



Was Gastgeber Gregor Vörös (l.) in seinem Garten erntet, bringt Küchenchef Benjamin Just in die Kochkunst ein. Bilder Michael Huwiler

# Kräuterparadies mitten in der Bergwelt

**400 essbare Kräuterpflanzen aus aller Welt gedeihen um das Hotel Edelweiss auf der Rigi. Sie geben dem Haus eine einzigartige Identität und heben die Küche auf ein neues Niveau.**

FRANZISKA EGLI

**G**regor Vörös kennt sie alle. Den Schildpfer, die Austernpflanze, den Alpensäuerling, den knolligen Sauerklee, die essbare Dahlie, den Blattmeerrettich, die Aprikosenerdbeere, den Steinpilz-Thymian, den roten Shiso, die zwölf verschiedenen Topinambur-Sorten. Er zwackt hier ein Zweiglein ab, das er einem zum Kosten gibt, zupft dort was weg und sagt: «Wie viele Stunden ich jährlich für den Garten aufwende – buh, vielleicht tausend?» Jedenfalls: Während andere Hoteliers sich zum Ausgleich aufs Velo schwingen, zieht es ihn zu den Kräutern und Pflanzen, die sich im Laufe der Jahre rund ums Haus angesammelt haben. Und das sind mittlerweile nicht wenige.

Vor zehn Jahren haben er und seine Frau Gabriella Egger Vörös von ihren Eltern in vierter Generation das 3-Sterne-Hotel Edelweiss in Rigi-Kaltbad hoch über dem Vierwaldstättersee übernommen. Ein Hotelbetrieb mit 21

Zimmern und einem Restaurant mit regional geprägter, eher wahrer Küche. Von Beginn weg, erzählt Vörös, habe er sich dem Garten angenommen, begann zu recherchieren und anzupflanzen, was ihre Kochkunst ergänzen könnte. In der Zwischenzeit wuchs das einstige Gärtli zu stattlichen 1500 Quadratmetern, auf denen geschätzte 400 Kräuter und Pflanzen aus aller Welt gedeihen, und das notabene auf einer Höhe von 1550 Metern über Meer.

Das ist eine enorme Vielfalt und eine solche Fülle, die längst ihren Bedarf abdeckt und Vörös zur Neuausrichtung, dem «Kräuterhotel», und zu Benjamin Just führte. Der ambitionierte Terroir- und Nose-to-Tail-Koch, der bis dahin im Restaurant Prisma (16 GM-Punkte, 1 Michelin-Stern) im Park Hotel Vitznau tätig war, ist begeistert vom Aroma-Reichtum, der ihn im Kräuterhotel Edelweiss umgibt. «Die Bandbreite auf dieser Höhe dürfte in der Schweiz

einzigartig sein», schwärmt er. Vom Sauerteigbrot über verschiedenste Essige, Senfe, Liköre, Konfitüren, Pasten, Säfte, Eingemachtes, Getrocknetes – alles macht das vierköpfige Küchenteam selber. Mit seinen Kreationen hievt Just die Kochkunst des Hauses zudem auf ein bemerkenswertes Niveau. Abends verwandelt sich die 40-plätzig Gaststube mit

der auf die Wander-Klientel angepassten Mittagskarte jeweils ins Gourmetrestaurant Regina Montium, in dem Justs «Herbales Überraschungsmenü» serviert wird: Kräuter-Suppe mit Euter-Croutons, Rigi-Kalb mit Liengewächsen, Selleriechip mit Eigelbputee, Muskatkraut und Zitronenkorianderkapseln.

Die Kräuterwelt, so Vörös, gibt ihnen nicht nur die Corporate Identity, sie macht sie auch unabhängig und ermöglicht mehr und mehr den Verzicht auf industriell hergestellte und importierte Produkte. Viele der Kräuter aromatisieren nicht einfach ein Gericht, sie ersetzen Produkte: Der chinesische Jasmin etwa dient ihnen zusammen mit fermentiertem Himbeerblättertee als Schwarztee-Ersatz. Aus Süssholzwurzel mit ihrer starken Anisnote machen sie Pastis, aus dem peruanischen Salbei mit seinem tropischen Aroma Glace. Und schliesslich: Herkömmliche

Limonaden, auch die haben sie nicht mehr im Angebot, seit sie aus Kräutern und Molke ein eigenes Rivella, aus Zitronenduftpe-largonie ein Citro und – der Renner – mittels Cola-Kraut den Klassiker gleich selber herstellen.

