



Einkehren auf der Alp Flix

Die hochalpine Moorlandschaft liegt im Oberhalbstein im Bündnerland auf 2000 Meter. Hier oben ist die Pflanzen- und Tierwelt einzigartig und lockt die Naturmenschen ganzjährig ins Paradies.

Im Berghaus Piz Platta darf man weiterträumen und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Die Küche ist frisch und bodenständig, mal österreichisch, mal italienisch, mal schweizerisch.

In diesem Buch ist der Zauber der stillen Alp in atemberaubenden Bildern vom Chef persönlich eingefangen. Geschichten von der Alp und aus dem Berufsleben samt kulinarischem Credo erfüllen Wünsche und wecken Sehnsucht.

ISBN 978-3-03781-083-5



9 783037 810835

Werner vom Berg

SEHNSUCHT ALP FLIX

Werner vom Berg

SEHNSUCHT ALP FLIX

Hochgenuss in Bildern und Rezepten

FO NA

FO NA

Werner vom Berg

SEHNSUCHT ALP FLIX

Hochgenuss in Bildern und Rezepten

Inhalt

Die Rezepte sind, wo nicht anders vermerkt,
für 4 Personen berechnet.

© 2015 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

TEXTE Werner vom Berg, Linard Candreia, Angelika Müller,
Claudia Geisler, Martin Bienerth, Gabriella Spinass, Ines Camathias,
Valerian Signorell, Jürg Paul Müller, Lorenzo R. Schmid,
Sep-Antona Bergamin

REZEPTE Werner vom Berg

BILDER Werner vom Berg

LEKTORAT Léonie Schmid

COVERGESTALTUNG FonaGrafik, Hiroe Mori

GESTALTUNG UND KONZEPT FonaGrafik, Lea Spörri

DRUCK Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03781-083-5

9 Vorwort

Texte und Bilder

12 8. März
17 Meine Schatzinsel
20 Artenvielfalt und Ruhe
24 Flix – Vielfalt der Vielfalt
25 Liebeserklärung
31 Unvergessliche Sommerzeit
34 Von der Natur berührt
44 Ich habe geträumt
55 Mythos Alp Flix
64 Divina Comedia
72 Mein erstes Mal

Kulinarisches von der Alp Flix & ANEKDOTEN

90 Flixer Wald- und Wiesenspinat
92 Quarkpizokel
94 Bramata-Mais
96 Casarecce «Gianfranco»
97 **ES MUSS NICHT IMMER
KAVIAR SEIN**
98 Schokoladenmousse
100 Schoggitorte
102 Panna Cotta
103 **LEHRJAHRE SIND
KEINE HERRENJAHRE**
104 Caponata
105 **GEWÜRZE**
106 Capuns
108 Kalbsfrikassee
108 **GESCHLECHTERVERWECHSLUNG**
109 Piccata al Limone
110 Brasato
111 **PFANNEN**
112 Siedfleisch

113 Schwarze Baumnüsse
114 Kuchenteig
114 **DIE HOCHZEITSTORTE**
115 Apfel-Bramatamais-Torte
116 Ratatouille
118 Auberginenburger
120 Malfatti
120 **KONZESSION**
122 Alt-Wiener Apfelstrudel
124 Karottencremesuppe mit Estragon
125 Heusuppe
126 Gemüsetatar
128 Steirischer Käferbohnsalat
129 Kartoffelstock
129 **VERSTÄNDIGUNGSPROBLEME**
130 Kartoffeln mit Olio Verde al Limone
132 Erdäpfelgnocchi
133 Pilzallerlei
134 Mamas Schweinsbraten
135 **AUFGEWACHSEN**
136 Geschmortes Gemüse
138 Flixer Torte (früher Nusstorte)
140 Fitnessbrot
142 Lauchgemüse
143 **BIO-LOGISCH**
144 Gerstensuppe
146 Kalbskopf
148 Kalbszunge
149 Kutteln
149 **KUTTELGESCHICHTE**
150 Orangerisotto
151 **KOCH BLEIBT KOCH**
152 Register
154 Vom Hotel zum Berghaus
156 Dank
157 Autor

Angekommen auf der Alp

VORWORT

Selbst nach einigen Jahren auf der Alp, bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit, habe ich mich immer noch nicht sattgesehen an der Vielfalt dieses «himmlischen Hochmoors».

