

Zeitschrift: Zenit
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Luzern
Band: - (2009)
Heft: 4

Artikel: Hochklassige Küche mit Bodenhaftung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-820957>

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: 16.01.2026

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

Hochklassige Küche mit Bodenhaftung

Fabian Inderbitzin, der mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chefkoch des Restaurants «Petit Palais» im Château Gütsch in Luzern, kocht am Mittwoch, 20. Januar 2010, exklusiv für die Mahlzeitenkunden von Pro Senectute Kanton Luzern.

Die Mahlzeitenkundinnen und -kunden von Pro Senectute Kanton Luzern dürfen sich freuen. Fabian Inderbitzin kocht am Mittwoch 20. Januar 2010 in der Gastronomie Eichhof in Luzern. Der 28-jährige Jungkoch wurde im Jahr 2008 als «Gault-Millau-Entdeckung des Jahres» gefeiert und erhielt für seine hochklassige Küche 15 Gault-Millau-Punkte sowie den Zukunftsträgerpreis der Gastro Suisse. Von 2006 bis 2008 kochte er im Seehotel Kastanienbaum. Seit einem Jahr kann man seine anspruchsvolle Variationenküche im Château Gütsch geniessen.

Auf die Frage, warum er zu diesem aussergewöhnlichen Einsatz bei Pro Senectute spontan zugesagt habe, antwortet er: «Ich bin zum Koch geboren und halte diesen Beruf für den schönsten dieser Welt. Dabei ist es mir egal, ob ich nun in der Küche im Gütsch oder im Eichhof stehe. Mit Hingabe versuche ich immer mein Bestes zu geben. Ich freue mich ganz besonders darauf, gemeinsam mit dem Eichhof-Team etwas Kulinarisches für Menschen zuzubereiten, die wegen körperlichen Einschränkungen nicht mehr aus dem Haus gehen können.»

Die Menüs werden auf Bestellung am gleichen Tag den Kunden in den Gemeinden Luzern-Littau, Buchrain, Horw und Kriens nach Hause geliefert.

MAHLZEITENDIENST

PRO SENECTUTE KANTON LUZERN:

Informationen zu Liefer- und Bestelltagen, Menüpläne unter:

www.lu.pro-senectute.ch/Mahlzeitendienst

E-Mail: hzh@lu.pro-senectute.ch

Tel.: 041 360 07 70



Spitzenkoch Fabian Inderbitzin freut sich auf seinen Einsatz für Pro Senectute.

Foto: zVg