



Das Schweizer Städtchen Luzern liegt direkt am Vierwaldstättersee. Im „Anker“



kommen die Steaks vom Holzkohलगrill (links Mitte), im „Chäs-Chäller“ prüft Roland Lobsiger die Reife der Käselaike (oben)



48 STUNDEN IN Luzern

FREITAG, 11.30 UHR. Pünktliche Anreise dank der Schweizerischen Bundesbahn vom Flughafen Zürich in knapp einer Stunde. Im bestens gelegenen Boutiquehotel „Anker“ im Stadtzentrum ist ein Zimmer reserviert. Das Haus von 1914 wurde vor zwei Jahren komplett entkernt. Jetzt verfügt es über 40 freundliche, modern-aufgeräumte Zimmer, zum Teil mit Balkon und einem wunderbaren Blick auf den Hausberg Pilatus.

12 UHR. Mittagessen gleich im „Anker“. Die Steaks vom glutheißen spanischen „Josper“-Holzkohलगrill bringen mittags auch viele Einheimische ins Bistro im Erdgeschoss. Eine große Weinkarte gibt es auch – ein perfekter Einstieg!

14 UHR. Zeit für einen kleinen Spaziergang durchs Bruchquartier, jahrzehntlang Schauplatz des kantonalen Viehhandels. In den letzten Jahren ist hier ein lebendiges Viertel mit kleinen Boutiquen und lokalem Handwerk entstanden. Besonders schön sind die originellen handgemachten Hosenträger im „Atelier Treger“.

16 UHR. Unbedingt sehenswert ist die Sammlung Rosengart im neoklassizistischen Gebäude der ehemaligen Filiale der Schweizerischen Nationalbank aus dem Jahr 1924 (www.rosengart.ch). Allein 125 Werke von Paul Klee und rund 180 von Picasso werden hier in wunderbar stimmigem Rahmen gezeigt.

19.30 UHR. Zum Abendessen geht es zurück ins Bruchquartier. Im sympathischen Restaurant „Drei Könige“ wird eine solide, zeitgemäße Küche serviert, etwa Rindstatar aus Nidwaldner Fleisch mit Senf-Frischkäse, „Knusperli“ vom ausgebackenen Alpstein-Freilandhuhn mit Nektarinen-Chutney oder Schoggi-Mousse mit halb geschlagenem Rahm. Die Preise sind moderat, der Service ist zuvorkommend, die Weinauswahl interessant, und umrahmt von dezenter Art-déco flackern Kerzen auf weiß gedeckten Tischen.

SAMSTAG, 9 UHR. Ausgedehntes Frühstück im „Mill' Feuille“ direkt an der Reuss mit Birchermüesli, Gipfeli, Café Crème aus der Cimbali-Maschine und einer großen Auswahl an Zeitungen.

11.00 UHR. Zu einem der traditionsreichsten Wochenmärkte der Schweiz sind es nur ein paar Schritte. Bis ein Uhr werden am Ufer der Reuss die Erzeugnisse eidgenössischen Bauernstolzes feilgeboten. Seit mehr als 700 Jahren!

12 UHR. Vorbei am Stammhaus des Uhrenspezialisten Bucherer mit seiner funkelnden Auslage geht es danach zu „Max Chocolatier“ am Schweizerhofquai, um eine große Schachtel der delikaten handgemachten Pralinen zu kaufen.

13 UHR. Das berühmte Löwendenkmal für die 1792 beim Tuileriensturm in Paris gefallenen Schweizergardisten darf man auch als Nicht-Japaner mal gesehen haben. Zumal nebenan im



FOTOS: SELBACH, ARTHUR F/SEASONS.AGENCY/JALAG, WWW.AURA.CH (3)

„Alpineum“ ein angesagtes Kaffeehaus mit Bar zu einer Pause bei einem Glas Wein lockt. Anschließend geht es über die lange hölzerne Kapellbrücke aus dem 14. Jahrhundert zurück in die Neustadt. Nach der Probiertour auf dem Markt ist kein Platz für ein großes Mittagessen, außerdem steht gleich eine Käseverkostung an.

15 UHR. Für einen Besuch des „Chäs-Chällers“ von Roland Lobsiger sollte man sich unbedingt Zeit nehmen – nach Voranmeldung zu einer Verkostung in seinem denkmalgeschützten Bergstollen von 1896 unter dem Gütsch, andernfalls für einen Besuch im kleinen Ladengeschäft an der Hirschmattstrasse. Hier wie da lassen sich perfekt gereifte Rohmilchkäse verkosten, die Lobsiger aus Alpkäsereien der gesamten Zentralschweiz zusammenstellt und sorgsam affinert. Fragen Sie nach Emmentaler aus „Ortsreserve“! Dazu gibt es etwas feiwürziges Fruchtebrot und das enzyklopädische Wissen eines Käsegelehrten.

19.30 UHR. Nach einer Pause im Hotel geht's zum Abendessen in die wunderbare Traditionsbeiz „Galliker“, seit 140 Jahren im Familienbesitz. Hier kommt im holzgetäfelten Rahmen all das auf die langen Tische, was die Schweiz zum kulinarischen Sehnsuchtsziel macht: Pot au Feu, Rindsbraten, Kutteln in wenigem Rahm, Bœuf Stroganoff und hinterher Karamellköppli und meringues (Baisers) mit Sahne.

23 UHR. Da in der Altstadt nichts los ist, klingt der Abend gleich um die Ecke des Hotels in der Bar „Karel Korner“ aus – bei erstklassigen Cocktails und klaren Regeln: „Hunde und Katzen draußen anbinden, gebänderte Leguane sind erlaubt.“

SONNTAG, 9.30 UHR. Am Pier 1 legt stündlich das Kursschiff ab. Herrlich ist die Fahrt über den Vierwaldstättersee. Eine knappe Stunde später wartet im „Park-Hotel“ in Vitznau ein herausragender „Gourmetbrunch“ (84 Euro, www.parkhotel-vitznau.ch). Bei schönem Wetter auf der Terrasse, aber auch sonst mit Seeblick werden zusätzlich zum klassischen Angebot Kleinigkeiten wie ceviche, Rindertatar oder Crème brûlée serviert. Nach der Rückfahrt ankert das Kursschiff vis-à-vis dem Bahnhof – pünktlich natürlich. *Christoph Wirtz*



Vorwahl 0041

Hotel „Anker“, Pilatusstr. 36, CH-6003 Luzern, Tel. 412 20 88 00, www.hotel-restaurant-anker.ch, 44 Zi. und Suiten, DZ ab € 188

Im Restaurant kein Ruhetag, Hauptgerichte € 21-43 M

„Drei Könige“, Klosterstrasse 10, 6003 Luzern, Tel. 412 50 76 76, www.3koenige-luzern.ch, Sa mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 28-39

„Mill' Feuille“ Mühlenplatz 6, Tel. 414 10 10 92, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 23-35

„Wirtshaus Galliker“, Schützenstr. 1, Tel. 412 40 10 02, bei Facebook, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 20-45 M

„Alpineum Kaffeehaus Bar“, Denkmalstr. 11, Tel. (mobil) 077-424 90 98, bei Facebook, Mo-Fr 8-0.30 Uhr, Sa 9-0.30 Uhr, So 12-18 Uhr

„Karel Korner“, Winkelriedstr. 30, Tel. 412 10 03 70, www.karelkorner.ch, Mo-Mi 17-0.30 Uhr, Do-Sa 17-2 Uhr