

Neuer Chefkoch für das «Silver» im Vals 7132 Hotel

Nachdem Starkoch Sven Wassmer und seine Frau Amanda Wassmer Bulgin vergangene Woche ihren Abgang vom Restaurant Silver des 7132 Hotels in Vals bekannt gegeben haben, verkündet das 5-Sterne-Superior-Haus nun deren Nachfolger. Es ist Mitja Birlo, der bisherige Sous-Chef.



Mitja Birlo.

Mitja Birlo wirkte im «7132 Silver» seit der Eröffnung im Dezember 2014. Neben [Sven Wassmer \(https://www.htr.ch/leute---events/ehespaar-wassmer-verlaesst-das-silver-in-vals-47862.html\)](https://www.htr.ch/leute---events/ehespaar-wassmer-verlaesst-das-silver-in-vals-47862.html) zeichnete er als Sous-Chef verantwortlich. Der gebürtige Deutsche habe das kulinarische Konzept des Restaurants aktiv mitgeprägt und sei massgeblich am Erringen der 18 Punkte und der beiden Michelin-Sterne beteiligt gewesen, wie es in einer Mitteilung des 5-Sterne-Superior-Hotels vom Dienstag heisst.

Begonnen hat die Karriere von Mitja Birlo im Torschreiberhaus in Stadthagen (17 Punkte im Gault-Millau Deutschland). In seinem Lebenslauf finden sich prägende Stationen, wie «Traube Tonbach» in Baiersbrunn-Tonbach und «Viajante» in London. Mit Christian Geisler wirkte er dann zusammen im «Heimberg» in Zermatt. «Ich liebe die Berge und wollte immer in der Alpenregion arbeiten», gesteht Birlo.

Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit sind dem aus Bielefeld stammenden neuen «Silver»-Head Chef besonders wichtig sowie eine freundschaftliche Beziehung zu den einheimischen Lieferanten und Produzenten.

«Mitja Birlo ist unser erfolgreicher Captain in einer eingespielten Mannschaft. Er ist ein ausgezeichneter Koch mit vielen Ideen. Die Zeit ist reif, dass er seine eigene Handschrift präsentiert», betonen Carmen Gutknecht und Roman Frauchiger, die Direktion des 7132 Hotels. «Freuen Sie sich mit uns auf ein Feuerwerk der Inspiration im 7132 Silver». (htr/npa)

htr/npa

Publiziert am Dienstag, 22. Mai 2018