

# 7132

## Medienmitteilung

### 7132 Hotel, Vals

7132 Silver steigt auf: 18 GaultMillau-Punkte und «Aufsteiger des Jahres» für Head Chef Marcel Koolen

Vals, 6. Oktober 2025 | **GaultMillau Schweiz zeichnet Head Chef Marcel Koolen vom 7132 Silver als «Aufsteiger des Jahres» (Guide 2026) aus. Mit 18 Punkten etabliert sich das 7132 Silver Team in der kulinarischen Spitzenliga. Das Fine-Dining-Restaurant ist damit mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten ausgezeichnet.**

Marcel Koolen (35) wirkt seit Dezember 2020 im Restaurant 7132 Silver. Seit April 2023 ist der gebürtige Niederländer Head Chef. Begonnen hat die Karriere von Marcel Koolen im Restaurant «O&O» in Sint Willebrord (ein Stern Michelin). Darauf folgten Stationen in weiteren Sternerestaurants in Holland: «Beluga» in Maastricht und «De Librije» (drei Sterne Michelin) in Zwolle. Seit 2018 lebt der junge Holländer in der Schweiz und war zuvor als Sous-Chef von Jeroen Achten im Restaurant «Sens» (zwei Sterne Michelin) tätig.

#### **Küche und kulinarische Handschrift**

Der visuelle Aspekt spielt für Marcel Koolen (35) eine zentrale Rolle: «Wenn ein Gericht auf den Tisch kommt, soll es die Aufmerksamkeit der Gäste wecken – sie sollen neugierig bleiben», sagt er. Im Zentrum steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, präzise kombiniert zu unerwarteten, intensiven Aromen. Die Basis bilden lokale Produkte, ergänzt durch ausgewählte Spitzenprodukte aus aller Welt – und von Hand Gepflühtes aus Vals. Charakteristisch sind seine Skizzen der Gerichte.

#### **Erfolg durch Teamgeist und Talentförderung**

Katrin Rüfenacht, General Manager der 7132 Hotels gratuliert herzlich: «Ich bin unglaublich stolz auf Marcel Koolen, die Silver-Brigade und das gesamte 7132 Team, das im Hintergrund an dieser grossartigen Leistung für unseren Betrieb gearbeitet hat. Neu sind unsere Restaurants mit 33 Gault-Millau-Punkten dekoriert: das 7132 Silver mit 18 Punkten und unser Grand Restaurant 7132 Red mit 15 Punkten. Der Erfolg bestärkt uns weiterhin darin, junge Talente im 7132 zu fördern.»

#### **Öffnungszeiten und Reservation**

7132 Silver ist von Donnerstag bis Sonntag ab 19.00 Uhr und am Sonntag zum Silver-Lunch geöffnet. Das 8-Gang-Überraschungsmenu wird im avantgardistischen Gasträum von Peter Zumthor serviert. [Online reservieren](#)

# 7132

## Über 7132

Die Philosophie der 7132 Hotels ist inspiriert von Architektur und Kulinarik. Das 7132 Ensemble in Vals umfasst das Fünf-Sterne-Superior-Haus 7132 Hotel mit 22 Zimmern und Suiten, das 7132 House of Architects mit 73 Zimmern, das Guest House Glenner und die berühmte 7132 Therme. Die Postleitzahl der Gemeinde stand Pate bei der Namensgebung und kennzeichnet ein einzigartiges Konzept, das die Wahrung der Ursprünglichkeit und Exklusivität des Valser Angebots in das Zentrum aller Aktivitäten stellt. Für die hochwertige Neugestaltung in den letzten Jahren zeichneten vier international renommierte Architekten verantwortlich: der Schweizer Peter Zumthor, die beiden Japaner Kengo Kuma und Tadao Ando und der US-Amerikaner Thom Mayne. Besonders im 7132 House of Architects konnten sie ihre Leidenschaft frei entfalten und die Zimmer nach ihren Ideen umsetzen. [www.7132.com](http://www.7132.com)

## Bilder

Eine Vielzahl von Fotos in Hochauflösung finden Sie im [Mediendownload](#)

## Weitere Auskünfte

Katrin Rüfenacht  
General Manager  
T +41 58 7132 999  
[katrin.ruefenacht@7132.com](mailto:katrin.ruefenacht@7132.com)

Joanna Peyer  
Medienverantwortliche  
T +41 76 321 61 24  
[j.peyer@pillowandpepper.com](mailto:j.peyer@pillowandpepper.com)