



Neues Ambiente, neue Küchenchefin

Im Rheinfelder Hotel Eden im Park hat sich in den Wintermonaten einiges getan. Das Restaurant überrascht mit einem aufgefrischten Interieur. Und in der Küche hat eine neue Chefin übernommen.

Seit Anfang September 2023 ist die Fricktalerin Amanda Klingenmeier neue Küchenchefin im Restaurant Eden in Rheinfelden, mit gerade einmal 25 Jahren. «Irgendwie fühlt es sich noch immer etwas surreal an, dass ich jetzt Chefin bin», sagt sie mit einem Lachen und fügt an: «Ich bin sehr dankbar, dass ich diese Chance bekommen habe, und sehe das auch als Lohn für meine Arbeit in den letzten Jahren.» Ihre Karriere bei den Schützen Hotels startete Klingenmeier (Bild) vor knapp zehn Jahren als Lernende. Schritt für Schritt arbeitete sie sich zur Jungköchin und Köchin empor. Vor zwei Jahren bildete sie sich zur Diätköchin aus und wurde noch im gleichen Jahr zur Souschefin des Restaurants Eden befördert. Jetzt steht sie als Küchenchefin im Dienst – kreativ und voller Tatendrang.

Traum mit Superfood

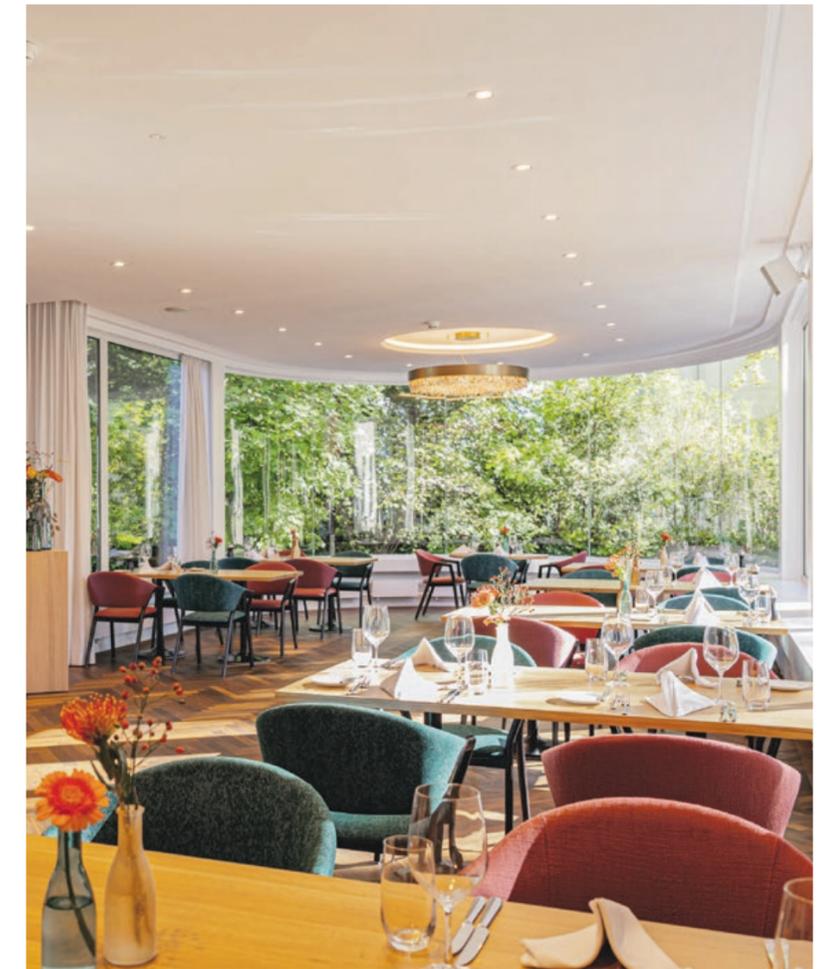
Zur Wiedereröffnung des renovierten Hotel Eden im Park serviert die Küche beispielsweise einen monatlich wechselnden «Eden-Traum» mit Superfood. «Unsere Superfoods sind Alleskönner – sie schmecken gut und passen hervorragend in die kräuterbetonte Aromaküche im Eden», erklärt Amanda Klingenmeier. Bei aller Kreativität ist eines sicher: «Wir bleiben der gewohnten Frische, Regionalität und Qualität treu.» Amanda Klingenmeier liebt die Abwechslung, die ihr der Beruf dank seiner verschiedenen Aspekte bietet. «Kein Tag ist wie der andere und keiner ist langweilig», sagt sie. Besonders die Zusammenarbeit mit ihren Kolleginnen und Kollegen im Küchenteam des Eden schätzt sie sehr. «In einer Restaurantküche arbeiten alle sehr eng zusam-



