

Das Gasthaus Adler hat turbulente «Wirtschaftszeiten» hinter sich. Nun kommen die Gäste wieder in das «bhäbige» Gasthaus. Gastgeber Kurt Koch setzt auf ehrlich Gutbürgerliches.

Seit August 2007 hat sich der neugeborene «Adler» aus seinem Horst gewagt. Noch nicht immer ganz flugsicher, jedoch auf dem besten Weg dazu. Kurt Koch – nicht der aus dem «Adler»-Dorf stammende Bischof des Bistums Basel, notabene – will den «Adler» mit seiner sehr persönlich geprägten Philosophie und seinen gleichgesinnten Mitarbeitern in eine freudvolle «Beizenkultur»-Zukunft fliegen lassen. Gastronom Koch ist in seinem Metier rundum ausgebildet. Sein Ziel: Mit einem klaren Konzept und bürgerlichen Tafelfreuden, gemischt mit einer Prise Theaterkultur, will er dem «Adler» neue Flügel verleihen – Gastronomie «met Liib ond Seel» ist sein Motto.

So beobachteten wir die «Flugübungen» gleich mehrmals und waren positiv überrascht. In der Gerliswiler Wirtschaft überwiegt die Behäbigkeit, derweil im Barock geprägten Saal Theaterstimmung («Salle des Anges») dominiert. So am vergangenen Silvester mit den «Zwischengängen» des Theater-Duos Zwergenhaft. Für 2009 sind weitere Konzerte und Kulturrosinen geplant. Doch eigentlich sind wir des Esttheaters wegen gekommen.

Frisch und hausgemacht

In der Küche stehen zwei junge Köche am Herd. Manfred Rau und Sébastien



Kurt Koch will sich mit dem währschafenen «Adler» mit ehrlicher Küche und Kulturangeboten vom Beizen-Einerlei abheben.

Bild: Peter Fischli

Restaurant der Woche: «Adler» in Emmenbrücke

Mini-Kulturgasthaus

Haus. Sie haben sich total der Frischküche verpflichtet. Suppen und Saucen sind hausgemacht, was bei der kleinen, öfters wechselnden Karte auch glaubhaft ist. Das teuerste Gericht, ein Kalbs-Cordon bleu, kostet 35 Franken und ist mit feinstem Bergkäse und würzigem Beinschinken gefüllt.

Auch wagen sich die zwei Köche ans Eingemachte. Was in der Saison in die Gläser kommt, wird den Gästen im Winter, mit Gerichten kombiniert, aufgetischt: Kirschen, Zwetschgen, Bärlauch,

süss-saure Peperoni, Chutneys usw. Sogar die Bratwurst wird fein säuberlich nach Spezialrezept (halb gescheffelt, halb geblitzt) mit eigener Würzmischung hergestellt.

Vernunft geht vor

So werden im «Adler» keine übertriebenen Gourmetkapriolen vorgegaukelt, sondern eine ehrliche, Neubürgerliche Küche gepflegt. In einer sehr ansprechenden Ambiance mit vernünftigen Einkehrpreisen.

Herbert Huber



KULTUR-GASTHAUS ADLER
GERLISWILSTRASSE 78
6020 EMMENBRÜCKE
TEL. 041 281 18 38

Gastro-News

China zu Gast im Park Hotel Weggis

(pd) Bereits zum dritten Mal veranstaltet das Park Hotel Weggis ein Festival rund um das Reich der Mitte und begegnet China aus verschiedenen Perspektiven – kulturell, kulinarisch und wirtschaftlich. Während des Festivals werden Sie im Restaurant Sparks von Gastköchen des Restaurants «Quanjude» in Peking mit Leckerbissen aus der chinesischen Küche verwöhnt. Das Festival (Infos: www.phw.ch) dauert noch bis zum 15. Februar.

Wein der Woche

Barocco 2004, Affinato in Rovere Barbera d'Alba DOC – ein toller Barbera

Das Auge wird von einem satten Blauviolett verwöhnt. Schöne Duftnoten schwarzer Beerenfrüchte, rauchig-würzig mit Anklängen von Kaffee und Mokka. Im Gaumen langer Anstrich, schöner Barriquengeschmack, erinnert an geröstete Nüsse. Ein Wein mit wunderschönem Finale! Bis Ende Februar 2009 nur Fr. 14.90 statt Fr. 18.90

Bezugsadresse:

Schuler St. Jakobskellerei
Karin Imhof-Bader
Kantonsstrasse 88
6048 Horw
Tel. 041 342 22 50
wfg.horw@schuler.ch
www.schuler.ch

