



## "Aufsteiger des Jahres"! 18 Gault&Millau Punkte für Sven Wassmer, Restaurant 7132 Silver, Vals

(Mynewsdesk) Sven Wassmer, ohnehin schon viel gepriesener Head Chef im Restaurant 7132 Silver in Vals, darf sich jetzt über einen zusätzlichen Gault&Millau Punkt freuen.

Von den idyllischen Höhen in den Graubündner Bergen trat vor zwei Jahren ein junger Mann seinen Siegeszug durch die traditionellen Instanzen der Gourmetkritik an. Bereits acht Monate nachdem Sven Wassmer im Restaurant 7132 Silver in Vals zum ersten Mal den sprichwörtlichen Kochlöffel in die Hand genommen hatte, feierte ihn Gault&Millau als Entdeckung des Jahres 2016 und vergab stolze 17 Punkte. Jetzt konnte er die Tester erneut begeistern und freut sich über 18 Punkte Gault&Millau und Aufsteiger des Jahres 2018.

2016 schrieb Gault&Millau: "Chef Sven ist das grösste Talent der Schweizer Kochszene. Ein Abend bei ihm ist kulinarisch gesehen ein Rausch der Sinne." Und dieses Jahr sind sie sich wieder einig: "Wir halten an jedem Wort fest. Und weil Wassmer mit seiner klugen Küche jedes Jahr zulegt, schicken wir den 18. Punkt ins Tal. Chef Sven nähert sich damit der Champions League."

Die Atmosphäre in seiner Küche ist entspannt professionell, routiniert und stets gut gelaunt filettieren er und sein Team frische Saiblinge, picken selbst fermentiertes Gemüse aus bauchigen Gläsern und hacken kraftstrotzende Kräuter. Ebenso souverän tragen die Kellner die Kunstwerken ähnlichen Tellerkreationen hinaus zum Gast. Der kommt erst ins Staunen, dann ins Schwärmen: Wenn immer möglich verarbeitet Sven Wassmer Produkte aus der unmittelbaren Umgebung. Guter Heinrich und Brennesseln von den saftigen Gebirgswiesen, Pommernenten, die am Dorfrand nach eben diesen suchten, oder auch Wald Ameisen, die er selbst in Olivenöl und Salz eingelegt hat. Sven liebt die Natur und verbringt viel Zeit im Freien. Da liegt es nahe, dass er auch schon mal selbst frische Pilze und Beeren sammelt und mit in seine Küche bringt. Die klimatischen Bedingungen zwischen 1200 und 2500 Metern sind schon recht extrem. Die Pflanzen, welche hier oben gedeihen, sind deshalb äusserst kraftvoll, wahre Superfood Quellen.

Regionalität allein macht aber noch keinen Spitzenkoch. Der weitgereiste Wassmer hat die Welt und ihre Küchen gesehen, Erfahrungen gesammelt und besondere Techniken erlernt. All dies fliesst jetzt in seine bis zu 19 Gänge umfassenden Menüs ein.

Das war den Testern des Guide Michelin letztes Jahr einen zweiten Stern wert und hat eben jetzt auch die Kollegen von Gault&Millau erneut überzeugt.

Herzlichen Glückwunsch Sven Wassmer und seinem Team, allen voran seiner charmanten Gattin Amanda Wassmer Bulgin, welche kürzlich vom Wirtschafts magazin Bilanz zur Sommelière des Jahres gekürt worden ist. Sie weiss stets den passenden Wein zu den Gerichten ihres Mannes zu präsentieren.

Sven Wassmer begeistert: "Ich bin mir voll und ganz bewusst, dass diese Ehre und der Erfolg mir nicht allein gebühren. Daran sind meine engagierten Mitarbeiter beteiligt und vor allem der visionäre Geist, der hier im 7132 Hotel herrscht, in dem wir unsere Vision des perfekten Luxushotels der Zukunft mit unermüdlicher Energie, Fantasie und Leidenschaft vorantreiben."

