



Die Küchen-Teams vom «Lindenhof» (in Dunkelblau) und vom «Drei Könige» (in Weiss) lauschen gebannt dem Urteil der Jury.



Das Auge isst bekanntlich mit.

Faires Koch-Duell für einen guten Zweck

Luzern Am Samstag, 2. November, fand im Luzerner Neubad das «Entlebucher Biosphäre Battle» statt, bei dem zwei Küchenteams aus der Region gegeneinander antraten. Damit wurden Spenden für ein soziales Projekt im Libanon gesammelt.

Text und Bild Louis Fedier

Samstag, 2. November, kurz vor 19 Uhr. Ein kalter Novemberabend mit leichtem Nieselregen. Auf den Strassen sind wenige Menschen anzutreffen. Im Luzerner Neubad dagegen scheint etwas los zu sein, zumindest stehen da schon zahlreiche Leute vor dem Eingang.

Am Empfang werden die Eintretenden herzlich begrüsst und gleich wird klar: Hier sind alle per Du. Die Jacken könne man angesichts der Ge-

richtsentwicklung in der Garderobe deponieren, heisst es. Oben angekommen, wird deutlich, was gemeint ist: Wo einst der allseits bekannte, von Chlor dominierte Hallenbad-Geruch herrschte, sind heute Abend gänzlich andere Düfte wahrzunehmen. Es riecht nach frisch angebratenem Fleisch, hie und da weht ein Hauch von Rosmarin vorbei. Es ist Kitchen-Battle-Zeit.

An Stehtischen stimmen sich die zahlreichen Gäste bei einem Apérogetränk auf das bevorstehende Koch-Duell zwischen dem «Lindenhof», Ebnet, und dem Landgasthof Drei Könige, Entlebuch, ein. Die beiden Küchenteams um die Küchenchefs Anton Rieger («Lindenhof») und Manuele Mazzotta («Drei Könige») sind derweil bereits emsig mit dem Anrichten des Amuse bouche beschäftigt. Dieses wird dann kurz nach 19 Uhr serviert, während die beiden Moderatoren Michelle Rüedi und Pablo Vögtli den Ablauf des Abends und die fünfköpfige Jury vorstellen.

Ein Warenkorb, zwei Menüs

Wie immer bei den Kitchen-Battles – einer jährlich stattfindenden Benefiz-Veranstaltung von «Cuisine sans frontières» (siehe Kasten) – erhielten die beiden angetretenen Küchencrews einen identischen Warenkorb mit Produkten, aus denen sie innerhalb eines Tages ein Drei-Gang-Menü inklusive Amuse bouche entwerfen mussten. Und weil der Titel des Abends «Entlebucher Biosphäre Battle» lautet, waren im Warenkorb für «Lindenhof» und «Drei Könige» mit Ausnahme des Fleisches ausschliesslich Produkte aus dem Entlebuch enthalten.

Mitverantwortlich für die Auswahl der Zutaten war auch Peter Stadelmann, Verantwortlicher Regionalprodukte bei der UBE, und Mitglied der Jury dieses Abends. Im Gespräch mit dem EA gibt er zu, dass es für ihn eine schwierige Aufgabe sei, zwischen zwei Entlebucher Betrieben entscheiden zu müssen, zumal er im Gegensatz zu seinen Jury-Kollegen über keine fundierten Gastro-Kenntnisse verfüge. Stadelmann sagt denn auch von sich: «Ich bin hier der Geniesser im Gremium.» Er freue sich vor allem, dass mit diesem Abend auch einmal auf die kulinarische Vielfalt der Biosphäre Entlebuch hingewiesen werde. Nicht zuletzt deswegen habe er dem Warenkorb noch einige besondere Zutaten hinzugefügt, meint er schmunzelnd, etwa Schafmilch-Quark, Ziger und Zyberli.

Viele helfende Hände

Nach dem Amuse bouche, das nicht in die Bewertung einfließt, wird im ehemaligen Schwimmbecken die Vorspeise serviert. Nacheinander werden die beiden Kreationen der konkurrierenden Teams aufgetischt, bevor die 150 teilnehmenden Gäste mittels farbigem Jeton – rot für das «Drei Könige», grün

für den «Lindenhof» – für ihren Favoriten abstimmen können.

