

Neukonzept «1871» in Luzern

Tafeln wie zu Gründerzeiten



Das Grand Hotel National in Luzern hat für das ehemalige Wienercafé neue Pächter. Roger Widmer und Andrea van Ransbeeck lassen die Gründerzeit des Hotels um 1871 wieder aufleben. Eine grosse Herausforderung für die Gastronomen wie auch für den Hotelbesitzer.

Um es vorwegzunehmen: Der Name «1871» steht für die ausladende, üppige und verspielte Architektur der Belle Epoque. Nicht für das, was im ehemaligen Wienercafé des Luzerner Grand Hotels National heute aufgetischt wird. Da orientieren sich die neuen Pächter Andrea van Ransbeeck und Roger Widmer an einer modernen, hoch stehenden Küche mit Betonung auf Saisonalität und Regionalität. Für beide Gastgeber ist das «1871 – Essen. Trinken. Sein.» eine Riesenherausforderung. Immerhin:

Hier im Hause «regierte» einst César Ritz und kochte Auguste Escoffier.

1881 verwöhnte der französische Spitzenkoch so erlesene Gäste wie Kaiserin Elisabeth «Sissi» von Österreich.

Lange ist's her. Vorgänger des heutigen «1871» ist das Wienercafé. Eine Luzerner Institution und 20 Jahre lang eines von insgesamt drei erfolgreichen Restaurantkonzepten im Grand Hotel Lu-



Aus der Hauptspeisekarte. Schweizer Kalbsfilet im Lardomantel mit Kräuter-Couscous und Peperoni (Fr. 47.50).



Das «1871»-Gastgeberteam im Grand Hotel National in Luzern. Küchenchef Moritz Borowski, das Pächterpaar Roger Widmer und Andrea van Ransbeeck sowie Chef de service Renato Caputi.

zern. 2003 schloss das Café, und Hotelbesitzer Umberto Erculiani liess das Restaurant an der Hotelsüdseite aufwändig renovieren. Mit Kunstvernissagen wollte Erculiani neues Publikum in die ehemalige Empfangshalle aus den Gründerjahren locken. Das Projekt scheiterte. Fortan suchte der Hotelier neue Pächter. Fünf Jahre liess er sich damit Zeit. Bis er letztes Jahr auf die beiden Gastroprofis Ro-

ger Widmer und Andrea van Ransbeeck stiess. Das junge Paar machte zwischen 2004 und 2007 als Gastgeber des Restaurants Schössli Utenberg auf sich aufmerksam. Zuletzt arbeitete Roger Widmer als Leiter Sales und Marketing bei der Gamag AG, seine Frau in der Werbebranche. «Eigentlich haben wir gar nicht aktiv gesucht, doch als wir hörten, dass aus dem ehemaligen Wienercafé im

«National» etwas Neues entstehen soll, wurden wir neugierig. Denn einmal so ein Haus mit Stil, Lounge und grosser Terrasse zu führen, schwebte uns schon immer vor», erzählt Roger Widmer. Im Juli 2008 bekamen die beiden von Hotelier Erculiani den Zuschlag. Gut eine Million Franken investierten der Hotelier und seine neuen Pächter unter anderem in eine Satellitenküche im Restaurant und neu-

es Mobiliar für die Lounge und die Terrasse. Für Einrichtung und Lichtdesign engagierte man die Luzerner Firmen Ligno in-Raum und Sinnlicht. Seit 1. Juni 2009 ist das «1871» offen. Kulinarisch konzentriert man sich auf ein eher kleines Angebot, das alle zwei Monate wechselt. «Wir setzen bewusst auf Saisonalität. Das bedeutet zwar einen Mehraufwand für unsere Küche, aber der Gast weiss es zu schätzen», so Roger Widmer.

