

HOTELLERIE





*Reisgerichte aus der Küche des
Romantik Hotels «Wilden Mann», Luzern:*

«Uncle Ben's» meets den «Wilden Mann» von Luzern

*Er war der «Riese von Reiden». Die Bildtafel Nr. 1
unter dem Dach der Kapellbrücke ist ihm gewidmet.*

*Die Rede ist vom «Wilden Mann», der in Luzern
zu einem Begriff geworden ist und wirklich auch
gelebt haben soll, wenn man der Legende glaubt.*

*Er hat einem historischen Hotel-Juwel mitten in
der Luzerner Altstadt den Namen gegeben —*

dem Romantik Hotel «Wilden Mann»,

in dessen Küche allerdings auch ein gewisser

«Uncle Ben's» Stammgast ist...

Von Chefredaktor René Frech

Erstmals als Gaststätte urkundlich erwähnt wird der «Wilden Mann» im Jahre 1571. In der damaligen Pinte wurden ausschliesslich Getränke ausgeschenkt. 1726 erhält das Haus in der Luzerner Altstadt das Tavernenrecht und wird zum Hotel mit separatem Waschhaus und Stallungen im Erdgeschoss. Die Herberge entwickelt sich prächtig. Bereits im 19. Jahrhundert umfasst sie sechs Parzellen. Die letzte Hotelerweiterung datiert vom Jahr 1999.

Zentrum der Luzerner Gesellschaft

Das Vierstern-Romantik Hotel «Wilden Mann» ist Gründungsmitglied der reputierten Romantik Hotels Schweiz und gehört auch den Swiss Historic Hotels an.

Mit gutem Grund: Das Ambiente im «Wilden Mann» ist geprägt von Tradition und Geschichte, von Kultur und Gesellschaft. Es ist das unbestrittene gesellschaftliche Zentrum der Leuchtenstadt: Hier findet die Abholung des «Fritschivaters» zu Faschnachtsbeginn statt. Hoch angesehen sind auch die «Gesellschaft zur Eintracht» und der «Trokenbund», exklusive Männergesellschaften von Luzern. Zudem trifft sich hier der «Rotary Club Luzern», der «Ambassador Club», der «Juristenverein», das «Wirtschaftsforum für Frauen», der «Kiwanis Club Luzern-Pilatus» sowie die Luzerner Kantons- und Stadtregierungen.

Persönlichkeiten und Prominenz aus Politik, Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft gehen im Romantik Hotel «Wilden Mann» ein und aus.



Impressionen von den Restaurants und Bankettsälen des Romantik Hotels «Wilden Mann» in Luzern.

Das Gästebuch umfasst Namen wie Ex-UNO-Generalsekretär Kofi Annan, Bundeskanzler Helmut Schmidt, Fürst Rainier von Monaco, Sophia Loren, Liv Ullmann, aber auch Gert Fröbe, Udo Jürgens, Reinhard Mey und natürlich die Koryphäen der ehemaligen Luzerner Festivalwochen und des heutigen Lucerne Festivals wie Wilhelm Furtwängler, Leonard Bernstein, Herbert von Karajan, Wolfgang Schneiderhan oder Pierre Boulez.

Hoteldirektor Arno Affolter pflegt mit dem Lucerne Festival einen engen Kontakt und vermittelt seinen Gästen ein ausgeklügeltes Ticketing fürs Lucerne Festival. Dadurch ist ein treuer Kreis von kulturinteressierten Stammgästen entstanden.

Erstklassige Hotelgastronomie

Das Vierstern-Hotel umfasst 50 Gästezimmer mit 90 Betten, die den Charakter des historischen Hauses ausgezeichnet wiedergeben, ohne dass dabei auf moderne Kommunikationsmittel verzichtet wird (z.B. W-Lan). Dennoch generiert der vielseitige Hotel- und Restaurationsbetrieb mehr als die Hälfte des Umsatzes von rund sechs Millionen Franken mit der Gastronomie in der «Burgerstube» (40 Sitzplätze), in der «Wilden Mann»-Stube (50 Sitzplätze), in den drei Bankettsälen (Spiegelsaal, Häfliger-saal, Romantiksaal) für 20 bis 80 Personen und auf der idyllischen Altstadt-Terrasse mit 30 bis 40 Sitzplätzen sowie

mit Partyservice und Caterings in den schönsten Locations der Leuchtenstadt (z.B. «Im Zöpfli», im Rathaus, in der Sammlung Rosengart, im Schloss Schauensee oder im Schloss Meggenhorn ausserhalb von Luzern).

