



Blühende Ideen von der Königin der Berge

Gegen Langeweile auf dem Teller sind auf der Rigi viele Kräuter gewachsen: Im Kräuterhotel Edelweiss kocht das Team im Gourmetlokal Regina Montium mit 400 verschiedenen essbaren Kulturpflanzen aus dem Kräutergarten direkt vor der Türe. Einblicke in die ganzheitliche Arbeit des frisch gekürten Sternelokals.

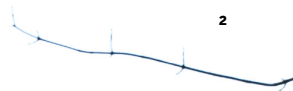
Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Michael Huwiler

Wer die Rigi kennt, wird kaum widersprechen: Gründe, warum sich ein Ausflug auf die Königin der Berge lohnt, gibt es viele. Grandios ist die Aussicht, bezaubernd die Natur, vielseitig sind die Wanderwege und Skipisten. Als wir an einem sonnigen Nachmittag Anfang September in die Bahn zurück nach Vitznau steigen, kennen wir einen Grund mehr: das Kräuterhotel Edelweiss in Rigi-Kaltbad. Gleich neben der Station Staffelhöhe gelegen, hat sich das Gastgeberpaar Gabriella Egger Vörös und Gregor Vörös mit Küchenchef Benjamin

Just hier ihrer Philosophie einer sehr naturbezogenen, sehr unmittelbaren Form von Hotellerie und Gastronomie konsequent verschrieben. Jüngstes Beispiel dafür: Ende August wurde der hauseigene, 1500 Quadratmeter grosse Kräutergarten mit 400 verschiedenen essbaren Kulturpflanzen plus kleinem Beeren-Versuchsplatz fertiggestellt. Was vorher schon in kleinerem Rahmen bestand, hat Gregor Vörös nach monatelanger Recherche ausgebaut und dafür Pflanzen aus ganz Europa und Übersee zusammengetragen – gerade solche, die sich für einen Anbau auf 1500 Metern Höhe eignen. «Das Klima mit kalten Nächten und warmen Tagen begünstigt die Produktion von ätherischen

Ölen in den Kräutern, das macht einen Kräutergarten auf dieser Höhe gerade so interessant», sagt Vörös. In dieser Vielfalt dürfte das einmalig sein hierzulande. Und so staunen wir bei der Begrüssung über die selbstgemachte «Cola» aus Kampferbeerraute oder über das «Citra» aus Zitronenmelisse und Zitronenduftpelargonie. Campari zum Apéro gibt's hier als «Camparigi» aus Vogelbeeren-Johannisbeeren-Likör, Weisswein und einem Schuss Apfelsaft. In einem städtischen Umfeld wäre das der letzte Schrei im neusten Pop-up-Konzept. «Was wir hier oben machen, ist kein Konzept, mit diesem Begriff tun wir uns schwer. Das sind wir, so wie wir denken und leben, und so wie wir auch für unsere Gäste da sein möchten», sagt Gabriella Egger Vörös. Sie und ihr Mann führen seit zehn Jahren den Familienbetrieb in vierter Generation. Dabei gehen sie Schritt für Schritt den Weg nahe an der Natur, nahe am Produkt, nahe an der Saison – und sind bereits weit damit gekommen.

Schon seit sechs Jahren werden im Kräuterhotel nur Produkte verarbeitet, die in der Schweiz gewachsen oder gediehen sind. Letzte Ausnahmen sind Kakao und Kaffee – dafür kommen die Bohnen vom Einmann-Biokaffeeröster Patrick Hosennen aus Gersau. Hand- und Selbstgemachtes spielt die tragende Rolle, und die eige-



1 Kochen mit dem grünen Daumen: Küchenchef Benjamin Just (rechts) und Souschef Benedikt Voss in ihrem Element.
2–3 Das Kräuterhotel Edelweiss gehört zur Gemeinde Rigi-Kaltbad und liegt gleich neben der Bahnstation Staffelhöhe. Hier ist auch der hauseigene Kräutergarten aus 400 essbaren Kulturpflanzen entstanden – auf 1500 Metern über Meer.
4 Sie teilen dieselbe Philosophie: Benjamin Just mit den Gastgeberinnen Gabriella Egger Vörös und Gregor Vörös, die den Familienbetrieb in vierter Generation führen.



