

Buchtipp: «Geschichten und Gekochtes»

«Einmal Omelette-Nixon»

Herbert Huber bekochte Liz Taylor, Richard Nixon und fand beim hungernden Fürst Rainier ein Stück Käse. In seinem neuen Buch gibt der Gastroexperte zahlreiche witzige Anekdoten von seiner Gastrokariere wieder.

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen, so lautet ein Sprichwort, und das musste sich auch Gastrokritiker Herbert Huber sagen. Denn bevor er mit seiner Frau Gertrud drei Restaurants führte, dabei einige Persönlichkeiten begrüßen und unter anderem Filmschauspielerinnen Liz Taylor bekochen durfte, landete der junge «Herbertli» auf dem Maul.

Als er in seiner Kochlehre erstmals das Dessert zu einem Bankett tragen durfte, warnte ihn sein Chef noch: «Dass du mir ja nid uf d Schnorre flüüsch, susch flüüsch no us de Lehr.» Nun, Herbert flog auf «d Schnorre». Das darauf folgende Gebrüll seines Chefs spornte ihn aber nur noch mehr an. Tag und Nacht büffelte er von nun an für seinen Abschluss. «Ich stahl mit den Augen, was ich konnte», erzählt Huber in seinem neuen Buch «Geschichten und Gekochtes». Was in seiner Sammlung noch fehlte, stibitzte er aus dem Buch des Chefs. Seine Kochlehre beendete er mit der Note 1,2 – damals beinahe die Höchstnote. Es war ein Lehrabschluss, für den es hart zu arbeiten galt. «Zweieinhalb Jahre Lehrzeit gehen normalerweise schnell vorbei, ausser man arbeitet 70 Stunden pro Woche. Der Schultag galt als einziger freier Tag», beschreibt Huber seinen harten Einstieg in die Gastronomie.

Zahlreiche solche spannenden und lustigen Episoden machen das neue Buch zum unterhaltsamen Lesepass. So auch diejenige des Gstaader «Palace», in dem er dank guter Noten und Beziehungen seiner Mutter gleich direkt nach der Lehrzeit hin durfte. Weil man ihn mit einem Casserolier verwechselte, wollte man ihn zuerst in eine «Hölle» von Zimmer stecken, wie er im Buch beschreibt. Nach den Anfangsschwierigkeiten kam es aber umso besser: Huber wurde während seines Aufenthalts in Gstaad zum persönlichen Koch von Liz Taylor. Die 2011 verstorbene US-amerikanisch-britische Filmschauspielerin wollte Huber gar abwerben und mit nach London nehmen. Dazu kam es aber nicht.

Bei seiner Saisonstelle im Luzerner «Palace» bekochte Huber auch den Senator und späteren US-Präsidenten Richard Nixon. Ein

grüner Salat und eine Omelette nature wurden vom Präsidenten bestellt. Die erste Omelette-Variante flog einem der Köche an den Kopf – und Huber, der als Saucier nichts damit zu tun hatte, lachte: «Omelette à la Nixon: vier Eier und ein Kilo Salz.»

Der Käse von Fürst Rainier

Huber wollte nicht immer hinter dem Herd stehen. Er träumte davon, die Gäste zu betreuen, und so wechselte er an die Hotelfachschule Luzern. Es sollte ein wichtiger Meilenstein in seinem Leben werden, nicht nur beruflich, vor allem privat. Denn dort lernte er seine künftige Frau Gertrud kennen, mit der er mittlerweile über 50 Jahre verheiratet ist. Sie kümmerte sich bei drei Restaurants, die sie während den nächsten 25 Jahren führten, um alles Administrative und den Bankett-Service. Huber war der F&B-Manager, Gästebetreuer und Marketing-Mann. «Ohne diese Aufteilung wäre alles nicht möglich gewesen», sagt Huber heute.