Eigentlich wollte ich das Buch «Endstation Alp» taufen. Man hat mir aber dringend davon abgeraten. Zu meinem Titelvorschlag möchte ich doch noch etwas sagen. Mit «Endstation Alp» wollte ich sagen, dass dieser Ort nach den vielen Jahren und Stationen im Berufsleben mein letzter sein soll. Das ist mein Wunsch. Ein Freund sagte zu mir, er war damals das erste Mal auf der Alp, «bist angekommen». Genau das wollte ich mit dem Titel zum Ausdruck bringen: Endstation, quasi als Höhepunkt.

Der kulinarische Alpsegen kommt aus unserer kleinen Genusswerkstatt im Berghaus Piz Platta. Es sind einfache Gerichte, manchmal von der Küche

Südtaliens inspiriert, insbesondere von Sizilien – unserem Rückzugsort nach einer intensiven Sommersaison. Es sind Speisen ohne Spielereien und Gewürzexzesse, so, dass jedes Produkt erkennbar ist. Die Lebensmittel haben keine lange Reise hinter sich. Die Rezepte oder besser gesagt die Kücheninfos haben keinen Anspruch auf «Richtigkeit» oder das einzig wahre «Original» zu sein. Sie sollen einfach den Gaumen erfreuen oder wie «Floh» so schön sagt: «Das ist für die Seele des Magens.»

Damit das Buch nicht nur das Auge und die Seele des Magens berührt, werde ich zur Auflockerung einige Anekdoten aus den vielen Berufsjahren einfließen lassen.

Mit kulinarischen Grüßen
«Werner vom Berg»



Das Winterweiss verabschiedet sich und die Alp versinkt in einem Meer von Krokussen.

Artenvielfalt und Ruhe

SEP-ANTONA BERGAMIN
(WILDHÜTER UND WANDERLEITER)

Artenvielfalt und angenehme Ruhe, das ist Alp Flix. Ob mit Bike, Skiern, Schneeschuhen oder Schlitten, dieses Naturerlebnis möchte ich nicht missen. Am intensivsten ist es, wenn man zu Fuss unterwegs ist. Weg vom Rummel, vom Alltag, einfach geniessen und die Gipfel rundherum auf sich wirken lassen.

Den Spuren der Valser folgen, allen voran das alleinstehende Kirchlein Son Roc mit seiner wohlklingenden Glocke. Es gibt verstreute Höfe mit Landwirtschaft und den Alpbetrieb im Sommer.

Eine willkommene Abkühlung bringt im Sommer ein Bad in den Lais da Flix, den Seen auf der Alp. Die wunderbaren Brätelstellen laden zum Picknick ein.

Die Natur ist im Frühjahr ein faszinierendes Farbenspiel. In einem Meer aus Krokussen balzen die Birkhähne. Die Heublumenwiesen könnten bunter nicht sein. Im Herbst dominieren die Erdfarben, in der Morgensonne scheinen die Berghänge wie von Samt überzogen. Und schon zieht der Winter ins Land und mit das vertraute Knirschen der Schneeschuhe im tiefen Schnee.

Wenn es ganz ruhig ist im Winter, hört man am Bach das Zwitschern der Wasseramsel, die auf der Alp das ganze Jahr anzutreffen ist. Selten sieht man einen Bartgeier, aber dafür kann man umso öfter den Steinadler beobachten. Mit Glück und kundigem Blick sieht man auf den Berghängen Wildtiere.

Das alles und noch vieles mehr ist für mich die Alp Flix, ein Ort, wohin ich immer wieder zurückkomme.





Nur an wenigen Tagen, nachdem der Schnee geschmolzen ist und einen Schmelzwassertümpel hinterlassen hat, ist es möglich, der Kapelle Son Roc ein Spiegelbild zu geben.

