Die Gilde zählt ein neues Mitglied – das «Kapitel 7» wurde aufgenommen

Rund ein Prozent der Schweizer Gaststätten gehören zur «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» – dazu zählt jetzt auch das «Kapitel 7» in Raron. Doch Druck baut diese Auszeichnung auf Inhaber Rainer Willisch nicht auf.

Orfa Schweizer

Sie ist ein Prädikat für die hohe Qualität eines gastronomischen Betriebs: die weisse Tafel mit der stilisierten Toque und der Aufschrift «Gilde». Dabei sind es nicht allzu viele Restaurants, die sich die Tafel an die Tür hängen dürfen – derzeit gehören rund 250 Betriebe schweizweit zur Fachvereinigung «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen». Das entspricht etwa einem Prozent aller Gaststätten in der Schweiz. Nun hat die Gilde ein neues Mitglied: das Restaurant Kapitel 7 aus Raron. Geführt wird der Betrieb von Simone Witschard und Rainer Willisch.

Bereits an der Generalversammlung der Gilde im Juni wurde dem Betrieb die Urkunde für die Mitgliedschaft überreicht. Am Dienstagvormittag fand nun im Restaurant die offizielle Übergabe der Tafel durch Gilde-Ambassador Fernando Michlig statt. In Anwesenheit von Familienmitgliedern und weiteren «Gilde»-Mitgliedern nahmen die Gastgeber die Tafel sichtlich erfreut entgegen.

Fernando Michlig, Gilde-Ambassador, Simone Witschard und Rainer Willisch, Gastgeber «Kapitel 7» (von links) bei der Übergabe der Gilde-Tafel. Bild: pomona.media

Potenzial schnell herauskristallisiert

Dabei verlief der Start des Restaurants alles andere als geplant, wie Rainer Willisch nach der offiziellen Übergabe sagt. Die Eröffnung war auf die Zeit vor der Pandemie ausgelegt, doch es kam alles anders. Mit einem Jahr Verspätung eröffneten Willisch und Witschard schliesslich. «Gerade die ersten Monate waren sehr holprig», sagt Rainer Willisch. Doch dann wurde die Situation für die Gastgeber besser. Sie hielten sich an ihr ursprüngliches Konzept für das «Kapitel 7», doch legten dabei noch stärker als eigentlich geplant den Fokus auf das «Fine Dining», also die gehobene Gastronomie. «Klasse statt Masse», laute die Devise, so Willisch. Und der Plan ging auf.

Es habe sich schnell herauskristallisiert, dass Simone Witschard und Rainer Willisch ihre Sache mit dem «Kapitel 7» sehr gut machen und sich schnell etablieren würden, sagt Fernando Michlig. Vor etwa zwei Jahren wandte er sich dann an Simone Witschard und Rainer Willisch und schlug ihnen vor, sich doch um eine Mitgliedschaft in der Gilde zu bewerben. Damals sei der Zeitpunkt wohl noch nicht der richtige gewesen, doch dann, um die Weihnachtszeit herum, folgte die Bewerbung der Gastgeber.

Wenn ein Betrieb in die Gilde aufgenommen werden möchte, füllt er eine Bewerbung aus. Dabei müssen einige Grundvoraussetzungen erfüllt sein: die selbstständige Führung eines Restaurants als Pächter oder Besitzer, die nötigen beruflichen Qualifikationen und eine ausgewiesene Konstanz in der Betriebsführung. Schliesslich folgt das Aufnahmeverfahren, in dessen Rahmen vor Ort im Restaurant die Qualität der Speisen, des Service und die Atmosphäre im Lokal geprüft wird. Ebenfalls getestet wird die Handhabung von Reservationen, der Umgang mit Reklamationen, der Internetauftritt, der Empfang und die Verabschiedung der Gäste. Zudem werden die Kriterien für eine Mitgliedschaft periodisch überprüft.

«Gilde» und «Gault&Millau»

Die Gilde ist in zehn Ambassaden unterteilt, das Wallis ist eine davon. Derzeit gehören mit dem «Kapitel 7» neun Betriebe im Oberwallis dazu – die französischsprachigen Betriebe gehören zur Ambassade Romandie. In den letzten Jahren sei die Walliser Ambassade immer kleiner geworden, deshalb sei man aktuell dabei, diese neu aufzubauen, wie die Gilde in einer Mitteilung schreibt. Die meisten Walliser Mitglieder seien langjährige Betriebe, unter denen man eine gute Kollegschaft und ein gutes Netzwerk pflege, sich gegenseitig unterstütze und fördere.

Im Mai 1954 wurde die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» in Zürich gegründet. Damals, in der Nachkriegszeit, seien die Betriebe aus dem Boden geschossen und viele Gäste hätten den Überblick darüber verloren, welches Restaurant qualitativ hochwertig sei, sagt Fernando Michlig. Durch die Aufnahme in die Fachvereinigung und der sichtbaren Tafel am Eingang sei ein Anhaltspunkt für die Gäste geschaffen worden. «Die Gilde, das spricht für Qualität, Passion und freundliche Gastgeber. Das ist bis heute so geblieben», so Michlig.

