

Sursee: Hotel-Restaurant Bellevue am See in Sursee neu mit ausgezeichnete Fischküche

Ein «Goldfisch» für den Sempachersee

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch hat schweizweit rund 120 Gastbetriebe ausgezeichnet, die sich dank ihrer hervorragenden Fischküche einen Namen gemacht haben. Nun ist auch am Sempachersee ein «Goldfisch» zu finden: Das Hotel Restaurant Bellevue am See durfte kürzlich die begehrte, blau-goldene Tafel in Empfang nehmen. Die Auszeichnung ist für Fischliebhaber ein Gütezeichen und bietet Gewähr für überdurchschnittliche Gaumenfreuden.

msu. Das Restaurant Bellevue am See ist in verschiedener Hinsicht einzigartig. Zum einen liegt das charmante Kleinhotel in unmittelbarer Nähe zum Sempachersee, zum andern verfügt das Restaurant über eine lauschige Terrasse, die den Gästen einen malerischen Blick aufs Wasser und das Alpenpanorama eröffnet. Kurz: In Sursee, im Bellevue am See, stimmt sehr vieles, um nicht zu sagen alles. Was die Liebhaber exzellenter Fischgerichte besonders freut: Die Küche des Hauses trägt nun auch das Gütesiegel der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch! Das ist in erster Linie ein Verdienst von Marie-Louise und Bruno Friedrich. Zusammen mit einem ebenso kompetenten wie eingespielten Team sind die Eigentümer des Hauses praktisch an allen Fronten anzutreffen und lassen nichts unversucht, um den Aufenthalt so angenehm und unkompliziert wie möglich zu gestalten.

Ein starkes Gefühl von Ferien

Wer die gastronomische Perle am



«Goldfisch» für Marie-Louise und Bruno Friedrich: Das kleine, aber feine Hotel-Restaurant Bellevue am See in Sursee wurde von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ausgezeichnet. (Bilder: msu.)

Sempachersee besucht, wird unvermittelt von einem starken Ferien-Feeling umfassen. Das Hotel-Restaurant Bellevue am See, seine Umgebung und sein gediegenes Ambiente sind geeignet, um für ein paar Stunden Abstand zu nehmen – auszuspannen und durchzuatmen. Ein ausgesprochenes Wohlfühlambiente, das auch jene Gäste geniessen durften, die der Tafelübergabe beiwohnten. So nennen sich jene Anlässe, mit de-

nen die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einen neuen Betrieb in ihre Reihen aufnimmt. Das Hotel-Restaurant Bellevue am See hatte die Hürden der verschiedenen Tests zuvor mit Bravour gemeistert. So durfte Netzmeister Max Soller (Leutwil) die Gäste risikolos zu einem «in allen Teilen gefreuten Anlass» im Kreis der Goldfischfamilie willkommen heissen. Seine Bemerkung, die Behörde von Sursee sei leider nicht anwesend, nahm der zufälligerweise auf der Seeterrasse anwesende Stadtschreiber Godi Marbach mit einem Schmunzeln zur Kenntnis.

Fische stehen hoch im Kurs

Als ehemaliger Tafelmeister, der seinerzeit noch die Fäden zum Hotel-Restaurant Bellevue gezogen hatte, legte Heinrich Soller (Meisterschwanden) in einer launigen Kurzansprache ein Plädoyer für den einheimischen Fisch ab. Rund acht Kilogramm dieser Spezialitäten verzehren Herr und Frau Schweizer jährlich. Dass die rund 56 Millionen Kilo lediglich zu rund zehn Prozent mit Fischen aus Schweizer Seen abgedeckt werden können, ist zwar schade, aber nicht zu ändern. Mit dem weltweiten Tourismus, verbunden mit persönlichen Ferienerlebnissen am Meer, haben auf den Speisekarten vieler Schweizer Restaurants längst auch Meerfische Einzug gehalten. Daneben sind es die Forellen, nicht selten aus eigener Zucht, die das chronische Manko an frischem Fisch teilweise aufwiegen.

Oder wie Heinrich Soller es formulierte: «Lieber eine Forelle aus einem Schweizer Teich als irgend ein Fisch aus Estland oder der Türkei.»

