



SalatBlatt

«Frühling Sommer»

Im neuen Kleid

«Eine Vorstellung»

Wir starten neu durch

«Die neue Küche»

gleiches Konzept - neuer Koch

«Danke Daniela!»

Von Herzen Dankeschön!

«Das neue Team»

neue Gesichter - neuer Start

«Kurse und mehr»

Für Geist, Körper und Seele

«KulturGarten»

Vielfältig wie eh und je

Newsletter Frühling und Sommer 2024

BerglandHof AG
Bieutistrasse 10
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglanhof.ch
ferien@berglanhof.ch





Eine Vorstellung

Das Ganze

Unter dem Begriff BerglandHof vereinen sich ein Generationen-Haus, ein Hotel, das Restaurant ErnerGarten, ein nachhaltig-ökologischer Bau in Mitten einer wunderschönen Landschaft. Ein Demeter-Landwirtschaftsbetrieb, ein B&B und der Bioladen im Dorf Ernen gehören ebenfalls dazu.

Schaut man etwas genauer hin, kommt eine komplexe, über die Jahre gewachsene Betriebsstruktur zu Tage, welche in unterstehendem Diagramm dargestellt wird.

Die BerglandHof Ernen AG - die Betreiberin des Generationen-Hauses und des BerglandHof Hotels, - um die es in diesem Dossier hauptsächlich geht - ist aus dem seit 35 Jahren bestehenden Landwirtschaftsbetrieb entstanden.

Der Bau

Das GenerationenHaus wurde nach den Kriterien der organischen Architektur entworfen und bettet sich in die wundervolle Natur und Landschaft des Goms ein. Beim Konstruktionskonzept wurde auf die Verwendung einheimischer Materialien geachtet, um so den Grauenergiewert zu minimieren. Durch die Massivholzkonstruktion entsteht ein optimales Wohnklima. Die Bauweise und die sorgfältig ausgewählten verschiedenen Holzarten beeinflussen Wohnqualität und soziales Klima massgeblich und unterstreichen die gelebte Philosophie des Hauses.

Es war den Initiant/innen sehr wichtig, die Konstruktion des Hauses regionalen Handwerkern zu übergeben. Es konnten beim Bau fast ausschliesslich Firmen aus der Region berücksichtigt werden.



Die Philosophie

Demografische und familienpolitische Veränderungen haben das Leben aller Menschen in der Schweiz verändert. Dank der modernen Medizin und Veränderungen in der Arbeitswelt werden wir nicht nur alle im Schnitt älter, sondern wir sind alle länger. auch im hohen Alter noch gesund und aktiv. Grössere Mobilität, Individualisierung, der Wunsch nach Selbstverwirklichung sowie verstärkter Hedonismus führen zu Vereinsamung, Zerfall von Grossfamilien und gesellschaftlich verbindlicher Strukturen.

Unsere pluralistische Gesellschaft hat viele Vorteile. Noch nie konnten so viele Menschen in Freiheit und materieller Sicherheit ihr Leben so stark gestalten. Die Kehrseite der Medaille ist jedoch Vereinsamung, Isolierung, Verlust an Bindungen, Sinn und Gemeinschaft. Das GenerationenHaus Ernen stellt sich den gesellschaftlichen Herausforderungen und entwickelt eine Alternative. Ein integratives Miteinander der Bewohner/innen und ein aktives, hautnahes Erleben von unverfälschter Natur, vielfältiger Landwirtschaft im Einklang mit den Jahreszeiten schafft ein sinnstiftendes Leben. So kann allen Altersstufen mit Würde begegnet werden und junge Menschen können von den Erfahrungen der älteren Menschen lernen. Menschen mit besonderen Bedürfnissen können aktiv am sozialen Leben in der Gemeinschaft teilnehmen und sich im landwirtschaftlichen Betrieb betätigen, reiten auf den Maultieren, Blütenpflücken, Teemischungen abpacken usw. Eltern können sich mit ihren Kindern bei uns erholen und neue Energien finden.