Die Aufnahme in die Gilde könne man mit dem Erhalt eines guten Zeugnisses vergleichen, sagt Rainer Willisch. Es sei der Lohn für konstante, intensive Arbeit und eine Bestätigung dafür, dass man mit dem Betrieb auf dem richtigen Weg sei. Simone Witschard spricht von einem Grundstein, der mit der «Gilde»-Mitgliedschaft gelegt worden sei. «Wir sind für unsere Gourmet-Küche hier bekannt geworden. Darauf bauen wir jetzt weiter auf.» Und nicht nur ein Grundstein, sondern gleich zwei werden im «Kapitel 7» derzeit gelegt: Anfang Jahr wurden der Betrieb und dessen Gastgeber durch «Gault&Millau» getestet. Das Restaurant wird aufgenommen, so viel wissen Witschard und Willisch bereits. Doch wie viele Punkte sie erreicht haben, erfahren sie erst demnächst im Oktober.

Dass der Betrieb auch periodisch getestet wird, baut jedoch keinen Druck auf Küchenchef und Inhaber Rainer Willisch auf. «Schlussendlich überprüft uns der Gast», sagt Willisch. Er sei überzeugt, dass sie die Qualität hoch halten können. Ob man eine Auszeichnung habe oder ob ein Tester an einem Tisch sitze, erhöhe den Druck nicht. Es gehe darum, dass jeder Teller an jedem Tag perfekt sei.

Hitzetage im Juni sorgen für volle Freibäder im Oberwallis

Die Saison der Freibäder im Oberwallis ist zu Ende. Zeit für eine erste Bilanz.

Perrine Andereggen und Rebecca Schüpfer

Trotz einer verspäteten Eröffnung zieht das Schwimmbad Mühleye in Visp ein aussergewöhnlich positives Fazit. Auch das Schwimmbad Geschina in Brig blickt auf eine erfolgreiche Saison zurück.

Das Visper Schwimmbad Mühleye konnte seine Tore aufgrund des Umbaus neuer Anlagen erst Ende Mai öffnen – rund einen Monat später als üblich. Dennoch erlebte die Anlage ein Rekordjahr. «Wir haben noch nie eine so gute Bilanz gehabt wie in diesem Jahr», sagt Betriebsleiterin Helga Hreinsdottir auf Anfrage.

Zwar liegen die exakten Eintrittszahlen noch nicht vor, doch schon jetzt ist klar, dass die spätere Öffnung des Schwimmbads mehr als kompensiert wurde.

An Spitzentagen verzeichnete das Visper Freibad bis zu 1000 Besucher – rund 200 mehr als in den Vorjahren. Besonders der heisse Juni erwies sich als Wonnemonat für die Freibäder. «Im Juni haben wir die halbe Arbeit der Saison gemacht», sagt Hreinsdottir.

Während der Juli wetterbedingt ruhiger verlief, brachte der August nochmals steigende Gästezahlen. Der September fiel aufgrund kühler Nächte wiederum etwas verhaltener aus. Am vergangenen Sonntag hat das Schwimmabd seine Tore geschlossen.

Neben den Wetterbedingungen hätten auch die neuen Anlagen sowie die steigenden Einwohnerzahlen in Visp zum Plus beigetragen, sagt Hreinsdottir.

Auch die Geschina in Brig zieht eine positive Bilanz 2025. Dort endete die Saison bereits am 7. September. Valerie Gruber, die zusammen mit Urban Gruber den Betrieb im Briger Freibad leitet, ist sehr zufrieden: «Vor allem im Juni konnten wir im Vergleich zu den letzten Jahren Spitzentage verzeichnen.»

An Fronleichnam zählte die Geschina etwa bis zu 1300 Eintritte – deutlich über dem Durchschnitt von 700 bis 900 Personen pro Sommertag.

Die Geschina in Brig verzeichnete im Juni einige Spitzentage. Bild: pomona.media/Alain Amherd

Der gelungene Start in den Sommer wirkte sich auch auf den Verkauf von Saisonabos aus. Rund 600 Stück wurden verkauft, was Gruber ebenfalls auf die guten Wetterverhältnisse zurückführt.

Zudem hätten auch neue Angebote bei den Gästen Anklang gefunden: zwei Nachtschwimmen mit Livemusik und Raclette lockten im Juni viele Besucher an. Auch das wöchentliche Frühschwimmen ab 7 Uhr am Mittwochmorgen sowie das Pilates-Angebot ab 6 Uhr fand grossen Anklang und soll laut Gruber im nächsten Jahr ausgebaut werden.

Marcel Perren ist seitens der Geimeinde Naters zuständig für das Schwimmbad Bammatta in Naters. Er blickt auf einen starken Saisonstart zurück. Von Mai bis Ende Juni herrschten ideale Wetterbedingungen, was den Verkauf von Saisonabos angekurbelt habe. «Vor allem im Juni hatten wir Spitzentage», sagt Perren zu den Gästezahlen. Konkrete Zahlen zu Eintrtten liegen aber noch nicht vor.

Etwas weniger erfreulich verlief laut Perren hingegen die zweite Saisonhälfte im Natischer Freibad. Im Juli zeigte sich das Wetter durchzogen, was sich auf die Eintritte ausgewirkt hat. Perren sagt: «Diese Entwicklung hielt bis zum Ende der Saison an.» Im Vergleich zum Vorjahr habe sich die Gesamtzahl der Gäste dennoch stabil gehalten.

Besonders erfreulich sei, fügt Perren an, dass die Saison 2025 ohne Zwischenfälle verlaufen sei.