



Der Wandherd im Restaurant Magdalena ermöglicht es der Brigade, in einer Linie zu arbeiten, sei es alleine oder zu zweit.

«Wir haben so viele Ideen»

Mit dem Magdalena betreiben Shootingstar Dominik Hartmann und sein Team das einzige gemüsebasierte Zwei-Sterne-Restaurant im Land. In der Küche setzen sie auf die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG als Partner.

Publireportage Drei Jugendfreunde, die ihren Traum von der gemeinsamen Beiz realisieren: So beginnt im Mai 2020 die Erfolgsgeschichte des Restaurants Magdalena in Rickenbach. Nur gerade zwei Jahre später rangiert es unter den Top-adressen der Schweiz. Gleich im ersten Jahr erkochte sich Küchenchef Dominik Hartmann zwei Michelin-Sterne, wenig später kürte Gault & Millau ihn zur Entdeckung des Jahres 2021, aktuell hält er 16 Punkte. Gemeinsam mit Ehefrau Adriana Hartmann und Marco Appert

führt der 30-Jährige ein junges Team, das im 1326 erbauten Haus Tradition und Innovation verbindet.

Eine Pionierrolle nimmt das Magdalena im Hinblick auf sein Angebot ein: Es ist das einzige gemüsebasierte Zwei-Sterne-Restaurant der Schweiz. «Tiefe und Vielschichtigkeit ins Gericht zu bringen, ist beim Gemüse herausfordernder als in der Fleischküche», sagt Hartmann, «für mich als Koch aber handwerklich spannender.» Optisch setzt Hartmann eher auf Puris-

mus, viel Aufwand betreibt er dagegen hinter den Kulissen – beim Geschmack: «Wir fermentieren viel, setzen jede Sauce zweimal an. Wichtig ist mir auch die Vielfalt unterschiedlicher Texturen.» So resultiert die Liebe zum Detail in kleinteiligen, fein aufeinander abgestimmten Komponenten. Was Auge und Gaumen erfreut, erfordert von der Küchencrew gute Organisation. «Wir arbeiten Hand in Hand», sagt Hartmann, «müssen gut aneinander vorbeikommen.» Zum Gelingen trägt da die Zusammenarbeit mit der Hugentobler



Fanden gemeinsam die passende Küchentechnik: Küchenchef Dominik Hartmann und Küchenplaner Matthias Kyburz.

Schweizer Kochsysteme AG bei. Für die Planung und Inbetriebnahme der Küche hatte die Eigentümerin des Hauses ursprünglich eine Ausschreibung lanciert, die schon fortgeschritten war – und sistiert wurde, nachdem die Projektverantwortlichen der Einladung von Hugentobler folgten, die Möglichkeiten der Schweizer Kochsysteme kennenzulernen. «So stellten wir gemeinsam nochmal alles auf den Kopf», sagt Matthias Kyburz, Leiter Konzept & Objektplanung bei Hugentobler. Beispielsweise wich der Zentral- einem Wandherd mit verschiedenen Stationen. «Ein Zentralherd setzt die beiden Posten Entremetier und Saucier voraus», sagt Kyburz, «es braucht zwei Leute, sonst muss einer ständig um den Herd herumspringen. Ein Wandherd hingegen ermöglicht es, in einer Linie zu arbeiten, sei es eine oder zwei Personen.»

Als Koch weiss Kyburz: Eine effiziente Küche steht und fällt mit der Organisation. «Es ist zentral, dass die Arbeitsposten richtig angeordnet sind und Geräte voll ausgelastet werden.» Für Hartmann heisst dies auch: vorproduzieren. Der Schockfroster spielt in diesem Zusammenhang eine Schlüsselrolle. Im «FrigoJet» werden Speisen innert kürzester Zeit herunter-

gekühlt. Dank Temperaturen von minus 40 Grad Celsius bilden sich so keine Eiskristalle, welche die Zellstruktur von Lebensmitteln verändern und ihnen Saft, Aroma, Garvolumen und Vitamine entziehen. «Durch professionelles Schockfrosten bleiben Nährstoffe länger erhalten, als wenn Speisen im Kühlschrank gelagert werden», weiss Kyburz, «und die Ergebnisse betreffend Textur, Frische und Geschmack sind unschlagbar.» Ebenso schonend regeneriert der Kombisteamer «PracticoVision» Speisen im Sous-vide-Verfahren. «Die Zeitersparnis durch moderne Geräte ist essenziell», sagt Hartmann. «Mehr Effizienz trägt dazu bei, dass wir unserem Team mittlerweile eine Viertageweche ermöglichen können.»

Die Zusammenarbeit mit dynamischen jungen Kreativen setzt auch Flexibilität beim Küchenpartner voraus. «Wir haben so viele Ideen», sagt Hartmann lachend. So gesellte sich 2021 ein Neuzugang in seine Küche: der Brotofen. Der Küchenchef betreibt mittlerweile auch eine Pop-up-Bäckerei. Was kommt als Nächstes? «Aktuell geht es mir darum, Bestehendes zu perfektionieren», sagt Hartmann. «Es ist in kurzer Zeit so viel passiert.» ■ restaurant-magdalena.ch

Expertin seit 1966

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen für Gastronomiebetriebe. Das 1966 gegründete Familienunternehmen beschäftigt 120 Mitarbeitende an sechs Standorten sowie 30 ausgebildete Küchenchefs im Aussendienst.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
0848 400 900
hugentobler.ch