Das Generationenhaus

Das GenerationenHaus Ernen bietet Wohn- und Lebensraum für rund 25 Menschen. Es beherbergt zwölf 1- bis 3.5-Zimmerwohnungen zwischen 35m² und 110m².

Die Wohnungen sind rollstuhlgängig und behindertengerecht und entsprechen den vorgegebenen Normen.

Die 12 Wohneinheiten werden in Erstwohnungen und professionell bewirtschaftete Ferienwohnungen oder Zimmer eingeteilt.

Primäre Zielgruppe sind ältere, aktive Menschen, für welche vier der Wohnungen reserviert sind. Zwei Wohnungen sind für Hilfsbedürftige, Jugendliche und Menschen mit besonderen Bedürfnissen vorgesehen. Fünf Wohnungen schliesslich sind für Feriengäste aller Alterssegmente reserviert. Das GenerationenHaus Ernen soll insbesondere den älteren Menschen eine Wohnform bieten, die es ihnen ermöglicht, sich in einer Gemeinschaft Gleichgesinnter aktiv einzubringen und das Alter zu gestalten. Das GenerationenHaus Ernen ist eine Begegnungsstätte, die Raum und Ruhe, Kultur und Beschäftigung, Wertschätzung und Wertschöpfung unter einem Dach anbietet.

In Ernen gab es nicht genügend qualitativ hochstehende Ferienwohnungen und -Zimmer. Das GenerationenHaus hat hier Lücken geschlossen. Synergien mit dem Landschaftspark Binntal und Musikdorf Ernen bestehen und bereichern sich gegenseitig.

Im GenerationenHaus befindet sich das Restaurant ErnerGarten, ein multifunktionaler Raum für Kultur, Kurse usw. sowie ein grosser Verarbeitungsraum für die hofeigenen Produkte. Dieser kann auch von anderen regionalen Produzenten genutzt werden.

Synergien zwischen Landwirtschaftsbetrieb und Generationenhaus / Hotel

Die Bewohner/innen des Generationenhauses können sich auf Wunsch in die diversen Arbeitsbereiche des Landwirtschaftsbetriebes aktiv einbringen. Beschäftigung bieten sich in den Bereichen Landwirtschaft, Kräutergarten, Tierpflege (Maultiere, Kühe, Schafe, Schweine), oder in der Lebensmittelverarbeitung und der Küche des Generationenhauses an.

Gäste des Hotels können ein Maultiertrekking buchen oder die Produkte des Landwirtschaftsbetriebes im Bioladen erwerben. Auch ein Besuch im Stall oder im Kräutergarten kann eine schöne Bereicherung eines Ferientages sein.

Der Landwirtschaftsbetrieb beliefert das Restaurant ErnerGarten mit seinen Produkten.

Werden Sie ein Teil unseres Projekts!

WOHNEN AUF DEM BERGLANDHOF:

Durch den demographischen Wandel wird der Staat den Betreuungsbedürfnissen der älteren Menschen irgendwann nicht mehr gerecht werden. Das GenerationenHaus ist ein Weg, mit diesen gesellschaftlichen Veränderungsprozessen umzugehen. Das Haus bietet älteren Menschen eine Wohnform, die es ermöglicht, sich einzubringen. Der Biologisch-dynamische Landwirtschaftsbetrieb bietet ein grosses Aktivitätsfeld. Wertschätzung und Wertschöpfung unter einem Dach. Durch den seit 35 Jahren bestehenden Biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb, werden Natur und Tiere aktiv erlebt. So ist die Basis für ein gesundes Zusammensein der Generationen gegeben.

Vier Wohnungen sind für das GenerationenHaus reserviert.

Möchten Sie mehr über unsere Wohnungen und das Wohnen auf dem BerglandHof erfahren? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung!

AKTIEN UND DARLEHEN:

Als Inhaber/in einer Aktie der BerglandHof Ernen AG werden Sie Partner oder Partnerin und unterstützen damit direkt die Ziele der nachhaltigen Entwicklung im Berggebiet.

