

Gastgeber aus Leidenschaft

Vor 21 Jahren begann im Hotel Walserhof in Klosters die gemeinsame Zukunft der neuen Gastgeber, denn hier fanden sie ihr privates Glück. Verständlich, dass sie nur allzu gerne dem Ruf nach Klosters gefolgt sind. Die neuen Gastgeber Silvia und Heribert Dietrich mit Florian begrüßen seit dem 14. Juni im Hotel Walserhof und dessen Walserstübli, wo Heribert Dietrich mit kulinarischen Höchstgenüssen aufwartet, ihre Gäste.

Die neuen Gastgeber

Der Schweizer Heribert Dietrich kochte vor 21 Jahren zusammen mit Beat Bolliger, dem damaligen Walserhof-Besitzer, eine Küche die mit zwei Michelin Sternen und 18 GaultMillau ausgezeichnet war. Silvia Dietrich, gebürtige Österreicherin, arbeitete an der Rezeption eng mit Chefgattin Gabi Bolliger, und im Service mit Herbert Moser zusammen. Seit jener Zeit bestreiten Silvia und Heribert Dietrich gemeinsam ihr Leben als Gastgeber. Beide streben nach Perfektion, aber verlieren dabei nie die Liebe zum Detail. Mit Herzblut, Leidenschaft, hohem Qualitätsanspruch, sowie grossem persönlichem Engagement und Einsatz werden Silvia und Heribert Dietrich nun die Geschicke des geschichtsträchtigen Walserhof in Klosters führen. Der Walserhof, welcher auch durch seinen berühmten, langjährigen Stammgast Prinz Charles bekannt wurde, wechselte 2007 den Besitzer und wurde im Sommer 2012 renoviert.

Lehr- und Wanderjahre

Nach den Lehr- und Wanderjahren wie im 5*Hotel Haus Paradies in Ftan, war es 1997 endlich soweit: Mit dem kleinen Hotel La Tschuetta in Ftan erfüllten sich Dietrich's den lange gehegten Traum, selbstständig ein eigenes Hotel zu führen. Bald entwickelte sich das kleine Restaurant zu einem Geheimtipp und wurde mit 14 Punkten im GaultMillau ausgezeichnet.

1999 übernahm das Paar das Hotel Engiadina in Scuol. Auch hier erfuhr ihre Arbeit grosse Anerkennung. Aber das schönste Geschenk war privater Natur, als Sohn Florian 2005 zur Welt kam. Bald darauf zog die Familie nach Deutschland, wo sie in der Nähe von Garmisch Partenkirchen als Direktorenpaar das 4-Sterne Superior-Wellness-Hotel Kranzbach eröffneten. Seit 2008 führten Sie das 4* Romantik & Boutique-Hotel GuardaVal in Scuol. Sie waren für die Eröffnung und den Aufbau verantwortlich und erneut ehrte sie GaultMillau mit 14 Punkten. Das Hotel GuardaVal gehört seit der Wiedereröffnung zu den besten 4* Hotels der Schweiz (Sonntags Zeitung Rating und Bilanz Rating).

Auf das Erfolgsrezept angesprochen sagt Silvia Dietrich: „Nur mit Qualität, persönlichem Engagement und Einsatz kann man erfolgreich sein. Authentizität und Freude die von innen kommt sind uns wichtig. Es ist uns ein grosses Anliegen, dass sich unsere Gäste aufgehoben und wohlfühlen, sodass sie gerne wiederkommen. Diese Philosophie leben wir selbst und das erwarten wir auch von unseren Mitarbeitern. So entsteht eine Atmosphäre voller Wohlbehagen und Entspannung.“

Medienkontakt:

Silvia und Heribert Dietrich | Hotel Walserhof | Tel. +41 (0)81 410 29 29
silvia.dietrich@walserhof.ch | www.walserhof.ch



Heribert und Silvia Dietrich mit Florian

Der neue Walserhof in Klosters

Seit Dezember 2012 erstrahlt der Walserhof in neuem Glanz. Neu stehen den Gästen vier grosszügige und luxuriöse Suiten, alle zwischen 83m² – 91m², zur Verfügung. Die mit exklusivsten und edelsten Materialien und viel einheimischem Holz ausgestatteten Suiten bieten mit jeweils zwei Schlafzimmern, offener Küche mit grosszügigem Wohnraum, offenem Kamin, Bädern und separaten Duschen, Gäste-WC's, Balkon und Terrassen mit Blick auf die schöne Bergwelt, sowie weiteren Annehmlichkeiten viel Platz für unbeschwerte Ferien. Die Suiten sind so konzipiert, dass sie auch als Juniorsuiten (61m² – 65m²) oder als Doppelzimmer genutzt werden können. Durch die Verbundenheit mit dem Grand Resort Bad Ragaz profitieren die Walserhof Gäste vom kostenlosen Eintritt in das 36.5° Wellbeing und Thermal Spa by Grand Resort Bad Ragaz – auch am An- und Abreisetag. Somit lässt sich ein Besuch in Bad Ragaz idealerweise auf der Hin- oder der Rückfahrt nach Klosters verbinden.

Das berühmte Restaurant Walserstube

Heribert Dietrich und sein Team setzen auf eine neue, regionale und authentische Küche und bieten ein kulinarisches Angebot mit weitgehend heimischen und sorgfältig ausgesuchten Produkten. Unter der Serviceführung von Gastgeberin Silvia Dietrich fühlt man sich sofort wohl und bestens umsorgt von einem hervorragend ausgebildeten Team. Abends wählt der Gast 3, 4 oder 5 Gänge aus einer Auswahl verschiedenster Gerichte. Das Prättigauer Menu oder aktuell das Sommermenu erfüllen höchste kulinarische Ansprüche. Mittags wählt der Gast aus jeweils drei Vor-, Haupt- und Nachspeisen und stellt sich so seinen Lunch individuell zusammen. Das Restaurant eignet sich ebenfalls für exklusive Anlässe, Festessen oder Hochzeiten.

Mit viel Leidenschaft wurde eine besondere Auswahl an aussergewöhnlichen Weinen und Spirituosen zusammengestellt. Die Seele der Herkunftsregion und der Charakter des jeweiligen Winzers bilden den roten Faden. Der Fokus richtet sich auf die Bündner Herrschaft und auf die Weingüter der Familie Schmidheiny. Zudem bietet der einzigartige Weinkubus gereifte Trouvaillen aus dem Bordelais – ein eng mit der Geschichte des Hauses verbundener Schwerpunkt. "Schi dr Wiil la" – "sich Zeit nehmen". Wein braucht Zeit, Zeit zum Wachsen, Zeit zum Reifen, Zeit zum Geniessen. Ganz nach diesem Motto werden passend zu den servierten Gerichten die passenden Weine empfohlen und die Gäste bewirtet.

Anzahl Zeichen inkl. Leerschläge: 5'300

Auf www.walserhof.ch unter dem Menu „Medien“ finden Sie alle Medienmitteilungen, eine Fotogalerie mit tief- und hochauflösenden Fotos, sowie Logos in verschiedensten Formaten.

Medienkontakt:

Silvia und Heribert Dietrich | Hotel Walserhof | Tel. +41 (0)81 410 29 29
silvia.dietrich@walserhof.ch | www.walserhof.ch