Warenkosten lassen sich damit nicht wirklich senken, gibt Vörös zu bedenken. «Und da die meisten Kräuter auf dem Markt gar nicht erhältlich sind, müssten wir wohl einfach auf sie verzichten». Darum sei es für sie vielmehr eine Frage der Qualität als der Kosten. Ein Mehrwert, den sie laufend ausbauen: Jedes Jahr kommen neue Pflanzen

dazu, heuer etwa Kartoffeln, acht Sorten Mais, unzählige Beeren. Vieles bleibt ein Experiment, weil ihnen niemand sagen kann, ob eine Pflanze hier und auf dieser Höhe gedeiht oder nicht. Aber sie lassen sich gerne und immer wieder aufs Neue überraschen.

[kraeuterhotel.ch](http://kraeuterhotel.ch)



«Die Vielfalt, die auf dieser Höhe gedeiht, dürfte hierzulande einzigartig sein.»

Benjamin Just  
Kräuterhotel Edelweiss, Rigi-Kaltbad



Herbaler Vorrat: Was nicht frisch verwendet wird, wird eingemacht und getrocknet.



Bilder zvg

## In Kürze Nationale und internationale News aus der Branche

[alle News auf htr.ch](http://alleNews.auf.htr.ch)



Mövenpick Hotels & Resorts

**gastronomie I**  
**Mövenpick setzt weltweit auf ihre «Signature Dishes»**

Zurück zu den Wurzeln, aber auf moderne Art und Weise, lautet die Devise bei Mövenpick Hotels & Resorts und interpretiert ihre traditionellen Schweizer Mövenpick-Klassiker neu. Vier ihrer «Signature Dishes» – Rindstatar, Riz Casimir, Zürcher Geschnetzeltes, Karottenkuchen – stehen seit 1. September auf allen Menükarten der Restaurants und im Zimmerservice weltweit zur Verfügung. Darüber hinaus können die einzelnen Betriebe aus einer Liste weitere typische «Mövenpick»-Klassiker wählen.



rheinbrand.info

**gastronomie II**  
**Teufelhof Basel lanciert neue Spirituosenmarke**

«Rheinbrand» heisst die neue Spirituosenmarke, initiiert von Raphael Wyniger, Inhaber des «Teufelhof» in Basel. Die Marke soll künftig Spirituosen mit Ingredienzen hervorbringen, welche entlang des Rheins angebaut oder produziert werden. Als erstes Produkt wurde ein Gin lanciert, produziert von Ruedi Käser von Käasers Schloss in Eltingen AG und hergestellt ausschliesslich mit Produkten aus allen Regionen entlang des Rheins.

[rheinbrand.info](http://rheinbrand.info)



Claire & George Stiftung

**nomination**  
**Hotelspitex Claire & George für «Design Price» nominiert**

Die Hotelplattform Claire & George, die Menschen mit Pflegebedarf individuelle Ferien in ausgewählten Hotels vermittelt, wurde im Rahmen vom Design Preis Schweiz für den «Design Leadership Price: Focus Ageing Society» nominiert. Mit dieser neuen Preiskategorie rückt Design Preis Schweiz das drängende Thema der alternden Gesellschaft industrialisierter Nationen in den Fokus der Schweizer Designlandschaft. Die Preisverleihung findet am 3. November 2017 in Langenthal statt.



Marco Zanoni

**auszeichnung**  
**Erster «Berner Winzer des Jahres» gekürt**

Der Kanton Bern hat erstmals einem Weinbauern den Titel «Berner Winzer des Jahres» verliehen. Die Auszeichnung geht an Beat Burkhardt aus Ligerz. Er schwang auch in der Kategorie «Bester Berner Wein / Chasselas» obenaus. Mit dem Wettbewerb wollen die kantonale Volkswirtschaftsdirektion und die Rebgesellschaften des Kantons Bern die Produktion und den Absatz von Qualitätsweinen im Kanton Bern fördern. Die Prämierung der besten Berner Weine hiess bis anhin «Berner Staatswein».



offenekirche

**event**  
**Mit Foodsave-Bankett gegen Foodwaste**

Am 22. September 2017 steigt das zweite Foodsave-Bankett auf dem Berner Bahnhofplatz. Nach dem Erfolg von 2016 bitten auch heuer wieder über 30 Organisationen an einer 60 Meter langen Tafel zu Tisch. Freiwillige kreieren in der Küche des Hotel Schweizerhof Gerichte aus Lebensmitteln, die normalerweise im Abfall landen würden. Initiiert wurde der Anlass etwa von der «Offenen Kirche», mit von der Partie sind zudem die «Ass-Bar» sowie Mirko Buri vom Foodwaste-Restaurant «Mein Küchenchef». fee