

Medienmitteilung

7132 Hotel, Vals

7132 Silver – ein Fall für zwei

Vals, 27. März 2023 | Das bestgehütete Geheimnis der Schweizer Kulinarik-Szene ist gelüftet: Matthias Schmidberger (41) wird Executive Chef des 7132 Hotels und Marcel Koolen (32) Head Chef im 7132 Silver Restaurant, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden ist. Sie folgen per 1. April 2023 auf Mitja Birlo (37).

Sternekoch Matthias Schmidberger war zuvor als Executive Chef im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz tätig. 2021 erkochte er den zweiten Michelin-Stern im «Cà d'Oro» für Kempinski. Der gebürtige Deutsche aus Karlsruhe übernimmt die Geschicke der gesamten Gastronomie im 7132 Hotel.

Marcel Koolen wirkt im 7132 Silver seit Dezember 2020. Der in Roosendaal (NL) aufgewachsene Kreativkopf hat das kulinarische Konzept des Fine-Dining Restaurants 7132 Silver in den letzten zwei Jahren aktiv mitgeprägt und war massgeblich an der Kreation von neuen Gerichten beteiligt. Begonnen hat die Karriere von Marcel Koolen im Restaurant «O&O» in Sint Willebrord (ein Stern Michelin). Darauf folgten prägende Stationen in weiteren Sternerestaurants in Holland: «Beluga» in Maastricht und «De Librije» (drei Sterne Michelin) in Zwolle. Seit 2018 lebt der gebürtige Holländer in der Schweiz und war zuvor als Sous-Chef im Restaurant «Sens» im Hotel Vitznauerhof tätig.

Mit Marcel Koolen bleibt das 7132 Hotel dem bewährten und erfolgreichen Silver Fine-Dining-Konzept treu und gibt wieder einem Newcomer die Chance, sein Talent unter Beweis zu stellen. Für Katrin Rüfenacht, General Manager 7132 Hotels, ist die Doppelbesetzung Schmidberger-Koolen die richtige Wahl: «Matthias Schmidberger bringt frischen Wind in die 7132 Restaurants, damit wir uns ambitioniert weiterentwickeln und junge Talente fördern können. Marcel Koolen ist perfekt für die Position des kreativen Küchenchefs. Ich bin überzeugt, unsere Stammgäste werden begeistert sein von ihm und seiner Art das 7132 Silver weiterzuführen.»

Ein Fall für zwei – auch an der Front

Unterstützt werden die beiden von Matteo Sgarbi (38), Restaurant Manager aller Restaurants im 7132 Hotel, und Franziska Woelfle (26), neue Gastgeberin im Restaurant 7132 Silver. Der gebürtige Italiener aus Cento (Emilia-Romagna) ist bereits seit 2018 im 7132 Hotel tätig und kennt die 7132 Restaurants und dessen Gäste wie seine eigene Westentasche. Mit Franziska Woelfle erhält das Restaurant 7132 Silver eine passionierte Gastgeberin, die die EHL Hotelfachschule Passugg im Dezember 2022 erfolgreich abgeschlossen hat und Auslandsfahrung im multisensorischen Restaurant «Alchemist» (zwei Sterne Michelin) in Kopenhagen gesammelt hat.

7132 Silver ist von Donnerstag bis Sonntag ab 19.00 Uhr und am Sonntag zum Silver-Lunch geöffnet. Es wird ein 9-Gang-Überraschungsmenu serviert.

Die Philosophie des 7132 Hotels ist inspiriert von Architektur und Kulinarik. Das Fünf-Sterne-Superior-Haus bietet 22 Zimmer und Suiten an, das 7132 House of Architects 73 Design-Zimmer, hinzu kommt das Guest House 7132 Glenner und die weltberühmte 7132 Therme des Architekten Peter Zumthor. Für die hochwertige Neugestaltung in den letzten Jahren zeichneten vier international renommierte Architekten verantwortlich: Neben dem 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 professionelle Leidenschaft frei entfalten und die Zimmer nach ihren Ideen umsetzen.

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