

7132

Medienmitteilung

7132 Hotel, Vals

Internationale Auszeichnung fürs 7132 Silver: Marcel Koolen als «Bester Chef im Ausland» 2026

Vals, 10. Februar 2026 | **GaultMillau Niederlande zeichnet Head Chef Marcel Koolen vom 7132 Silver als «Best Dutch Chef Abroad» (Guide 2026) aus und würdigt damit seine kreative, leichte Küche. Die Preisverleihung fand gestern im Tivoli Vredenburg in Utrecht statt. Das Fine-Dining-Restaurant ist mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet.**

Marcel Koolen (35) lebt seit 2018 in der Schweiz. Der Niederländer kochte zuvor in seiner Heimat in den Drei-Sterne-Restaurants «Beluga» in Maastricht und «De Librije» in Zwolle. Seit 2023 prägt er als Head Chef die Küche des 7132 Silver in Vals mit eigener Handschrift.

Küche mit klarer Handschrift

Seine Küche beschreibt Marcel Koolen in drei Worten: «Kreativ, lebendig, leicht.» Im Zentrum steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, präzise kombiniert zu unerwarteten, intensiven Aromen. Die Basis bilden lokale Produkte, ergänzt durch ausgewählte Spitzenprodukte aus aller Welt – und von Hand Gepflücktes aus Vals. Besonders gerne arbeitet er mit Zwiebelgemüse, dessen Vielfalt und Wandelbarkeit ihn immer wieder neu fasziniert. «Wenn ein Gericht berührt, ist es mehr als Essen – es ist Emotion. Genau das treibt mich an», sagt Marcel Koolen.

Beim Empfang im Anschluss an die Preisverleihung servierte Marcel Koolen eine «Broodje Frikandel» aus Aal und Wolfsbarsch im Brioche-Brötchen, begleitet von Schnittlauch-Emulsion, gepickeltem Kohlrabi und Kaviar – eine kulinarische Hommage an seine niederländischen Wurzeln. «Diese Auszeichnung bedeutet mir sehr viel», sagt Marcel Koolen. «Ich bin in Roosendaal aufgewachsen, in der Nähe der belgischen Grenze. Auch wenn ich seit Jahren in der Schweiz lebe und in Vals meine kreative Heimat gefunden habe, ist es etwas Besonderes, in den Niederlanden Anerkennung zu erhalten. Ich bin Holländer – und werde es im Herzen immer bleiben.»

Auch im 7132 Hotel wird die Auszeichnung mit grosser Freude aufgenommen. Katrin Rüfenacht, General Manager der 7132 Hotels, gratuliert: «Ich bin stolz auf Marcel Koolen und das gesamte 7132 Silver Team. Diese Auszeichnung steht für eine aussergewöhnliche Leistung und dafür, dass unsere Küche in Vals weit über die Schweiz hinaus wahrgenommen wird.»

Öffnungszeiten und Reservation

7132 Silver ist von Donnerstag bis Sonntag ab 18.30 Uhr und am Sonntag zum Silver-Lunch geöffnet. Das Überraschungsmenu wird im avantgardistischen Gasträum von Peter Zumthor serviert.

[Online reservieren](#)

7132

Über 7132

Die Philosophie der 7132 Hotels ist inspiriert von Architektur und Kulinarik. Das 7132 Ensemble in Vals umfasst das Fünf-Sterne-Superior-Haus 7132 Hotel mit 22 Zimmern und Suiten, das 7132 House of Architects mit 73 Zimmern, das Guest House Glenner und die berühmte 7132 Therme. Die Postleitzahl der Gemeinde stand Pate bei der Namensgebung und kennzeichnet ein einzigartiges Konzept, das die Wahrung der Ursprünglichkeit und Exklusivität des Valsers Angebots in das Zentrum aller Aktivitäten stellt. Für die hochwertige Neugestaltung in den letzten Jahren zeichneten vier international renommierte Architekten verantwortlich: der Schweizer Peter Zumthor, die beiden Japaner Kengo Kuma und Tadao Ando und der US-Amerikaner Thom Mayne. Besonders im 7132 House of Architects konnten sie ihre Leidenschaft frei entfalten und die Zimmer nach ihren Ideen umsetzen. www.7132.com

Bilder

Eine Vielzahl von Fotos in Hochauflösung finden Sie im [Mediendownload](#)

Weitere Auskünfte

Katrin Rüfenacht
General Manager
T +41 58 7132 999
katrin.ruefenacht@7132.com

Joanna Peyer
Medienverantwortliche
T +41 76 321 61 24
j.peyer@pillowandpepper.com