- Sie sind Miteigentümer/in und können sich aktiv an der Entwicklung des Projekts beteiligen.
 - Sie können über Ihr Stimmrecht bei mitbestimmen
 - Ihr Geld wird einzig und alleine zur Erreichung unserer Ziele eingesetzt
- Setzen Sie positive Akzente in Zeiten der Globalisierung!



« Kulturgarten Ernen 2024 »

Sommerzeit bedeutet höchste Zeit für einen Besuch im KulturGarten. Wie jedes Jahr bietet Ihnen der Kulturverein Bergland die Gelegenheit, bei zwei Konzerten das gemütliche Ambiente mitten im historischen Dorfkern zu geniessen.

Am Samstag, 20. Juli starten wir mit «The Mojo Swamp». Drei Musiker mit grosser Erfahrung (Magor Szilagyi, Wolfgang Schönauer und Thomas Jeker) präsentieren den alten, akustischen Sound der frühen Jahre. Eine zeitlose Musik im Schmelzpunkt von Blues, Swing, Jive bis hin zu den Anfängen des Jazz. Songs von Robert Johnson, Nat King Cole, Vilray, Reverend Gary Davis, Grainger/Robbins aber auch viele Eigenkompositionen. Der Mojo-Sound ist unverkennbar: ungeschliffen, rau und voller Charme. Guitars, Harmonica, Kontrabass und Schlagzeug nehmen das Publikum mit auf eine musikalische Zeitreise.

Am Samstag, 27. Juli begrüssen wir «Mikro BOUYE» im KulturGarten. Mit zwei erfolgreichen Alben und bejubelten Auftritten in der Schweiz und im Senegal hat BOUYE sich als feste Grösse in der Musikszene etabliert. Die charismatische Frontfrau Andrea Janser begeistert das Publikum mit ihrer warmen und kraftvollen Stimme und singt auf Französisch, Englisch, Deutsch & Wolof. Die multinationale, virtuose Band sorgt für eine mitreissende Performance, bei der viel Energie und Leidenschaft spürbar sind. Gemeinsam schaffen sie eine einzigartige musikalische Atmosphäre, welche das Publikum zum Lachen, Tanzen, Nachdenken und Mitfeiern einlädt. Heute spielt die Band im Trio und präsentiert eine explosive Mischung von Musikstilen unterschiedlicher Kulturen: Eigenkompositionen voller feurigem Soul, afrikanischen Rhythmen & jazzigen Melodien.



**Beide Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen
«Waren aller Art» statt, mitten im historischen
Dorfkern von Ernen. Infos und Reservation:
www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60
Eintrittspreise Konzerte KulturGarten:
Schüler/Mitglieder Fr. 20.-, Erwachsene Fr. 25.-**



Frühjahr und Sommer in den Bergen

Der Frühling in den Bergen ist wie ein sanfter Weckruf der Natur. Wenn die Schneedecken langsam schmelzen und die Sonne ihre wärmenden Strahlen auf die Gipfel wirft, erwacht die Berglandschaft zu neuem Leben. Es ist eine Zeit des Übergangs, in der die Natur ihre Farbpalette von Weiss zu Grüntönen wechselt und die Flora in einem farbenfrohen Spektakel erblüht.

Das Spiel der Jahreszeiten ist in den Bergen besonders faszinierend. Der Sommer klopft bereits an die Tür, während der Frühling noch seine letzten frostigen Atemzüge tut. Es ist eine Zeit der Kontraste: Während auf den Gipfeln noch Schnee liegt, spriessen in den Tälern bereits die ersten Blumen. Diese Symbiose aus Winter und Sommer verleiht der Berglandschaft eine einzigartige Anmut, die man nur zu dieser Jahreszeit erleben kann.

Für Bergliebhaber ist der Frühling die perfekte Zeit, um die Natur in ihrer ganzen Pracht zu erleben. Die Wanderwege sind noch nicht von den Massen überlaufen, und die klare Luft ermöglicht atemberaubende Ausblicke auf die umliegende Landschaft.