Was besonders auffällt: Roger Widmer und sein Küchenchef Moritz Borowski legen Wert auf eine hoch stehende, aber nicht abgehobene Küche. Als Vorspeisen werden unter anderem mit Ahornsirup karamellisierte Jakobsmuscheln, Thunfischmousse auf Brioche oder ein Bio-Tatar empfohlen. Bei den Hauptspeisen stehen Rinder- wie Kalbsfilet sowie Wolfsbarsch- und Felchenfilet im Mittelpunkt. Alle Gerichte werden sowohl «normal» als auch in kleinen Portionen angeboten. Wichtig sind dem Kü-

chenchef und dem Pächterpaar, dass möglichst viele Grundprodukte aus der Region stammen. So beziehen sie Geflügel von der Metzgerei Keller in Kriens, andere Fleischprodukte stammen vom Ueli-Hof in Kastanienbaum, einem Bio-Betrieb. Der grösste Teil an Käse stammt von «Chäs-Barmettler» in Luzern, weitere Milchprodukte von Wespi, Luzern. Fisch wird von Bianchi aus Zufikon geliefert. Dabei legt Roger Widmer grössten Wert auf Fische aus nachhaltiger Fischerei. Süswasserfisch kommt – sofern verfügbar – aus dem Vierwaldstättersee. Von Bedeutung ist auch die kleine Karte, die rund um die Uhr im Restaurant als auch auf der Terrasse hin zum Vierwaldstättersee aufliegt. Neben «Chämivurst» und einem Gourmet-Mix (siehe Bild Seite 30) locken hier Sushi-Variationen. «Zuerst haben wir diese selbst zubereitet, mussten aber feststellen, dass dies für uns zu aufwändig ist. Mittlerweile lassen wir uns die Variationen von Kai-

ten, der Nummer eins unter den Luzerner Sushi-Produzenten, zweimal täglich liefern. So bieten wir unseren Gästen die Gewähr, dass die Sushis immer frisch und von bester Qualität sind», erklärt Roger Widmer.

So nobel die Ambiance und so exquisit das Essen – der Pächter will nicht nur «Nadelstreifen» in seinem Restaurant.

«Wir möchten alle ansprechen und ja keine Hemmschwellen aufkommen lassen», so Widmer. Zu diesem Zweck pusht er die 300 Quadratmeter grosse Terrasse direkt vor der Flaniermeile am See. Und er setzt auf flotte Sprüche, um Familien in sein Restaurant zu locken. So wirbt er etwa für den Sonntagsbrunch mit dem Flyer: «Wir haben etwas gegen Krümel im Bett».

joerg.ruppelt@gastronews.ch
Fotos: Ruppelt, Peter Fischli
www.1871.ch

Buitoni
L'arte della Pasta

Seit 1827 ist Buitoni weit über die Grenzen der Toskana hinaus bekannt für seine exquisite italienische Küche. Mit Pasta Graniflosa ist ein traditionsreiches Spezialisten ein neues Meisterwerk gelungen. Exklusivste Füllungen mit Liebe zubereitet – jedes Stück ein Meisterwerk in Grossformat.

Inf: 071 344 35 30 www.frizzofin-luz.ch

WIE IN DEN FERIEEN. VERSPROCHEN.
Beachten Sie die Aktionen beim nächsten Einkauf.

Frische mediterrane Antipasti-Spezialitäten. Täglich frisch in der Schweiz produziert. Mit nat(UR)salz. Ohne Glutamat und künstliche Aromastoffe. Nicht pasteurisiert. Über 40 Sorten.



Der besondere Wein im «1871»

Nicht nur in Sachen Food, sondern auch beim Wein pflegen Roger Widmer und Andrea van Ransbeeck den regionalen Aspekt. So findet sich auf der Karte ein Pinot Noir aus Hochdorf in der Innerschweiz. Nun ist die Region mithin nicht gerade als Weinmekka bekannt. Der «Pinot Noir Luzern AOC», Jahrgang 2008, entpuppt sich jedoch als erstaunlich komplexer Tropfen, der nach Himbeeren und Zwetschgen duftet und lang am Gaumen nachhallt. Produzent ist Mathias Brunner, bekannt als Chefönologe auf Schloss Heidegg. Seit 2005 keltert er nicht nur die Schlossweine, sondern auch Gewächse, die er unter «Brunner Weinmanufaktur» verkauft. Die Trauben (neben Pinot Noir auch Müller-Thurgau, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc) stammen aus Lagen in Hitzkirch, Hohenrain und Schloss Trostburg. Neben Wein produziert Brunner Balsamico, Destillate, Liköre und Marmeladen.



Pinot Noir Luzern AOC, 2008, Fr. 16.–
www.brunner-weinmanufaktur.ch



Aus der kleinen Karte. «Gourmet-Mix» vom Ueli-Hof mit Haussalami, Haselnusswurst und Rauchspeck.