Ohne viel Kredit eröffneten die beiden 1967 das Restaurant Goldenes Kreuz in Gerzensee zwischen Bern und Thun. Es gelang ihnen, das Restaurant über die Landesgrenze hinaus bekannt zu machen. Neben dem thailändischen Königshaus residierten auch Bundesräte und Fürst Rainier von Monaco im «Goldenen Kreuz.» Letzterer hatte vor, sich bei Hubers einer Diät zu unterziehen. Wobei ihn Huber in flagranti mit einem Stück Emmentaler erwischte. Einmal mehr konnte der in Luzern aufgewachsene Nidwaldner aber die Situation mit einem charmanten Spruch retten. Ende der 70er-Jahre zog es die Familie wieder in die Zentralschweiz, nach Dallenwil (Nidwalden). Anstatt sich zu bekämpfen, setzte sich Huber hier mit seinen Konkurrenten an einen Tisch. Gemeinsam brachten sie die «Wirtzeitung» auf den Markt, kauften gemeinsam Wein ein und empfahlen den Gästen auch die Restaurants der Mitbewerber.

15 Punkte zum Abschluss

Die Stanser «Linde», die dritte Station der Hubers, brachte ihnen 15 Gault-Mil-



Ein erfolgreiches Team: Herbert Huber mit seiner Gertrud.

Bild: PD

lau-Punkte ein. Nach 25 Jahren Wirtedasein wechselte Herbert Huber 1992 in die Beratung für die Gastronomie. Seither ist Huber bei verschiedenen Zeitungen wie der «Zentralschweiz am Sonntag» und dem «Anzeiger Luzern» als Kolumnist und Gastrokritiker zu lesen. In «Geschichten und Gekochtes» gibt es zahlreiche publizierte Artikel zum Nachlesen. Und wer beim Lesen übers Kochen und Wirten Hunger bekommt, kann eines der vielen

gluschtigen Menüs am Ende des Buches nachkochen.

Marcel Habegger

«Geschichten und Gekochtes», erhältlich beim Webeverlag, Preis: 39 Franken. webeverlag.ch



Herbert Huber

Kurzmitteilung

Abschied vom «Kreuz» in Emmen

(PD) Hans-Peter Suter verlässt auf Ende 2018 das Restaurant Kreuz in Emmen. Der 55-jährige Spitzenkoch möchte beruflich durch eine «Luftveränderung» neue Inspirationen holen und nochmals eine andere Aufgabe anpacken. Hans-Peter Suter hat während 22 Jahren, zuerst im Restaurant Gerliswil, dann im Restaurant Kreuz dafür gesorgt, dass Emmen für Liebhaber der gehobenen Gastronomie zu einem Begriff wurde. Das «Kreuz» ist im Gault-Millau seit langem mit 16 Punkten bewertet und wurde 2016 mit dem Prädikat «Beste Weinkarte der Schweiz mit Schweizer Weinen» ausgezeichnet.

Damian Lynn kocht mit René Schudel

(PD) In der dritten Staffel von «Schudel on the Rocks» tritt der Berner Oberländer René Schudel wieder mit hochkarätigen Musikern vor die Kamera. Dabei zeigt er ihnen jeweils ein persönlich für sie zusammengestelltes Gericht. Am 9. Mai ist der Luzerner Musiker Damian Lynn bei Schudel zu Gast. «Als Ein-Viertel-Holländer esse ich besonders gerne holländische Desserts wie Pannekoeken und Poffertjes», sagt der 26-Jährige. Ein süsser Boter-koek eigne sich ausserdem bestens, um eine Frau zu verführen, meint Lynn. Selber kochen sei zwar nicht sein Hobby, dennoch koche er ab und zu. Am liebsten Pasta an Zitronensauce mit einem Stück Poulet. Und wenn er auswärts essen geht, dann mag er gerne asiatisch. Sein Geheimtipp: das Kee Lun in Luzern. Was er zusammen mit Koch René Schudel zaubert, ist am 9. Mai um 18 Uhr auf Pro 7 zu sehen.

Buslinie 10 verkehrt wieder normal

(PD) Im Bruchquartier werden momentan die Werkleitungen erneuert. Die Buslinie 10 wird deshalb seit Juni 2017 umgeleitet. Nun sind die Bauarbeiten in der Bruchstrasse so weit fortgeschritten, dass seit dem 1. Mai die Linie 10 wieder auf der normalen Route über die Pilatus-, Bruch- und Klosterstrasse verkehrt.

