



Küchenkünstler Dominik Hartmann setzt ganz auf Gemüse und Früchte. Damit überzeugt er Gäste und Gastroteurkritiker gleichermaßen.

SPITZENKÜCHE OHNE FISCH UND FLEISCH

Dominik Hartmann kocht in der obersten Liga – mit einem gewagten Konzept: In seinem Restaurant in Rickenbach gibt es nur Vegetarisches. Der Erfolg gibt dem Jungstar recht.

— Text **Michael Lütcher** Fotos **Lukas Lienhard**

Mein Freund René war entsetzt, als ich ihm eröffnete, dass der Koch Dominik Hartmann, bei dem wir im Januar am St. Moritzer Gourmetfestival essen würden, neuerdings Fleisch und Fisch weglasse. Sicherheitshalber verschlang René davor zum Zmittag einen Hamburger. Viel besser als dieser schmeckte ihm dann allerdings das vegetarische Abendessen. Er war rundum begeistert. Wie auch ich.

Der junge Küchenchef aus dem Kanton Schwyz zauberte als Gastkoch in St. Moritz ein fünfgängiges Menü auf den

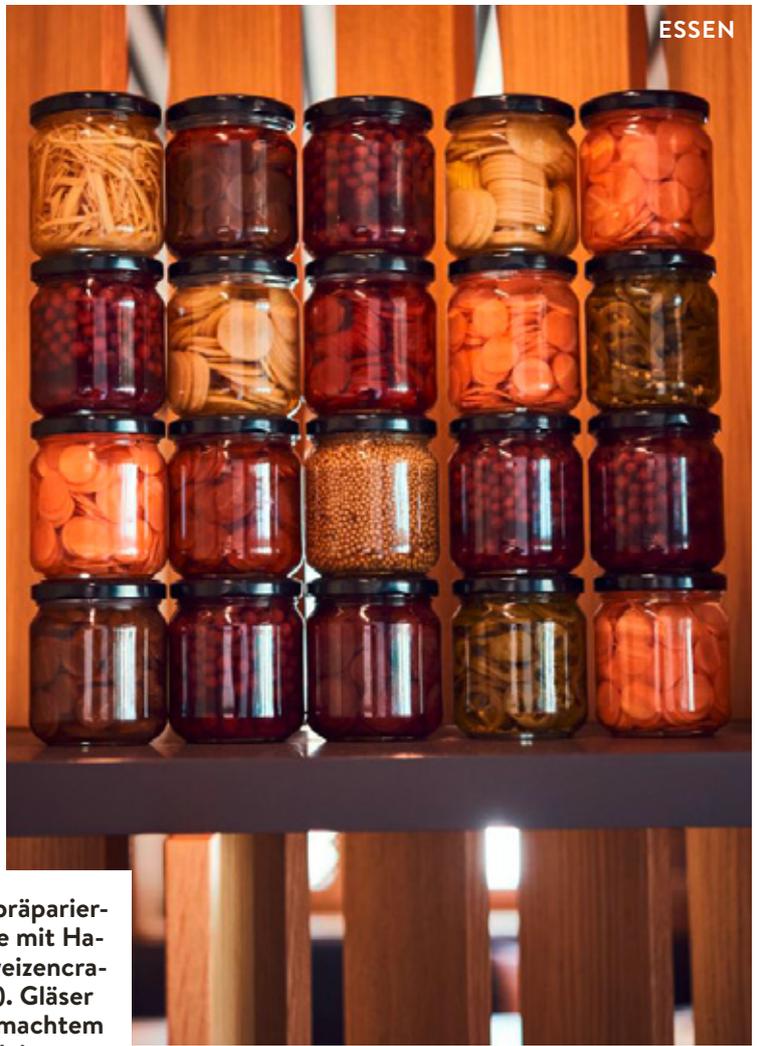
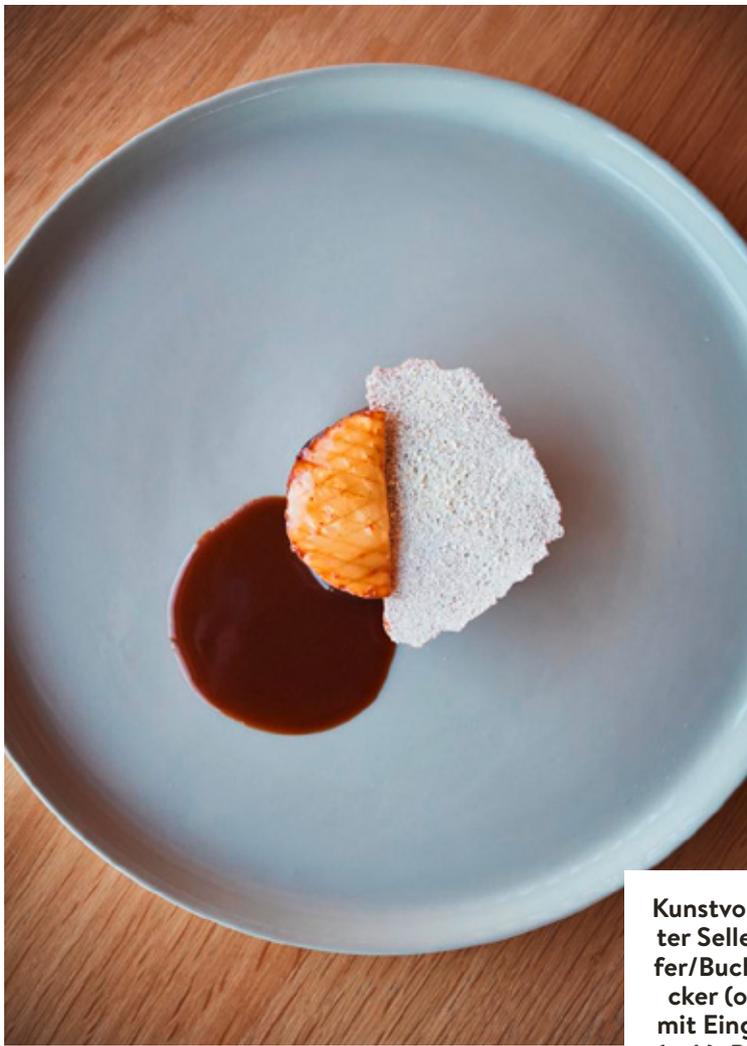
Tisch, das keine Wünsche offen liess. Kräftige Geschmäcker, wundersame Kombinationen, schöne Überraschungen und eine kunstvolle Präsentation. Besonders in Erinnerung blieben eine geschmorte Korbwurzel sowie das Dessert aus Mandarinen, Roggen, Lorbeer-Glacé und einem Blatt gesüssten, getrockneten Chicorées.

