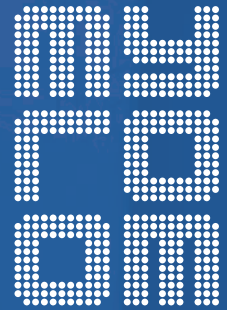


# RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN



NEU! MYROOM INSIDE  
16 SEITEN DESIGNWALK

WOHNEN – Altbau neu gedacht 24

Landgemacht – Junges Schweizer Design 104

EXTRA – Neues aus der Küche 58

0 6



9 771422 849003

# Lokalrunde

Was ich in Zeiten des Lockdowns am meisten vermisst habe? Den Plausch mit Freunden während eines gepflegten Dinners, gediegen, in der stilvollen Atmosphäre eines Restaurants mit charmantem Service und einem Menu, das mich mal wieder so richtig überrascht. Deshalb entführt Sie der «Tapetenwechsel» für einmal nicht in ein Hotel, sondern in die herrliche Gastroszene unseres Landes.

TEXT: Kirsten Höttermann



## KARLS KRAUT

Auch wenn Jonas' Grossvater Karl heisst, der Name des Lokals geht nicht auf ihn zurück. Er ergab sich vielmehr aus der rein pflanzlichen Küche und der Lage am St. Karliquai. Hier eröffneten Jonas Käppeli und Corinne Wittinger vor zwei Jahren ihr Restaurant, dessen Konzept die beiden Veganer aus Mangel an fehlenden Alternativen im Raum Luzern spannen. Die Zutaten für die köstlichen, mit Bulgur gefüllten Fladenbrote oder das Harissa-Süsskartoffelpüree mit Rosinen-Kräuter-Vinaigrette und karamellisierten grünen Spargeln stammen aus biologischem Anbau, wenn möglich aus der Region. Die Einrichtung folgt der Foodphilosophie und kommt so natürlich-ehrlich daher, wie die Küche schmeckt: Im Speiseraum gibt es eine mit Stampflehm verputzte Wand, die Bestuhlung ist gebraucht und auf dem Damen-WC kann man in einen historischen Brunenschacht blicken. *Fotos: Christian Felber.*

St. Karliquai 7, 6004 Luzern, [KARLSKRAUT.CH](http://KARLSKRAUT.CH)



## NEUE TAVERNE

Mein nächster Restaurantbesuch? Nenad Mlinarevic's «Neue Taverne» in Zürich. Ein Wunsch, den ich mir wegen des Lockdowns im März und April noch nicht erfüllen konnte. Ich bin der Küche des mit zwei Michelin-Sternen dekorierten «Koch des Jahres 2016» bereits bei einem Besuch im Pop-up «Die Stadthalle» ganz und gar verfallen. Seit Dezember verzaubert der Caminada-Schüler nun seine Gäste in der Glockengasse. Sein wunderbares Sharing-Konzept, bei dem alle aus einer Schüssel schöpfen, wird Nenad Mlinarevic jedoch vorerst nicht anbieten können. Jeder bekommt seinen eigenen Teller und auch die Speisekarte wird nicht von Gast zu Gast gereicht, sondern für jeden einzeln ausgedruckt. Auf hier finden sich ausschliesslich vegetarische Köstlichkeiten wie Pouletspiess auf Erbsenbasis oder gerösteter Blumenkohl. Tofu wird hier geräuchert, mit Birkenmelasse glasiert, auf Holzkohle grilliert und anschliessend mit säuerlich eingelegtem Kürbis und einer Miso-Sonnenblumenkern-Emulsion gereicht. Wer lieber zuhause isst, als ins Restaurant zu gehen, kann die Leckereien auch online auf [www.auswaerts-daheim.com](http://www.auswaerts-daheim.com) bestellen. Aber Achtung, ausgeliefert wird nicht fixfertig in der Schale. Man muss das gewürzte, vorgegarte und vakuumverpackte Essen selbst erwärmen oder anbraten. Zur Auswahl stehen auch nichtvegetarische Gerichte aus der «Bauernschänke», die Nenad Mlinarevic zusammen mit seinem Geschäftspartner Valentin Diem betreibt. Dabei setzen die beiden bewusst auf Schweizer Produkte, um die heimischen Lieferanten zusätzlich zu unterstützen. Alle Speisen können einfach daheim zubereitet und mindestens zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. *Fotos: Lukas Lienhard.*

