

«Neue Blumenau», Lömmenschwil: «Lisi's» entspannte Könnerschaft

Wie hebt man sich, erst noch in schwierigen Zeiten, von Gourmet-Stars wie Thuri Maag oder Nenad Mlinarevic ab, die ein Haus bekannt gemacht haben? Bernadette Lisibach macht's in der «Neuen Blumenau» vor: Nicht durch den Versuch, noch exklusiver, noch raffinierter zu sein, sondern durch die Persönlichkeit. Die hochtalentierter Luzerner Bauerntochter ist omnipräsent, steht an der Tür, wenn man kommt und wenn man geht, meldet sich am Telefon, führt die Drei-Frauen-Crew in der Küche, präsentiert Käse und Dessert, nimmt sich zwischendurch Zeit für Kinderwünsche – und wirkt dabei immer entspannt und versprüht gute Laune. Dabei sind die Zeiten ja nicht unbedingt günstig, sich an einem – wenn auch lauschig-schönen! – Ort ab-

seits der Businesswelt selbständig zu machen. Das erlaubt keine brotlosen gastronomischen Pirouetten, sondern verlangt perfektes, schnörkelloses Können auf hohem Niveau. Das hat Bernadette Lisibach vor allem in ihren elf Jahren als rechte Hand von Daniel Bumann in der «Chesa Pirani» in La Punt gelernt.

Cleveres Konzept

Die seit letzten November in der «Blumenau» tätige Spitzenköchin – sie wird neben Tanja Grandits, Vreni Giger und Anne-Sophie Pic als eine der vier besten Köchinnen der Schweiz genannt – arbeitet nach einem cleveren Konzept: Die alle vier Wochen wechselnde Speisekarte besteht aus zwei Menüs, aus denen der Gast nach Belieben einzelne Gerichte herauspicken und kombinieren

kann: ein abendfüllendes Gourmet-Menü, dessen sechs Gänge komplett 135 Franken (mit Wein 195.–) kosten, von dem aber auch fünf oder vier Gänge zu haben sind (120.– oder 108.–). Dann gibt es das noch etwas bodenständigere «Lisi's Menü», einen Viergänger zu 98 Franken. Doch zuvor kommt nicht nur ein luzernisch geprägter Willkommensgruss – Kugelipastete und Kässtüppchen



– auf den Tisch, sondern auch ein lokaler Gruss aus der Küche, ein Stück pochierter Bodensee-Saibling mit Sellerieschaum.

Höhepunkt auf Höhepunkt

Dazu empfiehlt Steffen König, der ebenso kompetente wie freundliche Chef de Service, einen weissen «Furmint» von Heidi Schröck aus Rust am Neusiedlersee, ein ausgezeichnetes Begleiter zu den folgenden Fischgerichten: einer Kräutersuppe mit Felchen und Bulgur, aus der die «Blumenau»-Gartenkräuter direkt in die Nase zu springen schienen. Und sodann einem Raviolo mit Krabben und sautierten sizilianischen Krevetten auf Krustentierschaum, mit dem die Meisterin zeigt, dass sie auch die Palette des Meeresgetiers draufhat. Auch der pochierter schottische Lachs mit

Mohnbrot, Gurken und Chili war butterzart.

Als zweiter Hauptgang überzeugte ein saftig gebratenes irisches Lammcarré, begleitet von einer roten Burgenländer Assemblage «Salz!» (die Weine aus der reichhaltigen Karte werden auf Wunsch glasweise ausgeschrieben). Das Dessert, einheimische Aprikosen mit Bâton glacé und Pistazieneis, fand gleich dreifachen Zuspruch.

Unser Eindruck: Bernadette Lisibach sorgt mit einem kleinen, motivierten Team dafür, dass die «Blumenau» auf der gastronomischen Landkarte bleibt – und wie! **Gottlieb F. Höpli**

Neue Blumenau, Lömmenschwil

www.neueblumenau.ch

Öffnungszeiten: Di–Fr mittags (Business-Lunch) und abends, Sa nur abends, Sonntagmittag (16.8.; 9./16.9.)