Flix – Vielfalt der Vielfalt

ANGELIKA MÜLLER

Mit einer Taufe hat es begonnen. Ich durfte ein Kind in der Kirche Son Roc taufen. Taufen für das zweite und dritte Kind folgten. Was für ein einmaliger Ort für eine Taufe. Die helle Kirche mit der schönen Akustik, der hinreissende Blick zum Piz Platta.

Mit der Zeit erfuhr ich immer mehr über die Alp. Warum zum Beispiel die Kirche gerade da steht: Sie ist von allen Weilern aus sichtbar, von Las Cuorts über Tga Lucas bis Salatognas. Oder umgekehrt: Die Kirche hat alle im Blick; was sie über alle Dawohnenden und Gäste denkt – das weiss ich nicht.

Die Liebe zur Alp Flix, die Faszination, das Gefühl von Zuhause sein, das Hingerissensein, das Staunen und Berührtsein. Was genau «es» ist, weiss ich nicht. Was ich weiss: Es zieht mich immer wieder hoch.

Es ist die Vielfalt der Vielfalt. Die herrlichen Blumenwiesen auf der Alp. Wenn du dann aber nur ein wenig höher

steigst, bist du in der Kargheit der Steinlandschaft, diese leuchtet dir aber in Grün, Schwarz, Rot und Blau entgegen.

Auf der Alp kannst du den Komfort erleben, mit Autozufahrt und Unterkunft – daneben aber gibt es noch viel Ursprüngliches, hochstehende Kultur und scharenweise Gäste und Zeiten, in denen es ganz ruhig und fast niemand anzutreffen ist. Mit dem Kinderwagen über die Alp wandern oder mit Pickel und Seil steile Couloirs auf den Piz d'Err hochklettern. Du kannst in den Seen baden und dich im Liegestuhl ausruhen, und wieder pfeift dir der Wind um die Ohren.

Die Alp Flix ist immer gut für einen Tapetenwechsel; es zieht mich etwas magisch an. Am besten gefällt es mir auf der Alp Flix in den Zwischenzeiten: im November zum Beispiel, an einem unberührten, einsamen Ort – wo? Das verrate ich nicht, sonst bin ich dort nicht mehr allein ...

Liebeserklärung

CLAUDIA GEISLER

O Du, mein geschunden Herz, eil rasch hoch zur verflixten Alp.
Erlabe Dich ob ihrer Schönheit, ihrem Duft, ihrer Reinheit,
damit Dein Verdruss leicht wie der Schmetterling verfliege,
Dein Kummer von der Pracht der Blüten und Blumen überwältigt sei.

Trink die Unschuld ihrer heitren Bächlein,
umarme die Stürmen trotzen Tannen.
Wasche Dich rein in ihren anmutigen Seelein,
die Wonne der warmen Wiesen liebe dich.

Jetzt, wo Frieden und Ruhe Dich fluten und genesen,
und Du rein, voller Liebe, Glück und Entzücken,
hast Du Schönheit und Zauber der Flix verstanden.

Hüte den Schatz!
Kehr zurück in Dein unglücklich Verderben –
oder bleib einfach da!
Entscheide frei und sei Dir gewiss – sie erwartet Dich!
Unverdorben schön, bedingungslos und Deiner Seele erhaben.





Nach einem Sommergewitter kehrt die Sonne zurück und spannt einen Bogen über uns.









In der Kälte tanzen die Lichter und zeigen uns Färbungen. Vieles ist hier ein wenig anders, als man es erwartet.



REZEPTE

Kulinarisches von der Alp Flix

Schoggitorte

FÜR EINE SPRINGFORM
VON 26 CM DURCHMESSER

8 Eigelbe
100g Zucker
125g Sonnenblumenöl
60g Wasser
70g gesiebtes Kakaopulver
8 Eiweiss
1 Prise Salz
150g Zucker
170g Weissmehl

- 1 Boden der Springform mit Backpapierrondelle belegen, Rand einfetten. Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 2 Eigelbe mit Zucker zu einer cremigen, luftigen Masse aufschlagen, Öl und Wasser zugeben und weiterschlagen, Kakaopulver untermischen.
- 3 Eiweiss mit Salz halb steif schlagen, Zucker zugeben, weiterschlagen, bis die Masse fest ist.
- 4 Eischnee und Mehl abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 5 Schoggikuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 50 Minuten backen. Nach dieser Zeit die Torte mit der flachen Hand etwas eindrücken. Wenn diese sofort wieder in ihre ursprüngliche Form zurückkehrt, ist sie fertiggebacken. In der Form umgekehrt auf eine Platte legen. Nach dem Abkühlen Tortenring entfernen.

