

## BEAT WÜTHRICH VERLOCKEND

Unser Gastkritiker besuchte diese Woche das «Balances» in Luzern. Er ist der Meinung, eines der schönsten und besten Lokale der Stadt entdecken zu haben



Er ist der begehrteste Junggeselle in Luzern», sagt «Balances»-Direktor Peter E. Büsser, 50, über seinen Küchenchef Andy Fluri. Da wird wohl was dran sein, denn der 41-jährige schmunzelt nur. Seit sieben Jahren ist er Küchenchef im «Balances»; nach seiner Lehre im Restaurant «Eisenbahn» in Trimbach SO war er in Balsthal SO geborene Fluri in mehreren Betrieben in der Schweiz tätig – auch im berühmten Basler «Bruderholz». Seine Zusatzbildungsliste ist gewaltig: Sie reicht vom Patisseriekurs über die Einführung in die japanische Küche bis zum Rhetorikseminar für Kadermitarbeiter. Er ist «mit Leib und Seele» Koch. Wenn Fluri mal nicht am Herd steht, ziehts den Mann an den See: Wasserski, Motorbootfahren und Fischen zählen zu seinen Lieblingsbeschäftigungen.

Peter E. Büsser führt das «Balances» bereits seit 1988. Seine ersten vier Lebensjahre verbrachte der Sankt-Galler in Südafrika. Erst nach einer Lehre als Hochbauchzeichner entdeckte er die Liebe zum Gastgewerbe und fing als kleiner Angestellter in Genf an. Nach sechs Jahren war er bereits Hoteldirektor in Zermatt VS. Auch Büsser ist ein Wasserfan. Hochsee-Segeln ist sein Hobby. Daneben kocht er gerne (privat) und fährt einen silberfarbenen Ferrari Maranello. «Rot ist mir zu aufdringlich», meint der «Balances»-Direktor.

Ich sitze auf der wunderschönen Terrasse des Restaurants – direkt an der Reuss, mit Aussicht auf die gegenüberliegende Jesuitenkirche und flussaufwärts auf die weltberühmte Kapellbrücke bis zum Kultur- und Kongresszentrum

Luzern (KKL). Schwäne drehen ihre Runden, grosse Forellen schwimmen im klaren Wasser. Ein prächtiger Ort zum Verweilen! Bei schlechtem Wetter präsentiert sich das «Balances» (1178 erstmals erwähnt) nicht weniger attraktiv. Seit April ist das Restaurant völlig umgebaut und in drei Bereiche aufgeteilt: Bar, Lounge, Speiselokal für Nichtraucher. Peter E. Büsser: «Sämtliche Materialien wurden in warmen, natürlichen Tönen gewählt. Die Wände sind beigefarben, Holzparkett, Tische und Barplatte aus Nussbaum, Stühle in hellbeigem und Sessel in dunklem Leder.» Kein Zweifel, das «Balances» gehört zu den schicksten Häusern in der Touristenstadt Luzern.

Anstelle von Butter kommt ein längliches Porzellantablett mit drei Schälchen auf den Tisch. In einem duftet eine Oliventapenade, im andern eine würzige Tomatenpaste und im dritten Olivenöl mit Peperoncini und Knoblauch. Die dazu gereichte Focaccia (Fladenbrot) verlockt mich, kräftig zuzulangen.

Als erster Gang wird eine köstliche Morchel-essenz mit Silserkässchen und Gemüseperlen (14 Franken) serviert. Basis der Essenz bildet eine Rindsconsommé, sautierte Morcheln verleihen ihr den typischen Geschmack. Silserkässchen bestehen aus Laugenbröckchen, Milch, Eiern, Speckwürfeln, Schalotten, Knoblauch und Kräutern – alles zu einer ganz feinen Masse verarbeitet und zu Miniklösschen geformt. Vortrefflich schmeckt ein Pilzpastetli an Champagnerschaum (16 Franken). Diesen Schaum bereitet Küchenchef Fluri aus reduziertem Geflügelfond, Port- und Weisswein zu, verfeinert mit Champagner und mixt das Ganze mit geschlagenem Rahm auf.