nen Kräuter sind die Starzutaten, die allem wortwörtlich noch eine ganz eigene Würze verleihen. Diese Philosophie ist Benjamin Just, der seit der Eröffnung des hauseigenen Gourmetlokals Regina Montium im Dezember 2016 die Küche verantwortet, wie auf den Leib geschrieben: «Genau so wollte ich immer kochen. Es fühlt sich an wie ein riesiger Spielplatz, auf dem das Spielzeug nie ausgeht», sagt der zweifache Vater und lacht verschmitzt. Was dabei herauskommt? Eine raffinierte Spitzenküche.

Austernblatt, Süssdold, Olivenkraut

So kosten wir Bottarga von der Forelle aus dem Vierwaldstättersee auf einem Austernblatt aus dem Kräutergarten – der Geschmack der «mertensia maritima» ist erstaunlich intensiv, und das ganz ohne Importauster. Die Aloe Vera, mit der Benjamin Just das Gericht mariniert, bezieht er von einem in Weggis lebenden Mexikaner, Salvatore – «ein toller Typ, er baut in seinem Gewächshaus auch Tomatillo und russische Gurke an». Die enge Zusammenarbeit mit wo immer möglich regionalen,

immer aber mit Schweizer Produzenten ist die Basis, auf der sich die Rigi-Kräuter entfalten: Die Zürichsee-Äsche mit Zitronenthymian, dazu eine Miniartischoke aus dem eigenen Garten im Wollschweinsud sous-vide gegart, ist ein weiteres Beispiel dafür. Oder die verblüffend echt aussehende und schmeckende «falsche Olive» aus unreifen Zwetschgen, fermentiert und dann in Shiso-Essig eingelegt. Dazu eingelegte Tomate vom Vitznauer Biohof Grubisbalm, serviert mit geräuchertem Knochenmark, frittiertem Bronzefenchel, Blüten vom Zitronenbasilikum – und Öl vom Olivenkraut, das anstelle von Olivenöl zum Einsatz kommt. «Eigentlich mag ich keine mediterranen Aromen in meiner Küche, aber ich möchte den Gästen zeigen, was alles möglich ist mit unseren Kräutern», sagt Benjamin Just. Und möglich ist eine ganze Menge: Eigener Tabasco aus Grubisbalm-Chilis. Fichtenschösslig-Essig auf Kombuchabasis. Ouzo aus Süssdold. Glace aus peruanischem Salbei, die nach tropischen Früchten schmeckt. Und, und, und...

Der gebürtige Hamburger Benjamin Just hat namhafte Adressen in seinem

Koch-Rucksack: Lehre im Hotel Louis C. Jacob in der Heimatstadt, Wanderjahre mit Stationen wie Heinz Reitbauers Steiereck in Wien. Dann kam das Restaurant Prisma im Parkhotel Vitznau, wo er die Küche leitete und an freien Tagen mit seiner Frau Lilly manchmal auf die Rigi fuhr – und so das Kräuterhotel und seine Gastgeber kennenlernte. Bald merkte man, dass man auf einer Wellenlänge war, auch was die Wertesysteme in puncto Kulinarik und Küche anbelangte. Just entschied sich, das Prisma zu verlassen, und nahm sich als frischgebackener Vater mit seiner Familie eine einjährige Auszeit in Italien – gleichzeitig nahm die Idee für ein Fine-Dining-Lokal und für den Ausbau des Kräutergartens konkretere Formen an.

Am 10. Dezember 2016 starteten die Freunde dann mit dem Gourmetangebot abends, in Form eines 5- und 9-Gang-Überraschungsmenus (zu je 115 respektive 149 Franken) und mit kleinem À-la-Carte-Teil – im selben Gastraum, wo tagsüber die Ausflugstouristen die Aussicht geniessen. Diese kommen ebenfalls in den Genuss hausgemachter Gerichte nur aus Schwei-

