

ZU GAST BEI ...

... Silvia Dietrich, Gastgeberin im Hotel «Walserhof» in Klosters

■ Von Margrith Ladner-Frei

«Bündner Woche»: Silvia Dietrich, betritt man den «Walserhof», ist man sofort von einer warmen, herzlichen Atmosphäre umgeben. Woran liegt das? Spürt man Ihren österreichischen Charme?

Silvia Dietrich: Ja, das kann wohl auch sein. Doch ich glaube, die Liebe zum Detail, die hier im geschichtsträchtigen «Walserhof» gelebt und gepflegt wird, macht es aus. Wir setzen alles daran, dass sich unsere Gäste hier gut aufgehoben und wohlfühlen und auch gerne wieder kommen. Diese Philosophie leben wir auch unseren Mitarbeitenden vor. Das strahlt Wohlbehagen und Entspannung aus, bei uns herrscht eine lockere Stimmung.

Sind Sie die Chefin und Gastgeberin?

Gastgeber sind wir als Familie mit unserem Sohn Florian. Mein Mann Heribert Dietrich und ich teilen uns die Verantwortung im Haus. Mein Mann ist für das Kulinarische zuständig, ich führe die Rezeption und kümmerge mich mit unseren Mitarbeitenden um alle Belange im Haus.

Warum sind Sie eigentlich ins Prättigau gekommen?

Vor 21 Jahren kochte Heribert Dietrich hier zusammen mit dem damaligen «Walserhof»-Besitzer Beat Bolliger. Ich als gebürtige Österreicherin hatte an der Rezeption hier im Haus meine erste Anstellung in der



Die Gastgeberfamilie Silvia und Heribert Dietrich mit Sohn Florian.

Bild zVg

Schweiz. Hier fanden wir uns und unser privates Glück und so wurde in diesem Haus der Grundstein für unsere gemeinsame Zukunft gelegt. Wir führten später Betriebe in Deutschland und im Engadin. Doch dann holte uns der neue Besitzer des «Walserhofs» zurück nach Klosters, und wir sind sehr gerne zurückgekommen.

Der «Walserhof», Klosters, ist bekannt für seine berühmten und erlauchten Gäste

aus aller Welt. Kann hier auch der ganz «normale» Bürger Einkehr halten?

Aber sicher. Bei uns sind alle Gäste gleichermassen willkommen. Klar ist der «Walserhof» durch den langjährigen Stammgast Prinz Charles und weitere Berühmtheiten sehr bekannt geworden. Aber bei uns speisen und feiern auch ganz gewöhnliche Gäste. Denn wir sind uns bewusst, hinter jedem Prominenten steht ein ganz normaler Mensch. Wir würden es sogar sehr begrüßen, wenn gewisse Hemmungen abgebaut werden könnten und wir vermehrt auch Einheimische und Leute aus der Region bei uns begrüßen dürften. Daran arbeiten wir zielgerichtet mit speziellen Projekten.

Was sind das für Projekte?

Wir starten mit einem Pilotprojekt, bei dem wir einen Kinderkochkurs für acht- bis 14-jährige einheimische Kinder und Gäste anbieten. Damit sprechen wir ganz bewusst das Gästesegment der nächsten Generation an. Wir bieten auch Kinderwochen mit einer Besichtigung eines einheimischen Bauernbetriebs, einer Käserei usw. an. Den Kindern wird so Gelegenheit geboten, zu erfahren, von wo unsere einheimischen Produkte stammen und wie sie hergestellt werden. Zudem organisieren wir diesen Sommer jeden ersten Freitag im Monat einen Wintertisch mit Vinotiv-Winzer und Winzer des Jahres 2014 Peter Wegelin. Auf unserm Som-



In der heimeligen «Walserstube» lässt sich köstlich speisen.