Wiedereröffnung nach Umbau

Nachdem letztes Jahr der Eingangsbereich und 20 Zimmer im House of Architects vorgestellt wurden stand dieses Jahr das Haupthaus auf dem Programm. Neben den bereits existierenden 3 Penthouse Suiten mit 90m<sup>2</sup> entstanden neu 3 Spa Suiten mit ebenfalls 90 m<sup>2</sup>, 12 Spa Deluxe Zimmer mit 60 m<sup>2</sup>, sowie Doppelzimmer mit 30 m<sup>2</sup>. Zudem wurden die Réception und die Lobby komplett neu gestaltet, ebenso wie die Bar und die gesamte Gartenanlage mit Pavillon und Liegeterrassen. Neu geschaffen wurde überdies eine grosszügige Bibliothek mit offenem Kamin.

7132 ? The Art of Alpine Luxury

Das 7132 Hotel liegt am Eingang des malerischen Dorfes Vals in den Graubündner Alpen: idyllische Landschaft, archaische Bergwelt und Platz für Zukunftsvisionen. Vals mit seiner berühmten Thermalquelle ist ein ruhiger Rückzugsort und im 7132 Hotel nächtigt der Gast in einer ganz besonderen Atmosphäre.

Die Gäste des 7132 Hotels entfliehen hier dem grauen Mainstream und verschreiben sich dem letzten, wahren Luxus einer hektischen Moderne: Musse, Ruhe und Entschleunigung. Es ist ein Ort um sich zu entspannen, sich verwöhnen zu lassen und den Augenblick zu geniessen ? in einer inspirierenden und stilvollen Umgebung. Das 7132 Hotel verpflichtet sich allem Sinnlichen: aussergewöhnliche Architektur, edles Design, exquisite Gastronomie und die 7132 Therme von Weltruf.

<https://7132.com/de>

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Cinnamon Circle

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/yssdma>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/gastronomie/aufsteiger-des-jahres-18-gault-millau-punkte-fuer-sven-wassmer-restaurant-7132-silver-vals-89089>

[de/gastronomie/aufsteiger-des-jahres-18-gault-millau-punkte-fuer-sven-wassmer-restaurant-7132-silver-vals-89089](http://www.themenportal.de/gastronomie/aufsteiger-des-jahres-18-gault-millau-punkte-fuer-sven-wassmer-restaurant-7132-silver-vals-89089)

**Pressekontakt**

Cinnamon Circle

Joern Pfannkuch  
Schwedenstrasse 42  
80805 München

joern@cinnamoncircle.com

## Firmenkontakt

Cinnamon Circle

Joern Pfannkuch  
Schwedenstrasse 42  
80805 München

shortpr.com/lyssdma  
joern@cinnamoncircle.com

Cinnamon Circle setzt auf die Bündelung der Kräfte seiner Partner und bietet dem User nicht nur ausgewählte Neuigkeiten des jeweiligen Hauses, sondern unterhält die Leser mit spannenden Geschichten aus den Destinationen. Hinzu kommt ein global agierendes Netz von Gastautoren, die regelmässig in Text, Bild und Video über interessante Themen aus der Welt des luxuriösen, manchmal auch abenteuerlichen Reisens berichten.

Zu unseren Partnerhotels zählen einige der besten Häuser der Welt:

Riffelalp Resort: <http://www.riffelalp.com/>, Zermatt / Switzerland

Baur au Lac: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/bauraulac-web.html>, Zurich / Switzerland

Beau-Rivage Palace: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/brp-web.html>, Lausanne / Switzerland

Lausanne Palace: <http://www.lausanne-palace.com/de/>, Lausanne / Switzerland

Château d'Ouchy: <http://www.chateaudouchy.ch/de/index.php>, Lausanne / Switzerland

Chem Chem Safari Lodge: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/chem-chem-web.html>, Tansania

Hotel Angleterre: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/angleterre-web.html>, Lausanne / Switzerland

Hotel Metropol: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/metropol-web.html>, Moscow, Russian Federation

Hotel Palafitte: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/palafitte-web.html>, Neuchâtel / Switzerland

Hôtel de Paris: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/deparis-web.html>, Monte-Carlo / Monaco

Hôtel Hermitage: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/hermitage-web.html>, Monte-Carlo / Monaco

Monte-Carlo Bay: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/mcb-web.html> Hotel & Resort, Monaco

The Oitavos: <http://www.cinnamoncircle.com/adtracking/oitavos-web.html>, Cascais/ Portugal

7132 Hotel: <http://7132.com/?main=start>, Vals, Schweiz

Anlage: Bild