Damit das alles reibungslos funktioniert, ist eine wahre Armada an freiwilligem Servierpersonal vonnöten. Unter den vielen, die unablässig um die Tische wuseln, Wasser nachschenken, Essen aufzutischen und Teller abräumen, befindet sich auch Bernadette Erni Bühlmann aus Finsterwald. Sie war durch den Vorbericht im EA auf die Veranstaltung aufmerksam geworden und sei sofort sehr interessiert gewesen. «Ich habe dann die angegebene Internetseite besucht und gesehen, dass sie noch Freiwillige brauchen», sagt sie dem EA in einem ihrer seltenen ruhigen Momente des Abends. Dann muss sie wieder hinunter in den Pool, um den Hauptgang zu servieren.

Intensive Diskussionen

Während und nach den einzelnen Gängen finden sowohl bei der Jury als auch bei den 150 Poolgästen intensive Diskussionen statt. Denn obwohl nahezu alle Teller restlos leergegessen werden, zeigen unterschiedlich grosse

Saucen-Überreste, dass wohl nicht alle Gerichte bei allen gleich gut ankamen.

Nach den Desserts – bei denen neben Zyberli und Schafmilch-Quark auch die Entlebucher Kräuter aus der Kräuterlimonade «zämä» zum Einsatz kamen – werden kurz vor 22 Uhr alle Anwesenden zur Siegerehrung gebeten. Die Jury erläutert, welches Team aus ihrer Sicht besser abgeschnitten hat. Vier von fünf Jury-Mitgliedern sehen die «Drei Könige»-Crew vorne. Das Publikum, welches über viel mehr Stimmen verfügt, ist der gleichen Meinung und kürt das Team des Landgasthofs Drei Könige, Entlebuch, zum Sieger. Die ersten Gratulanten sind die unterlegenen Mitglieder des «Lindenhofs». Das passt zum allgemein sehr respektvoll-kollegialen Charakter des Duells, bei dem sich die beiden Teams auch immer wieder gegenseitig von ihren Kreationen zu probieren gaben.

So stossen am Ende alle auf den spannenden Abend an. Dann geht es – mit nach Küche riechenden Kleidern – wieder hinaus in die kalte Luzerner Novemberrnacht.

Cuisine sans frontières

Cuisine sans frontières (CSF) ist ein gemeinnütziger Verein, der 2005 in Zürich gegründet wurde. Über Spenden, Mitgliederbeiträge und die Einnahmen der jährlich stattfindenden Kitchen-Battles werden in Krisengebieten oder sozialen Konfliktsituationen gastronomische Treffpunkte und Ausbildungsstätten aufgebaut. Ziel ist es, Gemeinschaft zu fördern und Konflikte zu lösen.

Die Einnahmen des «Entlebucher Biosphäre Battles» gehen an das Pro-

jekt Tha'Irat, das sich für eine Gemeinschaftsküche im Libanon einsetzt. Dort kocht ein freiwilliges Team, das aus Angehörigen verschiedener Bevölkerungsgruppen besteht, täglich 240 Mahlzeiten und verteilt diese an die vulnerabelsten Mitglieder der lokalen Gemeinschaften.

Nähere Informationen zu Cuisine sans frontières und den unterstützten Projekten sind unter cuisinesansfrontieres.ch/de zu finden. [pd/lf]



Insgesamt 150 Personen sind beim «Entlebucher Biosphäre Battle» dabei.

Anzeige

NÄCHSTE GROSSAUFLAGE

21./22. November 2024

Wir bieten Ihnen über 300 000 Leserinnen und Leser



Spezialangebot für Stellenanzeigen

Planen Sie eine Stellenanzeige in den Luzerner Landzeitungen LLZ?

Nutzen Sie unser exklusives Angebot:

Schalten Sie Ihre Anzeige und wir gewähren Ihnen eine zweite Einschaltung der gleichen Anzeige – eine Woche später, völlig kostenlos! (Keine Gratisanzeigen in Grossauflagen) Verdoppeln Sie Ihre Chancen und erreichen Sie noch mehr potenzielle Bewerber.

LLZ.ch LUZERNER LANDZEITUNGEN

Im Anzeigen-Kombi durchschnittlich 50% Rabatt im Vergleich zu Einschaltungen in den Einzeltiteln



Ihre Anzeige für die Luzerner Landzeitungen buchen Sie bei Reto Fluri
SWS Medien AG Werbung, Am Viehmarkt 1, 6130 Willisau, Telefon 041 972 60 70,
E-Mail werbung@swsmedien.ch, oder bei Ihrer Lokalzeitung vor Ort.