SACHERTORTE Schoggitorte zwei- bis dreimal durchschneiden, mit fein gemixter/pürrierter Aprikosenkonfitüre bestreichen. Auch den Rand und den Deckel mit Konfitüre bestreichen. Zum Überziehen der Torte verwende ich nur dunkle Kuvertüre (ca. 150g). Ich lasse sie mit einem Schuss Sonnenblumenöl an einem warmen Ort schmelzen. Die Glasur ist einfach herzustellen und bleibt ein wenig elastisch, was das Aufschneiden erleichtert.



Mamas Schweinsbraten

Wir konnten meist nicht warten, bis das Fett fest war, und tunkten das Brot schon im heissen Fett. Himmlisch. Hin und wieder stelle ich mit frisch hergestellten Grieben (aus Speck hergestellt) ein wunderbares Griebenschmalz oder eben Gammelfett her. Es gibt sie noch, die Liebhaber dieser fast vergessenen Spezialitäten.

1 Es braucht ein Stück Bauchfleisch mit Schwarte von einem Schwein, das es gut gehabt hat. Die Schwarte einschneiden. Fleisch mit reichlich durchgepresstem Knoblauch, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben. In einem Brattopf im Schweinsfett bei schwacher Hitze garen. Von Zeit zu Zeit wenden. Wenn die in der Mitte eingestochene Gabel ohne grossen Widerstand aus dem Fleisch gezogen werden kann, ist der Braten gar. Gewürze und Bratsatz, die sich am Pfannenrand und Boden festsetzen, immer wieder lösen und verrühren.

2 Braten im Fett abkühlen lassen. Erstarrtes Fett nun gut mit Gewürzen und Bratsatz verrühren, fertig ist das würzige Bratenfett.



Aufgewachsen

Wenn ich als Kleinkind den abblätternden Verputz von der Wand gegessen hatte, war das noch kein Grund zur Besorgnis. Unser Hausarzt meinte: «Der Bub weiss schon, was ihm guttut, der hat halt Kalkmangel.» Damit war das Thema vom Tisch. Wenn ich auf der Wiese sass mit einer Büchse Ovomaltine und diese löffelweise mit dem Nachbarhund teilte, war das auch noch kein Drama, wir sind beide gross geworden. Ich weiss, dass wir unser Znüni von zu Hause mitnahmen, meist war es ein Stück Brot und ein Apfel. Wir hatten nicht regelmässig Fleisch, meistens aber am Sonntag. Es fehlte uns aber an nichts. Ich bekomme heute noch Hühnerhaut – oder heisst es Gänsehaut? –, wenn ich daran denke, dass wir jeden Morgen einen Löffel voll Lebertran schlucken mussten, wahrscheinlich war es gut so. Wenn dann einmal ein richtiger Braten (ich mache den heute noch ab und zu), ein Stück vom Schweinebauch, auf den Tisch kam, war das ein Festtag. Himmlisch. Oder Mamas abgeschmalzene Bohnen mit Apfeln (Apfelmeerrettich). Oh, was für Genüsse. Wir hatten einen grossen Obstgarten und auch der Gemüsegarten war gross genug für die ganze Familie. Viele Früchte für unsere Konfitüren auf dem Frühstücksbuffet hier im Berghaus stammen aus diesem Garten.

