

Doch noch ein Happy End – der Riederalp bleibt ein Traditionsbetrieb erhalten

Nach dem Abschied des langjährigen Wirtepaars Albrecht war unklar, ob das Restaurant Derby wieder öffnet. Nach zäher Suche ist jetzt ein Pächter gefunden.

Matthias Summermatter

Ende September ging eine ganz lange Gastro-Ära auf der Riederalp zu Ende. Nach 45 Jahren schloss das Wirtepaar Josefine (74) und Peter (74) Albrecht die Türen seines Restaurants Derby ein letztes Mal ab. Es verabschiedete sich in die Pension und überreichte die Schlüssel dem neuen Besitzer, dem Treuhandbüro Valesia aus Visp.

Der Verkauf wurde schon vor Langem abgewickelt. Das Treuhandbüro startete die Suche nach einem Pächter. Doch das Unterfangen gestaltete sich schwierig. Obwohl das Restaurant sehr gute Umsätze und eine grosse Stammkundschaft aufweisen könne, stehe man noch ohne Pächter da, teilte der neue Besitzer noch Anfang Oktober mit.

Peter Albrecht, der ehemalige Besitzer und Gemeindepräsident von Riederalp, machte sich Sorgen. Er sagte kurz vor der Schlüsselübergabe: «Bleibt das

Restaurant geschlossen, wäre das für die Destination schlecht. In Sachen Gastronomie sind wir hier oben nicht auf Rosen gebettet.»

Was Albrecht damit meinte: Auf der Riederalp gibt es knapp zehn Restaurants, was für eine Tourismusstation mit 1650 Zweitwohnungen überschaubar ist. Jeder Wegfall eines Betriebs würde doppelt schmerzen – insbesondere im Winter. Die Attraktivität einer Feriendestination macht für viele Gäste auch ein breites Angebot an Restaurants aus. Und für das «Derby» kommt hinzu, dass es in der Vergangenheit das einzige Restaurant auf der Riederalp war, das seine Türen praktisch täglich offen hatte. Was viele Einheimische und Gäste zu schätzen wussten. Doch jetzt steht fest: Das «Derby» bleibt der Riederalp erhalten.

Ein Pächter ist da. Er will das Restaurant Mitte Dezember wieder eröffnen. So steht es



Blick in das Restaurant Derby auf der Riederalp.

Bild: zvg

auf der Internetseite des Betriebs. Der Pächter heisst demnach Tamás Rakovszky. Er war am Mittwoch für eine Auskunft nicht erreichbar.

Doch der «Walliser Bote» weiss: Rakovszky stammt aus Ungarn, in der Schweiz und in der Gastronomie arbeitet der gelernte Koch schon länger. Stellt sich nur noch die Frage, wie lan-

ge der Pächter das «Derby» führen will. Eine Anfrage zur Dauer des Pachtvertrages liess der Besitzer der Immobilie, das Visper Treuhandbüro Valesia, am Mittwoch unbeantwortet. Wie eine gut informierte Quelle gegenüber dem «Walliser Boten» sagt, soll der «Derby»-Pächter einen Fünfjahresvertrag unterschrieben haben.

Finale des Prix Sommet sehr gut besetzt

Wein, Käse oder Schokolade: Wer gewinnt den mit 20'000 Franken dotierten Prix Sommet der UBS?

Die 38. Ausgabe des Prix Sommet wählte drei Herausforderer, die in ihrem jeweiligen Tätigkeitsbereich eine Spitzenposition einnehmen, wie die UBS Wallis in einer Mitteilung schreibt.

Die drei Finalisten stammen aus den drei Regionen des Kantons. Sie seien in Bereichen tätig, die echtes Fachwissen erfordern und dem Walliser Terroir sehr nahestehen würden. Dem Lauf des Rottens folgend, sind dies:

– Cave du Rhodan, Sandra und Olivier Mounir, Salgesch

2022 wurde die Weinkellerei Cave du Rhodan am Grand Prix du Vin Suisse zum «Schweizer Weingut des Jahres» gekürt. Für die Familie Mounir besteht seither eine Herausforderung darin, die Qualität, die ihr dieser prestigeträchtige Titel bestätigt hat, zu erhalten und die hohen Erwartungen, die durch diese Auszeichnung weiter gestiegen sind, zu erfüllen.

– L'Instant chocolat, Virginie und David Pasquet, Siders

Die Mittelwalliser Schokoladenmanufaktur will das bisher Erreichte sichern und ihre vier

Boutiquen dauerhaft etablieren. Ausserdem möchten sie ihre Führungskräfte stärker in das Unternehmen einbinden und ihnen so die Möglichkeit bieten, aktiv die strategischen Entscheidungen des KMU mitzubestimmen.

