

Bauma Morgen Samstag wird das Traditionshaus Gasthof zur Tanne nach fünf Jahren wieder geöffnet

«Mich reizen die schwierigen Aufgaben»



Koch und Wirt Beat Merz will mit seinem Team die Gastlichkeit in die «Tanne» zurückbringen und vermehrt Vereine und Wanderer ins Gasthaus locken. (dh)

Beat Merz hat als Koch und Wirt in Zürich, Hongkong, Singapur, Berlin und Davos gewirkt. Nun will er in Bauma sesshaft werden und das Gasthaus zur Tanne zu neuem Leben erwecken.

Daniel Hess

Beat Merz ist der geborene Koch. Was verdächtig nach einer hohlen Phrase eines phantasielosen Journalisten tönt, ist in diesem Fall nichts als die Wahrheit. Kaum jemand dürfte sich nämlich je auf seinen Beruf so früh festgelegt haben wie der Aargauer. Schon als Kind experimentierte er gerne in der Küche und guckte sich – man staune – vor allem von seinem Vater so einiges ab. Dieser war es denn auch, der seinem Sohn eine Lehrstelle als Koch vermittelte. Ganze elf Jahre alt war Beat damals.

«Kochen ist mein Beruf, aber vor allem meine Berufung», sagt Merz. Nach der Lehre und einem Jahr als Küchenchef in der Armee nahm er diverse Saisonstellen in der Deutschschweiz an. Mit 23 Jahren war er Souschef im «Atlantis Sheraton» in Zürich, er kochte in Elm, wieder in Zürich und im Hotel Seehof in Davos, wo er sich mit einem Bistro auch erstmals seinen Traum von der Selbständigkeit verwirklichte. «Kochen und Gastgeber sein, das passt einfach zusammen», ist sich der gebürtige Menziker sicher.

Kochen kam vor Sesshaftigkeit

Trotzdem verzichtete er noch einmal auf das Wirten und machte sich als jahrelanger stellvertretender Küchenchef in der Brasserie Lipp einen Namen. Daneben war er Gastkoch in Hongkong, Singapur und Berlin und leitete Kochkurse in der Provence. Kurzum: Der 50-Jährige ist ein Koch mit Leib und Seele, der immer neue Herausforderungen sucht. «Beruf und Erfolg waren mir immer wichtiger als die Sesshaftigkeit», sagt Merz, dessen ruhige Stimme und

besonnene Art diese Rastlosigkeit kaum vermuten liessen. Er hat ohnehin andere Vorstellungen von Gemütlichkeit. Am Abend zu Hause vor dem Fernseher zu sitzen, ist nicht sein Ding. Viel erholender sei es für ihn, in der Küche zu stehen und Gäste zu verwöhnen, sagt er. Es ist nahe liegend, dass es da in seinem Leben nie Platz für eine Familie gab. «Ich bin halt mit dem Kochen verheiratet», lacht Merz und hofft, aufgrund dieser Aussage keine Probleme mit seiner Lebenspartnerin zu bekommen.

Nun also kommt Merz, der seit Jahren in Uster lebte, nach Bauma ins beschauliche Tösstal und will die altehrwürdige «Tanne» zu neuem Leben erwecken. «Liebe erst auf den dritten Blick» sei es gewesen, gesteht der Wirt. Dann aber fand er Gefallen am grossen, heimeligen Traditionshaus, das nun nach einer sanften Renovation bezugsbereit ist.

Bei der Gemeinde, in deren Besitz sich das Gasthaus seit 1964 befindet, zeigt man sich erfreut darüber, endlich einen neuen Pächter gefunden zu haben: «Wir sind froh, dass ein Mann mit

derartigen Referenzen die «Tanne» übernimmt», so Gemeindeschreiber Bruno Bähler. Immerhin fünf Jahre lang hatte dies niemand gewagt.

Reiz der schwierigen Aufgabe

«Ich habe keine Angst, mich reizen schwierige Aufgaben», sagt der erfahrene Restaurateur, der zu Anfang vor allem auf sein grosses Beziehungsnetz vertraut, das ihm zu Seminar- und Hotelgästen verhelfen soll. Mit seinem Team von drei, später sechs Mitarbeitern will er die «Gastlichkeit zurückbringen» und vermehrt Vereine und Wanderer in die «Tanne» locken. «Warum sollen die Leute nicht nach Bauma kommen?», fragt Merz. Das Dorf und seine Umgebung böten viel, nicht nur die Dampfbahnen und den Industrielehrpfad. Vor allem von der lieblichen Landschaft des Tösstals schwärmt er und von der Oberländer Bedächtigkeit, die ihn an die geliebte Provence erinnert.

Ein Gasthaus für alle

Sein Flair für Südfrankreich zeigt sich auch in seinen Kochkünsten; nicht

Eine bewegte Vergangenheit

- 16. Jh.: Die «Tanne» wird erstmals in Chroniken erwähnt, fiel dann aber einem Dorfbrand zum Opfer.
- 1787: Neubau der «Tanne» in ihrer heutigen Form.
- 1964: Die Gemeinde kauft die «Tanne», damit Gemeinde und Vereine den Saal nutzen können.
- 1993: Das Gebäude wird für 5,8 Millionen Franken umgebaut.
- 1996: Der erste Pächter nach dem Umbau verlässt die «Tanne» wegen wirtschaftlicher Gründe. Das Gasthaus steht drei Monate lang leer.
- 2001: Der nächste Pächter geht, ebenfalls wegen finanzieller Probleme. Die «Tanne» steht eineinhalb Jahre lang leer.
- 2004: Nach wiederum eineinhalb Jahren verlässt auch der dritte Pächter die umgebaute «Tanne». Ab diesem Zeitpunkt findet sich gar kein Pächter oder Käufer mehr.
- 2007: Der Gemeinderat intensiviert die Bemühungen, das Gebäude zu verkaufen. Doch entweder scheitern die Verhandlungen am Kaufpreis (laut Gerüchten zwei Millionen Franken), oder die potenziellen Käufer haben Bedenken wegen der stattlichen Grösse des Betriebs. (jae)

umsonst hat er bei Gui Gedda, dem Papst der provenzalischen Küche, gelernt. Die «Tanne» aber soll ein Gasthaus für alle sein, die Speisekarte sich entsprechend vielfältig präsentieren. «Ein Schwartenmagen kann genauso gut schmecken wie ein Rehrücken», bringt der Wirt seine Philosophie auf den Punkt. Wichtig ist dem Naturliebhaber, der gerne Ski fährt und auch mal achtstündige Wanderungen unternimmt, dass die von ihm verwendeten Zutaten aus natürlicher Produktion stammen. Das Zürcher Oberland sei diesbezüglich eines der interessantesten Gebiete. «Hier kriege ich alles frisch – ausser Meeresfrüchte vielleicht», witzelt er.

Eröffnung am Wochenende

Am 12. September öffnet die «Tanne» ihre Türen. Dann wird Beat Merz wieder in seinem Element sein und das tun, was er an seinem Beruf am meisten schätzt: seine Kreativität ausleben, Menschen kennenlernen und Selbstbestätigung von zufriedenen Gästen bekommen. Und von diesen wird es in der «Tanne» hoffentlich zur Genüge geben.