«Ein Betrieb, der Eindruck machte»

Margrit Kunz, die im Auftrag der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch das Testwesen koordiniert, liess in einer kurzen Laudatio ihre Bewunderung für das Hotel-Restaurant Bellevue anklingen. Die Testpersonen hätten den Betrieb «in den höchsten Tönen gelobt», und zwar von den exzellenten Mahlzeiten über das erlesene Geschirr bis hin zur fantastischen Aussicht. Kurz: «Dieser Betrieb am Sempachersee hinterliess grossen Eindruck, und die Tafelgesellschaft hat sicher richtig gehandelt, die Kochkünstler des Hauses mit dem Goldenen Fisch auszuzeichnen.»

«Es ist mir sehr wohl in diesem Haus»

Der seit wenigen Wochen amtierende neue Tafelmeister, Tino Alberto Stöckli, war von der Kreativität der Küche und den vielen positiven Eindrücken, die er gewonnen hatte, ebenfalls angetan. «Es ist mir sehr wohl in diesem Haus!» stellte er anerkennend fest. Gleichzeitig betonte er, dass die Goldfisch-Tafel nicht auf Lebzeiten, sondern immer nur auf Zeit verliehen wird. Das heisst: Im Rahmen von regelmässigen anonymen Tests müssen sich Haus und Fischküche immer wieder aufs Neue bewähren und den entsprechenden Leistungsausweis erbringen.



«Flüssige Homöopathie»: Der ehemalige Tafelmeister Heinrich Soller überreicht Hotelier Bruno Friedrich ein «gebranntes» Präsent aus dem Seetal.

Pferdesporttage Beromünster vom 10. bis 12. Juli

Springen und das Tanzbein schwingen

Vom 10. bis 12. Juli 2009 findet auf der Sandplatzanlage «Linden» in Gunzwil der alljährliche Concours des Reitvereins Beromünster und Umgebung statt.

(Eing.) Eröffnet wird der Anlass dieses Jahr am Freitag um 9 Uhr mit den Prüfungen RI/L I, anschliessend folgen die R III Prüfungen. Um 19 Uhr wird das publikumsattraktive Paarspringen ausgetragen. Ein weiteres Highlight am Freitagabend ist das Sumo-Ringen (ab zirka 20 Uhr), bei welchem sich 16 Vereine aus der Region messen – eine Attraktion, die Sie auf keinen Fall verpassen dürfen! Bereits um 7 Uhr beginnen am Samstagmorgen die Prüfungen RI und anschliessend messen sich die RII/ L II Konkurrenten. Wie bereits letztes Jahr kann ab 20 Uhr das Tanzbein geschwungen werden. Das Duo «Pop Corn» ist bereit!

Luzerner Kantonsmeisterschaft

Am Sonntagmorgen starteten wir um 8 Uhr mit den freien Prüfungen. Um

12.30 Uhr beginnt die Einlaufprüfung der Luzerner Kantonsmeisterschaft. Und danach, um 14.30 Uhr steht der Höhepunkt der diesjährigen Pferdesporttage Beromünster auf dem Programm, die 34. Luzerner Kantonsmeisterschaft.

Kann Patrick Stettler seinen Titel vom letzten Jahr verteidigen oder gelingt es dieses Jahr vielleicht unserem Vereinsmitglied Pascal Bucher den Titel zu erringen? Seien Sie dabei und fiebern Sie mit – Wir freuen uns auf Sie! Der Reitverein Beromünster und Umgebung dankt den Landbesitzern Stefan Muff-Wey, Josef Muff-Wicky und Pius Muff-Grisch sowie den Anwohnern für ihr grosses Verständnis.

Das Organisationskomitee unter der Leitung von Toni Kronenberg bedankt sich schon heute bei allen Besuchern, Preisspendern und Gönnern. Wir freuen uns, wenn wir Sie an unserm Anlass begrüßen dürfen und verwöhnen Sie gerne mit Speis und Trank in unserer Festwirtschaft.

Rickenbach: Vortrag von Angelika Suter im Kulturforum

Reise in den faszinierenden Jemen

Angelika Suter aus Beromünster erzählte von ihrem siebenmonatigen Aufenthalt in Jemen. Viele Interessierte lockte dieser Vortrag an, um in die Welt des Nahen Ostens einzutauchen. Angelika Suter gelang es mit wunderschönen Teppichen und Tüchern, die für uns gewohnte Umgebung zu verändern.

