

# Sternau Williner nach 40 Jahren Wirten: «Ich würde es wieder tun»

Seit vier Jahrzehnten ist Sternau Williner Gastgeber im Restaurant zum See in Grächen. Für ihn gibt es keinen schöneren Beruf. Nun gibt er den Familienbetrieb weiter. Ein Besuch.

Michel Venetz

Hoch über Grächen mitten im Lärchenwald neben einem Bergsee mit Blick aufs Brunegg- und Weisshorn. Da liegt es. Das Reich von Sternau Williner. Das Restaurant zum See. Seit 40 Jahren ist Williner Gastgeber und er sagt: «Es kommt mir vor, als hätte ich erst gestern mit dem Wirten angefangen.» Und ohne zu zögern, fügt er noch an: «Sicherlich gab es in all den Jahren auch mal schwierige Momente. Die schönen Momente überwogen aber und ja, ich würde es wieder tun und mit dem Wirten anfangen.»

Der Beruf als Gastronom sei zwar ein Knochenjob, aber ein toller: «Es ist ein wunderbarer Beruf. Klar, man muss hart und viel arbeiten. Man kommt aber mit vielen Gästen ins Gespräch, die zu Freunden werden.» Was Sternau Williner jedoch nicht schönreden will, ist die Bürokratie, welche generell im Gastgewerbe herrscht: «Es ist eine Katastrophe. Ohne Treuhänder ist das als Gastronom heute gar nicht mehr zu bewältigen.»

## Als 25-Jähriger den Familienbetrieb übernommen

Das Restaurant zum See in Grächen übernahm Sternau Williner «als junger Tribbl» im Alter von 25 Jahren zusammen mit seiner Mutter. Das war im Jahr 1985. Zu diesem Zeitpunkt war Sternau Williner ein Jahr im Betrieb, welcher von seinem Vater geführt wurde. Dieser verstarb an einem Herzversagen und so übernahm Sternau Williner zusammen mit seiner Mutter den traditionsreichen Familienbetrieb, in dritter Generation. Das Restaurant kaufte 1945 Sternau Williners Grossvater. Von 1947 bis 1949 wurde der heute bestehende Bau errichtet. Danach war der Betrieb bis 1981 verpachtet, bis die Familie Williner den Betrieb dann wieder selber übernahm.

Als 25-jähriger Jungspund in Zeiten von Wucherzinsen einen Familienbetrieb mit Schulden in dritter Generation übernehmen: War das nicht eine sehr grosse Belastung? «Es war hart. Aber wir konnten es immer gut bewältigen, indem wir hart arbeiten und vorwärts machten», blickt Sternau Williner beim Gespräch in der Küche auf seine Anfänge im Betrieb zurück. Die Küche, genauer gesagt der Grill, das war und ist Sternau Williners Reich im Restaurant zum See. Noch heute steht er jeden Tag am Grill. «Für den Gästekontakt, der mir sehr wichtig ist, habe ich mir dann immer jeweils ein Zeitfenster freigeschaufelt», sagt Sternau Williner.

## Nun kommen bereits die Kindeskinde der Stammgäste vorbei

In den vergangenen 40 Jahren hat sich die Tourismusdestination Grächen verändert. Der Ort ist gewachsen. Die Gemeinde und Private investierten in die tou-



Auch nach 40 Jahren Feuer und Flamme für die Gastronomie: Sternau Williner, Besitzer und Gastgeber, in seinem Restaurant zum See in Grächen.

Bilder: pomona.media/Daniel Berchtold

ristische Infrastruktur. Das touristische Angebot wurde ausgeweitet und aktuell ist der Verwaltungsrat der Touristischen Unternehmung Grächen AG gefordert, dass die Sanierung der Unternehmung gelingt. Mit Grächen hat sich auch das Restaurant zum See verändert. Sternau Williner und seine Frau Luzia, die seit vielen Jahren ein eingespieltes Team sind, bauten einen grossen Speisesaal an, um Hochzeitsfeiern durchführen zu können. Auch eine Rückfahrtpiste vom Skigebiet her wurde gebaut und die Zimmer in der zum Restaurant gehörenden Pension Aaron erneuert.

In den vergangenen 40 Jahren haben sich aber nicht nur das touristische Angebot in Grä-

chen und das Restaurant zum See verändert, sondern auch die Gäste. Der Gast von heute sei anspruchsvoller als früher, sagt Sternau Williner: «Der Gast von heute ist grundsätzlich ein angenehmer Gast. Aber er erwartet eine entsprechende Gegenleistung und ist anspruchsvoller geworden.» Als Gastgeber sei man dementsprechend gefordert, sagt Sternau Williner. Er und seine Frau Luzia können auf eine treue Stammkundschaft, seien es Einheimische oder Feriengäste, zählen. Das sei toll, sagt Sternau Williner: «Inzwischen kommen schon die Kinder oder sogar die Kindeskinde von unseren Stammgästen zu uns. Das ist ein schönes Gefühl und auch ein gutes Zeichen.»