Rotlicht wird oft missachtet

(PD) Vergangene Woche hat die Polizei während rund sieben Stunden den Fahrverkehr an verschiedenen Orten in der Stadt Luzern in einer koordinierten Aktion kontrolliert. Es wurden viele Verletzungen der Verkehrsregeln beobachtet und geahndet. Spitzenreiter war das Missachten des Rotlichtes. Total 27 Mal mussten Fahrzeuglenker diesbezüglich gebüsst werden (16 Velofahrer, 8 Auto- und 3 Motorradlenker). Die Gurtentragpflicht wurde 15 Mal missachtet. Sieben Lenker wurden in der Fahrverbotszone in der Altstadt angehalten und sechs Autofahrer haben während der Fahrt ohne Freisprechanlage telefoniert.

Positiver Jahresbericht des «Neubad»

(PD) Der Interimsvorstand und das Betriebsteam des Vereins Netzwerk Neubad Luzern zogen für das Jahr 2017 eine positive Bilanz. Die Jahresrechnung 2017 schliesst mit einem Umsatz von rund 2,25 Millionen Franken und einem Gewinn von 2345 Franken ab. Daraus resultiert ein geringes Minuseigenkapital von 9335 Franken. Die Erfolgsrechnung zeigt ein positiveres Resultat als im Budget 2017. Im vergangenen Jahr konnten erstmals Rückstellungen für die speziellen Risiken einer Zwischennutzung gemacht werden. Das Neubad hat nach wie vor einen hohen Selbstfinanzierungsgrad von 94 Prozent. Der Verein Netzwerk Neubad ist Arbeitgeber von rund 48 Mitarbeitenden, welche sich insgesamt 2010 Stelleprozent teilen. Im Mai 2017 ist der gewählte Vorstand des Vereins geschlossen zurückgetreten. An der Mitgliederversammlung konnten fünf Persönlichkeiten mit viel Erfahrung für den neuen Vorstand präsentiert werden, welche von den Mitgliedern durch die Wahl bestätigt wurden. Es sind dies: Adriana Zürcher, Bruno Koch, Gianluca Pardini, Jennifer Jans, Reto Burch und Silas Kreienbühl. Der neue Vorstand hat seine Arbeit für das Netzwerk Neubad bereits aufgenommen.

Rekordzahl bei Patienten Trotz Rückgang zufrieden

Das Kantonsspital blickt auf ein gutes Jahr zurück. Dies, obwohl der Gewinn trotz mehr Patienten und steigender Preise zurückging.

Am Luzerner Kantonsspital wurden im vergangenen Jahr insgesamt 42 649 Patientinnen und Patienten stationär behandelt und 618 334 ambulante Patientenkontakte verzeichnet. Damit stieg die Gesamtzahl stationärer Patienten und spitalambulanter Patientenkontakte gegenüber dem Vorjahr um 3,3 Prozent. An den drei Standorten Luzern, Sursee und Wolhusen erblickten ferner 3334 Kinder das Licht der Welt – so viele wie noch nie in einem Jahr. «Die ungebrochen hohen Behandlungszahlen werden wir als starkes Zeichen des Vertrauens», bilanziert Ulrich Fricker, Präsident des Spitalrats.

Mit dem Ziel, die Qualität im medizinischen und medizinterapeutischen Bereich auch künftig hochhalten zu können, erneuerte das Luks 2017 seine Spitalzentren in Luzern, Sursee und Wolhusen in verschiedenen Bereichen zu Gunsten der Bedürfnisse der modernen Medizin. Leuchtende Beispiele dafür waren das in Luzern in Betrieb genommene neue Notfallzentrum und Zentrum für Intensivmedizin, der neu zur Verfügung stehende und zu den modernsten seiner Art zählende Hybrid-Operationssaal, das neu eröffnete

Reha-Zentrum am Luks Wolhusen oder die Excellence-Abteilung am Luks Sursee.