Gerstensuppe

FÜR 20 PORTIONEN

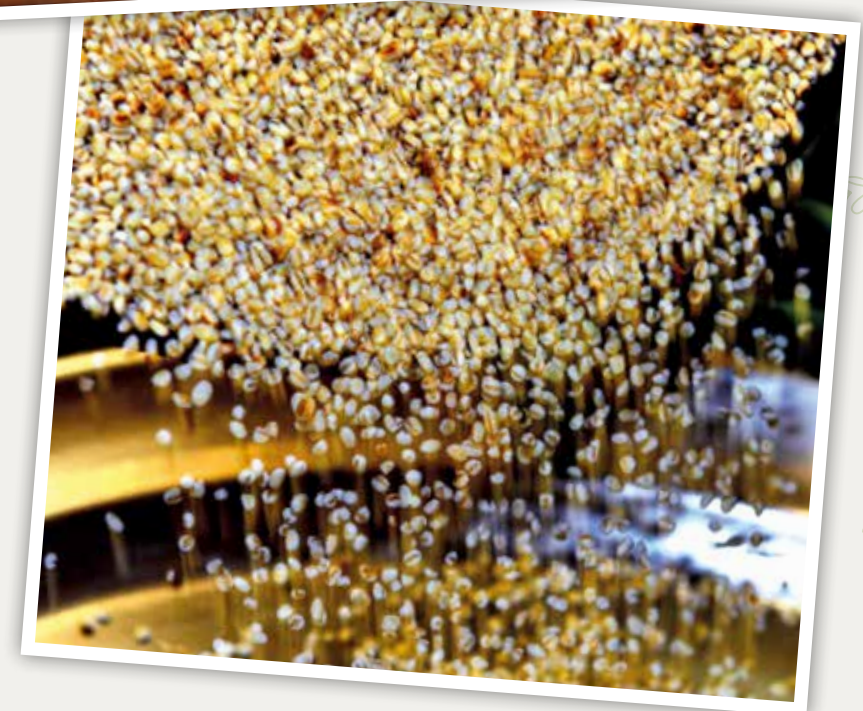
50 g Schweinsfett
400 g Bündnerfleisch, Bresaola, Coppa, Rohschinken und Speck, gemischt, klein gewürfelt
250 g Zwiebeln, klein gewürfelt
15 g Knoblauch, klein gewürfelt
600 g Gemüse: Knollensellerie, Lauch, gelbe und rote Karotten
250 g grobe Rollgerste
einige Thymianzweiglein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnuss
einige Wacholderbeeren
50 g Mehl
2 dl/200 ml Weisswein
2 l Fond, am besten Kochwasser von geräuchertem Rippli/Speck oder Fleischbrühe
150 g kleine weiße Bohnen oder Borlottibohnen
Rahm

1 Weiße Bohnen am Vortag in reichlich Wasser einweichen. Die Bohnen am nächsten Tag im Einweichwasser unter Zugabe von ein wenig Salz weich kochen. Ich weiss, dass man Hülsenfrüchte nicht in gesalzenem Wasser kochen sollte, weil das den Garprozess verlängert. Mir ist aber der Geschmack wichtiger, deshalb salze ich das Kochwasser.

2 Rollgerste ohne Fett am besten in einem Gusseisentopf bei schwacher Hitze rösten. Ständig rühren und Gerste im Auge behalten. Das ist wichtig. Lange passiert nichts und man glaubt, man könne zwischenzeitlich etwas erledigen, und schon brennt das Getreide an. Wenn es leicht gebräunt ist und angenehm duftet, verteilt man es auf ein Blech.

3 Im Gusseisentopf das Schweinsfett schmelzen, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse begeben, andünsten, Gerste und Gewürze begeben, mit Mehl bestäuben und Weisswein ablöschen, mit so viel Fond auffüllen, dass er 3 bis 4 cm über dem Gargut steht, aufkochen. Deckel aufsetzen. Topf in den Ofen schieben, Gerstensuppe bei 170°C 2 bis 2 ½ Stunden köcheln lassen. Weiße Bohnen zugeben, nochmals köcheln lassen, abschmecken. Vor dem Servieren ein wenig Rahm zugeben.

ZUM REZEPT Die Suppe hat die Konsistenz eines dicken Breis und ist eher eine Mahlzeit als eine Vorspeise. Wenn man sie tiefkühlt, ist man im Handumdrehen verpflegt. Zur Suppe passen knuspriges Brot und ein feiner Alpkäse.