– Fromagerie de Martigny – Fromathèque, Bertrand Gabioud und Yan Sutterlin, Martinach

Mit dem Bau einer neuen Käserei im Jahr 2022 gilt es, die erhöhte Produktionsmenge zu vermarkten und neue Absatzmärkte zu finden, aber auch die frei werdenden Räumlichkeiten in Martigny-Croix zu nutzen und neue Kundenerlebnisse zu fördern, die über Wein- oder Käseverkostungen, Raclette oder Fondue hinausgehen.

Eines dieser drei Unternehmen wird schliesslich zum Gewinner des mit 20'000 Franken dotierten Prix Sommet 2023 gekürt.

Der Gewinner des Prix Sommet wird am 16. November ab 18.30 Uhr vom anwesenden Publikum im Centre Manor in Siders bestimmt. (wb)

ANZEIGE

Aktion

Aus Liebe zum Dorf und zum Portemonnaie.

Montag, 6.11. bis Samstag, 11.11.23

 <p>-39% 12.50 statt 20.70</p> <p>SCHOKO-CROQUETTES 750 g</p>	 <p>-20% 14.20 statt 17.80</p> <p>FAMILIA MÜESLI div. Sorten, z.B. c.m. plus Waldbereen, 2 x 600 g</p>	 <p>-33% 21.80 statt 32.70</p> <p>MÖVENPICK KAFFEE div. Sorten, z.B. Bohnen, 3 x 500 g</p>	 <p>-28% 2.80 statt 3.90</p> <p>CLEMENTINEN Spanien, per kg</p>
 <p>-21% 5.20 statt 6.60</p> <p>ZWEIFEL CHIPS Paprika oder nature, 280 g</p>	 <p>-27% 9.60 statt 13.20</p> <p>NICHEL FRUCHTSÄFTE div. Sorten, z.B. Bodyguard, 4 x 100 cl</p>	 <p>-22% 13.80 statt 17.70</p> <p>RAMSEIER BIO SCHORLE APFEL 6 x 1.5 l</p>	 <p>-28% 2.30 statt 3.20</p> <p>NÜSSLISALAT Schweiz, Schale, 100 g</p>
 <p>-20% 15.90 statt 19.90</p> <p>ST. SAPHORIN AOC LAVAUX Aimé Vignoux, Schweiz, 75 cl, 2021 (Jahrgangsänderung vorbehalten)</p>	 <p>-25% 12.75 statt 17.05</p> <p>PURINA ONE KATZENNAHRUNG div. Sorten, z.B. Lachs, 1500 g</p>	 <p>-35% 19.90 statt 30.65</p> <p>HAKLE TOILETTENPAPIER div. Sorten, z.B. pflegende Sauberkeit, 4-lagig, 24 Rollen</p>	 <p>-20% 3.40 statt 4.25</p> <p>LEERDAMMER SCHEIBEN div. Sorten, z.B. Original, 200 g</p>
 <p>-30% 11.90 statt 17.-</p> <p>COMFORT div. Sorten, z.B. Concentrate Blue Sky, 2 x 1,25 l</p>	 <p>-31% 2.65 statt 3.85</p> <p>SUTTERO CORDON BLEU per 100 g</p>	 <p>-21% 5.20 statt 6.60</p> <p>HILCONA MEZZELUNE PESTO BASILICO 250 g</p>	 <p>-30% 5.50 statt 7.95</p> <p>FINDUS CRACK-STICKS 10 Stück</p>

Folgende Wochenhits sind in kleineren Volg-Läden evtl. nicht erhältlich:

LINDT SCHOKOLADE
div. Sorten, z.B. Mini Pralines, 2 x 100 g

12.90
statt 17.80

KAMBLY BISCUITS
div. Sorten, z.B. Butterfly, 2 x 100 g

8.40
statt 9.90

OVOMALTINE
div. Sorten, z.B. 2 x 750 g

23.60
statt 27.80

KNORR STOCKI
3 x 3 Port., 390 g

5.50
statt 6.50

LE PARFAIT
div. Sorten, z.B. Original, 2 x 200 g

6.90
statt 8.40

VOLG RÖSTI
div. Sorten, z.B. Original, 3 x 500 g

6.60
statt 7.80

VOLG EIER-TEIGWAREN
div. Sorten, z.B. Hörnli, 500 g

1.95
statt 2.40

PANTENE SHAMPOO
div. Sorten, z.B. Repair & Care, 2 x 300 ml

7.90
statt 9.90

Alle Standorte und Öffnungszeiten finden Sie unter volg.ch. Dort können Sie auch unseren wöchentlichen Aktions-Newsletter abonnieren. Versand jeden Sonntag per E-Mail.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Volg
frisch und fründlich