## Die vierte Generation übernimmt

Bei den Willinern im Restaurant zum See kehrt also bereits die nächste Generation von Stammgästen ein. Aber auch im Betrieb selber übernimmt die nächste Generation nach und nach das Zepter. Seit Ende Mai arbeitet der ältere Sohn von Luzia und Sternau Williner, Francesco, zusammen mit seiner Freundin Salome im Betrieb mit. Francesco und sein jüngerer Bruder Aaron halfen schon als Kinder immer im Betrieb mit und für Francesco war schon früh klar, dass er eines Tages in den Familienbetrieb einsteigen wird: «Ich war schon als Kind oft mit Papa in der Küche und dadurch war für mich früh klar, dass ich Koch

werden will und dann eines Tages die Familientradition weiterführen will.» Francesco Williner machte daher nach der obligatorischen Schulzeit ab dem Sommer 2016 eine Lehre im Restaurant Staldbach. Anschliessend arbeitete er zwei Jahre im «Schweizerhof» in Luzern und zwei Jahre im «Weissen Schloss» in der Luzerner Neustadt.

Danach kam er gemeinsam mit seiner Freundin Salome, die ebenfalls Köchin ist, zurück ins Wallis und beide arbeiteten dann noch zwei Jahre in Zermatt als Köche. Mit seinen 25 Jahren konnte Francesco Williner schon viel Erfahrung als Koch sammeln und fühlt sich nun bereit für den Einstieg in den Familienbetrieb.

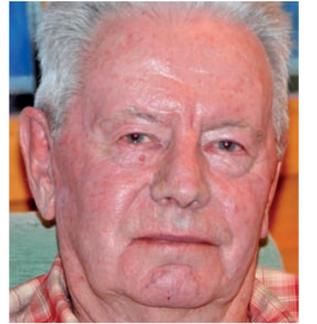
Sternau Williner und seine Frau Luzia freuen sich, dass ihr Sohn und seine Freundin nun als vierte Generation in den Familienbetrieb einsteigen: «Das ist natürlich eine wunderbare Sache.» Für die nächsten rund zwei Jahre führen Sternau und Luzia Williner das Restaurant zum See gemeinsam mit ihrem Sohn und dessen Freundin Salome weiter.

Danach ist vorgesehen, dass die vierte Generation der Willinern den Betrieb definitiv übernimmt. Die neue Generation hat dabei schon bei der Speisekarte angesetzt. Auf der Abendkarte gibt es die klassischen Speisevariationen mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert nicht mehr. Stattdessen gibt es warme und kalte Speisen. Ein neues Konzept, welches die Handschrift der vierten Generation trägt, die im Restaurant zum See noch viel bewegen will in den nächsten Jahren.



Nun übernimmt sein Sohn Francesco Williner den Familienbetrieb in der vierten Generation.

## Alles Gute zum 90. Geburtstag



Leuk-Stadt Heute Montag, 8. Juli, feiert in Leuk-Stadt Raphael Allet seinen 90. Geburtstag. Zu diesem Fest gratulieren ihm seine Ehefrau, die beiden Kinder, Schwiegertochter und Schwiegersohn sowie die drei Enkelkinder und wünschen ihm von ganzem Herzen alles Liebe und eine gute Gesundheit.

## Ausflug in die Flora und Fauna von Zermatt

Zermatt In Zermatt lassen sich einige der beeindruckendsten Vögel der Alpen wie Steinadler, Bartgeier, Tannenhäher, Steinhuhn und Alpendohle beobachten. Das Mattertal, welches in die Liste des internationalen Netzwerks «Important Bird Areas» kurz IBA aufgenommen wurde, bietet mit Heuwiesen und Ortschaften wie Zermatt und Täsch seltenen Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Zudem besteht in den steilen, dicht bewaldeten Hängen eine abwechslungsreiche Landschaft mit vielen Felsbändern, Schuttfeldern und Blockhalden, welche eine einzigartige Artenvielfalt beheimatet.

Am 12. und 14. Juli finden Ausflüge in diese Flora und Fauna statt. Der langjährige Feldornithologe und Exkursionsleiter Michel Hänggi führt in die einzigartige Natur des IBA um Zermatt. Zudem gibt es spannende Einblicke, wie der Zustand der Natur nach dem Hochwasser ist und wie sie sich erholt. Details zu diesen Ausflügen finden Interessierte auf der Webseite von Zermatt Tourismus unter «Wild Zermatt». Alle Ausflüge sind öffentlich. (wb)

## Alter aktiv

### Velogruppe Visp ab 55+ Routenänderung!

E-Bike und E-Mountainbike (Tagestour). – Datum: Dienstag, 9. Juli. – Route: Lax – Bettmeralp – Riederalp – Lax. – Schwierigkeit: \*\*. – Treffpunkt: 9.00 Uhr Parkplatz Lidl Visp oder 9.50 Uhr Bahnhof Lax. – Routenbeschriftung: 1300 Höhenmeter, 35 km, Flur- und Nebenstrassen, keine Trails. – Verpflegung: aus dem Rucksack, Mittagessen im Restaurant. – Mitnehmen: Helm, Jacke, Trinkflasche, Riegel, Handschuhe. – Anmeldung: beim Sekretariat Pro Senectute Visp mit Angabe, wer mit Zug oder Auto kommt. – Leitung: Vroni Bittel.

### Wanderprogramm Oberwallis Juli bis Dezember 2024

Gerne können Sie dieses beim Sekretariat Pro Senectute in Visp bestellen.