Mehr Umsatz, weniger Gewinn

Trotz wachsendem Preis-, Kosten- und Konkurrenzdruck als direkte Folge der angepassten Behandlungstarife und der Vorgabe durch Bund und Kanton Luzern zum Versorgungsprinzip «ambulant vor stationär» schliesst die Jahresrechnung 2017 des Luks positiv. Bei einem Umsatz von 937,2 Millionen Franken wurde ein Gewinn von 10,2 Millionen Franken erzielt. 2016 waren es noch 26,5 Millionen gewesen. Im Vergleich zum Vorjahr nahm der betriebliche Ertrag um 3,5 Prozent zu. Hemmend auf das Gewinnergebnis ausgewirkt hat sich eine im Rahmen der Reglementsänderung der Vorsorgeeinrichtung Luzerner Pensionskasse getätigte Rückstellung. Auch höhere Personalkosten aufgrund zusätzlich geschaffener Stellen, welche mit den steigenden Patientenzahlen und den laufenden Grossprojekten im Bereich Bau und Informatik einhergehen, sowie höhere Ausgaben beim medizinischen Bedarf und die erwähnten regulatorischen Vorgaben von Bund und Kanton wirkten sich spürbar auf den Gewinn aus. «Dass wir trotz hoher und umfassender Leistungserbringung und mehr Umsatz aufgrund externer Faktoren weniger Gewinn erwirtschaften, stellt für die nächsten Jahre eine grosse Herausforderung dar», so Benno Fuchs, Direktor des Luzerner Kantonsspitals. Allein die verordneten Massnahmen im Bereich Tarmed dürften gemäss Fuchs 2018 zu einer deutlichen Gewinnminderung von zirka 20 Millionen Franken führen. PD

Die EWL ist mit ihrem Geschäftsgang 2017 zufrieden. Die Endkunden beim Strom sind allerdings weiterhin rückläufig.

EWL konnte den Gesamtumsatz 2017 auf 272,2 Millionen Franken steigern, der Gewinn ist allerdings um 0,9 Prozent auf 32,1 Millionen Franken gesunken. Der Stadt Luzern kann eine Dividende in der Höhe von 12,6 Millionen Franken ausbezahlt werden.

In erneuerbare Energien wurde eine Rekordsumme investiert. 83,2 Mio. Franken Bruttoinvestitionen wurden getätigt. Für die Versorgung mit Fernwärme flossen 8 Millionen Franken in den Bau der Wärmezentrale im Littauerboden und 12 Millionen Franken wurden in die Wärmetransportleitung von Perlen nach Emmen, die im kommenden Herbst in Betrieb genommen wird investiert. Zehn Millionen Franken wurden in die erneuerbare Stromproduktion mit Wasser, Wind und Sonne investiert. So konnte beispielsweise ein Bezugsrecht von einheimischer erneuerbarer Wasserkraft aus den drei Bündner Wasserkraftwerken Klosters, Schappin und Küblis gesichert und das Kleinwasserkraftwerk Mühlenplatz erneuert werden. Für den Bau der Quellwasser- aufbereitungsanlage auf dem Sonnenberg wurden 10,3 Millionen Franken eingesetzt, total wird EWL insgesamt 25 Millionen Franken in dieses Projekt investieren. PD

Endkunden nehmen ab

Die Anzahl belichteter Glasfasern auf dem Luzerner Glasfasernetz ist deutlich auf total 6023 gestiegen, was einem Wachstum von 21,9 Prozent entspricht. Dies widerspiegelt sich auch in den Umsatzzahlen: 21 Prozent mehr Telekommunikationsumsatz konnte EWL 2017 erwirtschaften.

Der an Endkunden gelieferte Strom reduzierte sich um 6,9 Prozent auf 504,2 Gigawattstunden. Dieser Rückgang ist gemäss EWL vor allem auf Veränderungen im Bereich der Marktkunden zurückzuführen. Der gesamte Stromverbrauch im Netzgebiet von EWL ist weiterhin rückläufig: Im Jahr 2017 ging der Verbrauch um 0,7 Prozent auf 474,9 Gigawattstunden zurück. Dieser Trend hält seit vier Jahren an.

Die zwei neuen Geschäftsfelder Telekommunikation und Wärme haben die Erwartungen allerdings erfüllt. Im Geschäftsreich Wärme konnte ein erhebliches Wachstum erzielt werden: Der Ausbau der Fernwärme in Emmen, Luzern und im Rontal sowie der Aufbau der See-Energie in der Stadt Luzern ermöglichte eine Absatzsteigerung um 15,5 Prozent auf 130,1 Gigawattstunden. Der Umsatz erhöhte sich entsprechend um 22 Prozent.

Auch 2018 bleibt das Investitionsvolumen hoch. Das Quellwasserwerk Sonnenberg wird fertiggestellt und im Herbst offiziell eröffnet. Mit der See-Energie-Nutzung übernimmt EWL eine Vorreiterrolle und plant mit Projekten in den Gemeinden Luzern, Horw und Kriens eine zukunftsweisende Wärme- und Kälteversorgung. Mit dem Baustart wird Ende 2018 gerechnet. PD