

Ein Hauch von Provence in der «Tanne»

Seine Stationen als Koch waren Hongkong, Singapur oder Zürich. Doch jetzt will Beat Merz als Wirt des Baumer Gasthauses zur Tanne im Tösstal Fuss fassen.

BAUMA – Der Fähnrich der Harmonie Bauma drapiert gerade die Vereinsflagge in der Glasvitrine im Gasthaus zur Tanne: «Es ist schön, endlich aus dem Exil zurückkehren zu können.» Denn das Sorgenkind der Gemeinde wird heute aus dem Dornröschenschlaf erweckt: Der neue Pächter Beat Merz öffnet nach fünf Jahren erstmals wieder die Tore für Gäste (siehe Kasten). «Es war Liebe auf den dritten Blick», räumt der gebürtige Aargauer ein. Denn das grosse Traditionshaus birgt auch Risiken. Überrascht hat den 50-Jährigen der gute Zustand der Liegenschaft trotz der langen Schliessung. Einzig die Gästezimmer mussten renoviert und einige Maschinen ersetzt werden. «Die Küche ist ein Rolls-Royce», schwärmt Merz, der sich darauf freut, wieder selber in der Küche zu stehen.

Mit elf erstmals am Herd

Schon früh hat Merz das Kochen fasziniert. Mit elf Jahren stand er erstmals am Herd. Die Rezepte hat er von seinem Vater gelernt, der Küchenchef im Militär war. Dieser hat ihm auch seine Lehrstelle als Koch vermittelt. Nach

diversen Saisonstellen landete er als Küchenchef im Davoser «Seehof» und lernte Gui Gedda, den «Papst» der provenzalischen Küche, kennen. «Er hat mich gefördert und ist mein Mentor geworden», sagt Merz, der jeweils den Sommer in dessen französischer Küche verbracht hat. Einen Namen hat er sich danach in der Brasserie Lipp in Zürich geschaffen. Als Gastkoch war er in Hongkong und Singapur unterwegs.

Platz für eine Familie gab es nie. «Ich bin halt mit der Küche verheiratet.» Ins Zürcher Oberland hat ihn

Nach fünf Jahren neu angerichtet

Die Politische Gemeinde Bauma hat das ehrwürdige Gasthaus zur Tanne, das 1564 erstmals urkundlich erwähnt wurde, 1964 erworben. Dreissig Jahre später ist es für über sechs Millionen Franken umgebaut worden. Seither blieb das Restaurant aber die halbe Zeit geschlossen. Das letzte Pachtverhältnis ist im Sommer 2004 aufgelöst worden. Weil sich kein Nachfolger finden liess, hat der Gemeinderat vor zwei Jahren einen Makler beauftragt, einen Käufer für die Liegenschaft zu suchen. Doch Verhandlungen scheiterten stets am Kaufpreis. (fam)

aber seine Partnerin gelockt, die bereits länger dort wohnhaft war. «Obwohl sie mich beim ersten Treffen noch über zwei Stunden warten liess.» Seine Hartnäckigkeit will Merz nun auch in Bauma beweisen: Er kann sich gut vorstellen, im Tösstal sesshaft zu werden. Die Gemütlichkeit hier erinnert ihn an die geliebte Provence.

Der erfahrene Restaurateur legt Wert auf einheimische, marktfrische Produkte und Gastlichkeit. «Ich verwöhne den Gast lieber, als dass ich für eine grosse Masse koche.» Wichtig sei

ihm auch ein guter Kontakt zu den Vereinen. Die Säle sollen zudem wieder für Bankette und Seminare zur Verfügung stehen. Das Vertrauen der Bevölkerung will Merz mit einer leichten, bekömmlichen Küche zurückgewinnen. Zu seinen Stärken gehören provenzalische Spezialitäten und Fischküche. Die «Tanne» soll aber ein Gasthaus für alle sein, die Speisekarte entsprechend vielfältig ausfallen. Starten will er mit einheimischem Wild. (fam)

Wiedereröffnung der «Tanne»:

Heute Samstag ab 10 Uhr.



Beat Merz: «Die Küche im Gasthaus zur Tanne ist ein Rolls-Royce.» Bild: Moritz Hager