Vegetarische und andere Überraschungen im "Hofgarten"

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **51 (1994)**

Heft 8: **Soja : eine Bohne erobert die Welt**

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-558114

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

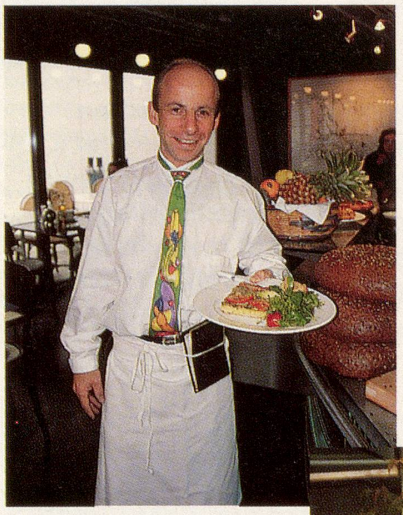
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Vegetarische und andere Überraschungen im «Hofgarten»

Nur eine Küche, die nichts zu verbergen hat, gewährt solche Einblicke.



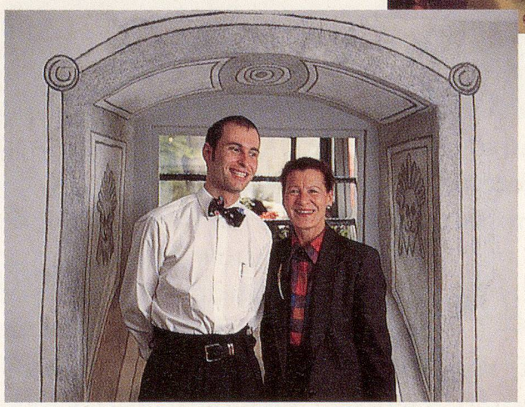
Kleinodien finden sich nicht so leicht. Wenige Straßenzüge hinter dem berühmten Luzerner Seequai können Sie hinter dicken Mauern fündig werden. Ein bunter Korb mit Gemüse vor dem Tor lockt den Spaziergänger in die entspannte Oase des «Hofgartens», in das kulinarische Reich alter Riegelhäuser, wo man noch «wie Gott im Biogarten» tafeln kann. In ungestörter Ruhe, gemütlich, anregend oder aufregend, ganz wie Sie wollen, denn der «Hofgarten» empfängt Sie nicht nur mit Überraschungen aus der Küche.

30 Mitarbeiter im Dauereinsatz. Von 7.00 bis 0.30 Uhr ist der «Hofgarten» geöffnet. Da ist zwischendrin schon ein «High-Vitamin-Drink» als Energiespender nötig.

Der «Hofgarten» hat Vergangenheit. Er gehört als «vegetarischer Ableger» zum renommierten «Rebstock» gegenüber, den die Besitzerin Claudia Moser zu einer Luzerner Institution gemacht hat. In Sachen «Hofgarten» ist sie auf dem besten Weg dazu. Man spürt, daß sich Claudia Moser und nicht nur sie allein in die drei zusammenhängenden denkmalgeschützten Chorherrenhäuser aus dem 13., 17. und 20. Jahrhundert verliebt hat.

Keines der 18 Gästezimmer des Hotel-Restaurants gleicht dem anderen. Einige sind sogar mit eigenen Küchen ausgestattet. Überall werden originelle

Stoffe, moderne Designerobjekte und Lampen in Chromstahl und Aluminium mit wunderschönen Kacheln aus längst vergangenen Tagen, Kristallleuchtern und alten Hölzern geschmackvoll kombiniert. Echte zeitgenössische Kunst ziert die Wände, was den Geschäftsführer Michael Spitz nicht hindert, hin und wieder die Kinder seiner Gäste künstlerisch aktiv werden zu lassen. Während der Herr Papa edle Weine aus biologischem Anbau kostet und die Frau Mama am Quittencüpli nippt, dürfen die Kleinen ihre freundlichen Blümchen in bunten Farben auf die Fensterscheiben bannen. Ein offenes, lebendiges Haus – in jeder Hinsicht! Die gediegene Biedermeierstube verträgt sich ja auch mit der amüsanten «Gebrauchskunst», den Gemüsekrawatten oder Obsthosenträgern des bunt zusammengewürfelten, freundlichen Personals. Apropos Service: Im «Hofgarten» ist der Gast tatsächlich noch König, denn darauf legt Michael Spitz allergrößten Wert.



Die Besitzerin und ihr «Impresario»: Claudia Moser und Michael Spitz

«Hotel Hofgarten»
Stadthofstraße 14
CH-6006 Luzern
Telefon 041/52 88 88

Von Schmalhans-Küchenmeister keine Spur!

«Wenn schon eine Philosophie des Hauses, betont Spitz, dann eine der herzlichen Gastlichkeit, die jeden Wunsch erfüllt – außer dem nach Fleisch.» Mit ausgefallenen Ideen, Fingerspitzengefühl und Mut zum Ausgefallenen lassen sich mit Leichtigkeit auch «normale» Fleischesser für die feine vegetarische Küche gewinnen. Denn so, wie uns hier «Maiskroketten in Haselnuss-Panade mit Gorgonzola an rassigem Rataouille-Gemüse» und anderes vorgesetzt werden, vergessen wir einfach, daß wir uns viel zu sehr und viel zu einfallslos auf das Dreigespann Fleisch – Fisch – Geflügel eingefahren haben. Statt Carpaccio vom Rind heißt es hier «Zucchinicarpaccio mit Brüsselersalat und Amarant», und der Bündner Feuertopf ist auch ohne Fleisch so raffiniert, daß man gar nicht merkt, wie sehr man in Gesundheit schwelgt. Nur erstklassige Ware, bekräftigt Michael Spitz, käme bei ihm auf den Tisch. Wir wollen wissen, was er damit meint: «möglichst vollwertig, naturbelassen, jahreszeitlich und selbstgemacht». Er betrachtet es als «Herausforderung, zuverlässige Qualität halten zu können und Vegetariern jeglicher Art etwas Feines bieten zu können». Auf Wunsch wird auch Trennkost serviert. Kurz und gut, Essen verspricht hier Lebenslust, das ist der Geist, der den Ort beherrscht.

Übrigens: Auch die Preise sind eine angenehme Überraschung.