Salz & Pfeffer
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE | Nr. 4 · Juli/August 2015
www.salz-pfeffer.ch · CHF 9.50
Gastrotipp Zentral

Sozialphilosoph, Schloss & Slogan

Text: Balthasar

Restaurant Melachere, Stans

Im Dorf

Was macht ein gutes Gasthaus aus? Die Küche setzt auf regionale, frische Produkte, dann, wenn sie am besten schmecken, und bietet ein kleines durchdachtes Angebot. Der Versuch, mediterran zu kochen, wird erst gar nicht unternommen, da es alle anbieten, aber nur wenige können. Und einfach kann so gut sein. Wie wusste einst der deutsche Sozialphilosoph Max Horkheimer? «Der Prozess der Zivilisation kann am kulinarischen Geschmack beobachtet werden.» Nun denn. Wer selbst etwas Gesellschaftsstudie betreiben will, der nimmt sich frei und fährt mit Freunden zum Mittagstisch in die «Melachere» nach Stans, den im Augenblick die «pensionierte» Bistro-54-Legende Franzsepp Egli betreut. Danach bleibt die Runde sitzen, plaudert, trinkt und vergeigt den Tag. Oder anders formuliert – die Melachere» ersetzt den Besuch beim Seelenklempner. Denn hier spielt das Leben, hier zeigt sich die Gesellschaft in all ihren Facetten, hier lebt das Dorf, die Stadt, hier leben die Menschen. Wer hier nicht für einen Augenblick sein kleines Glück findet, wird es wohl nirgendwo finden. Und wenn jetzt noch anstelle der Grünschnittdeponie (Salatbuffet) der taufrische Gartensalat in Schüsseln auf den Tisch käme, wäre (für mich) alles, aber wirklich auch alles in Ordnung. Kurz: Zu dieser Beiz gilt es, Sorge zu tragen. Sie ist eine der letzten ihrer Art. ■

Restaurant Melachere
Schmiedgasse 10
6370 Stans
041 610 13 80
www.melachere.ch

Im Schloss

An und für sich gehört es sich nicht, Kollegen zu kritisieren. Ich tue es für einmal trotzdem. Denn was sich die «Neue Luzerner Zeitung» in ihrer Ausgabe vom 12. Mai 2015 erlaubt, gehört sich eben auch nicht. Warum? Da findet das Château Gütsch in Moritz Stiefel endlich einen innovativen Koch mit klarer Ansage, einen Profi, der sich auf das wagemutige Abenteuer «Gütsch» einlässt – und kaum angekommen, wird er in die Pfanne gehauen. Zwar ist Moritz Stiefel in den letzten Jahren etwas ruhelos (suchend) von einem Betrieb zum anderen gewandelt – er hat aber stets mit seiner Kochsprache überzeugt. Menschen, die sich für die Ess- und Trinkkultur interessieren, oder einfach Menschen, die Freude am Genuss haben, lassen, bevor sie öffentlich kritisieren, einem Neuankömmling mehr Zeit und besuchen ihn zwei-, dreimal, bevor sie den Mahnfinger erheben. Gerade als Journalist. Nebenbei: Wenn eine Bedienung nervt, dann korrigiert der korrekte Gast dies höflich vor Ort. Schliesslich will er sich ja nicht den ganzen Abend aufregen. Oder? ■

Château Gütsch, Kanonenstrasse,
6003 Luzern, 041 289 14 14
www.chateau-guetsch.ch

Aufgeschnappt

Der Nase nach

Da soll noch einer sagen, die Bergler leben hinter dem Mond (Berg). Wer die neue Website der Genossenschaft Urner Alpkäse studiert, wird automatisch Lust auf Käse bekommen. Nicht irgendein Käse, sondern bester Urner Alpkäse. Die Appenzeller haben zwar Uwe Ochsenknecht, aber nur einen Käse, worüber die Urner nur müde lächeln können. Bei ihnen wird auf über 60 Alpen Käse produziert. Und wer keine Zeit, aber Lust auf Urner Käse hat, kann ihn auch online bestellen. «Langweilen dürfen andere», lautet der Genossenschafts-Slogan. Ganz schön frech, aber wunderbar gut – Käse und Website.

Genossenschaft Urner Alpkäse, 6460 Altdorf, **www.urneralpkäse.ch**