

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 51 (1994)
Heft: 8: Soja : eine Bohne erobert die Welt

Artikel: Vegetarische und andere Überraschungen im "Hofgarten"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558114>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

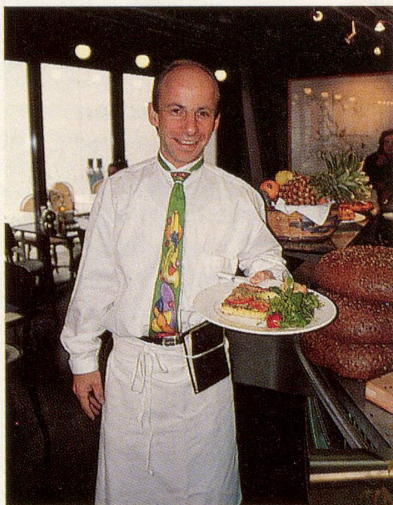
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vegetarische und andere Überraschungen im «Hofgarten»

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



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.



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.

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.

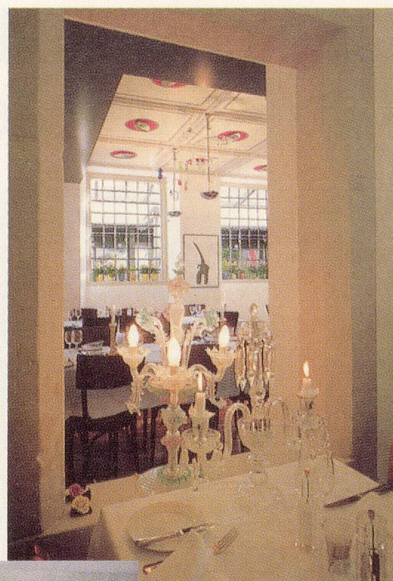
Keines der 18 Gästezimmer des Hotel-Restaurants gleicht dem anderen. Einige sind sogar mit eigenen Küchen ausgestattet. Überall werden originelle

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 Gemüsekravatten oder Obsthosenträgern des bunt zusammengewürfelten, freundlichen Personals. Apropos Service: Im «Hofgarten» ist der Gast tatsächlich noch König, denn darauf legt Michael Spitz allergrößten Wert.

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 rasiertem 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. ●



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

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

