

# «Sonnenberg» lockt Gourmets an

Das Krienser Hotel schafft auf Anhieb 14 «Gault-Millau»-Punkte. Und bleibt dennoch ein Ausbildungsbetrieb.

Roman Hodel

Da staunte so mancher, als der Gourmetführer «Gault-Millau» kürzlich seine Ausgabe 2025 präsentierte: Unter den neu bewerteten Lokalen in der Region Luzern findet sich das Hotel Sonnenberg in Kriens – und zwar auf Anhieb mit 14 Punkten (wir berichteten). Bistlang kannte man das Lokal vor allem als Ausflugsrestaurant und als Ausbildungsbetrieb, der unter anderem Stellensuchenden die Rückkehr in den ersten Arbeitsmarkt ermöglicht.

Hinter der Gourmetküche steht eine Neupositionierung. Während der «Sonnenberg» am Mittag weiterhin als Ausflugsrestaurant funktioniert – mit Klassikern wie Fischchnusperli, aber auch ambitionierten Gerichten – ist abends Fine Dining angesagt. Geschäftsleiter Ron Prêtre sagt: «Wir haben dieses Konzept früher auch schon diskutiert. Aber dazu braucht's einen Küchenchef, der das auch lebt.» Diesen fand der «Sonnenberg» vor zwei Jahren in Luca Haase. Der 36-Jährige arbeitete zuvor bei Peter Knogl im 19-Punkte-Restaurant Cheval Blanc im Basler Luxushotel Les Trois Rois. Es war gemäss Prêtre ein glücklicher Zufall, denn: «Wir hatten gerade eine Kochstelle zu vergeben, und Luca Haase suchte einen Job.»

## Rehrücken oder Chawanmushi

Zusammen erarbeiteten sie das laut Prêtre «schweizweit einmalige Konzept», wonach ein Ausbildungsbetrieb auch Gourmetküche anbietet, und setzen es seit letztem Frühling um. So stehen auf der Abendkarte noch zwei Fünf-Gang-Menüs, eines mit und eines ohne Fleisch; mit Gerichten wie etwa Rehrücken



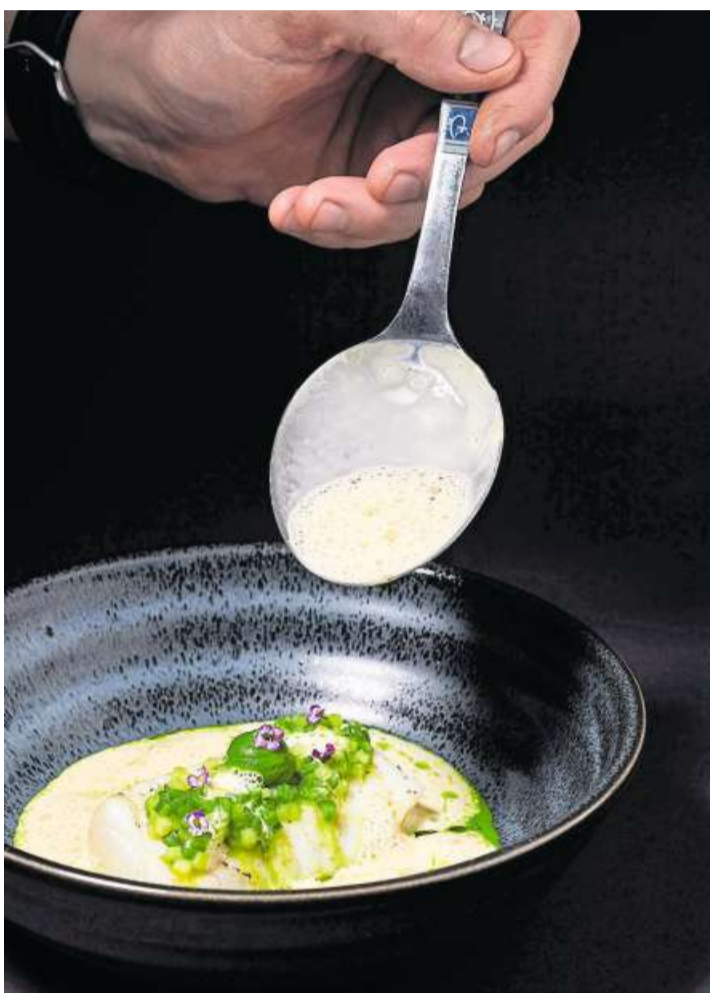
Küchenchef Luca Haase zaubert unter anderem pochierten Kabeljau mit Randen-beurre-blanc, Salzkartoffeln und Gemüse auf den Teller.