Ambitionierte Küchenbrigade

Mit Tobias Kofmel steht seit 2006 ein höchst talentierter und ambitionierter Küchenchef einer hochmotivierten Brigade vor, die täglich dafür sorgt, dass die 14 Gault Millau-Punkte wohl verdient sind.

Hoteldirektor Arno Affolter, der das Romantik Hotel «Wilden Mann» seit zwölf Jahren mit viel Umsicht, Offenheit für Neues und trotz allem starker Verwurzelung mit dem gesellschaftlichen und kulturellen Leben der Leuchtenstadt führt, gibt dem jungen Küchenchef den nötigen beruflichen Spielraum, damit neben den herkömmlichen und typisch schweizerischen und luzernischen kulinarischen Spezialitäten auch neue, internationales Flair ausstrahlende Kreationen gewagt werden können. Der Küchen-Spagat wird mit viel Erfolg und Engagement ausgezeichnet gemeistert.

Qualität als Ausgangsbasis

Dabei kommen ausschliesslich qualitativ erstklassige Ausgangsprodukte zum Einsatz, die dem Niveau des Romantik Hotels «Wilden Mann» entsprechen.



High-Quality in der Küche des Romantik Hotels «Wilden Mann»: Küchenchef Tobias Kofmel, flankiert von den Köchen Benjamin Peter (rechts) und Yves Roos und versorgt mit Reis-Produkten der Weltmarke «Uncle Ben's».



Einfaches Handling – Top-Qualität: Koch Yves Roos schätzt die Qualitätskonstanz von «Uncle Ben's»-Reis. Ein attraktives Risotto-Gericht – im Nu zubereitet: Küchenchef Tobias Kofmel bereitet in Minutenschnelle den Rotwein-Risotto zu und präsentiert ihn in der historischen «Burgerstube».

Das gilt beispielsweise auch für die Beilagen zu verschiedensten Gerichten und Menus. Hoteldirektor Arno Affolter zu GOURMET: «Wir achten besonders sorgfältig auf die Qualität unserer Ausgangs- und Rohprodukte. Als ehemaliger Absolvent einer Kochlehre im legendären Chateau Gütsch und der Hotelfachschule Luzern ist mir und meinem Küchenchef die Bedeutung der Qualität der Ausgangsprodukte voll bewusst. So verwenden wir für unsere Reis-Gerichte und Reis-Beilagen ausschliesslich die Reis-Spezialitäten der Weltmarke 'Uncle Ben's'. Wir gehen dabei auf 'Nummer Sicher', schätzen die ausgesuchte Qualität sowie die damit verbundene Qualitätskonstanz der 'Uncle Ben's'-Produkte.

Breite Produkt-Palette von «Uncle Ben's»

Und Küchenchef Tobias Kofmel ergänzt gegenüber GOURMET: «Die breite Produkt-Palette von 'Uncle Ben's' kommt unserer Küchenphilosophie optimal entgegen. Wir verwenden hier den bekannten Langkorn-Reis genauso wie die besonderen Reis-Spezialitäten wie den Risotto-Reis, den Basmati-Reis, den attraktiven TriColoRice

oder das aus Weizen produzierte Ebly. Sie gewährleisten uns eine geschmackliche Top-Qualität und sind im Handling und in der Hektik des Küchenalltags völlig unproblematisch.»

Fazit

Exklusiv für GOURMET haben Küchenchef Tobias Kofmel und sein Team eine Palette attraktiver Gerichte mit «Uncle Ben's»-Produkten zubereitet, die im exklusiven Rahmen der historischen Restaurants des Romantik Hotels «Wilden Mann» präsentiert werden und so voll zur Geltung kommen. Lassen auch Sie sich inspirieren. Es lohnt sich — gerade auch in der heutigen kostenbewussten Zeit, gehören doch Reis-Produkte zu den Beilagen mit einer höchst optimalen Ausbeute und mit einem ebenso optimalen Preis/Qualitätsverhältnis!



Erfolgreiche Partnerschaft: Hoteldirektor Arno Affolter, flankiert von Küchenchef Tobias Kofmel und Bruno Hofer, verantwortlich für den Foodservice-Bereich bzw. «Uncle Ben's» bei der Mars Schweiz AG.