5–7 Zur Geltung kommt im Kräuterhotel Edelweiss und in seinem Gourmetlokal Regina Montium, was im Garten gedeiht – immer in Kombination mit ausschliesslich Schweizer Produkten. Das Kalb- und Rindsfleisch in Bioqualität zum Beispiel bezieht Benjamin Just im Ganzen und verwendet alle Teile davon. Es stammt von Höfen auf der Rigi, kaum zwei Kilometer Luftlinie vom Betrieb entfernt.



zer Zutaten: Galettes aus Bio-Buchweizenmehl und Alpen-Nussbutter zum Beispiel, mit Roastbeef vom Rigi-Bio-Rind, Kresse und Zwiebelkonfi – für milde 24 Franken. Was aus dem Garten weniger Ertrag gibt, kommt in den Gourmetteil; von den grösseren Ernten profitiert hingegen auch das Mittagsangebot. Synergien ergeben sich auch aus dem Nose-to-Tail-Ansatz des Hauses: Roastbeef gibt's unter anderem am Mittag, abends dann Herz, Milz, Euter.

Wir denken bei unserem Besuch kurz vor dem alljährlichen Punkte- und Sterneregen der grossen Gastroführer: Dieses Bergidyll wird wohl bald kein Geheimtipp mehr sein. «Wir hören uns in ein paar Wochen wieder», sagen wir zum Abschied.

Fünfzehn nordische Kartoffelsorten

Telefongespräch mit Benjamin Just Mitte November. Seit einem Monat strahlt er also, der Stern von Guide Michelin für das Regina Montium. «Ja, wir sind noch immer völlig geflasht, es ist einfach grossartig», sagt der 30-Jährige. Er hätte nicht gedacht, dass es so schnell gehe, aber es ziehe nun schon

an, mehr Leute aus der Region kommen nun auch abends, die Klientel verändere sich. Anfragen für Weihnachtssessen kämen nun auch von Unternehmen, die vorher den Weg zu ihnen wohl nicht gemacht hätten. «Aber an unserer Arbeit verändert das natürlich nichts. Allerdings kann ich meine Menüs jetzt mutiger gestalten, auch mal einen reinen Gemüsegang ohne ersichtliche Hauptkomponente wie Fleisch oder Fisch einlegen.» Am Preis schraube man vorerst nicht, das grosse 9-Gang-Menü gibt es weiterhin für 149 Franken. «Vorher hatten wir ein eher höherpreisiges unausgezeichnetes Menü, jetzt sind wir ein preiswertes Sternerestaurant», sagt Benjamin Just lachend – aber eben, die Preisgestaltung habe auch ganz direkt mit ihrer Philosophie zu tun: Wild zum Beispiel gibt es nur, wenn welches auf der Rigi geschossen wird – diese Saison waren das nur ein Hirsch, eine Gams, ein Reh. Und das Wintermenü lebt von vielen im Sommer fermentierten oder eingefrorenen Produkten, den selbstgemachten Ölen und rund 100 vorrätigen getrockneten Kräutern, was sich ebenfalls auf die Einkäufe auswirkt. «Frische Kräuter

kommen kaum zum Einsatz, denn die meist dumpfen oder erdigen Aromen von Winter- und Lagergemüsen verlangen nicht nach Frische, sondern nach einer Erweiterung ihrer Aromen», so Benjamin Just. Kohlsorten und Lagergemüse von der Grubisbalm setzt er nicht nur mit verschiedenen Wurzelgemüsen in Szene, sondern auch mit den fünfzehn verschiedenen nordischen Kartoffelsorten, die das Kräuterhotel-Team selbst gesät und 120 Kilo davon geerntet hat. Letztes Jahr bezogen sie die Bergkartoffeln von Freddy Christandl und Marcel Heinrich aus dem Albulatal, heuer vom eigenen Acker. «Und wir liegen übrigens sogar 150 Meter höher als das Albulatal», sagt der Küchenchef mit schelmischem Lachen.

2018 wird Benjamin Just auch den ersten Kochlernenden im Regina Montium ausbilden, danach soll jährlich ein neuer dazukommen. Kein Zweifel, die Königin der Berge inspiriert ganz offensichtlich. Und auch der Gault Millau, der das Lokal heuer nicht auf dem Radar hatte, dürfte nun definitiv aufmerksam geworden sein. ■

kraeuterhotel.ch