

Hochgenuss mit Burgern



Eigentlich ist es schon erstaunlich: Auf der einen Seite gilt der Hamburger seit Jahren als Inbegriff von Fast Food und ganz allgemein von ungesundem Essen. Auf der anderen Seite kann man feststellen, dass Hamburger auch in der Schweizer Spitzengastronomie salonfähig geworden sind. Dort meist nur unter der Bezeichnung Burger. Salonfähig? Eben, für mich gehören da ein gedeckter Tisch, ein bequemer Stuhl, Besteck und ein flotter Service dazu. Genau das habe ich im Grill-Restaurant Baulüüt im Campus Sursee erlebt. Corinne Knüsel, die neue Restaurantleiterin, weiss, wie's geht. Als gelernter Koch weiss sie, was gepflegtes Essen ist, und zeigt mit einem ansteckenden natürlichen Lachen, dass Service durchaus auch fröhlich sein darf.

Ein Champagnersüppchen par excellence mit hausgeräuchertem Lachs begeisterte ebenso wie das knusprige, beinahe süchtig machende und im rauchigen Olivenöl getunkte Brot. Dann der Burger, von der Reiseleiterin Corinne persönlich empfohlen. Ein «Surf & Turf» mit knackigen Krevetten, herrlich saftigem, rosa gebratenem Rindfleisch und feinsten Buns. Nichts gegen Ketchup, aber aus der Küche von Claudio Renggli wurde ein sagenhaftes Mango-Chutney serviert. So werden im März im Grill-Restaurant Baulüüt Burgervariationen mit kreativsten Zubereitungen offenbart. Vom Klassiker bis hin zum Exoten – salonfähig und mit viel zusätzlichem Charme des Serviceteams begleitet. Der Gründe genug also, sich wieder einmal oder noch öfters im «Baulüüt» im Campus Sursee rundum glücklich stimmen zu lassen.

Herbert Huber