



Gastronomie-Experte und OK-Präsident Herbert Huber: «Die Reaktionen waren grossartig. Inzwischen haben sich gegen 100 Hoteliers und Gastronomen in Stadt und Kanton Luzern mit einem oder gar mehreren Projekten verpflichtet.»

SIND DIE LUZERNER ECHE GENIESSER?

Text und Bild: Hans R. Amrein

Das gab es in Luzern noch nie: Vom 16. bis am 26. September findet in Stadt und Region ein Grossanlass statt, der sich rund ums Essen dreht. Luzern wird zur «Stadt der Genüsse». Höhepunkt ist ein grosses kulinarisches Fest, das am Samstag, 18. September, unter dem Motto «Luzern geniesst» über die Bühne geht. «Hotelier» sprach mit OK-Präsident Herbert Huber.

**Was bedeutet Ihnen persönlich Genuss?**

Lebensfreude! Sich Zeit nehmen, Essen und Trinken geniessen. Alle Sinnesorgane erfreuen. Mit Menschen sein. Für mich ist ein Essen in einem Restaurant ein Kulturanlass – wie ein Konzert- oder Theaterbesuch.

**Luzern wird zehn Tage lang eine Genussstadt. Wer hatte diese Idee und was ist Sinn und Zweck dieser Aktion?**

Die Idee entstand vor zehn Jahren in der Romandie. Es ist die Aufarbeitung des «kulinarischen Erbes» der Schweiz. Sinn und Zweck ist, die Menschen für die Vielfalt der Geschmacksrichtungen, für die Qualität der Lebensmittel und für die handwerklichen Leistungen eines Kochs zu sensibilisieren. Das Ansehen von regionalen Produkten zu stärken und das Bewusstsein für «Saisonales» zu wecken. Nicht zuletzt, unserer Jugend die Wichtigkeit einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung bewusst zu machen.

**Schlemmerstadt Luzern: Was bringt diese Aktion dem Hotelier und Restaurateur?**

Neue Impulse für das Geschäft! Nachdenken über die Zusammenarbeit mit den Produzenten. Gibt es etwas Schöneres, als sich mit den Lebensmitteln auseinanderzusetzen? Die Hirnzellen für kreativen Umgang mit dem «Speiseplan» zu aktivieren? Den Gästen etwas Besonderes aus der Region zu bieten? Augen aufmachen und hören, woher der «Genusswind pfeift»? Gelingt das, erübrigt sich die Frage nach dem Profit!

**Mittelpunkt sind regionale Produkte und die regionale Küche. Wie wollen Sie diese «Regionalitäten» dem Konsumenten schmackhaft machen?**

Mit der Kirchturmstippen-Küche zum Beispiel. Will heissen: Genussvolle Spitzengastronomie ist mit Produkten möglich, die in der Sichtweite eines «Kirchturms» gedeihen. Den Konsumenten kulinarische Reisen durch die Stadt und den Kanton bieten. Das fordert die Gastronomen. Wem es zudem gelingt, nach dem Motto «weniger ist mehr» kreativ zu sein, dem ist der Erfolg garantiert. Der Gast muss mit allen Sinnen spüren, dass diese Philosophie gelebt wird.

**Wer finanziert den Anlass – und welche Sponsoren haben Sie schon an Bord?**

Gute Frage! Wir haben schon in der Anfangsphase grosses Interesse geweckt für die einstige Geburt. Bei Stadt und Kanton. Bei direkt mit der Gastronomie verbundenen Geschäftspartnern. Bei den Bäuerinnen und Bauern des Kantons. Bei Luzern Hotels und Gastro Luzern. Und bei vielen anderen Mittel- und Kleinunternehmern. Die Migros mit «aus der Region für die Region» hat die Idee zwar sehr gelobt, aber leider kein «Kässeli» gefunden.

**Luzern soll langfristig zum «Genuss-Mekka der Schweiz» werden, lautet Ihre Vision. Wie stellen Sie sich das konkret vor?**

Die Nachhaltigkeit eines so grossen Konzeptes ist von grösster Wichtigkeit. Das soll und darf keine «Eintagsfliege» bleiben. Luzern ist eine international ausstrahlende Musikstadt. Dazu gehört logischerweise eine adäquate kulinarische Kultur. Ohrenschaus und Gaumenfreuden? Luzern, die «Genussstadt» der Schweiz? Also mit einem jährlich wiederkehrenden Genussstag oder einer Genusswoche, die Fortsetzung feiert? Ich meinte ja, aber zuerst wollen wir «Luzern geniessst» erfolgreich über die Bühne bringen.

**Wie haben die Hoteliers und Restaurateure reagiert? Machen alle mit, oder war es eher mühsam, die Gastronomen für diese Idee zu begeistern?**

Die Reaktionen waren grossartig! Inzwischen haben sich gegen 100 Hoteliers und Gastronomen in Stadt und Kanton mit einem oder gar mehreren Projekten verpflichtet.

**Was sind denn die Highlights der Genussstage?**

Eigentlich ist jedes Konzept, jede Idee schon ein Highlight für sich. Und da sind alle Beteiligten extrem gefordert, die Philosophie in die Tat umzusetzen. Die Besucher und Gäste werden urteilen. Ein Highlight ist bestimmt der Naschmarkt – zu Wasser und zu Land.

**Ist der Innerschweizer in der Tat ein Geniesser und empfänglich für so eine Idee?**

Wer glaubt, die Luzerner seien keine Schleckmäuler, täuscht sich. Luzern hat eine sehr eigenwillige und bodenständige Esskultur.

**Was ist für Herbert Huber der grösste kulinarische Genuss?**

Alles, was frisch ist und mit Liebe gekocht wird. Vor allem mag ich die regionale Küche. **H**

Hotelier info

WER IST HERBERT HUBER?

Der Luzerner «Gastro-Papst» (so nennen ihn Insider) hat nach Stationen als Koch die Hotelfachschule Luzern absolviert. Nach 25 Jahren erfolgreicher Wirtstätigkeit mit seiner Frau Gertrude begann Huber 1992 einen Neustart als Gastronomieberater, Gastro-Journalist und Kolumnist. Sein Buch «Virus Gastgewerbe – Ansichten eines Einsichtigen» war ein Grossefolg – eine Hommage an das Gastgewerbe. Heute ist Herbert Huber das, was man als «Netzwerker» bezeichnen könnte. Oder ein gastronomisches Urgestein? Huber war vor über 30 Jahren auch Mitbegründer des (blauen) Gastroführers guide-bleu.ch.

WER SITZT IM**ORGANISATIONS-KOMITEE?**

- Herbert Huber, Präsident OK
- Luzia Roos, Vizepräsidentin
- Saemi Honegger, Gastrounternehmer, Finanzen
- Rolf Peter Pfaff, Pfaff Consulting Marketing und PR
- Peter Krummenacher, Sponsoring
- Victor Bortolan, Projektkoordinator
- Walter Schnieper, Journalist, Texte

WAS PASSIERT WANN IN LUZERN?

16. bis 26. September 2010 im Kanton Luzern: Hotels, Restaurants, Schiff, Bio-Bauernhof. 18. September 2010 in der Stadt Luzern: Veranstaltungen auf der Bahnhofstrasse, am Kapellplatz, im Inseli und andernorts.

Alle Informationen zu «Luzern geniessst – Woche der Genüsse» sind erhältlich unter:

www.luzern-geniessst.ch oder www.gout.ch



Spezialität in der Leuchtenstadt: Luzerner Chügelipastete.