

Zeitschrift: Zenit
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Luzern
Band: - (2012)
Heft: 1

Artikel: Kulinarisches Highlight
Autor: Lauber, Jürg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-820743>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kochkunst vom Feinsten im Betagtenzentrum: Chefköchin Kerstin Rischmeyer und die Eichhof-Küchencrew verwöhnten die Gäste mit einem exquisiten Mittagessen.



Fotos: Peter Lauth

Kulinarisches Highlight

Auch dieses Jahr durften sich die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes von Pro Senectute Kanton Luzern sowie eine Schar ausgewählter Gäste über ein exklusives Menü freuen. Am Herd stand die bekannte Sterneköchin Kerstin Rischmeyer.

VON JÜRG LAUBER

Am Mittwoch, 25. Januar 2012, kochte Kerstin Rischmeyer, mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chefköchin, im Restaurant Jasper des Palace Luzern, exklusiv für die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes von Pro Senectute Kanton Luzern. Das Mittagessen auf Fünfsterneniveau wurde von der prominenten Köchin in der Gastronomie Eichhof zubereitet und auf Bestellung den Kunden nach Hause geliefert.

Die geladenen Gäste – dem Mahlzeitendienst verbundene Personen aus der Stadt Luzern/Littau, Kriens, Horw und Buchrain – konnten sich ebenfalls von den Kochkünsten der Spitzenköchin überzeugen. Für das besondere Mittagessen im Grossen Saal des Betagtenzent-

rum Eichhof und für die Kundschaft des Mahlzeitendienstes hat sich Kerstin Rischmeyer ein besonderes Menü ausgedacht, das bewusst ein bisschen abweicht vom gewöhnlichen Speiseplan. «Ich liebe es, meine Gäste durch auf den ersten Blick aussergewöhnliche Kombinationen zu überraschen.»

So kreierte sie zur Vorspeise ein Topinambur-Mousse mit gebeiztem Hirsch-Entrecôte. Zum Hauptgang wurde eine konfierte Kalbsbrust mit Rahmsauerkraut und kleinen Bratkartoffeln zubereitet, die durch Chorizo und französischen Chili-Pfeffer ihre besondere Note erhielt. Als süsser Abschluss des Michelin-Menüs gab es gefüllte Quarkknödel mit Nougat, Limonen und, passend zur Jahreszeit, karamellisierten Kakis.