

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 8 (1995)
Heft: [1]: Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten

Artikel: Warum ausgerechnet der Walserhof?
Autor: Eggli, Daniel E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-120233>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 Wirtesöhlen, 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.

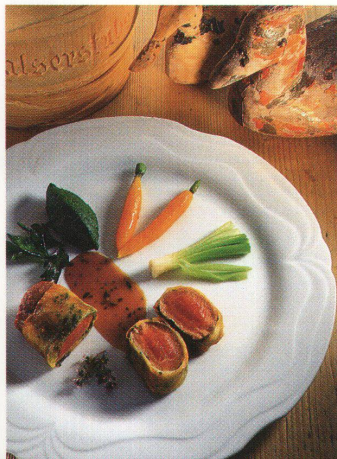
Zutaten aus der Region

«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 Wildterrinen mit sauer-süssen 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. Egli

Lammnüsschen in der Kartoffelkruste



Das Wirtespaar Beat und Gabi Bolliger