men. Es ist immer ein Miteinander, nie ein Gegeneinander; das mag ich», sagt sie. Da seien auch hektische Momente kein Problem, im Gegenteil: «Am Feierabend wissen wir, was wir gemeinsam geleistet haben. Dass wir Menschen mit unserem Essen hoffentlich eine Freude machen konnten. Das ist schön und macht stolz.»

Aufwertung abgeschlossen

Nicht nur im Team weht ein frischer Wind. Auch die Räumlichkeiten des Hotel Eden im Park erstrahlen in neuem Ambiente. Seit April sind die Aufwertungsarbeiten abgeschlossen. «Unsere Restaurant-, Seminar- und Spa-Gäste sowie Patientinnen und Patienten schätzen die hochwertigen Materialien und die einladende Stimmung, die Einzug gehalten hat», erklärt Walburga Kunz, stellvertretende Direktorin der Hotellerie, den Grundsatz der Aufwertung. Das wird auch im geräucherten Eichenboden im Fischgrätmuster des Restaurants sichtbar. «Es hat Freude gemacht, beim Verlegen zuzusehen. Das ist richtige Handwerkskunst», sagt Kunz. Bewusst gewählt sind auch die grünen und roten Stühle und die gelb changierenden Tapeten sowie die Tische aus Holz. Sie nehmen farblich die Natur des Parks auf, der durch die grossen Glasfassaden zu sehen ist. «Wir haben versucht, den Aussenraum nach innen zu holen», sagt Kunz. Bei dieser Inneneinrichtung mit edlem Touch und dezentem Farbspiel wird der Besuch ein besonderes Erlebnis.



Veranstaltungen

JEWELS SONNTAGS, 10:00 – 14:00 UHR

Spa-Brunch

Ein ausgiebiger Brunch kombiniert mit einem entspannenden Besuch im Solebad sorgt für einen genussvollen Sonntag. CHF 58.–, Solebad-Eintritt inklusive.

SAMSTAG, 18. MAI & 22. JUNI 2024, 16:00 – 18:00 UHR

Klangreise durch den Achtsamkeitsgarten

Klang trifft auf Kulinarik: auf Entdeckungsreise mit allen Sinnen.

DONNERSTAG, 6. JUNI & 15. AUGUST 2024, 19:00 UHR

Allerlei Kräuter

Heilpflanzen mit der Kräuterspezialistin entdecken und probieren.

DINNSTAG, 1. AUGUST 2024

Nationalfeiertag

Passendes Aroma-Menü entspannt geniessen.

MONTAG, 19. / 26. AUGUST & 2. / 9. SEPTEMBER 2024, 19:00 UHR

«Flying Science»

Kurze und frische Wissensvermittlung zu spannenden Themen unter freiem Himmel.

CAFFÈ
CHICCO
D'ORO

Frauenpower im Männerkloster

Seit kurzem ist die Leitung des Klosters Dornach fest in weiblicher Hand. Das Leitungsteam hat sich für die Sommersaison viel vorgenommen. Der Schwerpunkt liegt auf attraktiven Veranstaltungen rund um den Klostergarten.

Kloster Dornach
Restaurant, Hotel,
Kultur, Kirche
Amthausstrasse 7
4143 Dornach
+41 (0)61 705 10 80
info@klosterdornach.ch
klosterdornach.ch

Öffnungszeiten
Mo – So 11:30 – 22:00

Räumlichkeiten
Refektorium: 70 Personen
Bibliothek: 70 Personen
Franziskus: 15 Personen
Atelier: 15 Personen
Klosterkeller: 40 Personen
Restaurant: 50 Personen

Oase vor Basels Toren

Mit seinen Teams sorgt dieses Quintett auch diesen Sommer für unvergessliche Erlebnisse im Restaurant, im wunderschönen Garten oder in einem der historischen Räume. Im Kloster Dornach ist ja vieles möglich, ist es doch Hotel, Restaurant, Veranstaltungsstätte und Kulturort zugleich, und dies 365 Tage im Jahr. Der historische Gebäudekomplex an der Amthausstrasse liegt direkt am Bahnhof und ist deshalb auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos erreichbar. So wird die Oase vor den Toren Basels zum beliebten Ausflugsziel während des ganzen Jahres und erst recht an frühlinghaften Feiertagen wie Muttertag, Ostern oder Pfingsten.

