

# Ein vielseitiger und engagierter Kreativer

Autor(en): **Schnieper, Walter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): - **(2008)**

Heft 4

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-821003>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Ein vielseitiger und engagierter Kreativer

**Heute ist Lucas Rosenblatt ein vielseitiger gastronomischer Solist. Einst hat er für die Gäste von Marianne Kaltenbachs «Raben» in Luzerns Altstadt gekocht. Nach wie vor verwöhnt er Gourmets am liebsten mit naturnahem, gesundem und kreativem Kochen.**

Ein Starkoch, der sich in Szene setzt, ist der 54-jährige Lucas Rosenblatt nicht, nie gewesen. Schon eher ein Kochstar, einer, auf den zutrifft, was in dem von ihm geschaffenen grossartigen Buch «Saucen» auf der Umschlagklappe steht: «Für ihn ist Kochen Beruf und Berufung.» Und das geht bei Lucas Rosenblatt weit über die Arbeit am Herd hinaus: Er entwickelt Rezepte für Kochbücher und deckt damit ein breites Themenspektrum ab. Er kocht an Events oder auf Schloss Meggerhorn, er berät, bildet aus und zeigt an seinen Kochkursen, wie man aus guten Produkten das Beste herausholt.

«Man sieht sich in der Backstube», lautet Rosenblatts jüngster Slogan. Mit konkretem Grund: Wir besuchen ihn an der Quelle seiner Inspirationen, und das ist seit einiger Zeit die Backstube der ehemaligen Bäckerei Arnold an der Hauptstrasse 53 in Meggen. «Das war ein Glücksfall», sagt Lucas Rosenblatt und strahlt.

Sein Glück erfasst man erst, wenn man ihn erlebt, seine Vorstellungen und Ideen kennenlernt. Lucas Rosenblatt ist nicht nur kreativ, sondern auch und vor allem konsequent und engagiert. Er will das Kochen als Handwerk erhalten, beste Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen und mit saisonalen Zutaten kombinieren und dabei kulinarische Traditionen nicht vergessen. Logisch, dass er in seiner Küche nichts wissen will von Hilfsstoffen aller Art, von Konservierungsmitteln und dergleichen.

In der so modern wie originell und einladend eingerichteten einstigen Backstube lädt Lucas



Rosenblatt zusammen mit seiner Partnerin und Gastgeberin Bettina Gut an diesem Dienstag (wie jeden Dienstag) zum Mittagstisch.

Das Herzstück dieses Mittags, der Tisch aus massivem Buchenholz, ist 3,6 Meter lang und 1,2 Meter breit. 16 Gäste finden hier zusammen zu einem einheitlichen Menü, das Lucas Rosenblatt marktfrisch kocht. Viele Gäste begegnen sich hier zum ersten, aber selten zum letzten Mal. Der Erfolg dieser Institution hat dazu geführt, dass näher beim Herd noch ein «Küchentisch» für sechs Personen aufgestellt ist.

Originell ist Rosenblatts Konzept für diesen Mittagstisch: Der oder die Erste, die sich für einen der wöchentlichen Mittagstische anmeldet, kann Wünsche anbringen. «Es gibt Gäste, die konkrete Vorschläge machen. Doch die meisten bitten darum, dass ich mit Lamm oder Rind oder Geflügel «öppis» mache.» Das gefällt Rosenblatt: «Da kann ich kreativ werden, und ich muss nie dasselbe kochen.»

Am Dienstag ist Markt in Luzern. Dann ist Lucas Rosenblatt morgens um acht beidseits der Reuss auf der Suche nach Gemüse und Früchten. Oder auch Unter der Egg, wenn frische Fische auf dem Vierwaldstättersee auf dem Programm stehen.

## Rosenblatt-Menü für Mahlzeitenkunden

Am Mittwoch und Donnerstag, 14. und 15. Januar 2009, kocht Lucas Rosenblatt exklusiv für Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes von Pro Senectute Kanton Luzern. Er kocht in der Gastronomie Eichhof. Die Menüs werden auf Bestellung am gleichen Tag den Kunden in den Gemeinden Luzern, Littau, Buchrain, Horw und Kriens nach Hause geliefert.



