



Diese Drei stehen bereit für alle Gäste, die gut essen und auch mal was nachfragen möchten: Barchef Thomas Nussbaumer, Küchenchef Sebastian Hohl und Geschäftsführerin Simone Müller-Staubli.

Simone Knittel

Kreativ-Küche zum Mitmachen

Von Simone Knittel

Frisch eröffnet und voller guter Ideen: Die Werkstatt in der Neustadt Luzern spricht Gäste an, die mehr wollen.

Luzern Eines gibt es in der Werkstatt bestimmt nicht: Ein liebloses Mittagsmenü, das nach langer Wartezeit auf den Tisch geknallt wird. Stattdessen setzt Simone Müller-Staubli mit ihrem Konzept auf Genuss, Aktion und Austausch. So darf der Gast mittags jeweils zusetzen und sich von der Salatschüssel selber bedienen. Auf jedem Tischchen steht eine Holzbox, darin findet man Besteck und Servietten, ein frisches Dressing und hausgemachten Sirup. Auf dem Tisch stehen die Teller und die Glaskaraffe schon bereit. Den Hauptgang - am Mittwoch ist das Thema jeweils «Mediterran» - holt man sich direkt an der offenen Küche. Da kann man gleich dem Koch ein bisschen auf die Finger schauen und auch Wünsche wie Portionsgrösse oder allfällige Unverträglichkeiten anbringen. Die



Es ist angerichtet - fast. Ein wenig Handanlegen seitens der Gäste darf sein. Simone Knittel

Pasta mit Tomaten und Ragoutsauce beim Testbesuch vermochte zu überzeugen: Frische Pasta an cremiger Sauce mit zartem Fleisch und Cherrytomaten, die tatsächlich nach Tomate schmecken. Auch das Dessert - ein Schälchen Fruchtsalat mit Schlagrahm und Guetzi-Brösel - schmeckt frisch und nach Sommer.

Wer jetzt noch Hunger hat, darf ruhig nochmals nachschöpfen, das gehört zum Konzept dazu. Neben dem Mittagessen bietet die Werkstatt noch allerhand anderes: Beim Abendessen wird ein Gang hochgefahren, das Essen wird teurer, aber auch exklusiver. Wieder steht die Box auf dem Tisch, mit den Inhalten darf

sich der Gast den Salat nach Wunsch zusammenstellen.

Im hinteren Teil der offenen Küche wartet der grosse Trumpf: Eine grosse Do-it-yourself Küche, in der man Workshops buchen kann. So können Gäste zum Beispiel beim Firmenessen gleich selbst Hand anlegen beim Apéro und dazu noch ein bisschen kochen lernen. Und Jungesellinnen am Polterabend werden zukünftig (anstatt auf der Strasse Trinkspiele zu veranstalten) stilgerecht die eigenen Cocktails zubereiten können. Auch Wein- und Kaffeeworkshops sind geplant. Wie geht der perfekte Milchschaum? Wie kriegt man den Latte macchiato so hin, dass die Milch über dem Kaffee schwebt? Wie degustiert man den Wein richtig und worauf achtet man bei der Auswahl? Dieses Angebot dürfte vor allem kulinariker begeistern, die gerne einen Blick hinter die Kulisse werfen möchten und mehr über die perfekte Zubereitung unserer aller Lieblingsgenussmittel lernen wollen.

Die Werkstatt möchte Fragen beantworten und zum Mitmachen an-

regen. Ein ehrgeiziges Konzept, das zwar auch Tücken hat - zum Beispiel, dass man den Gästen beim Eintreten das eine oder andere erklären und zeigen muss. Andererseits bietet die Werkstatt allen interessierten Geniessern Möglichkeiten, die sie sonst nirgends finden. Und mit der Initiatorin und Leiterin Simone Müller-Staubli, die sich bereits durch Konzepte wie 9x9 und Pop-up-Restaurants einen Namen gemacht hat in Luzern, ist auch der bekannte Name da, der einen solchen Balanceakt schafft. So ist die Werkstatt eine Bereicherung für Luzerns Gastronomieszene - und man wünscht ihr viele interessierte und probierfreudige Gäste.

