flammen auf präzises Handwerk, alpine Bodenständigkeit und internationale Aromen. Britische

Designklassiker, feuerrote Akzente und alpine Materialien schaffen einen Rahmen, der Grandhotel-Geschichte mit zeitgenössischer Leichtigkeit verbindet.

Das Restaurant «The Grill» ist täglich ab 18.30 Uhr geöffnet.

Über das Beausite Zermatt

Der historische Belle Epoque Bau mit seinem schlossartigen Charakter (Baujahr 1907) ist Zeuge des goldenen Zeitalters des Alpinismus. Respektvoll und erfrischend mutig zugleich, versehen mit einer Prise britischem Humor, ist das Hotel vom Innenarchitekturbüro Atelier Zürich gesamthaft umgebaut worden. Das Farb- und Materialkonzept steht im starken Bezug zur Natur. Die öffentlichen Räume – Rezeption und Lobby – erstrahlen im dunklen Tannengrün und erfrischendem Eiswasser. Die Rezeption ist komplett mit Seilen eingekleidet worden. Dahinter die Tapete aus Blätterwerk und Schlüsseln signalisiert dem Gast, dass er hier richtig ist. Hier finden Gipfelstürmende Zuflucht vor dem Trubel in Zermatt, ohne das Matterhorn je aus den Augen zu verlieren. Eine anspruchsvolle Kletterpartie ist nichts gegen die Wahl, vor welche die 67 Zimmer und Suiten den Gast stellen.

Eine Spa & Recharge-Zone mit Indoor- und Outdoor-Bereich, zwei Restaurants, ein Fondue-Chalet, Bar und Vinothek bieten reichlich Gelegenheit zur Erholung und Vorbereitung auf die nächste Tour. So findet in diesem Rückzugsort am Fusse des Bergs zusammen, was zusammengehört: ein Alpenparadies, gelebte Schweizer Gastfreundschaft, regionale Kulinarik, vitalisierende Spa-Kultur, farbenfrohes Interior Design und ein Touch britischer Lebensart.

Der Übernachtungspreis beginnt bei CHF 400 für zwei Personen im Doppelzimmer.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website:
www.beausitezermatt.ch

Bilder

Eine Auswahl von Fotos in Hochauflösung finden Sie im Mediendownload

Ihre Ansprechpartner

Presseanfragen

Joanna Peyer
Pillow & Pepper PR
Fraumünsterstrasse 11
CH-8001 Zürich
+41 (0)76 321 61 24
j.peyer@pillowandpepper.com
www.pillowandpepper.com

Hotel

Roman Codina
General Manager
BEAUSITE Zermatt
Brunnmattgasse 9
CH-3920 Zermatt
+41 (0)27 966 68 68
r.codina@beausitezermatt.ch
www.beausitezermatt.ch

