



Fritz Gertsch mit dem weltbesten Apfelkuchen vor dem Restaurant Gimmelen

21.02.2022 10:00 CET

## Letzte Saison im Auftrag des weltbesten Apfelkuchens

**Für Fritz Gertsch ist es der letzte Winter im Restaurant Gimmelen. Über drei Jahrzehnte lang hat er die Wintersaison in der Gimmelen verbracht und sich über all die Jahre mit dem legendären Apfelkuchen treue Stammkundschaft geschaffen. Die emotionale Frage, ob es den Kuchen auch in Zukunft noch gibt, steht folglich immer wieder im Raum.**

Bescheiden, freundlich und mit dezentem, charmantem Witz empfängt uns Fritz Gertsch, besser bekannt als Gimmelen-Fritz, an diesem sonnigen

Nachmittag im Februar auf der Terrasse des Restaurants Gimmelen. Die Tische sind gut besetzt und fröhliche Stimmen hallen in die frische Bergluft. Es ist eine gemütliche, ruhige Atmosphäre. «Ihr nehmt ein Stück Apfelkuchen? Kaffee dazu?», fragt Gertsch mit genauso viel Ruhe. Es ist sein vierunddreissigster und letzter Winter im Auftrag des weltbesten Apfelkuchens, für den weit über die Region hinaus in höchsten Tönen geschwärmt wird. «Hat es keinen Kuchen mehr, dann wird es manchmal richtig dramatisch», erzählt uns Gertsch mit einem verschmitzten Lächeln aus dem Nähkästchen, «der Frust ist dann richtig gross!». Nach der ersten Kuchengabel ist das Verständnis für diese Frustration unverzüglich da: Mit seiner betörenden Süsse, dem leichten Kross im Biss und mit ordentlich Schlagrahm garniert, löst die vielumworbene und gigantische Portion Kuchen regelrechte Glücksgefühle aus.

### **Umsatzgarant Apfelkuchen**

Die Tatsache, dass der Kuchen mundet, spiegelt sich auch in den Zahlen wider: In einer Wintersaison macht der Apfelkuchen 20 bis 25 Prozent vom Umsatz aus. An Spitzentagen werden bis zu 180 Stück gebacken und in einer Saison bis zu 2.5 Tonnen Äpfel der Marke Golden verwendet. Gertschs Bescheidenheit widerspiegelt sich aber auch hier deutlich. Breitwillig gibt er über die Machart Auskunft. «Vermutlich, weil wir puren Vollrahm und keine Milch verwenden, wird er gut», meint er achselzuckend, «es ist kein Geheimnis und das Rezept nicht von mir», so Gertsch weiter. Den Apfelkuchen gab es tatsächlich schon, als er den Betrieb übernommen habe. «Es ist ein klassisches Grossmutter-Rezept», lässt er uns wissen.

### **Erfolg basiert auf tatkräftiger Unterstützung**

Im Winter 1969/70 wurde der Skilift eröffnet und an der Talstation eine Art Baracke errichtet. Erst nach und nach ist daraus das heutige Restaurant entstanden. Fritz Gertsch ist im Dezember 1988 dazu gestossen. Der gelernte Koch war zuvor vier Jahre bei der Matterhornbahn in Zermatt im Pistendienst tätig, bevor ihn das Jobangebot an der Gimmelen zurück in seine alte Heimat geführt hat. Immer mit dabei war seine Frau Katharina, die ihm über all die Jahre die Büroarbeiten erledigt hat. «Ich war der Beizer und froh um die Unterstützung meiner Frau im Hintergrund», fasst er zusammen. Ohnehin sei der Rückhalt seiner ganzen Familie, der vier Kinder und der langjährigen, treuen Mitarbeiter stets wichtige Pfeiler für den erfolgreichen Betrieb des Restaurants gewesen. «Und auch die Zusammenarbeit mit der

Schilthornbahn», sagt er ernst. Nur dank der engen und guten Partnerschaft habe er auch schwierige Zeiten meistern können, «sonst hätte ich im für mich katastrophalen Winter 2013/14, als der Skilift Gimmelen nicht in Betrieb war, wohl aufgegeben.»

### **Auf den Apfelkuchen soll auch in Zukunft niemand verzichten müssen**

Auf die Frage, ob er sich auch in Zukunft hie und da einen Kuchen gönnen wird, lacht er und meint, er wolle selber vermehrt Skifahren und das nicht unbedingt hier in der Region. «Nach Davos, ins Wallis, nach Kitzbühel – da zieht es mich hin», sagt Gertsch verträumt. Viel zu wenig Zeit habe er über all die Jahre gehabt, seinem Hobby zu frönen. «Es ist alles in allem ein gutes Gefühl, hier abzuschliessen. Und irgendwie versöhnlich, dass es trotz Corona noch ein richtig guter Abschluss wird». Eine Frage muss er aktuell immer wieder beantworten: Wird es den Apfelkuchen noch geben? «Ein Patent habe ich nicht, also steht dem nichts im Wege», lacht Gertsch. Noch ist nicht geregelt, wer den Betrieb ab der nächsten Wintersaison übernimmt. Die Nachfolgeregelung wird in den kommenden Wochen angegangen. Fest steht, dass das Gebäude nicht abgerissen wird. Und noch wichtiger: Auch Frust wegen Verzicht auf den Kuchen soll niemandem widerfahren und so wird das Rezept 34 Jahre später gerne in neue Obhut gegeben.

---

### **INFORMATIONEN ZUM UNTERNEHMEN**

Die Luftseilbahn der Schilthornbahn AG mit Firmensitz in Stechelberg, verbindet das Lauterbrunnental von Stechelberg aus mit den autofreien Bergdörfern Gimmelwald und Mürren und führt über die Station Birg auf den Schilthorn-Gipfel auf 2970 m.ü.M. Das Schilthorngebiet bietet vor Eiger, Mönch und Jungfrau zahlreiche Aktivitäten für Gäste aus der ganzen Welt. Internationale Bekanntheit erlangte das Schilthorn mit den Dreharbeiten zum James Bond-Film «Im Geheimdienst Ihrer Majestät» im Jahr 1968.

## Kontaktpersonen



**Christoph Egger**

Pressekontakt

Direktor

[media@schilthorn.ch](mailto:media@schilthorn.ch)

+41 79 631 10 81

+41 33 82 60 007