Bilder: zvg / David Künzler, Marco Stalder

vom Sonnenberg mit grünem Szechuanpfeffer, Kirsche und Spitzkohl oder Steinpilze mit Chawanmushi – einer japanischen Variante von Eierstich –, weissem Balsamico und Petersilie. Auch die Mittagkarte verfügt über lediglich fünf Gerichte, aktuell etwa pochierten Kabeljau mit Randen-beurre-blanc, Salzkartoffeln und Gemüse.

Doch warum die Neupositionierung? Hauptgrund ist laut Prêtre die Ausbildung: «In der Vergangenheit konnten wir den stellensuchenden Menschen, die viele Jahre Erfahrung in der

Gastronomie mitbringen, nur bedingt neues Fachwissen mitgeben.» Mit der Sterneküche ändert sich dies. Ob Küche oder Service – es gibt mehr zu lernen. Jedes Detail muss sitzen. Weil bei solchen Gerichten vieles im Voraus vorbereitet wird, können die Stellensuchenden in Ruhe daran arbeiten. Zudem verköstigt man in einem Gourmetlokal weniger Gäste pro Abend. Schliesslich wird die Mittagkarte noch wöchentlich, die Abendkarte alle sechs bis acht Wochen verändert. «Die Wiederholung beim Kochen fördert



den Lerneffekt für die Mitarbeitenden», sagt er.

## Dank Punkten deutlich mehr Reservationen

Prêtre sieht aber noch weitere Trümpfe: Durch die unterschiedliche Ausrichtung mittags und abends könnten die Mitarbeitenden zusätzliche Berufserfahrung sammeln, was wiederum bei der Stellensuche von Vorteil sei. Und dann die Planbarkeit. Er sagt: «Beim neuen Abendkonzept wissen wir viel besser, wie viele Gäste kommen werden, denn in der Regel wird vorab reserviert.»

Bezüglich Reservationen läuft es seit der Publikation des neuen «Gault-Millau»-Führers ohnehin wie geschmiert. «Unglaublich, wie viele Leute uns gerade neu entdecken», sagt er. Denn natürlich will man mit der Gourmetküche auch das Geschäft ankurbeln, vor allem an den tendenziell eher schwachen Winterabenden. Das Wichtigste aber ist und bleibt gemäss Prêtre die Freude bei den Mitarbeitenden: «Es motiviert halt unglaublich, wenn du dabei bist, wenn am Pass ein solch tolles Gericht geschickt wird.»

## Dusty Donkey wieder im Schlössli

**Gastronomie** Wie bereits im Vorjahr lebt im Schlössli Uttenberg die Atmosphäre der Ära der Jazzclubs und der illegalen Flüsterkneipen der 1920er-Jahre wieder auf. Wie einer Mitteilung von Gammacatering zu entnehmen ist, erwartet die Gäste vom 31. Oktober bis zum 14. Dezember im Pop-up «Dusty Donkey» exklusives Fine Dining. Dieses wird inklusive Getränkebegleitung angeboten. Projektleiter Maik Dominguez von Gammacatering verspricht «ein Gesamterlebnis, das zwischen Kulinarik und Ambiente harmonisiert».

Die kulinarische Reise beginnt für die Gäste jeweils jeweils von Donnerstag- bis Samstag ab 17.45 Uhr beim Sammelplatz in Luzern. Sie werden nach der Nennung des Passworts in einem Shuttle-Bus ins Schlössli gefahren. Bei der Ankunft sollen ein Drink und eigens kreierte Häppchen die Lust auf das bevorstehende Dinner wecken.

Die Preise sind nicht nur gegenüber den 1920er-Jahren, sondern auch gegenüber dem Vorjahr etwas gestiegen. Kostete im Vorjahr ein Fünf-Gang-Menü mit alkoholischen Getränken und Shuttle-Service noch 160 Franken pro Person, so werden nun für ein 4-Gang-Menü und Getränkebegleitung inklusive Shuttle-Bus 200 Franken verlangt. (zim)

## Hinweis

Das «Dusty Donkey» bietet Platz für bis zu 50 Gästen, ausschliesslich auf Reservation. Für Events ab 30 Personen werden zusätzliche Öffnungstage angeboten.

