

Klaus Leuenberger sagt im Restaurant St. Georg in Ernen auf Wiedersehen

## Eine Herausforderung erwartet Klaus Leuenberger

Klaus Leuenberger war während neunzehn Jahren Gastgeber im Restaurant St. Georg in Ernen und sagt am 23. Oktober 2016 auf Wiedersehen. Im Frühjahr 2017 wird er in seinem neuen Reich, im öffentlich zugänglichen Restaurant Ernergarten, welches ins Generationenhaus in Ernen integriert wird, «Guten Tag» sagen und die Gäste hier nach alter Manier mit kulinarischen Leckerbissen aus der Küche verwöhnen.

Geprägt von Wanderjahren, die den damaligen Jungkoch auf die Queen Elisabeth II. oder in das fünf Sterne Hotel Bristol in Warschau führten, um nur einige zu nennen, ist er am 1. Dezember 1997 in Ernen sesshaft geworden. Was er in all den Wanderjahren erlernte, hat er in seinem Gastbetrieb umgesetzt. Für ihn war und ist es sehr wichtig, mit einheimischen und saisonalen Produkten zu arbeiten und sie zu kulinarischen Spezialitäten auf dem Teller des Gastes anzurichten, um dessen Gaumen zu verwöhnen. Für Klaus wird es zu einer kurzen «Gastgeber-Pause» in Ernen kommen. Jedoch wird er diese Zeit nutzen, sich auf die neue Herausforderung vorzubereiten, um mit neuen Ideen zu starten. Er will in der Küche noch mehr auf einheimische Produkte setzen und die Zusammenarbeit mit Bergland Produkte intensivieren. Darauf angesprochen, wie das geplante Projekt aussehen wird, gerät er ins Schwärmen, und doch mit beiden Beinen gut geerdet auf dem Boden. Er weiss, was ihn an seinem neuen Schaffensort erwartet und dass es noch vieles zu organisieren geben wird, und trotzdem hat er die Regionalzeitung Aletsch Goms in die Karten blicken lassen.



### Öffentlich zugängliches Restaurant

Das Generationenhaus in Ernen wird zu einem Treffpunkt für alle Altersklassen. Es werden hier, wie bereits erwähnt, ein öffentlich zugängliches Restaurant Ernergarten, Hotelzimmer sowie ein Bed and Breakfast neben betreuten Wohnungen integriert sein. Im Restaurant wird Klaus Leuenberger für das Wohl der Gäste besorgt sein.

Eine der vielen Herausforderungen sieht er darin, einen Mittagstisch anzubieten. Dies soll ein grosser Tisch sein, an dem Platz für Jedermann ist. Er soll zum Treffpunkt werden, zu dem Punkt, an dem sich der Gärtner, Bauarbeiter zusammen mit dem Bankkaufmann, Architekten und so weiter an den gleichen Tisch setzt, um das Mittagessen einzunehmen. Dabei könnten sehr gute Gespräche und Begegnungen entstehen, ist Klaus überzeugt. Wer aber die Ruhe sucht, kann auch an einem zweier oder vierer Tisch tafeln. Dabei wird er seinem bewährten Konzept in der Küche treu bleiben. Die Gäste wird er nach wie vor mit einheimischen Produkten aus der Region verwöhnen, und dies noch intensiver. Dabei werden noch viele weitere Feinheiten in der Küche ausgeklügelt, damit ein Besuch bei seinem Restaurant den Gaumen verzaubert. Ob ein gediegenes Mittag- oder Abendessen, in seiner neuen Arbeitsstätte wird er den Gast abermals zu verwöhnen wissen. Doch halt, dies ist noch lange nicht alles, in Klaus schlummern noch

weitere Ideen. Er möchte die Gäste einmal wöchentlich mit Table d'hôte verwöhnen, mit einem mehrgängigen Plattenservice, was in unseren Breitengraden bestimmt auf ein gutes Echo stossen wird, kennen wir doch diesen Service aus unserem Nachbarland Italien.

Ein grosses Potential im Generationenhaus sieht er darin, dass sich hier die Bewohner in den Tagesablauf integrieren können, und vor allem bei den Mitarbeitern, die rund um den Betrieb eingesetzt werden können. Klaus Leuenberger freut sich auf die neue Herausforderung im Restaurant Ernergarten, die ihn im Frühjahr 2017 erwarten wird.

### Feinkost

Auch in Zukunft muss nicht auf die Feinkost, welche Klaus Leuenberger zum Kauf in diversen Einkaufsläden und im Internet anbietet, verzichtet werden. Unter dem Label Feinkost hat er zusammen mit dem Landschaftspark Binntal ein Sortiment haltbarer, lokaler Köstlichkeiten aus seiner Küche lanciert. Mit biologischen und teils raren Zutaten von vertrauten Lieferanten hat und wird er weiterhin die kulinarischen Leckerbissen, wie zum Beispiel die Alpen-Minestrone, die Tannenspitzen-Jelly, die Wild-Terrine und noch vieles mehr anbieten. Und wer weiss, vielleicht wird ihn die neue Herausforderung im Generationenhaus auch bei der Feinkost zu neuen Kreationen anspornen.