Als Hauptgericht (36 Franken) wähle ich ein Mistkratzerli an Rosmarinjus mit Weissweinsorotto und Gemüse vom nahen Markt. Das Junghähnchen weist nach dem Anbraten und einem zwanzig Minuten langen Aufenthalt im heissen Ofen eine herrliche Knusperhaut auf, der Risotto mit Butter und Parmesan hat die perfekte Konsistenz.

Eine bemerkenswerte Leistung vollbringt die süsse Fraktion des fünfzehn Leute zählenden Küchenteams: Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu (14 Franken). Die Beeren haben ein kaltes Kurzbad in Grand Marnier hinter sich, das Gemüse (ja, denn Rhabarber zählt nicht zu den Früchten) ein etwas längeres in siedendem Apfelsaft.

Das Weinangebot mit Gewächsen aus aller Welt ist riesig. Besonders positiv: viele kleine Flaschen, schöne Tropfen im Offenausshank, ein Dutzend Dessertweine und – nicht zuletzt – eine gästefreundliche Preiskalkulation.



FOTO: SABINE WUNDERLIN

Tipps: Geniessen Sie in der Lounge ein Amuse-Bouche-Menü (35 Franken): Erfinder Andy Fluri wartet mit einer Palette von delikaten Kleinigkeiten auf. Nicht nur schöne Damen dürfen zugreifen.

→ **BALANCES**  
Weinmarkt, 6005 Luzern  
Täglich geöffnet  
Tel. 041 418 28 28  
www.balances.ch

### ARBEITSPLATZ AN DER REUSS

Sie dürften ruhig ein bisschen mehr lächeln, denn ihre Leistungen sind Spitze: Peter E. Büsser (rechts) und Andy Fluri, «der begehrteste Junggeselle der Stadt Luzern»



## ZANDERFILET IN DER FOLIE

→ Rezept für 4 Personen  
→ Zutaten

600 g Zanderfilet ohne Haut (8 St., je etwa 75 g) | Salz und Müllpapflatter | 1/2 El Butter, zimmerwarm | etwas Olivenöl | 4 Champignons | 4 Zweige Thymian, frisch | 4 Zweige Rosmarin, frisch | 12 Salzkartoffeln (klein, gleiche Grösse), gekocht | 400 g Frischgemüse (z. B. Grünspargel, Frühlingzwiebeln, Stangensellerie, rote Paparoni, Fenchel, Mini-Pâtissons), gegart | 1 dl Weisswein | 1 Zitrone

### → Zubereitung

Pro Person ca. 40 x 40 cm Alufolie auslegen und auf der unteren Hälfte mit Butter einpinseln. Zanderfilets würzen und 2 Stück darauf

legen. 3 ausgekühlte Salzkartoffeln und kaltes Gemüse seitlich anlegen. Einen geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignon darüber verteilen. Thymian- und Rosmarinzweig darauf legen und mit Olivenöl beträufeln. Alufolie nach vorne legen und 3 Mal ca. 1 cm breit falten. Den gleichen Vorgang auf der einen Seite wiederholen. Auf der andern Seite Alufolie anheben, einen Viertel des Weissweins dazugeben und 3 Mal falten. Bei 220 Grad auf

einem Backblech ca. 20 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Ofens garen. Direkt in der Alufolie mit Olivenöl und Zitronenschnitt servieren.

### → Tipp

Das Gericht kann natürlich auch auf dem Grill bei nicht zu starker Hitze zubereitet werden.

### → Das passende Getränk

Luzerner Riesling x Sylvaner 2003 stammt aus dem Weingut Ioni Öttinger, Kostonienbaum. Im «Balances» kostet eine Flaschli dieses leichten Weissweins 49 Franken