Doch der Frühling ist nicht nur eine Zeit des Geniessens, sondern auch des Schaffens. Die Bergbauern beginnen mit den Vorbereitungen für die kommende Weidesaison, die Heuwiesen werden geeggt und Äcker und Gärten müssen für die ersten Aussaaten und Pflanzungen vorbereitet werden.

Wenn der Frühling langsam in den Sommer übergeht, verwandeln sich die Berge erneut; die Natur erwacht zu voller Blüte. Viele Menschen aus dem Unterland suchen jetzt hier eine kleine Abkühlung vor der drückenden Hitze. Der Sommer in den Bergen ist eine Zeit der Erholung und des Abenteuers; zumindest wenn man seine Ferien hier verbringt. Für uns Bergbauer ist es vielleicht die strengste Zeit des Jahres, mit früher Tagwacht und spätem Feierabend. Aber genau wie unsere Gäste, geniessen auch wir die Vielfalt der Natur in vollen Zügen.

Der Frühling und Sommer in den Bergen sind eine Einladung, die Welt mit neuen Augen zu sehen und die kleinen Wunder des Lebens zu schätzen – eine Einladung, der wir nur all zu gerne folgen.



Das BerglandHof Hotel und Restaurant ErnerGarten und der Landschaftspark Binntal sind offiziell Partner

Das Netzwerk Schweizer Pärke, zu dem auch der Landschaftspark Binntal gehört, hat das Programm «Partnerunternehmen» initiiert. Dabei geht es darum, gemeinsame Werte zu erkennen, mögliche Aktionen zu definieren und sich stetig, auch gemeinsam, zu verbessern sowie neue Ideen entstehen zu lassen. In mehreren Gesprächen wurden die Möglichkeiten der Zusammenarbeit besprochen sowie gemeinsame Weiterentwicklungsmöglichkeiten ausgearbeitet. Im Fokus dieser Gespräche stehen die sieben Werte der Schweizer Pärke.

- Wir schätzen und achten Natur und Landschaft als Lebensgrundlage.
- Wir setzen uns für das regionale Schaffen ein.
- Wir lernen voneinander.
- Wir bieten zeitgemässe und hochwertige Angebote.
- Wir stärken die Identifikation mit unseren Regionen.
- Wir gehen respektvoll mit den Menschen um.
- Wir vermitteln die Werte unserer Pärke.

Es freut uns seitens Landschaftspark Binntal ausserordentlich, dass das BerglandHof Hotel und Restaurant ErnerGarten zu unseren Partnerunternehmen gehört. Der Betrieb setzt seit Beginn an auf die Themen der Nachhaltigkeit und somit entsprechen auch die sieben Werte der Schweizer Pärke dem Engagement vom BerglandHof. Wir sind überzeugt, dass wir uns gemeinsam weiterentwickeln und voneinander profitieren können. Bei den gemeinsamen Potentialen sehen wir insbesondere die verstärkte Kommunikation, die Möglichkeit, gemeinsam Kurse anzubieten, allenfalls Ausbildungsplätze anzubieten und gemeinsam Konzepte auszuarbeiten, um die Zwischensaison besser auszulasten. Der regelmässige Austausch und die Offenheit und Bereitschaft, Wissen zu teilen, sind beste Voraussetzungen für eine fruchtbare Zusammenarbeit. Wir freuen uns darauf!



Was machen wir in der Zwischensaison?

Die meisten Touristen wollen entweder im Sommer oder im Winter in die Schweizer Bergen fahren. Im Winter für den Wintersport und im Sommer um wandern zu gehen. Daneben gibt es Zeiten, in denen man weder wandern noch Ski fahren kann, in denen das Wetter unsicher ist oder die Kinder keine Schulferien haben. Die sogenannte Zwischensaison. Was wird aus einem Hotel in dieser Zeit? Entweder ist es geschlossen, oder die Infrastruktur wird anders genutzt.