Üblicherweise wirkt der 30-jährige Dominik Hartmann im Restaurant Magdalena in Rickenbach bei Schwyz. Vor zwei Jahren hat er es mit seinem Schulfreund Marco Appert und Adriana, inzwischen seine Ehefrau, eröffnet. Nach einem

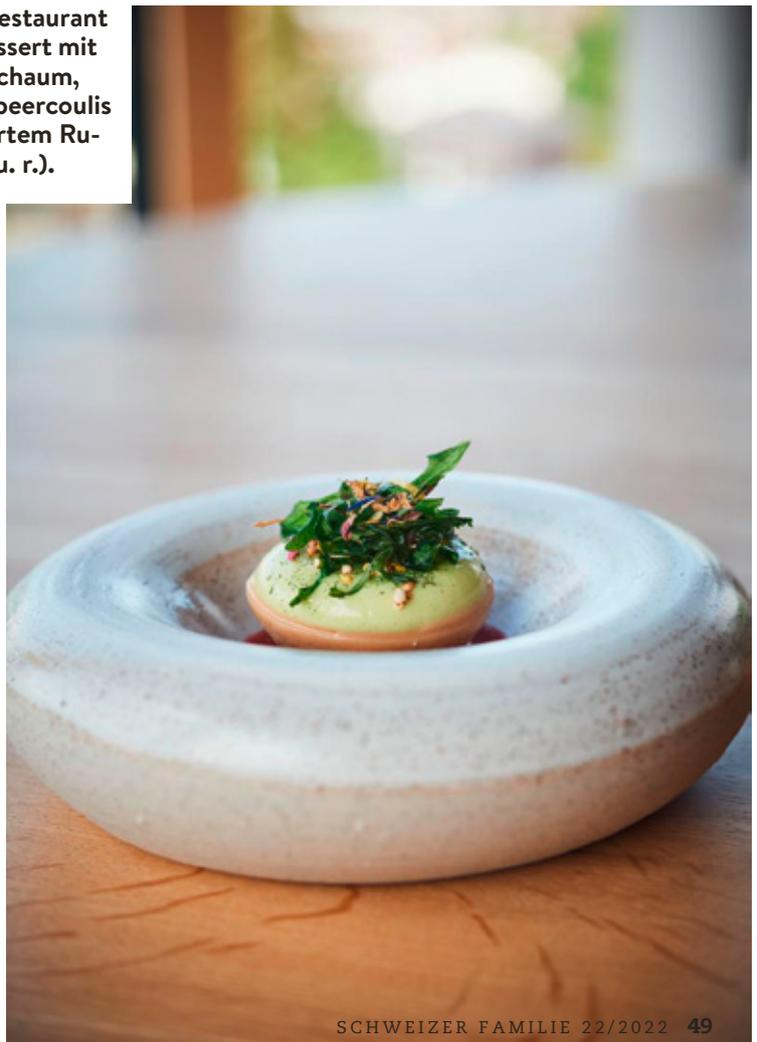
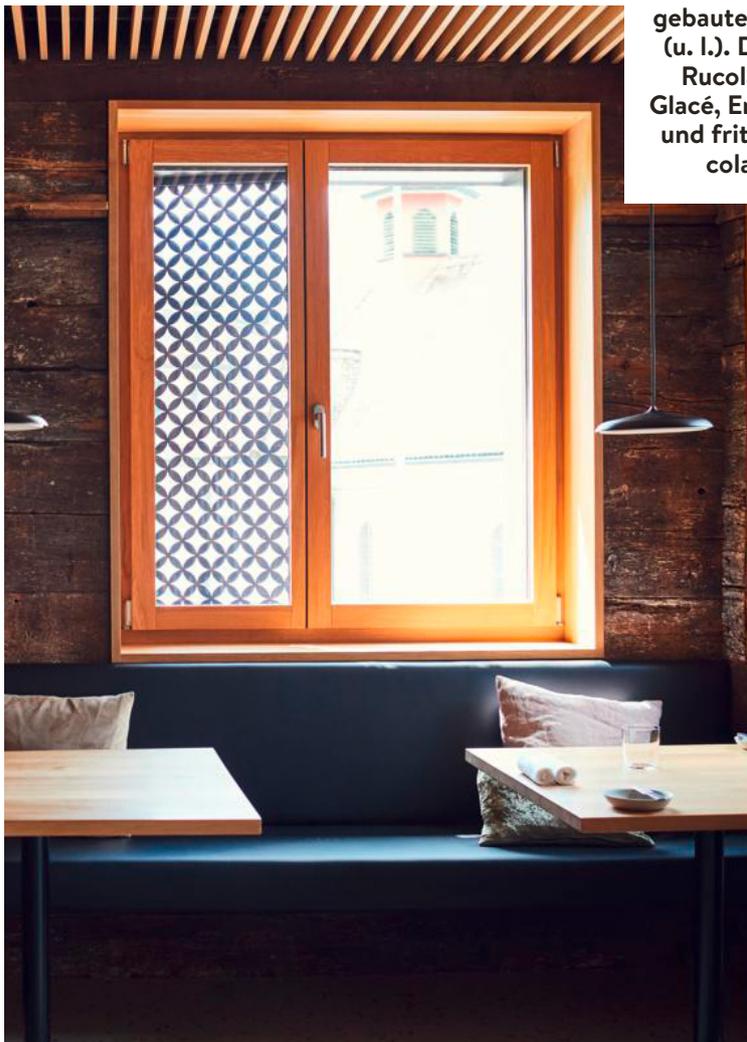
halben Jahr zeichnete der Gourmetführer Gault & Millau das Magdalena als «Entdeckung des Jahres» aus, ein paar Monate später adelte der Guide Michelin es mit zwei Sternen, der zweithöchsten Wertung.