Fotos: Dany Schullhess

**Lucas Rosenblatt lädt in der einladend eingerichteten einstigen Backstube jeden Dienstag zum Mittagstisch und verwöhnt seine Gäste mit einem feinen, einheitlichen Menü, das er marktfrisch zubereitet.**

Dieser Gang zum Markt ist auch Programm: «Frische Produkte sind selbstverständlich, zudem lege ich Wert darauf, dass es regionale Produkte sind und überdies der Jahreszeit entsprechende.»

Also kauft Lucas an diesem Dienstag Federkohl, Pfälzer Karotten, Pfifferlinge, Äpfel und Trauben. Die Quitten hat er schon. Aus diesen bereitet er den Mittagstisch-Gästen ein Quittensüppchen mit Quittenstückli drin. Nach einem Luzerner Marktsalat gibt es eine Art «Hirsch-Stroganoff», also ein kurz gebratenes Ragout von den Filetstücken eines Hirsches aus dem Puschlav, serviert auf Federkohl, Pfälzer Karotten und Eierschwämmen. Dazu eine Polenta, die Rosenblatt nicht zu Tode rührte, sondern runde zwei Stunden im Backofen bei 100 Grad quellen liess. Eine Apfelcreme mit Herbstfrüchten und Beeren rundet den Viergänger ab. Alles frisch, regional und saisonal. Die Gäste sind begeistert. Die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes von Pro Senectute des Kantons Luzern können sich freuen – Lucas Rosenblatt wird auch für sie nach seinen Prinzipien kochen.

Lucas Rosenblatt, der Vielseitige: Kochen kann er, kreativ und qualitätsbewusst ist er. Doch Rosenblatt steht nicht nur am Herd. Die Liste der Kochbücher, die er allein oder zusammen mit

anderen geschrieben oder zu denen er die Rezepte beigesteuert hat, ist lang. Das neuste Fona-Kochbuch ist dem Kochen mit Kirsch gewidmet, natürlich mit Rosenblatt-Rezepten. Die Rezepte für ein Fondue-Buch hat er dem Fona-Verlag auch geliefert – es geht da nicht nur um Käsefondues! Lucas Rosenblatt war nach Lehr- und Wanderjahren nicht nur Küchenchef: Er hat Mitarbeitende der Migros-Gastronomie geschult, ebenso Angestellte eines Gourmet-Caterers in Buenos Aires in Sachen vegetarische Küche. Lucas Rosenblatt war auch Fernsehkoch: in der Sendung «Gsound und Guet». Er liefert dem Metzgermeisterverband die Rezepte für die Publikation «En Guete», und vor Kurzem weilte er auf Kreuzfahrt auf dem sogenannten «Gsoundheits-Schiff», auf dem fünf Spezialärzte für Gesundheits-Checks bei den Passagieren im Einsatz standen.

Rosenblatt hatte zuvor beraten und für gesundes Essen auf dem Schiff gesorgt und prüfte auf der Kreuzfahrt, wie seine Vorschläge umgesetzt wurden. Offenbar waren seine Rezepte zu gut, denn er berichtet: «Was aufgetischt wurde, war grossartig und gesund, der Service super. Aber dass die Passagiere begeistert allzu oft zugriffen und zuviel verschlungen haben, konnte ich leider nicht verhindern.»

Walter Schnieper

### Kochen auf Bestellung

Nebst seinem dienstäglichen Mittagstisch kocht Lucas Rosenblatt auf Bestellung in seiner umfunktionierten Backstube für Private zu Jubiläen oder Festen ebenso wie für Firmen. In der Backstube führt er auch Kochkurse durch. Mehr Infos unter:

Lucas Rosenblatt, Kirschensturm, Kochevents, Catering, Hauptstrasse 53, 6045 Meggen. Tel. 041 310 77 91, [www.kirschensturm.ch](http://www.kirschensturm.ch), [info@kirschensturm.ch](mailto:info@kirschensturm.ch)