## Seniorentheater zeigt «Fischergass»

**Kriens** Am kommenden Sonntag feiert das neue Stück des Seniorentheaters Kriens Premiere. Diese findet um 17 Uhr im Schappe-Saal des Kulturquadrats statt. Weitere Aufführungen sind am selben Standort an folgenden Daten geplant: 14. und 15. Oktober um 19.30 Uhr, 16. Oktober um 17 Uhr sowie die Dernière am 18. Oktober um 19.30 Uhr.

Beim neuen Stück handelt es sich um die Komödie «Fischergass» von Jens Exler, einem Autor aus Flensburg. Diese wurde in Mundart übersetzt und von der regieführenden Josette Gillmann für das Seniorentheater Kriens bearbeitet. Im Stück geht es um Anwohner, die sich gegen den Abriss der Gebäude in ihrer Fischergasse wehren. Infos und Tickets auf: [www.sites.google.com/view/seniorentheater.\(std\)](http://www.sites.google.com/view/seniorentheater.(std))

## Gratulation

### Diamantene Hochzeit

**Rothenburg** Heute feiert das Ehepaar Hedy und Hans Scherer-Wicki die diamantene Hochzeit. Zum 60. Hochzeitstag gratulieren die beiden Töchter, die Schwiegeröhne, die Enkelin und der Enkel recht herzlich und wünschen den beiden weiterhin viel Glück und Gesundheit.

# Wenn Herr Igi auf Reisen geht, wird's turbulent

Im neuen Schwank rund um den grantigen Eigenbrötler «Igi Bühler» wird eine Busfahrt zu einem Roadtrip.

Yvonne Imbach

Im Gasthaus Tell in Gisikon feiert heute Abend das neue abendfüllende Programm rund um den schrulligen Rentner «Igi Bühler» Premiere. Im dritten Schwank, in dem Grimassenkünstler Patrick Degen als Herr Igi die Hauptrolle hat, ist der Schauplatz – nach einer Pension und einer Arztpraxis – ein Bus.

fahrt mit allerlei schrägen Charakteren, zu denen sich Herr Igi gesellt, samt leicht drögem Buschauffeur, gestaltet sich zu einem nervenaufreibenden Roadtrip.

Das Publikum sitzt so, dass es in den quasi seitlich aufgeschnittenen Bus hineinblicken kann und hautnah dabei ist, wenn die illustre Zufallsgesellschaft von einem unfreiwilligen Halt zum nächsten gerückt wird.

## Herrlich skurrile Videospiele

Das zum Grossteil professionelle Ensemble mit Barbara von Holzen, Melanie Schütz, Sara Maria Zollinger, Stefan Schärli, Marco Hutschenreuther und Patrick Degen schlüpft in mehr als nur sechs Rollen, beweist in herrlich skurrilen Videospiele auch filmisches Schauspielertalent und bringt alles mit, was es für einen rasanten, urkomischen Schwank braucht. Regie führt dieses Jahr Roger Wicki. Wer genau hinschaut, entdeckt das Multitalent auch in der einen oder anderen Szene. «Wir haben die Videosequenzen integriert,



Szene aus der Hauptprobe von «Caracho auf dem Tacho» mit einem Ensemble in bester Spiellaune.

Bild: Yvonne Imbach

weil wir die Geschichte nicht zwei Stunden lang nur in einem Bus sitzend zeigen wollten. Die Busreise braucht auch andere Schauplätze.» Als Autor wurde wieder Andreas Gaw engagiert,

weil wir die Geschichte nicht zwei Stunden lang nur in einem Bus sitzend zeigen wollten. Die Busreise braucht auch andere Schauplätze.» Als Autor wurde wieder Andreas Gaw engagiert,

## Klimakleber und die Gender-Debatte

Das Publikum darf sich auf einen kurzweiligen Schwank freuen, der auch aktuelle Themen wie Klimakleber und die Gender-Debatte aufs Korn nimmt. Dem so herrlich grantigen Eigenbrötler Igi Bühler kann eh niemand böse sein.

## Hinweis

Aufführungen bis 2. November im Gasthof Tell, Root. 13. bis 16. November in Willisau, altes Rathaus. Tickets: [www.herrigi.ch](http://www.herrigi.ch).



Vorhang auf!

Der Name des Programms «Caracho auf dem Tacho – eine durchgeknallte Busfahrt» sagt schon fast alles aus: Die Bus-