Bei uns werden zum Beispiel im Verarbeitungsraum die Erzeugnisse des Landwirtschaftsbetriebes verarbeitet. Wir haben vor, unsere Produktpalette zu erweitern, damit Sie in Zukunft noch mehr von unseren qualitativ hochstehenden Produkten mit nach Hause nehmen können.

Der BerglandHof eignet sich auch ausgezeichnet für Kurse und Seminare. Wir haben einen grossen Multiraum in dem bereits viele Kurse und Seminare stattgefunden haben. Es hat genügend Übernachtungsmöglichkeiten und die Umgebung bietet viel Erholungsraum und Inspiration.

Möchten Sie bei uns einen Kurs oder ein Seminar anbieten? Dann melden Sie sich unverbindlich bei uns um mehr über die Konditionen zu erfahren. Wir freuen uns auf Sie!



Danke!

Die erste Bergländerin wird pensioniert

Daniela hier, Daniela da, Daniela überall – das war lange Jahre so; aber jetzt soll sich das allmählich ändern.

Daniela gehört zu den Ur-Bergländer/innen, die vor mehr als 35 Jahren nach Ernen gezogen sind und in den frühen 90er Jahren mit dem Aufbau des heutigen BerglandHofes begonnen haben.

Schon ein Jahr nach der Ankunft in Ernen brachte Daniela ihre Tochter Nadia zur Welt. Für die klassische Mutter/Hausfrau-Rolle blieb aber nicht viel Zeit. Mitte der Neunziger Jahre fand ein richtiger Maultier-Trekking-Boom statt. Ab dieser Zeit war Daniela oft mit den Maultieren unterwegs. Alleine oder zusammen mit ihrem Schwager Stefan leitete sie Trekkingtouren von 2, 3 oder sogar 5 Tagen Dauer. Einige Jahre später, als unser Gärtnerpaar Verena und Heinz die Gemeinschaft verliessen, kam dann auch noch die Verantwortung über unsere ausgedehnten Kräuter- und Gemüsegärten dazu. Aber damit nicht genug; viele Winter war Daniela auf dem Ernergalen, und später auf der Fiescheralp, auch als Kinderskilehrerin tätig. Diesen Job hat sie zwar vor ein paar Jahren abgegeben, aber zusammen mit der Arbeit im Haushalt blieb immer noch mehr als genug.

Im vergangenen November hat Daniela das Pensionsalter erreicht. In Zukunft möchte sie ein bisschen kürzer treten. Sie wird wohl noch beinahe täglich bei den Maultieren anzutreffen sein und auch ihre Trekkinggäste und Reitschüler/innen bedienen. Aber die Verantwortung im Garten hat sie abgegeben und wird in diesem Bereich nur noch als Beraterin zur Verfügung stehen. - Mit «Daniela hier, Daniela da» soll jetzt endgültig Schluss sein.

Uns Rest-Bergländer/innen bleibt nur die Verneigung vor Deiner grossen Leistung über all die Jahre verbunden mit einem herzhaften Vergältsgott! und der leisen Hoffnung, dass Du uns doch noch hie und da ein bisschen zur Seite stehst.



Ich heisse Marie Lamain

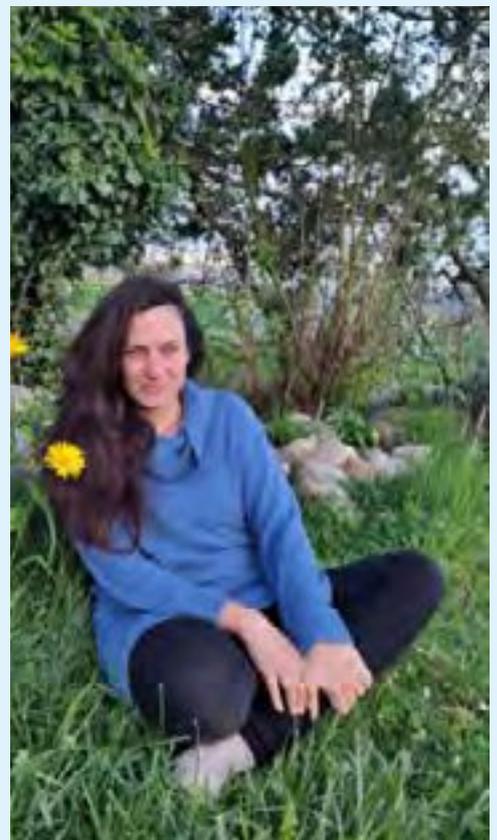
Ich freue mich, ab Mai 2024 im Hotel Berglandhof Hotel zu leben und zu arbeiten. Sie treffen mich im Service oder im Hauskeeping an. Im Praxisraum neben der Rezeption biete ich neu auch Massagen an.