(ph./a.s.) Die vielen Besucher wurden von Marianne Berger im Namen des Kulturforums begrüsst. Währenddessen kamen die Gäste in den Genuss, einen arabischen Minze-Tee zu probieren.

Das Märchen der jungen Frau aus Beromünster

Ihre eigene Geschichte erzählte Angelika Suter anhand eines Märchens, indem sie ihre Eindrücke, Erfahrungen und Erlebnisse weitergab. Die junge Frau hatte in Genf drei Jahre lang Ara-

bisch und Germanistik studiert. Um ihre Arabischkenntnisse aufzubessern, reiste Angelika Suter für sieben Monate nach Jemen. Unter anderem absolvierte sie ein Praktikum bei einer Organisation, die diversen Stämmen im Land zu helfen versuchte, da diese in einem Dauerkonflikt untereinander oder mit der Regierung stehen. Dabei sollte der Umgang mit einem solchen Konflikt erleichtert werden, indem man den Stämmen nicht etwa irgendwelche westlichen Ideen aufzwingen wollte, sondern indem man deren eigenen Ideen und Traditionen, welche zum Teil in Vergessenheit geraten waren, aufnahm, und versuchte diese auf eine friedliche Art und Weise zu vermitteln und wieder zu erwecken.

Die Kultur schätzen gelernt

Neben der Arbeit lernte Angelika Suter damit auch die jemenitische Kultur kennen und schätzen. Nebenher besuchte sie eine Sprachschule. Dadurch konnte sie viele Kontakte knüpfen und

«Atmosphäre und Ambiente sind Dinge, die man spüren muss. Entweder sind sie da, oder nicht. So etwas lässt sich virtuell weder darstellen noch verkaufen.»

(Margrit Kunz, Testchefin der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, ist mit Blick auf das Hotel-Restaurant Bellevue am See in Sursee voll des Lobes)



Die Kreativität der Fischküche widerspiegelt sich auch auf dem Teller.

Michelsamt

Verzögerung beim Kirchenzentrum

(Korr.) Der Bau des reformierten Kirchenzentrums Michelsamt in Gunzwil erhält eine Verzögerung. Burkard Eggenberger, Präsident der Baukommission nannte die Gründe: Absehbare Kostenüberschreitung. Für den Neubau sind 3,4 Millionen Franken vorgesehen. Die Pläne werden nun redimensioniert und architektonisch vereinfacht. Das Raumprogramm bleibt jedoch unverändert. Bis Ende dieses Sommers sollen die Baupläne definitiv vorliegen. Die Einweihung verzögert sich um ein halbes Jahr auf Ostern 2011.

Kantonschule Beromünster

Maturitätsprüfungen abgeschlossen

(Korr.) An der Kantonschule Beromünster haben 62 Schülerinnen und Schüler der letzten Gymnasialklasse die Maturitätsprüfung bestanden.

Aus Beromünster/Gunzwil: Michael Keller, Philipp Krattinger, Manuel Burkhard, Thomas Conrad, Linus Estermann, Livia Flury, Raphael Flury, Lea Heller, Stephanie Zihlmann, Viviane Estermann und Livia Wallimann.

Aus dem Kanton Aargau: Philipp Härrli, Reinach; Anna Meyer, Beinwil; Marco Studer, Beinwil; Tobias Widmer, Beinwil; Nadine Eichenberger, Beinwil; Dominic Lüthi, Menziken; Selina Zehnder, Beinwil; Melanie Aeschbach, Beinwil; Patrik Gloor, Reinach; Nadia Iadanza, Menziken; Annika Lindenmeyer, Menziken; Michael Schättli, Menziken; Nina Spengler, Menziken; Alexandra Studer, Reinach.

Mit der Note 5,68 steht Raphael Brechbühler, Hildisrieden, an der Spitze, gefolgt von Manuel Burkhard, Gunzwil, mit der Note 5,64.

kam auch zu Eindrücken, die «normalen» Touristen verwehrt bleiben. Die Beromünsterin zeigte sich auch beeindruckt, dass in Jemen Hektik ein Fremdwort ist und man sich für alles Zeit nimmt. In ihrer Freizeit reiste sie durch das ganze Land, besuchte verschiedene Anlässe wie Hochzeiten oder unterhielt sich mit den Qat kauenden Bürgern Jemens.

Zum Schluss des interessanten Vortrages bestand noch die Gelegenheit, Angelika Suter Fragen zu stellen, was auch rege genutzt wurde.