

# Luzern

## Grende aus der Maschine

Guuggenmusigen setzen erstmals auf 3D-Drucker – dank dreier Fasnachtsverrückten. 20

# Junge Wilde sorgen für Gaumenfreuden

**Stadt Luzern** Rund um Luzern funkeln die Michelin-Sterne, in der Stadt hingegen gibt es noch kein ausgezeichnetes Restaurant. Doch in der Neustadt entwickelt sich laut Experten nun eine interessante Gastro-Szene.

Simon Mathis

simon.mathis@luzernerzeitung.ch

Der Guide Michelin hat gesprochen: 14 Stadtluzerner Restaurants haben es heuer in den Restaurantführer geschafft, vier weniger als letztes Jahr. Einen Michelin-Stern hat aber keines dieser Lokale. Im nationalen Vergleich schneidet Luzern bescheiden ab. In Zürich etwa gibt es zehn Sterne-Restaurants, in Genf und Basel fünf, in Bern immerhin eines (siehe Tabelle). Das entbehrt nicht einer gewissen Ironie: Michelin verlieh die Sterne dieses Jahr im KKL. Zudem steht in Luzern eine der bekanntesten Hotelfachschulen der Welt, und der Schweizerische Arbeitnehmerverband der Köche ist hier angesiedelt. Trotzdem bleiben die besonders bekannten und begnadeten Köche der Stadt fern.

Dass Stadtluzerner Lokale aus dem Guide Michelin geflogen sind, lässt sich auf einen einfachen Umstand zurückführen: Die Tester bewerteten die Restaurants dieses Jahr strenger, schweizweit nahm der Guide um 200 Lokale ab. Und unabhängig von den fehlenden Sternen: Ralf Flinkenflügel, Direktor des Guide Michelin Schweiz, hat lobende Worte für Luzern: «Die Gastronomie der Stadt ist lebendig, qualitativ und bezahlbar.»

### Ungenutztes Potenzial im Tourismus

Trotzdem gibt es Luft nach oben. «Luzern ist nie eine Hochburg des Fine Dining gewesen. Sie ist es auch heute nicht», sagt Gastro-Experte Georg Twerenbold, der schweizweit sogenannte «Genusstouren» organisiert. Der Stadt fehle eine prononcierte Gourmet-Tradition. Es gebe hier ein, zwei Restaurants, die im positiven Sinn aneckten und speziell seien. Davon abgesehen herrsche die klassische Gastronomie vor.

«Für absurd edle gastronomische Erzeugnisse haben die Luzerner eher weniger Verständnis», sagt Patrick Grinschgl, Präsident von Gastro Region Luzern. «Hier ist man nicht einfach fraglos bereit, über 100 Franken



Koch Moritz Stiefel bereitet im Restaurant Hopfenkranz Blumenkohl mit Trüffel zu.

Bild: Dominik Wunderli (Luzern, 20. Februar 2019)

für einen Teller auszugeben.» Diesbezüglich habe die Region Luzern nach wie vor eine eher ländliche Essenskultur.

Ein Michelin-Stern würde der Stadt Luzern allerdings nicht schaden, sagt Grinschgl. Besonders aus touristischer Sicht. «Die Sterne sind schon ein Massstab – und sie strahlen aus wie Leuchttürme.» Neun Millionen Touristen besuchen die Stadt Luzern jährlich, viele von ihnen sind asiatisch. Das sei geradezu eine verschenkte Chance, findet Gastro-Experte Twerenbold: «Das Potenzial für ein Sterne-Restaurant in Luzern ist gewaltig.» Zumal gerade asiatische Reisende begeistert seien vom Fine Dining. «In Berliner Sterne-Restaurants ist gut die Hälfte der Gäste asiatisch», so Twerenbold.

