

# Warum ausgerechnet der Walserhof?

Autor(en): **Eggli, Daniel E.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **8 (1995)**

Heft [1]: **Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-120233>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Warum ausgerechnet der



Im Innern herrscht das Heimelige: Stabell, Buffet, Butzenscheibe. Das, was der Gast erwartet

Bilder: Reto Fuehrer

**Im helvetischen Alpenmassiv gibt es Hunderte von skiverrückten Wirtesöhnen, die einmal Koch gelernt haben, um mit einem kleinen väterlichen Erbteil und einer tüchtigen Ehefrau an einer Bündner Kantonsstrasse ein kleines Wirtschaftli zu bauen, um damit nicht reich und auch nicht glücklich zu werden.**

Und doch ist aus all den Chrapfern am heissen Herd nur einer ein Beat Bolliger geworden. Reich und glücklich und mit sich selbst im reinen. Ein international anerkannter Cuisinier mit drei roten Toques und achtzehn Punkten beim helvetischen Gastro-

papst. Ein Chef, der in London mit lustigen Weibern aus Windsor im Club beim Schweizer Starkoch Sir Antony Mosimann speist.

#### **Warum er und nicht andere?**

Kleinhôtels wie der Walserhof stehen wirklich zu Dutzenden an der Strasse von Landquart nach Davos. Jetzt möchten sie es natürlich alle wissen, die jungen Chefs, die nach dem grossen Erfolg gieren: Warum der Beat Bolliger – ausgerechnet der?

Was ist schon mit dem? So ein stiller, uncharismatischer Typ, der auch nur mit Wasser kocht. Der fällt so gar nicht auf unter den narzistischen

Gockeln in der Zunft von Gau & Miau. Der wirft sich den Medien nicht an den Hals. Wenn andere mit ihren 16 und 17 Pünktlein schon den Kamm stellen, sobald sich ein Journalist sehen lässt, so unternimmt der Bolliger alles denkbare, um seine Walserstube journalistenfrei zu halten. Fotografen mag er schon gar nicht. Auf dass seine Gäste wohl, und sonst gar nichts sein möge.

#### **Kochen statt skifahren**

Koch ist er eher zufällig geworden. Wie viele Bündner ist er als Junger Skirennen gefahren. Und weil damals mit Skifahren noch kein Geld verdient



# Walserhof?

wurde, kam er nach Zürich zu Ueli Prager ins Carlton Elite in die Kochlehre. Dann immer wieder die Wintersaison zuhause bei den Eltern, die damals das Hotel Alpina in Klosters führten.

Irgendwann hat an der Reception eine junge, blonde Bayerin angefangen. Der Beat hat einen Moment länger hingesehen, und schon hat es gefunkt, und die beiden sehen sich heute noch verliebt an. Doch die tüchtige Frau allein kann es ja noch nicht sein? Andere Wirtesöhne haben auch eine Frau mit Haaren auf den Zähnen geheiratet, die dafür sorgt, dass gewirtschaftet wird, in der Wirtschaft. Und doch ist aus anderen kein Beat Bolliger geworden.

## Beständig und seriös

Wie der Hans Stucki im Bruderholz haben Gabi und Beat Bolliger mit dem Wurstsalat und dem Restaurationsbrot angefangen. Die Elfie Castie im Landhaus hat ihn in seinem Kochhandwerk beeinflusst. Als dann die neue Küche aus Frankreich in der Schweiz die Köche geweckt hat, hat er sich konstant Jahr für Jahr auf ein höheres Niveau gekocht. Es ist die Beständigkeit, die sein Leben prägt.

Diese Seriosität, die allein den guten Koch am Herd ausmacht.

Es ist sein Gesicht, das den Erfolg ausmacht. Da braucht man nur hineinzusehen. Dort spiegelt sich das Gesicht eines zufriedenen Mannes. Das ist kein Plagöri, das ist kein Ehrgeizling. Kein Oberlehrer der Küche, der seine Gäste erziehen und beeindrucken will. Das ist nur Beat Bolliger. Der Koch, der sich Mühe gibt, am wichtigsten Tag seines Lebens gut zu kochen: Der wichtigste Tag im Leben eines Koches ist der Alltag.

## Königliche Gäste

Harmonie im Haus und in der Familie ist der halbe Jahresabschluss. Mit dieser Beständigkeit kann ein Beat Bolliger dann auch mit dem Unbill und Ärger in seinem Leben fertig werden. Das Gestürm, dass er hat, wenn wieder rund um die Uhr Londoner Sicherheitsbeamte seine lächerlichen elf Hotelzimmerchen bewachen, weil



Das allgemein Alpenländische: massiver Sockel, Fassadenecke im Blockbau und Satteldach mit Ziegeln

sie Angst haben, es könnte im Zimmer ein Duschgel geklaut werden. Die Unruhe, die es gibt, wenn grad die schwedische Staatspolizei den Weg zur Toilette bewacht oder die Norweger mit ihren Maschinenpistolen die Tiefgarage besetzen, damit dort keiner falsch parkiert.

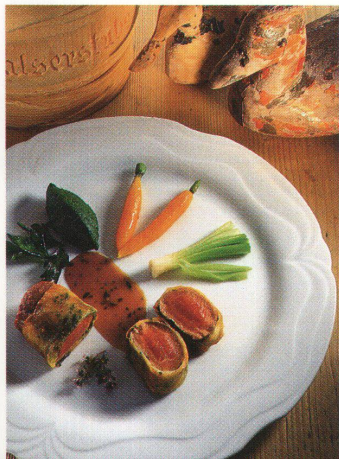
## Zutaten aus der Region

«Ich versuche eine Küche zu führen, die Freundschaft bedeutet», sagte Bolliger. Die klassischen Gerichte neu zu interpretieren. Die Produkte der Region zu verarbeiten. Die Harmonie von Küche und Keller, Landschaft und Architektur zu proben. Im Prättigauer Menu serviert er eine Wildterrine mit sauersüssen Zwetschgen. Die Bachforelle schwimmt in malanser Rotweinsauce. Polenta ist die Beilage zum Rehrücken. Eine ehrliche Küche, so wie sein Gesicht. Wenn die alte Wirteweisheit stimmt, dass jeder Gastwirt diejenigen Gäste

hat, die er verdient, so sind diese Bolligers schon nicht ganz alltägliche Gastgeber. Sie sprechen kein bestimmtes Gästesegment an. Es ist die Vermischung von Eingeborenen, Gourmetgästen und englischen Architekturkritikern, welche die besondere Ambiente des Walserhofs ausmachen.

Daniel E. Eggli

Lammnüsschen in der Kartoffelkruste



Das Wirtepaar Beat und Gabi Bolliger

