

Mein Copilot & ich

Von Julian Schütt — Eines vorweg: Es ist nicht unbedingt ratsam, nach dem Restaurant «Balances» noch in einen der Flugsimulatoren im Verkehrshaus zu steigen, nur weil man schon in Luzern ist. Denn nicht einmal der vergleichsweise simple «Flyer I», mit dem die Brüder Wright 1903 den ersten gesteuerten Motorflug schafften, lässt sich einfach so in der Luft halten. Hoch kommen wir zwar immer. Aber mit vollem Bauch, auf demselben liegend, lenken zu müssen, ist kein Schleck, zumal mein kleiner Copilot auf mir herumturnt und energisch das Höhenruder bedient, während ich mit Hüftbewegungen noch auf Seitenruder und äussere Flügelhinterkanten Einfluss zu nehmen versuche. Dabei starren wir beide auf die schön realistisch gezeichnete Computerlandschaft auf dem Bildschirm, wieder und wieder kommen der gleiche Baum und das gleiche Haus bedrohlich näher, ehe plötzlich nur noch blauer Himmel zu sehen ist. Dann ein dumpfes Aufprallgeräusch, das besonders dem Copiloten sehr gefällt, schliesslich zum Dessert eine kurze Simulation der Absturzstelle. Orville Wright flog bei seinem Motorflugdebüt zwölf Sekunden lang und 37 Meter weit, wir bringen es beim circa neunten Versuch auf die Hälfte, wobei das Abenteuer immer gleich endet: mit Totalschaden.

Irgendwann beginne ich mich nach dem «Balances» zurückzusehnen. Wir konnten draussen essen, direkt an der Reuss, nirgends ein Motorgeräusch, nur dann und wann nervte am Gegenufer ein Neohippie mit seiner afrikanischen Trommel. Ich genoss einen milden Weissen aus Kastanienbaum von Toni Ottiger und hätte den ganzen Nachmittag so sitzen bleiben können. Zur guten Grundstimmung trug die leichte Küche von Andreas Fluri und seinem Team wesentlich bei.

Der Samstagmarkt entlang der Uferpromenade war eben vorbei, und Fluri hatte sich wohl das geschmackvollste Gemüse und den frischesten Fisch gesichert. Meine Frau, die Unmengen Grünzeug verzehrt, schwärmt jedenfalls bis heute von dem formidablen grünen Salat mit Mozzarella für nur Fr. 8.–. Ich schwärme von der Variation aus Zander, Salm und Saibling für Fr. 38.–, weder verbraten noch in Butter schwimmend, sondern sanft zubereitet und mit Saison Gemüse, einem Klacks Aceto Balsamico sowie etwas Pestosauce serviert. Alles in Balance, die an diesem Tag – das ahnte ich bereits – nirgends mehr besser sein würde, erst recht nicht im Verkehrshaus, Abteilung Luft- und Raumfahrt.

Hotel und Restaurant Des Balances, am Weinmarkt, Luzern. Tel. 041 418 28 28. www.balances.ch
Verkehrshaus der Schweiz, Luzern
www.verkehrshaus.ch