Die traditionelle Thai-Massage, die ich praktiziere, ist eine jahrtausendealte Heilkunst, die darauf abzielt, Muskelverspannungen zu lösen und die Selbstheilungskräfte des Körpers zu unterstützen. Sie berücksichtigt die gesamte Dimension des Seins.

In meinen Behandlungen vermischen sich verschiedene Traditionen und Berührungstile, wie fließende Bewegungen, Akupressuren, Dehnungen, Osteothai und craniosacraler Ansatz.

Aktuell bin ich in einer Ausbildung zur Osteopathin, so lerne ich eine weitere Technik, die meine bereits erworbenen Fähigkeiten ergänzen wird.

Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!





Neue Ausstellung «Strukturen»

In der Ausstellung «Strukturen» zeigt der BerglandHof Werke der Künstlerin Heike Tylman-Breuckmann.

Seit 1994 widmet sie sich der abstrakten Kunst und hat im Laufe der Jahre immer mehr ihre Passion zu ihrer Berufung gemacht. Durch Weiterbildungen an verschiedenen Kunstakademien, Seminaren und Meisterkursen bei verschiedenen Dozenten hat sie ihre unterschiedlichen Techniken weiterentwickelt. Mittlerweile findet man ihre Werke in Geschäftsräumen, privaten Wohnhäusern und öffentlichen Gebäuden. Sie arbeitet in zwei Ateliers die sich in Deutschland und der Schweiz (Mörel) befinden.

Ihre Arbeiten zeichnen sich durch abwechslungsreiche Bilder aus, die in ihrer Darstellung, Grösse und den angewendeten Materialien nicht unterschiedlicher sein könnten.

Von der Natur inspiriert, arbeitet sie gern mit Naturmaterialien und folgt dabei keinen Gesetzmässigkeiten, sondern ihrer Intuition. Durch den Einklang mit der Natur, die sie in den Bergen sucht, arbeitet sie gern mit Strukturen, wie sie die Natur widerspiegelt. Hierbei finden Strukturmaterialien verschiedenster Zusammensetzung Anwendung, deren Aussehen sie durch eigene Mischungen von Materialien selbst bestimmt.

Ein wunderbares Medium der Auseinandersetzung mit dem, was Leben ausmacht: ein Wechsel an Erfahrungen, ein Ringen um Gültiges und Bleibendes, was dann stets wieder zerrinnt. Älteres wird wieder ausgegraben, überprüft und gegebenenfalls überarbeitet.

Es entstehen Zeitkrusten, Vergängliches zeitigt seine Spuren. Es entstehen bildnerische Qualitäten, die aufgrund von Beiläufigkeiten plötzlich im Bild sichtbar werden und beachtet werden möchten. Es ist der Blick auf das noch nicht Vorhandene oder der Blick auf etwas noch völlig Fremdes bzw. Neues.



Unsere Kurse

YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM

Samstag bis Sonntag, 8. bis 9. Juni 2024

Dieser Wochenendkurs gibt einen Einblick in die Funktionsweise des menschlichen Nervensystems (auf der Basis der Polyvagaltheorie) und wie wir lernen können, mit Yoga auf diese mehrheitlich unbewusst und automatisch ablaufenden Reaktionsmuster Einfluss zu nehmen. Das kann uns einen Gewinn innerer Freiheit und Wahlmöglichkeit erleben lassen. Verständnis für eigene und andere Verhaltensweisen werden entwickelt und die Aufmerksamkeit für die eigenen inneren Prozesse wird verstärkt.