«Holy Wow!» im Klostergarten

Diesen Sommer rückt das Kloster unter dem Motto «Holy Wow!» seinen verträumten Klostergarten in den Fokus. Bereits im April ist darin eine interdisziplinäre Ausstellung mit Beiträgen von über 30 Künstlerinnen

und Gestalterinnen eröffnet worden. Sie wird begleitet von einem reichhaltigen Angebot an Konzerten, Workshops und kulinarischen Highlights und dauert bis Ende November 2024. Höhepunkte bilden das Frühlings- und das Sommerfest am 25. Mai und am 17. August 2024 mit einem Programm rund um den Heilkräutergarten, einem Tauschangebot der Schweizerischen Samenbörse sowie attraktiven Abendveranstaltungen. Das Frühlingsfest ist zudem Station der Kulturtour «DorNacht» (www.dornacht.ch), die zu vier kulturellen Institutionen des Dorfes führt.

Kreative Kulinarik

Die meisten Kräuter, mit denen die Gerichte auf der Speisekarte des Klosters gewürzt werden, sind im Garten gleich hinter dem Gebäudekomplex gepflanzt und gezogen worden. Im Sommer entfaltet diese fruchtbare Oase ihr ganzes duftendes Potenzial. Und es kommt nicht nur in der Küche zur Anwendung, sondern umschmeichelt auch die



oben, v.l.n.r.: Barbara Van der Meulen, Kristin Volkwardt, Aneta Franschak, unten v.l. Alina Littmann, Monika Gysin

Riechorgane der Gäste auf der angrenzenden Terrasse. Wo anders als im Kloster Dornach kann man quasi im Kräutergarten dinieren?

Etablierte Jazzreihe

Die monatliche Reihe «Jazz im Kloster» startet nach der letztjährigen fünften Auflage so richtig durch. An diesen Abenden treten namhafte Jazzgrößen im kleinen Rahmen von Klosterkeller und Kreuzgang auf; ein Schwatz mit den auftretenden Musikerinnen und Musikern gehört sozusagen zum Programm. Eine «Special Night» steht weiter an am Donnerstag, 22. August 2024 als Open Air im Klostergarten: Das Off-Beat-Jazz-Festival Basel kommt mit einer jungen, aufstrebenden Latin-Afro-Cuban-Band nach Dornach.

Seit Anfang 2024 leiten fünf Frauen den Betrieb im ehemaligen Kapuzinerkloster in Dornach. Gastgeberin an der Front ist Aneta Franschak, unterstützt von ihrer Stellvertreterin Alina Littmann. Monika Gysin steht der Küchencrew vor; zuständig für das leibliche Wohl der Gäste in der Restauration ist Kristin Volkwardt und Barbara van der Meulen ist verantwortlich für das Angebot im kulturellen Bereich.

Veranstaltungen im Kloster

SAMSTAG, 25. MAI / SAMSTAG, 17. AUGUST 2024, 10:00 – 22:00 UHR

«Holy Wow! – Den Klostergarten neu entdecken» mit Kunst, Workshops, Kulinarik, Konzert

FREITAG, 21. JUNI 2024, 18:00 – 22:00 UHR

Kompost-Performance von Claudia Vogel mit Kräutermenü von Monika Gysin

DONNERSTAG, 22. AUGUST 2024, 19:30 – 21:00 UHR

OffBeat-Jazz-Festival Basel Special Night: Open-Air-Konzert Latin & Afro-Cuban-Jazz mit «Latinismo» im Klostergarten (Abendessen 18:00 – 19:30 Uhr)
Ticketreservierungen: seetickets.com

FREITAG, 13. SEPTEMBER 2024, 18:00 UHR

Vernissage Florianne Koechlin

SAMSTAG, 14. SEPTEMBER 2024, 19:30 – 20:30 UHR

Klassik-Special mit Countertenor Nils Wanderer und Lautist Johannes Ötzbrugger

SAMSTAG, 21. SEPTEMBER 2024, 14:00 – 21:00 UHR

Pilzworkshop Martin Beeler mit Pilzbar und -risotto

Mehr Informationen zum Veranstaltungsprogramm, Anmeldungen zu Veranstaltungen sowie aktuelle Hinweise auf klosterdornach.ch.