Bereits damals lag der Fokus auf Gemüse. Der Hauptgang aber war noch tierisch. Seit dem Verzicht darauf seit Anfang 2022 ist das Magdalena das erste vegetarische Spitzenrestaurant der Schweiz.

«Der Hauptgang ist in der Gourmetgastronomie dem Fleisch oder Fisch vorbehalten. Meistens ist das der uninteressanteste Gang», sagt Dominik Hartmann. →



Kunstvoll präparierter Sellerie mit Hafer/Buchweizen cracker (o. r). Gläser mit Eingemachtem (o. l.). Blick ins umgebaute Restaurant (u. l.). Dessert mit Rucolaschaum, Glacé, Erdbeercoulis und frittiertem Rucola (u. r.).





Hartmann versieht das Amuse Bouche mit einem Rüeblisanddorn-Sud (oben). Das Millefeuille besteht aus in hauchdünne Tranchen geschnittenem Kohlrabi (links).



Mit dem Pinsel bestreicht der Küchenchef Selleriescheiben mit Quittengelée (oben). In einem Bülacherglas wartet eingemachtes Eiszapfen-Gemüse auf seinen Einsatz.



«Mit Gemüse zu arbeiten macht einfach mehr Spass.»

Dominik Hartmann, Koch

«Eine Rande etwa hat mehr Eigengeschmack als ein Huhn. Mit Gemüse zu arbeiten macht einfach mehr Spass.» Von Fleisch-Imitaten hält er deshalb nichts. Und betont: «Mit der Gemüseküche machen wir hier etwas, das nicht alle tun».

Hartmann, dunkler Wuschelkopf, ebenso geheimnisvolles wie einnehmendes Lächeln, wirkt zurückhaltend, spricht knapp. Mit seinen Aussagen lässt er durchblicken: Ihn interessieren vor allem der Geschmack und der neue Weg. Es sind nicht weltanschauliche Gründe, die ihn aufs Fleisch verzichten lassen. Er sagt: «Die Klimafreundlichkeit ist ein schöner Nebeneffekt der vegetarischen Küche. Wir sind nicht dogmatisch, wir würden nicht sagen, das ist richtig und das ist falsch», fährt er fort.

In der Magdalena-Küche steht denn auch ein grosser Mocken Butter, verpönt

bei Gesundheitsaposteln. Dominik Hartmann aber schneidet davon immer wieder eine dicke Scheibe ab und wirft sie in die Bratpfanne, als er dem Team der «Schweizer Familie» ein paar seiner Gänge aus dem siebenteiligen Mai-Menü vorkocht.

Lange Vorbereitung

Der grössere Teil der Zubereitung ist da allerdings bereits passé. Um die Entstehung eines ganzen Ganges mitzuverfolgen, müssten wir Wochen in der Küche verbringen. Denn diese Art des Kochens ist komplex, alles ist hausgemacht, aus meist regionalen und saisonal reifen Früchten und Gemüsen. Die Resultate der Vorarbeiten lagern in Einmachgläsern und Plastikdosen, die Hartmann aus gekühlten Küchenschubladen zieht.

In einem dieser Behältnisse liegt ein bräunliches Gelée. Hartmann nimmt mit



Was für ein Dessert! Eine Kugel Rhabarbersorbet auf einem Madeleine mit weisser Schokolade, unter anderem umgeben von Weizengras und Kügelchen aus im Stickstoff gefrorenem Weizengrassaft.

Die kunstvolle Karottenrosette mit Sanddorn schmeckt erfrischend.