Was in der Astronomie gilt, gilt auch in der Küche: Sterne fallen nicht vom Himmel. Um einen

Michelin-Stern zu erringen, brauche es nicht nur Ausdauer und Biss, sondern vor allem das nötige Geld, sagt Grinschgl. Hinter einem Stern stecke immer auch

Personal, sprich 20 bis 30 Köche. «Letztlich ist es eine wirtschaftliche Frage», so Grinschgl. Relativierend sagt dazu Georg Twerenbold: «Ganz tief in die Tasche

greifen muss man erst, wenn man Michelin-Sterne anstrebt – oder 17 bis 19 Punkte im «Gault-Millau».» Für eine gute Küche müsse man nicht masslos investieren.

Bestes Beispiel sei Moritz Stiefel, der ehemalige «Gütsch»-Küchenchef, der mittlerweile im Hopfenkranz an der Zürichstrasse kocht. «Meiner Meinung nach ist der Hopfenkranz die kreativste Adresse in Luzern, was Fine Dining betrifft», sagt Twerenbold. «Und Stiefel braucht nur drei Köche, um dieses Niveau zu erreichen.» Im Hopfenkranz kochen für 34 Plätze Moritz Stiefel, ein Sous-Chef und ein Lehrling.

### Die wilde Küche ist im Trend

«Wir stehen für eine junge und wilde Küche», sagt Stiefel. Er habe mittlerweile zu seinem Stil gefunden. Dass die Tester das zu schätzen wissen, freue ihn natür-

## Die Gastro-Bibeln der Schweiz

**Fine Dining** In der Schweiz haben zwei Restaurantführer besonders starkes Gewicht: Der «Gault-Millau» und der «Guide Michelin». Wer in den Augen der Tester gut kocht, erregt mehr Aufmerksamkeit und zieht so mehr Gäste an, sagt Gastro-Experte Georg Twerenbold. «Früher hiess es: Ein Gault-Millau-Punkt mehr gibt mehr Umsatz.» Heute sei dieser Zusammenhang nicht mehr ganz so eng, aber immer noch gegeben.

Der «Gault-Millau» ist laut Twerenbold in den letzten Jahren moderner und untriebiger geworden. Er bewerte stetig mehr Lokale. Dagegen halte sich der Guide noch an klassische, französische Werte. Einen Michelin-Stern zu erhalten, sei äusserst anspruchsvoll und für Köche eine Ehre. Dieses Jahr gingen immerhin in der Nähe Luzerns Michelin-Sterne auf – etwa über dem Park Hotel Vitznau und dem «Ritzcoffier» auf dem Bürgenstock. (sma)

lich. «Ein Michelin-Stern wäre wie ein Ritterschlag. Aber letztlich koche ich für die Gäste, nicht für die Tester.»

Wenn man in die Zukunft schaut, gibt es laut Twerenbold reichlich Gründe, optimistisch zu sein. Früher sei die Stadt Luzern von zwei, drei ganz grossen Gastronomen dominiert worden. Doch das ändert sich nun, besonders im Trend-Quartier Neustadt, wo neue und experimentierfreudige Köche am Herd stehen. Zu nennen sind laut Twerenbold etwa das Restaurant Zur Werkstatt sowie das Café Guggelhof von Dr. Oetker und das Café Kaspar. Interessant seien auch die Bars Karel Korner und Raviolibar. «Jetzt rücken die Jungen nach», sagt Gastroexperte Twerenbold und lobt die Entwicklung: «Luzern hat in letzter Zeit eine starke Dynamik in Sachen Gastronomie erhalten.»

### Sterne-Restaurants in ausgewählten Städten

Stadt	Anzahl
Zürich	10
Genf	5
Basel	5
Lausanne	4
St. Gallen	1
Lugano	1
Bern	1
Luzern	0

Quelle: Guide Michelin

### Michelin-Restaurants in der Stadt Luzern

- Brasserie Bodu
- Des Balances
- Drei Könige
- Hermitage
- La Cucina (Hotel Astoria)
- La Perla
- Old Swiss House
- Olivo
- Padrino
- Restaurant National
- Reussbad
- Scala (Hotel Montana)
- Stiefels Hopfenkranz
- Thai Garden (Hotel Astoria)