Kursleitung: Barbara Dehm
Yogalehrerin YCH,
Neuro Yoga@NSTI® Practitioner



SINGENDE AUSZEIT IM FRÜHLING

Donnerstag 9. Mai bis Sonntag 12. Mai 2024

Frühlingserwachen in der wunderschönen Umgebung des BerglandHofs. Erlebe deine eigene Stimme als wohltuenden und belebenden Klang. Neben Körper- und Atemübungen, kleinen Ritualen und Klangmeditationen, singen wir einfache Lieder aus aller Welt. Dabei nehmen wir uns Zeit zum Jubeln und fröhlich sein, aber auch zum Loslassen, Entspannen, Zuhören und Tanzen. Für die Teilnahme am Kurs braucht es keinerlei Gesangskennnisse.

Kursleitung: Daniela Eaton
Seit über 20 Jahren Konzertsängerin,
Gesangspädagogin, Chor- und Kursleiterin





Restaurant ErnerGarten
Bieutstrasse 10
3995 Ernen
027 527 10 00



ErnerGarten Table d'hôte -
am Tisch des Gastgebers
richtig gut essen und
ein Stück Goms geniessen

Marko Merker hat das Küchenzepter übernommen

Ab Mai 2024 können Sie im ErnerGarten ausgewählte Köstlichkeiten von Marko Merker geniessen. Die Küche von Merker ist frech, überraschend und spannend.

Der Werdegang von Marko Merker gehört in die Sparte speziell. Er ist Quereinsteiger und hat seine Ausbildung als Koch erst als Erwachsener gemacht. Er wuchs in Sachsen auf, lernte Maurer und diente acht Jahre in der Bundeswehr, davon einige Zeit in Afghanistan. Danach schloss er eine Ausbildung zum Jugend- und Heimerzieher ab und setzte sich als Chauffeur ans Steuer. Nicht gerade ideale Voraussetzungen, um erfolgreich am Herd zu stehen und eine spannende Urküche von Berg und Tal zu zelebrieren. In der Küche begann Merker als Spüler, wechselte zur kalten Küche und zur Patisserie, bevor er beschloss, den Beruf Koch zu erlernen – mit allem, was dazugehört. «Auch, nochmals die Schulbank zu drücken mit Schülern, die meine Kinder sein könnten», wie Merker salopp bemerkt.

Dass er von 2018-2024 mit seiner Partnerin Evelyn Steudel die Mühle in Geschinen führte, hat auch mit Klaus Leuenberger, seinem Lehrmeister und Ausbilder zu tun, der jetzt die Wirtschaft Sankt Georg in Ernen führt. «Bei ihm habe ich schnell gelernt, dass Kochen nicht einfach kochen ist, sondern schmoren, glasieren, dünsten, braten, garen und, und, und...». Die ersten Kochversuche gefielen ihm gut, obschon die Arbeitszeiten und die Zimmerstunden anfangs ungewohnt waren «Und die Hitze in der Küche war sehr gewöhnungsbedürftig» ergänzt er.

Nun, Merker ist angekommen, hat nach Jahren der Suche seinen Beruf, sein Glück gefunden. Mit 46 Jahren erhielt er, als er in der Mühle in Geschinen Chefkoch war, 14. Gault Millau Punkte.

Wir freuen uns sehr, dass Marko Merker das Zepter in der Küche des Restaurants ErnerGarten übernommen hat!

Textauszüge aus der Zeitschrift „Salz und Pfeffer“ Oktober 2018

Coming Soon...

Im Herbst 2024 planen wir 3-tägigen Kochkurse mit Marko Merker.

Daten und Details zum Kurs erfahren Sie, sobald die Planung steht.