Zaunwickenblättchen geben dem Kohlrabi-Millefeuille den letzten Schliff.



einem Pinsel davon und bestreicht damit Kohlrabischnitten, nachdem er sie rundum goldbraun angebraten hat. «Lackieren» nennt er diesen Vorgang. Einer weiteren Schale entnimmt er grob gehackte Schalotten, die zuerst in Essig eingelegt waren und nun in einer fermentierten Kohlrabi-Essenz liegen. Er gibt einen Löffel voll davon in die Mitte eines grauen, tiefen Tellers aus Ton, und legt eine der Kohlrabischnitten darauf. Mit der Pinzette pickt er frische Blättchen aus weiteren Boxen, die er und seine Küchencrew zum Teil selbst gesammelt und am Vortag gerüstet haben: Bärlauchblüten und -knospen, Pimpinelle, Schafgarbe, Schneeflockli und Zaunwicke. Er legt die Kräuter aufs Kohlrabi und gibt ein paar Tropfen Bärlauchöl – Rapsöl und Bärlauch, im Cutter vermischt – in die Essenz darunter. Auf den Tisch kommt ein kulinarisches

Kunstwerk, das den einfachen Titel «Kohlrabi, Bärlauch» trägt.

Maximales Geschmackserlebnis

Beim Verspeisen entdecke ich Neues. Zum Beispiel, dass die Kohlrabischnitte nicht ein kompaktes Stück, sondern ein Millefeuille ist. Eine Tranche, in hauchdünne Schichten geschnitten. Nicht von Hand, so dünn ginge das gar nicht, sondern mit einer handgekurbelten Schneidemaschine. «Das Kohlrabi wird auf diese Weise feiner», sagt Hartmann. Es mundet schlicht grossartig, selbst wenn es nur in Butter gebraten ist. Das zeigt die Kostprobe eines übrig gebliebenen Stücks in der Küche. «Die Essenz gibt ihm aber noch mehr Geschmack.», sagt Hartmann. Wie wahr. Das Wunderwerk auf dem Teller mit den vielen Kräutern schmeckt frisch, intensiv, farbig, erinnert an eine Blumenwiese.

Auch die anderen Teller, die uns Hartmann vorsetzt, folgen einem ähnlichen Konzept: Ein Maximum an Geschmackern, aber verdichtet zu einem grossen Ganzen. Die Rüebli-Rosette mit Sanddorn, die – als Amuse-Bouche serviert – süss-säuerlich erfrischt. Oder der Sellerie. Dieser wird tiefgefroren, dann eine Woche lang mariniert, im Dörrapparat getrocknet, in Butter gebraten und mit karamellisiertem Trevisano, Spitzkabissalat und einem Schnitz süss-sauer eingelegter Birne angerichtet. Hartmann belegt die Konstruktion mit einem Cracker aus Hafer und Buchweizen, den er mit Selleriepulver bestäubt, das aussieht wie Puderzucker. Dieses Kunstwerk hat nur einen Makel: Um es zu essen, muss man es zerstören.

Das vielleicht grossartigste Element dieses Ganges ist flüssig und liegt ihm als kleiner See zu Grunde. Dieser schmeckt →

TIPP

Statt Cavatelli selbst zu machen, können auch gekaufte verwendet werden. Auch Formen wie Farfalle, Fusilli oder Radiatori eignen sich.



Cavatelli mit Spargeln und Morcheln

Für 4 Personen

ZUTATEN

150g Hartweizengriess,
150g Weissmehl, 1,5 dl Wasser,
8 weisse Spargeln, 16 frische
Morcheln, 80g Butter, 1/2 Zitrone
(Saft), 3 Zweige Basilikum, 1 Zweig Sal-
bei, 30g Cognac, 50g Noilly Prat,
1 Zitrone (Zeste), Salz, Pfeffer, Zucker,
Sbrinz (alt), Dill, Vogelmiere zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Griess, Mehl und Wasser zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Spargeln rüsten. Mit 1 TL Salz und einer Prise Zucker vakuumieren und 12 Minuten bei 85 Grad Sous Vide oder 10 Minuten in Dampf oder Wasser garen. Abkühlen lassen.
3. Teig ca. 8mm dick auswallen, in ca. 2 cm grosse Quadrate schneiden und leicht bemehlen. Diese auf dem Pastabrett zu Cavatelli rollen.
4. Morcheln mit einem Pinsel putzen, halbieren. Basilikum und Salbei hacken.
5. Morcheln in 40g Butter anziehen. Mit Cognac und Noilly Prat ablöschen. Kräuter und Zeste dazugeben. Salzen und pfeffern.
6. Spargeln schräg in 2cm lange Stücke schneiden. In Butter goldbraun braten. Zitronensaft beigegeben.
7. Cavatelli in Salzwasser 2-3 Minuten kochen, abgiessen und zu den Spargeln und Morcheln in eine Pfanne geben und vermischen.
8. Anrichten, nach Belieben Sbrinz, Basilikum, Dill und Vogelmiere darüber streuen.