Register

A

Apfel 115, 122
Apfelkren 112
Aprikose, Dörr- 140
Aubergine 104, 116

B

Baumnuß 138, 140
Baumnuß, schwarze 113
Birne, Dörr- 140
Bohne, Trocken- 128, 144
Brasato 110
Braten, Schweins- 134
Brennnesseln 90
Bresaola 106, 144
Brot, Fitness- 140
Brot, Früchte- 140
Brüsseler Endivie 136
Bündnerfleisch 106, 144
Burger, Auberginen- 118

C

Caponata 104
Capuns 106
Chilischote 96
Coppa 144
Cranberries 140

F

Feige, Dörr- 140
Fenchel 136
Fleisch, Kalb- 108, 109, 146, 148
Fleisch, Rind- 110, 112
Fleisch, Schweins- 134
Fleisch, Sied- 112

G

Gemüse, geschmort 136
Gemüsepaprika 116
Gerste, Roll- 144
Gnocchi, Kartoffel- 132
Griebenschmalz 134
Guter Heinrich 90

H

Haselnuß 122, 140
Heu 125

K

Kaiserschmarrn 92
Kakaopulver 100
Kalbskopf 146
Kalbszunge 148
Kalbsnierenfett 136
Karotte 106, 110, 112, 124, 126,
136, 144, 146, 148
Kartoffel 129, 130, 132, 142
Kartoffelstock 128
Kohlrabi 126
Korinthen 140
Krautstiel 106
Kutteln 149
Kuvertüre 98, 100

L

Lattich 136
Lauch 106, 110, 112, 126, 136,
142, 144, 146

M

Mais 94, 115
Malfatti 120
Mandel 104, 140

Meerrettich 112
Mie de pain 118, 120, 122
Mousse, Schokoladen- 98

O

Olio Verde al Limone 130
Olive 104
Orange 150

P

Panna Cotta 102
Parfait, Schokoladen- 99
Pasta 96
Pastinake 129
Peperoni 116
Pfälzer Rube 126
Piccata 109
Pilze 94, 133
Pizokel 90, 92
Polenta 94

Q

Quark 92, 106

R

Rande 112, 126
Ratatouille 116
Reis 150
Rettich 126
Ricotta 120
Risotto 150
Rohschinken 144
Rosinen 115, 140
Rote Bete 112, 126

S

Sachertorte 100
Saucisson 142
Salsiz 106

Sauce, Speck- 106

Sbrinz 120

Schokolade 98, 100

Schweinsfett 114, 134, 144

Sellerie, Knollen- 110, 112, 126,
129, 136, 144, 146

Sellerie, Stangen- 104, 126, 136

Sellerieblätter 90

Speck 106, 110, 136, 144

Spinat 90, 94, 120

Stielmangold 106

Suppe, Gersten- 144

Suppe, Heu- 125

Suppe, Karottencreme- 124

T

Tatar, Gemüse- 127

Teig, Hefe- 140

Teig, Kuchen- 114

Teig, Mürbe- 138

Teig, Strudel- 122

Tomate 96, 104, 116, 149

Torte, Apfel-Mais- 115

Torte, Nuss- 138

Torte, Schoggi- 100

W

Walnuß 138, 140

Walnuß, schwarze 113

Weizengriess 120

Wurst 142

Z

Zitrone 109

Zucchini 116

Zunge, Kalbs- 148

Zwetschge, Dörr- 140

Zwiebel 108, 116, 142, 144, 148

Vom Hotel zum Berghaus

Im Jahre 1908 hatte Gion Grisch, Bürger von Sur, das Hotel Piz Platta auf der Alp Flix erbaut. 1937 fiel es einem Brand zum Opfer und hiess nach dem Wiederaufbau «Berghotel Piz Platta». Im Jahr 1975 wurde das Untergeschoss durch einen Annexbau erweitert. Auf dem Flachdach entstand so eine wunderbare Terrasse. Im Jahre 2000 wurde das Haus von den neuen Besitzern, der Flix AG, unter Leitung von Lorenzo Schmid, mit viel Liebe zum Detail saniert und total renoviert. Ab jetzt nannte man es Berghaus Piz Platta. Das charakteristische Berghaus bietet viel Komfort und versprüht Charme, den man nicht erwartet, aber keinesfalls missen möchte. Die Gastgeber Renske & Werner «vom Berg» sind seit 2010 mit viel Liebe und Herzblut am Wirken. 2013 hatten sie die Möglichkeit, das Berghaus käuflich zu erwerben.