[Glockengasse 8, Zürich, NEUETAVERNE.CH](#)





## NOUMI

Im «Noumi» sitze ich am liebsten an dem langen Holztresen direkt vor der offenen Küche. Denn von hier aus kann man den Köchen beim Grillieren und Powern zusehen. Rib Eye, Lammkoteletts und Poulet nach Peruanischer Art stehen auf der Karte, aber auch Oktopus und Miso-Lachs. Vorweg gibts Bowls, die man freilich auch gut mit anderen Gerichten wie den sogenannten Crus kombinieren kann. Was das ist? Rohe Gerichte wie Thunfisch Tatar oder Ceviche. Sie merken, das Menu lockt mit Einflüssen aus aller Welt – passend zur Hauptstadt und zum Standort im Swiss Deluxe Hotel «Bellevue Palace». Weltmännisch gibt sich auch das Interieur: Der offene Raum, in dem ein DJ zum Dinner auflegt, ist in natürliche Materialien wie Holz, Marmor und kupferfarbenen Basaltstein gekleidet. Zwischen die warmen Cognactöne mischt sich cooles Schwarz sowie das Chromstahl der Küchenregale. Die hängen stylisch von der Decke, direkt über dem Holztresen. Den Namen «Noumi» hat das Lokal übrigens seiner früheren Nutzung als Münzpresse zu verdanken. Er leitet sich vom griechischen Wort Numismatik ab.

Kochergasse 3, Bern, NOUMI.CH

## LUCIDE

Es war ein wenig tragisch. Zwei Monate sollte der Umbau der Gastronomie im Kultur- und Kongresszentrum andauern, denn man wollte pünktlich Anfang April zum Konzertwochenende des Lucerne Festivals wiedereröffnen. Der Zeitplan wurde eingehalten – und dann kam Covid 19. Mittlerweile bewirten Küchenchefin Michèle Meier und Gastgeber Christian Gujan ihre Gäste wieder, wenn zahlenmässig auch weniger, als ursprünglich geplant. Die regionale Küche überzeugt mit 15 GaultMillau Punkten und der neue Gastraum mit stilvollen Tapeten und Leuchten. Inspiriert ist das Design vom Vierwaldstättersee direkt vor der Haustür. Dabei konzentrierten sich die Architekten von Atelier West aus Baden hauptsächlich auf das, was unter der Wasseroberfläche passiert. Accessoires wie die Seidenfoulard des Lucide Teams wurden lokal von der Designerin Fiona K. gefertigt. Die Keramikerin Ursula Vogel aus Zürich entwarf das Steinzeug für die Tafeln. *Foto: Tina Sturzenegger Fotografie.*

Europaplatz 1, Luzern, LUCIDE-LUZERN.CH





## MAGDALENA

Einen halben Tag konnte das Magdalena öffnen, dann kam der Lockdown. Doch mittlerweile dürfen auch Adriana und Dominik Hartmann sowie Marco Appert ihre Gäste wieder begrüßen. Die drei jungen Einheimischen sind erst 28 Jahre alt und bringen doch schon ein beachtliches Renommee mit – Dominik Hartmann war unter anderem als Chef de Partie unter Andreas Caminada tätig. Ihr Restaurant in Rickenbach ist etwas ganz besonderes. Und das nicht nur wegen der hervorragenden Küche, die nicht rein vegetarisch ist, aber trotzdem voll und ganz auf das Geschmackserlebnis Gemüse setzt. Auch die stilvoll gestalteten Räumlichkeiten in der neuen Überbauung lohnen einen Besuch: In den schlicht nordisch inspirierten Gasträum wurde neben hellem Eichenholz auch das 600 Jahre alte Holz des Vorgängerbaus integriert. Egal ob man ein Menu wählt oder à la carte speist, die Kombinationen von Lachs, Karotte, Sanddorn oder Tartar, Alter Kuh, Pickels und Wiesenkräutern überrascht auf kunstvoll angerichteten Tellern. Ich empfehle einen Besuch am Abend, wenn die untergehende Sonne für eine phänomenale Lichtstimmung sorgt. *Fotos: Tanja und Simon Kurt, Digitale Massarbeit.*

Rickenbachstrasse 127, Rickenbach, [RESTAURANT-MAGDALENA.CH](https://www.restaurant-magdalena.ch)

