

Knackiges Gemüse, für die Hotelgäste frisch geerntet

Rüebli, Randen, Rucola. Und mehr: Das Hotel Regina serviert seinen Gästen Gemüse direkt aus dem eigenen Garten. Wie das Projekt zustande kam, erzählt Küchenchef Ralf Marks.

Murielle Buchs

Schon ausprobiert? Neu können Sie Abo-Artikel an Freunde verschenken.



Der hoteleigene Garten hat eine reiche Zwiebel-Ernte ergeben.

Foto: PD

Stolz blickt Ralf Marks auf die reiche Ernte: Zucchetti, Bohnen, Fenchel, Randen, Rüebli, Erbsen. Dies und noch viel mehr stammt aus dem eigenen Garten. Doch es ist kein beliebiger Garten. Es ist der Garten des Hotels Regina in Müren, 1650 Meter über Meer. Nun ist Erntezeit. «All das Gemüse wird in der Hotelküche verarbeitet und unseren Gästen serviert – frisch, biologisch und saisonal», berichtet der Küchenchef freudig.

Gemüse und Kräuter wachsen hinter dem Haus, direkt am Sonnenhang. «Bereits vor drei Jahren wurde ein Kräutergarten angelegt», erzählt Ralf Marks, während er Unkraut jätet: «Als ich vor eineinhalb Jahren ins Regina kam, besprachen wir die Entwicklung der Küche und beschlossen, das Projekt weiter auszubauen.» Im Frühjahr grub der gebürtige Deutsche das brachliegende Land um und richtete Gartenbeete her.

«Schon letzte Saison hatte ich Salat und Kräuter angebaut. Da dies bei den Gästen Anklang fand, war die Motivation da, weiterzumachen.»

Ralf Marks, Küchenchef Hotel Regina

«Schon letzte Saison hatte ich Salat und Kräuter angebaut. Da dies bei den Gästen Anklang fand, war die Motivation da, weiterzumachen.» So seien im Frühling die verschiedensten Gemüsesorten hinzugekommen. «Unsere Gäste schätzen dieses besondere Angebot. Man merke, dass das servierte Gemüse frisch sei, sagen sie», weiss der Koch. «Ausserdem ist der Hotelgarten ein besonderer und schöner Anblick von der Terrasse oder den Zimmern.»



Noch vor ein paar Wochen stand der Garten des Hotels Regina in voller Blüte. Nun ist Erntezeit für die meisten Gemüse.

Foto: Hans Peter Roth

Arbeitsintensives Projekt

Aus dem Erntegut bereitet Ralf Marks verschiedene Gerichte zu. «Ich stelle zum Beispiel spezielle Konfi her, Randen oder Zucchini-Vanille.» Diese bekommen die Gäste zum Frühstück serviert. «Es macht mir Spass, Neues auszuprobieren.» Den Grossteil der Setzlinge und Samen bezieht das Hotel Regina von der Schweibenalp, einem Permakultur-Betrieb auf 1000 Meter über Meer. «Wir legen Wert darauf, die Gäste mit frischen, saisongerechten und regionalen Produkten zu versorgen», so Marks.

Doch das Projekt und der grösser gewordene Garten bereiten nebst Freude auch Arbeit. Der Küchenchef vermag die Pflege des Gartens inzwischen nicht mehr alleine zu bewältigen. «Ich werde von drei engagierten Frauen unterstützt, die auf Anfrage spontan eine Gartengruppe bildeten. Sie kommen auch mal mit der Familie zum Jäten und Ernten nach Müren.» Bemerkenswert sei, dass die Helfenden zum Teil aus dem Mittelland anreisen, um mit anzupacken.



Ralf Marks (rechts) konnte die Arbeit im Garten nicht alleine bewältigen. Darum reisen Helfende zum Teil sogar aus dem Mittelland an, um mit anzupacken.

Foto: PD

Bevorstehende Kartoffelernte

«Derzeit streben wir keine Vergrösserung des Gartens an», hält Ralf Marks fest. Der Fokus liege nun auf der Ernte sowie Verarbeitung der Lebensmittel. «In zwei, drei Wochen steht die Kartoffelernte an.» Es seien sieben verschiedene Sorten, unter anderem die Blaue Sankt Galler oder die Lauterbrunner Kartoffel. «Wie

ihr Name schon verrät, ist sie ursprünglich in der Region heimisch.» Wie deren Ernte ausfalle, sei im Moment noch eine Überraschung.

Mehr Infos zu den heimischen Kartoffeln gibt es am Info- und Unterhaltungsabend «Kulinarische Geschichten zu Bergkartoffeln»: Freitag, 7. Oktober, 19 Uhr, im Hotel Regina.



Erntezeit für die Rüepli und viele andere Gemüse.