

Hochklassige Küche mit Bodenhaftung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-820957>

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.

Hochklassige Küche mit Bodenhaftung

Fabian Inderbitzin, der mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chefkoch des Restaurants «Petit Palais» im Château Gütsch in Luzern, kocht am Mittwoch, 20. Januar 2010, exklusiv für die Mahlzeitenkunden von Pro Senectute Kanton Luzern.

Die Mahlzeitenkundinnen und -kunden von Pro Senectute Kanton Luzern dürfen sich freuen. Fabian Inderbitzin kocht am Mittwoch 20. Januar 2010 in der Gastronomie Eichhof in Luzern. Der 28-jährige Jungkoch wurde im Jahr 2008 als «Gault-Millau-Entdeckung des Jahres» gefeiert und erhielt für seine hochklassige Küche 15 Gault-Millau-Punkte sowie den Zukunftsträgerpreis der Gastro Suisse. Von 2006 bis 2008 kochte er im Seehotel Kastanienbaum. Seit einem Jahr kann man seine anspruchsvolle Variationenküche im Château Gütsch geniessen.

Auf die Frage, warum er zu diesem aussergewöhnlichen Einsatz bei Pro Senectute spontan zugesagt habe, antwortet er: «Ich bin zum Koch geboren und halte diesen Beruf für den schönsten dieser Welt. Dabei ist es mir egal, ob ich nun in der Küche im Gütsch oder im Eichhof stehe. Mit Hingabe versuche ich immer mein Bestes zu geben. Ich freue mich ganz besonders darauf, gemeinsam mit dem Eichhof-Team etwas Kulinarisches für Menschen zuzubereiten, die wegen körperlichen Einschränkungen nicht mehr aus dem Haus gehen können.»

Die Menüs werden auf Bestellung am gleichen Tag den Kunden in den Gemeinden Luzern-Littau, Buchrain, Horw und Kriens nach Hause geliefert.

MAHLZEITENDIENST

PRO SENECTUTE KANTON LUZERN:

Informationen zu Liefer- und Bestelldaten, Menüpläne unter:

www.lu.pro-senectute.ch/Mahlzeitendienst

E-Mail: hzh@lu.pro-senectute.ch

Tel.: 041 360 07 70



Spitzenkoch Fabian Inderbitzin freut sich auf seinen Einsatz für Pro Senectute.

Foto: zVg