Köner wie Hartmann formen Cavatelli-Pasta mit Hilfe eines Pastabrettes.

so verführerisch wie die besten Saucen aus Fleischfonds.

Eine Selliessenz ist es, auf der Basis eines Gemüsefonds. Statt Knochen wie bei Fleischfonds röstet die Magdalena-Küche Gemüse, kocht es stundenlang ein, gibt Wein dazu und reduziert die Sauce erneut. Getrocknete Pilze, Portwein und Cognac kommen dazu, «damit der Fond genug Tiefe erhält», wie Dominik Hartmann sagt. Tiefe, gemeint ist ein nachhaltiger, vielschichtiger Geschmack, ist sein Lieblingswort und Hauptziel seiner Kochkunst.

Nach Rüebli, Blumenkohl, Morchel, Kohlrabi und Sellerie kommen die Desserts auf den Tisch. Pâtissier Jonathan Pichler, 31, treibt einen enormen Aufwand. Rucola, Erdbeeren und Quinoa in verschiedenen Formen sind die Hauptzutaten des ersten Dessert-Ganges. Eine Rhabarber-Konstruktion mit insgesamt 20 Elementen der zweite, darunter je ein Löffel Rhabarber- und Weizengras-Sorbet. Als ich etwas davon in den Mund schiebe, löst sich die Materie augenblicklich auf, zurück bleibt das intensive, tiefe Aroma des Geschmacksgebers. Wer besseres Glacé will, muss weit suchen. Davon bin ich nach diesem Geschmackserlebnis überzeugt.

Kohlenhydrate sind in einem Magdalena-Menü rar, wie heute überall in der Haute-Cuisine üblich. Um satt zu werden, essen die Gäste Brot. Hervorragendes, aus

der eigenen Bäckerei, das als Ganzes in ein Tuch gepackt auf den Tisch kommt.

«Ich hatte immer eine Riesenfreude an Brot», sagt Dominik Hartmann. Nach der Kochlehre machte er eine zweite Ausbildung als Bäcker-Konditor. Später arbeitete er als Pâtissier «auf dem Schloss», wie er sagt, beim mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Andreas Caminada im Schloss Schauenstein in Fürstenua GR.

Erfolgreiches Trio

Schon als Bub träumte Hartmann davon, ein eigenes Restaurant zu betreiben – zusammen mit seinem Schulfreund Marco Appert, 30, mit dem er nun das Magdalena führt. Appert ist für die Buchhaltung und für die Weinkarte mit vielen Flaschen der interessantesten Schweizer Winzer zuständig. Die Dritte im Bunde, Adriana Hartmann, 31, stammt ebenfalls aus Rickenbach und ging ins selbe Schulhaus wie ihr heutiger Ehemann. Später studierte sie Kunst, bevor auch sie in der Gastronomie landete. Und so trafen die beiden bei Andreas Caminada wieder aufeinander, wo sie im Service arbeitete. Heute kümmert sich Adriana Hartmann um die beiden kleinen Kinder, hilft einen Tag im Service und ist fürs Marketing verantwortlich. Dazu gehören ihre wunderschönen Gemüsezeichnungen auf der Menükarte, die als Leporellos daherkommt.



Dominik Hartmann (Mitte), seine Ehefrau Adriana und Marco Appert stammen alle drei aus Rickenbach und besuchten dieselbe Schule.

Tiefe, gemeint ist ein nachhaltiger, vielschichtiger Geschmack, ist Hartmanns Lieblingswort und Hauptziel seiner Kochkunst.

Das Magdalena steht am Ort einer früheren Dorfbeiz, an welche alte Holzwände erinnern, die ins neue Restaurant eingebaut wurden. Die tierische Vergangenheit der Küche lebt sozusagen in einem Gemälde von Adriana Hartmann weiter, das im Eingangsbereich hängt und die ersten Gästeblicke auf sich zieht: Es zeigt die Hinterteile von drei Ochs.

Das Magdalena ist eines der gewagtesten Restaurant-Konzepte in einer der konservativsten Gegenden der Schweiz. Wie reagieren die Gäste darauf? Dominik Hartmann sagt: «Die Leute sind schon etwas erstaunt. Manche fragen, wieso ein Menü bei uns so teuer ist, wie wenn es Fisch und Fleisch enthielte. Ich antworte jeweils: "Weil bei uns viel mehr Arbeit dahintersteckt"».

Die Aufmerksamkeit, welche die beiden Michelin-Sterne eingebracht haben, lockt viele Feinschmecker von weit her nach Rickenbach in das kleine, moderne Lokal. «Sie sind bei uns happy», sagt Hartmann lächelnd. Der beste Beweis dafür, dass sein Weg zum Ziel führt.

Gemüse zubereiten, wie er es tut, ist in einem normalen Haushalt fast unmöglich. Weil einem der Platz, die Geräte, das Können und die Zeit fehlen. Was aber empfiehlt der Meister der vegetarischen Küche Alltagsköchinnen und Hobbyköchen bezüglich des Umgangs

mit Gemüse? «Alles ausprobieren. Gemüse schmoren, braten, einlegen, grillieren». Für die Leserinnen und Leser der «Schweizer Familie» hat er zudem ein im Alltag gut umsetzbares Rezept: Cavatelli mit Spargeln und Morcheln (siehe Seite 52).

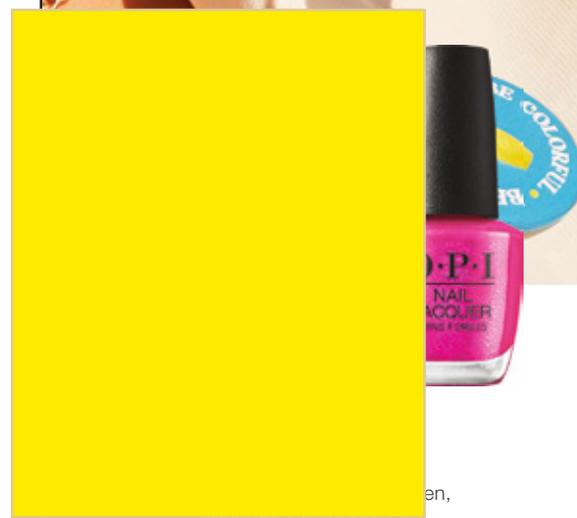
Gibt es denn für so einen Tüftler und Kreativeur ein Gemüse, das er am liebsten ganz ohne kunstvolle Zubereitung genießt? Das gibt es durchaus, sagt Dominik Hartmann. «Gute Tomaten verführen so wie sie sind.» ■



DINIEREN BEIM KOCHKÜNSTLER

Das Restaurant Magdalena in Rickenbach SZ ist von Donnerstag bis Montag abends geöffnet. Sonntags wird auch ein Mittagessen serviert. Das Menü (5-7 Gänge) kostet 165 bis 185 Franken. Tel. 041 810 06 06. Die Magdalena-Bäckerei im Bistro Bären an der Herrengasse 12 in Schwyz ist von Mittwoch bis Sonntag offen. www.restaurant-magdalena.ch

**POWER OF HUE
COLLECTION**



ern, erhältlich als **infinite Shine**, als **klassischer Nagellack** und bei anerkannten OPI Partnern mit Maniküre-Service-Angebot ebenfalls als **GelColor**-Anwendung.



O.P.I.

www.opiswiss.ch

www.instagram.com/OPI_SWISS

www.facebook.com/OPISWISS