INFOS:

Romantik Hotel Wilden Mann
Bahnhofstrasse 30, 6000 Luzern 7
Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29
mail@wilden-mann.ch, www.wilden-mann.ch

Mars Schweiz AG, Baarermattstrasse 6, 6302 Zug
Tel. 041 769 14 14, Fax 041 769 15 15
www.mars-foodservice.ch

KREATIONEN VOM «WILDEN MANN»



Rotweinrisotto mit gebratenem Doradenfilet

für 10 Personen

- 100 gr Olivenöl
- 75 gr Zwiebeln gehackt
- 10 gr Knoblauch
- 600 gr Uncle Bens Carnaroli
- 5 dl Rotwein
- 1850 gr Geflügelfond hell
- 70 gr Butter
- 200 gr Parmesan
- 10 Stk Doradenfilet à 120 gr mit Haut ohne Gräten
- 600 gr geschälte Kohlrabis

Den Rotwein auf ca. 1.5 dl runter reduzieren. In einem Topf 50 gr Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und den Risottoreis zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den gehackten Knoblauch zugeben und mit dem reduzierten Rotwein ablöschen. Mit dem Geflügelfond nach und nach aufgiessen und knapp al dente kochen. Dazwischen die Kohlrabis in ein wenig Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Kurkuma gelb färben. Mit wenig Flüssigkeitszugabe weich dünsten. Die Doradenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht melieren. Im restlichen Olivenöl kross anbraten und knapp glasig braten. Das Risotto mit Salz und Pfeffer nachschmecken und mit Butter und Parmesan sämig rühren. In einem Tiefenteller, damit das Risotto laufen kann, servieren.

Ebly-Galetten mit Maispoulardenbrust

für 10 Personen

- 300 gr Ebly
- 1 Stk Zwiebel gehackt
- 50 gr Frischkäse
- 20 gr gemischte Gartenkräuter gehackt
- 2 stk Eigelb
- 50 gr Butter
- 10 Port frisches Gemüse vom Markt
- 10 Stk Maispoulardenbrüste

Den Ebly in heller Bouillon weich sieden. Die gehackte Zwiebel in Butter andünsten und den gekochten Ebly zugeben. Vom Herd nehmen und den Frischkäse, das Eigelb und die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maispoularden parieren und in Olivenöl kross anbraten und dann im Ofen bei 140°C ca. 12 Minuten fertig garen. Das Gemüse vom Markt rüsten und in Butter weich dünsten. Die Galettenmasse mit Hilfe eines Rings direkt in der Pfanne formen und auf beiden Seiten goldgelb braten. Dann die Galetten zusammen mit dem Gemüse zu einem Türmchen aufschichten und mit einem Rosmarinspiess fixieren. Die Maispoulardenbrust auftranchieren und mit dem restlichem Gemüse garnieren. Mit ein wenig Jus das Gericht abrunden.





Mille Feuille vom Uncle Bens TriColoRice mit Puschlaver Rohschinken

für 10 Personen

- 150 gr Uncle Bens TriColoRice
- 2 Stk Eiweiss
- 250 gr Ricotta
- 20 gr gemischte Gartenkräuter
- 100 gr gemischte Sprossen
- 2 Stk Peperoni rot und gelb
- 20 Scheiben Puschlaver Rohschinken

Den Uncle Bens TriColoRice in der doppelten Menge heller Bouillon weich kochen. Auskühlen lassen, mit dem Eiweiss und Salz und Pfeffer mischen. In ein wenig Öl zu dünnen Chips ausbacken und auf Küchenkrep auskühlen lassen. Die Peperoni in kleine Würfel schneiden, mit dem Ricotta und den Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Reischips abwechslungsweise mit Sprossen und der Ricottamasse zu einem Mille Feuille aufschichten. Dazu servieren wir hauchdünne Scheiben von Puschlaver Rohschinken und garnieren mit frischen Kräutern.

Uncle Bens Basmati-Reis mit Thunfischsteak

für 10 Personen

- 500 gr Uncle Bens Basmati-Reis
- 1 Stk Zitronengras
- 10 gr Ingwer frisch, geschält
- 300 gr Kefen, frisch
- 12 Stk Chilis (10 für Garnitur)
- 1,2 kg Thunfisch Sushi-Qualität
- 200 gr Sesam schwarz und weiss gemischt
- 20 gr Rapsöl

Die Kefen in dünne Streifen schneiden und zwei der Chilis fein hacken. Den Rest der Chilis in «Blümchen» schneiden und ins Eiswasser legen, damit sie aufgehen. Den Reis mit der doppelten Menge Wasser, dem Zitronengras und dem Ingwer während ca. 20 Minuten, bei 100°C Dampf im Kombidämpfer schonend garen. Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem schwarz/weissen Sesam panieren. In Rapsöl kurz von allen Seiten scharf anbraten und an die Wärme stellen. Die fein geschnittenen Kefen in Öl kurz anziehen und mit den Chilis und ein wenig Salz würzen.

Die Kefen mit Hilfe eines Ausstechers auf einem Teller anrichten, darauf den fertig gegarten Reis und dann den warm gestellten Thunfisch anrichten. Mit der Chiliblume dekorieren, und als Sauce ein wenig reduzierte süsse Sojasauce reichen.

