



Beizenbummel

Delizioses zwischen Post und Löwen

Die besten Esslokale liegen zuweilen nicht an bester Passanten-Route. So auch das Restaurant Wiederkehr, das etwas versteckt zwischen Zürichstrasse-Post und Löwendenkmal einquartiert ist. Wer mal da war, für den wird der Name des Lokals zum Programm.



Als ehemaliger Banker hat sich Markus Wiederkehr den Traum des eigenen Restaurants verwirklicht. Mit seiner Frau Tiziana betreibt er das gleichnamige Lokal seit zehn Jahren voller Leidenschaft. Bild Verena Di Gallo

Freilich wissen längst einige, dass man im Restaurant Wiederkehr zu fairen Preisen ausgezeichnet speisen kann. Das beweist unser Mittagsbesuch zu dritt am 16. Februar, notabene dem ersten Tag nach zweiwöchiger Winterpause. Die Tische sind gut besetzt, die Menükarte verspricht feine, zur Saison passende Kost. Menü 1 Hacktäschi mit Ofengemüse für 25.50 Franken und Menü 2 Champignon-Risotto mit Erbsen für 20.50 Franken. Inbegriffen sind Suppe und Salat.

Breites Tagesangebot

Wer sich weder für das eine noch das andere entscheiden mag, dem werden auf der heutigen Tageskarte Rindsfiletstreifen mit Rohkostsalaten für 28 Franken empfohlen. Für meine Begleitung, Mutter und Schwiegermutter, steht schnell

fest: Hacktäschi wären wieder mal was, denn die gewieften Familienköchinnen wissen, dass sich gerade in diesem vermeintlich unspektakulären Fleischklumpen wahres Engagement am Herd verbirgt. Am liebsten hätte ich dasselbe bestellt, aber da man im Trio doch mindestens zwei verschiedene Gerichte versuchen sollte, liess ich mir das Risotto servieren.

Drei Gabeln für eine Schnitte

Fazit: Die Apfel-Sellerie-Suppe war delizios, die beiden Aromen hielten sich elegant die Waage. Wie frisch vom Feld gepflückt schmeckte der Mischsalat, den man problemlos selber mit Öl und Essig anmachen durfte. Mein Risotto sah sehr schön aus mit seinen leuchtenden Erbsen, garniert mit Parmesan-Spänen und Rucola, hätte aber noch etwas mehr Pepp haben dürfen. Als Klas-

se entpuppten sich die Hacktäschi: Spürbar selbstgeknetet-locker, fein gewürzt mit Kräutern, dazu keine dicke, dunkelbraune Sauce, sondern ein wunderbarer Jus. Perfekt im Biss und kräftig in den Farben das saisonale Gemüse direkt aus dem Ofen. Zu dritt gönnten wir uns zum Schluss eine Portion frisch gebackenen Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce. Den Damen für die eine, schön arrangierte Blätterteig-Schnitte drei Löffel und drei Gabeln zu reichen, war dem aufmerksamen Gastgeber Markus Wiederkehr nicht zu viel.

Kochkunst mit Braukunst

Natürlich wartet dieses Restaurant auch mit vielversprechenden À la carte-Köstlichkeiten auf. Daraus hervorgehoben sei etwa die Menüfolge «Lanius», wo sich Koch- mit Braukunst trifft. Zu jedem der

sechs Gänge gibt es eine ausgewählte Bierspezialität. Wer hätte das gedacht: Zum Schokoladenfondant mit Tonkabohnenglacé wird ein Bombardier aus England gereicht. «eine kühle, kupferfarbene Delikatesse mit perfekter Mischung von Malz und würzigem Hopfen». Es ist gewiss nicht übertrieben, wenn auf der hauseigenen Website steht: «Küchenchef Markus Thomczyk ist ein Meister der klassisch-modernen Küche.»

Beim Interieur noch Potenzial

Markus Wiederkehr war ursprünglich Banker und hat sich vor 10 Jahren mit seiner Frau Tiziana den Traum des eigenen Restaurants verwirklicht. «Unser Kühlschrank ist total überdimensioniert», erzählt er uns am Tisch nicht ohne Stolz. Denn: «Wir kochen alles frisch». Auch die Fonds selbstverständlich. Jeden Dienstag werden Fleisch-, Fisch- und Gemüsefonds aufgesetzt und bis Freitag sachte eingeköchelt.

Kein Wunder, vergibt der Gourmetführer Gault&Millau dem «Wiederkehr» 14 Punkte, ebenso empfohlen wird das Lokal mit der grossen, ruhigen Terrasse in anderen bekannten Guides. Nicht rundum gefallen will einzig das etwas nüchterne, zumeist in Grautönen gehaltene Interieur. Auch für unseren Geschmack wären etwas optische Wärme und ein paar Bilder an der Wand das Tüpfelchen aufs i. ♦

Eva Holz

Restaurant Wiederkehr
 Zürichstrasse 16
 6004 Luzern, beim Löwendenkmal, 041 410 41 44,
 Sonntag, Montag und Feiertage geschlossen
www.restaurant-wiederkehr.ch