Das Berghaus Piz Platta befindet sich auf dem Hochplateau Alp Flix inmitten von Mooren und intakter Natur. Hier gibt es kein Fremdlicht, und der Natelempfang ist nur sporadisch. Das Berghaus ist ein Geheimtipp für Ruhesuchende, Genussmenschen und Naturliebhaber, welche die Einzigartigkeit der Alp schätzen. Unser Motto ist «Wir haben nichts, davon aber sehr viel». Kulinarisch erwartet unsere Gäste eine gradlinige Küche mit vielen regionalen Produkten und italienischem Einschlag. Wir verstehen es «nicht», mit dem Strom zu schwimmen. Wir setzen unsere eigenen Ideen um und freuen uns immer wieder, unsere Gäste mit unseren Kreationen zu überraschen. Unsere Gäste dürfen sich auf ein breites Angebot an Weinen und delikaten Destillaten freuen, welche man mit Sicherheit in einem Berghaus nicht erwartet. Mehr Infos über unser kleines Paradies gibt es unter www.flix.ch



Hotel Piz Platta 1908



Berghotel Piz Platta 1937



Berghaus Piz Platta 2000

Dank

Ohne die drei wunderbaren Frauen gäbe es das Buch «Sehnsucht Alp Flix» nicht. Den drei liebenswerten Menschen widme ich dieses Buch.



Meine **FRAU MAMA THERESIA** hat uns Kinder nicht nur gross gezogen, sie hat auch die tägliche Portion Lebertran überwacht und uns

Lebensweisheiten auf den Weg mitgegeben. Ohne sie hätte ich wahrscheinlich nicht zum Kochberuf gefunden. Mama war auf ein kleines Stelleninserat gestossen. Mehr als ein wunderbarer Zufall. Danke, Mama, für das und für viel mehr.



Dass in mir immer noch das Feuer brennt, das man braucht, um seinen Beruf mit Freude ausüben zu können, verdanke ich auch

einer grossartigen, charakterstarken Frau mit einem wunderbaren Humor.

Sie stand immer an der Seite ihres Heiri, eines Lehrmeisters, den ich sehr schätzte, und sie war viele Jahre meine Schwiegermama. Nun ist sie schon fast so lange meine Ex-Schwiegermama, und wir mögen uns immer noch. Schön, dass es dich gibt, lieben Dank, **MARIE-LOUISE JOLIDON**.



Nun noch zu meinem Ruhepol, der Frau an meiner Seite. Bei ihr kann ich mich anlehnen, kann frei atmen. Erst durch sie wurden

viele Momente zu schönen Momenten. Ohne sie gäbe es unsere gemeinsame Herzensangelegenheit, unser Paradies, das Berghaus Piz Platta, die Sehnsucht Alp Flix, nicht. Danke **RENSKE**, mein Schatz.

Autor



Werner vom Berg (Strauss) wuchs in Graz auf, im Osten Österreichs. Nach den Schuljahren erlernte er den Kochberuf in den beiden Hotels Astoria in Maria Wörth am Wörthersee und in Kühtai im Tirol. Nach dem Militärdienst zog er 1977 in die Schweiz. Nach einigen Saisonstellen in Sommer- und Winterkurorten war er, quasi als Zusatzlehre, für einige Saisons im Palace Hotel in Gstaad. Es folgten viele Jahre als Küchenchef im Lenkerhof in Lenk. Nach dem Umbau passte er nicht mehr so recht in das neue Betriebskonzept, so zog es ihn ins Bündnerland. Berge faszinierten ihn und waren schon immer seine Welt. Im Jahr 2010 war das Berghaus Piz Platta auf der Alp Flix neu zu verpachten. Das Haus war Liebe auf den ersten Blick. Werner und Renske «vom Berg» haben hier eine neue Wirkungsstätte gefunden. Mittlerweile ist es ihr eigener Betrieb, den sie mit viel Herzblut führen.

