

Luzern – eine gastliche Stadt

LUZERN IST MUSIKSTADT und eine gastfreundliche Stadt, die gastronomisch einiges bietet.

Von **Walter Schnieper**

Wenn am 18. September das diesjährige Lucerne Festival mit seinen hochkarätigen musikalischen Darbietungen zu Ende geht, kann die Stadt bereits eine nächste Auszeichnung feiern: Sie ist von den national aktiven Organisatoren der «Semaine du Goût» zur «Stadt der Genüsse» erkoren worden und feiert die Auszeichnung an diesem Tag unter dem Motto «Luzern geniesst» auf vielfältige Weise (siehe Seiten 30 und 31).

Gault Millau empfiehlt

Luzern ist Musik- und Touristenstadt, aber auch die Gourmets – und da sind die Konzertbesucher wie Einheimische aus Luzern und Umgebung mit einbezogen – müssen nicht darben. Im Gastroführer Gault Millau des Jahres 2010 ist Luzern mit 17 Restaurants vertreten, die es zusammen auf bemerkenswerte 266 GM-Punkte bringen. In der Umgebung, zu der laut Gault Millau auch Orte wie Ballwil, Ebersecken, Engelberg, Nebikon, Rigi Kaltbad, Risch, Sarnen oder Weggis gehören, sorgen über 30 von Gault Millau ausgezeichnete Restaurants für weitere rund 500 Gastroführer-Punkte. Man kann wirklich geniessen in und um Luzern.

16 Luzerner Küchenchefs dürfen mit dem Segen von Gault Millau Kochmützen tragen. Die Liste wird angeführt vom Restaurant Jasper im Hotel Palace mit 16 Punkten. 15 GM-Punkte haben das «Petit Palais» im Château Gütsch, das Restaurant Red im KKL, das «Scala» im Hotel Montana, das «Old Swiss House» sowie das «Padrino» im «National». Das Restaurant Trianon, ebenfalls im Grand Hotel National, kann 14 Punkte vorweisen. 14 Punkte haben auch «Thai Garden» im Astoria, das Restaurant Des Balances, das «Olivo» im Grand Casino, das «Bam Bou» in The Hotel sowie die «Wilden Mann Stube» im gleichnamigen Hotel. 13 Punkte vorzuweisen haben die Brasserie Bodu im Haus zum Raben, die Restaurants Galliker und Maihöfli, Mamma Leone, Au Premier im Hauptbahnhof sowie das Restaurant Schiff.

In der näheren Umgebung Luzerns empfiehlt Gault Millau unter anderen (alphabetisch) in Blatten bei Malters die «Krone» (16 Punkte), sodann in Emmen das «Kreuz» (15), in Kastanienbaum das Seehotel (14), in Meggen «La Pistache» im Hotel Balm (15), in Oberrau-Kriens das «Ober-

nau» (13) und in Udligenswil das Restaurant Frohsinn (14), dessen Guggeli nach wie vor einen Abstecher lohnen.

Tafelfreuden gibt es in Luzern aber nicht nur in Restaurants, die bei Gault Millau zu Ehren gekommen sind (wobei bei den nachfolgenden Erwähnungen Subjektives und Zufall mitspielen). Zu nennen ist also beispielsweise im Hotel National das Restaurant 1871 in dem einzigartigen, eben 1871 eröffneten und heute unter Denkmalschutz stehenden einstigen Speisesaal mit Renaissance-Touch. Oder das bemerkenswerte Restaurant Wiederkehr an der Zürichstrasse 16 in unmittelbarer Nähe von Löwendenkmal und Gletschergarten. Zu entdecken ist die Villa Hausermatte, ein kleines, feines Restaurant unmittelbar am See – es ist so klein, dass eine Reservation empfehlenswert ist. Seafood-Fans gehen ins «Sebastian's» an der Pfistergasse. Die Restaurants

Aqua und Luce beim und im Hotel Radisson empfehlen sich nicht nur wegen der Nähe zum KKL. Das gilt auch für die Restaurants Bellini, Bolero und La Perla sowie die weiteren Astoria-Restaurants auf der andern Seite der Bahnhofgeleise oder das Café de Ville am Schwanenplatz, das nicht nur Kaffee zelebriert, sondern auch kulinarische Qualität anbietet. Im «Barbatti» lohnen Küche und Interieur einen Besuch, im «Nix's in der Laterne» beim Nadelwehr ebenso. Gleich gegenüber pflegt das Wirtshaus Taube Schweizer Küche auf beachtlichem Niveau. Und wer gerne auf einem Dampfer tafelt, kann das vertäute Schiffsrestaurant Wilhelm Tell am Schweizerhofquai wählen oder die auf dem See fahrenden Dampfer mit den schönen Salons und den attraktiven Tavolago-Angeboten.

Geniessen in der Umgebung

Wer mehrere Tage in Luzern weilt und zwischen musikalischen Erlebnissen Ausflüge und kulinarische Entdeckungen machen möchte, hat ebenso die Wahl: Beispielsweise direkt am Wasser (mit Seerosen) am ruhigen Lauerzersee im «Rigiblick». Oder in Engelberg im «Schweizerhaus», wo neben dem alten «Schwyzerhüsli» mit Baujahr 1744 ein origineller Neubau entstanden ist, samt sprudelndem Bergbach als Forellenteich.

Die guten und schönen und schön gelegenen Restaurants an Vierwaldstätter- und Zugersee sind den Gourmets bekannt. Darum nur noch zwei Tipps: das Hafenrestaurant in Zug, direkt neben dem Hafen der Zugersee-Schiffe. Auf der Terrasse sitzt man über dem Wasser. Ein Verweilen in dem modernen Bau mit ebensolcher Holzfassade und den riesigen Glasfenstern zum See hin fasziniert auch bei schlechtem Wetter, und das täglich wechselnde Angebot macht stets neugierig.

Der andere Tipp gilt einem noch weitgehend unbekanntem Neuling: Im ehemaligen «Hirschen» mitten in Hochdorf hat sich das chinesische Restaurant «Jialu» etabliert – und das ist wohl nicht nur wegen der aus China mitgebrachten Möbel der «echtteste Chinese» weit und breit: Der gelernte Koch Lukas Achermann hat vier Jahre in China gearbeitet und in Luzern seine jetzige Frau Jen Liu kennen gelernt, als sie hier eine Hotelfachschule absolvierte. Jen Liu leitet den Service, in dem weitere Chinesinnen wirken, und in der Küche stehen drei chinesische Köche – authentischer geht es nicht. Unsere Kostprobe hat begeistert, die erst irritierende Hausspezialität «Cola-Poulet» inbegriffen. ☐☐☐



LUZERN IST «STADT DER GENÜSSE». Dies nicht zuletzt auch wegen der hervorragenden Küche (im Bild Fabian Fuchs).