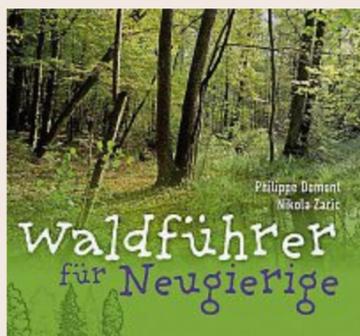
«Zur Werkstatt» an der Waldstätterstrasse 18 in Luzern ist von Montag bis Sonntag geöffnet. Weitere Informationen: www.zurwerkstatt.ch.

Verlosung

Wir verlosen ein Mittagessen für zwei Personen. Teilnahme über E-Mail an sandra.scholz@luzerner-rundschau.ch mit dem Stichwort «Werkstatt» bis am 30. Juni 2016.

BUCHTIPP

Von Waldesluft und Hirnzellenfutter



Waldführer für Neugierige
Dament, Zaric / Werd Verlag
ISBN 3-85932-739-1 Fr. 32.-

Der Wald ist ein Treffpunkt, wo sich Natur und Zivilisation treffen können. Das angenehme Gefühl, «in der Natur» zu sein, genügt heute aber vielen Waldgängern nicht mehr.

Sie möchten ihre Beziehung zur Mitwelt durch eine Vertiefung ihrer Kenntnisse bereichern. Der Beweis dafür sind die vielen Fragen, die von Wissbegierigen immer wieder im Wald gestellt werden.

Es sind diese Fragen, die den neuen «Waldführer für Neugierige»



Brainfood
Katz, Edelson / AT Verlag
ISBN 3-03800-913-9 Fr. 29.90

entstehen liessen - mit 300 Fragen und Antworten über Wälder, Bäume und Tiere. Das Buch erschliesst Themen etwa vom Wachstum der Bäume bis zur Holzenergie, vom Schutz der Tropenwälder bis zur Schutzwirkung unserer Bergwälder. Dieser Waldführer erweitert den Blick für die Natur, um deren Vorgänge und Veränderungen besser zu verstehen. Dabei wird Waldesluft auch «Nahrung», um Gefühle und Verstand lebendig zu halten. Und gesunde Nahrung

braucht der Mensch für Körper und Geist. Depressionen, Gedächtnisschwäche, ADHS, Angstzustände sind Nebenprodukte unseres modernen Lebens im Zeichen von Schlafmangel und digitaler Reizüberflutung. Es gibt eine Reihe von Nahrungsmitteln, die sich positiv auf unser Gehirn auswirken. Wie sie sich in aromenreiche und gleichzeitig gesunde Gerichte verwandeln lassen, zeigen Rezepte im Buch «Brainfood». Ein einfacher Weg und eine kulinarische Apotheke, um auch in einem hektischen Alltag unser körperliches und mentales Potenzial zu erhalten.

Walter Tschümperlin

Bücher zu gewinnen!

Wir verlosen je 2 Exemplare der vorgestellten Bücher. Senden Sie eine Postkarte mit Absender und dem Stichwort «Brainfood» an die Luzerner Rundschau, Postfach 3339, 6002 Luzern. Oder per E-Mail an sandra.scholz@luzerner-rundschau.ch. Sie können angeben, welches Buch Sie gewinnen möchten. Teilnahme-schluss: 30. Juni 2016.

ANZEIGE



Während der Woche gehen Sie Ihrem Beruf nach. Am Freitag und/oder Samstag bereiten Sie sich an der Minerva auf die eidg. Berufsmaturität vor, die Ihnen neue Karrierechancen eröffnen wird. Der Lehrgang dauert 1 oder 1,5 Jahre und berechtigt Sie zum prüfungsfreien Eintritt an die Fachhochschule.

Mehr Wissen. Mehr Können.

Minerva Luzern Murbacherstrasse 1
Telefon 041 211 21 21

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich
www.minervaschulen.ch

BERUFSMATURITÄT BM2 NACH DER AKAD METHODE

- Dauer: 2 oder 3 Semester
- 4 Ausrichtungen: Wirtschaft & Dienstleistung, Technik, Architektur, Life Science Gestaltung & Kunst, Gesundheit & Soziales
- Vorkurs möglich

Vorteil



MINERVA
Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz