

# Stall Bar – die urchige Alternative

**Eyholz** Seit Samstag, 4. Dezember ist Eyholz um eine gastronomische Attraktion reicher. Daniel Kühnicke und Ibrahim Hasipi, die gemeinsam seit 2007 das Hotel-Restaurant Eyholz führen, stellten ihr neuestes Projekt vor: Die Stall Bar. Der urchige Stall, der auf einzigartige Weise ausgebaut und neu gestaltet wurde, lädt für jeden Anlass ein. Ob bei Apéro-Empfängen, Firmenanlässen, Familienfesten, Jahrgängertreffen

– die Stall Bar birgt die richtige Atmosphäre. Es können bis zu 40 Personen verköstigt werden.

## Walliser Spezialitäten

Der Gast wird in der Stall Bar mit Walliser Spezialitäten kulinarisch verwöhnt. Ein von Hand gestrichenes Raclette vom Walliser Alpkäse oder ein Käsefondue auf verschiedenste Arten zubereitet, ist ein ganz besonderer Genuss in der

urchigen Stall Bar. Wer es lieber weniger deftig mag, kommt in der Stall Bar ebenfalls auf seine Kosten. Wie wärs mit schmackhaften Fischspezialitäten und Krustentieren? Von Aal über Hummer und Muscheln bis zum fangfrischen Zander ist für jeden etwas dabei.

## Individuelle Bar

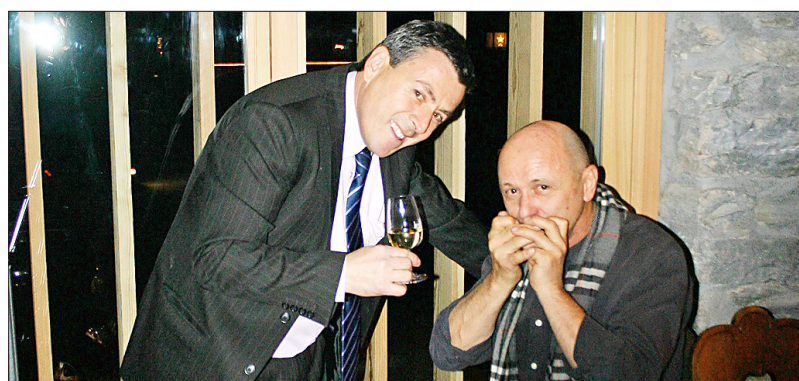
Die Stall Bar kann auch individuell genutzt werden, um eine Sitzung ab-

zuhalten und danach im Restaurant nebenan einen kulinarischen Businesslunch einzunehmen. Ebenso ist die atmosphärische Stall Bar der richtige Ort, um nach Feierabend mit Freunden zusammensitzen oder bei einem herzlichen Tête-à-Tête und einem ausgewählten Gläschen Wein die Zeit zu verbringen.

[www.pension-eyholz.ch](http://www.pension-eyholz.ch)



(v.l.n.r.) René Imoberdorf (Gemeindepräsident Visp und Ständerat), Daniel Kühnicke, Ibrahim Hasipi und Roberto Schmidt (Gemeindepräsident Leuk und Nationalrat).



Ibrahim Hasipi (links) und Alvin Meichtry, Lichten (oberhalb Leuk).

## DIE NEUE «STALL BAR»



### DANIEL KÜHNICKE

Motto: «Frisch auf den Tisch»

Der gelernte Koch Daniel Kühnicke lebt seit zwölf Jahren in der Schweiz. Laax, Weggis, Flims, Vitznau, Arosa, Interlaken, Brienz, Guttannen und Grindelwald waren Stationen seines beruflichen Werdegangs. Schliesslich hat es den gebürtigen Wittenberger ins Wallis verschlagen. Im Hotel Relais Bayard in Susten lernte er seinen heutigen Geschäftspartner Ibrahim Hasipi kennen. Seit drei Jahren ist er Chef de Cuisine im Hotel-Restaurant Eyholz. Gutes Essen ist für Kühnicke nicht nur sein Beruf, auch in seiner Freizeit kocht er leidenschaftlich gerne. Seine Bedingung ist die Frische der Speisen, denn bei ihm kommt nur Frisches auf den Tisch.



### IBRAIM HASIPI

Motto: «Nur wenn ein Gast zufrieden ist, bin ich das auch»

Der gebürtige Mazedonier lebt seit 23 Jahren in der Schweiz, seit acht Jahren ist er Bürger von Leuk-Stadt. Hasipi kann bereits auf eine 20-jährige Erfahrung als Chef de Service zurückblicken. In dieser Funktion arbeitete er bereits im Hotel de France in Leukerbad, im Landgasthof Anna und im Hotel Relais Bayard in Susten. Seit Dezember 2007 führt er gemeinsam mit Daniel Kühnicke das Hotel-Restaurant Eyholz. Bei ihm fühlen sich die Gäste gut aufgehoben, denn er sorgt für ihre Zufriedenheit.