



Bernadette Lisibach im Platanengarten, Käsesuppe: Sie brachte die Luzerner Küche in die Ostschweiz

Die Starköchin ist selbst Mädchen für alles

Die Luzernerin Bernadette Lisibach feiert die 16 «Gault Millau»-Punkte ihres Restaurants mit Spezialitäten aus ihrer Heimat

Claudia Schmid (Text) und René Ruis (Foto)

Wo immer man in diesem Restaurant aus dem Fenster blickt: nichts als grüne Felder. Hinter dem Haus gibt es einen Sitzplatz unter Platanen, einen Brunnen und einen Bach. Im Gemüsegarten warten Kresse und Meerrettich darauf, geerntet zu werden.

Bernadette Lisibach arbeitet «im Gaggo, aber in einem Paradies», wie sie sagt: Die Neue Blumenau befindet sich in Lömmenschwil, einem Weiler im Kanton St. Gallen an der Grenze zum Thurgau. Am 11. 11. 2011 hat die 43-Jährige das Lokal übernommen, mit 16 «Gault Millau»-Punkten gehört sie zu den besten Köchinnen der Schweiz. Höhepunkt ihrer Karriere: der Titel «Köchin des Jahres 2015», die renommierteste Auszeichnung, die man als Frau bekommen kann.

Seither reisen Gäste aus der ganzen Schweiz nach Lömmenschwil. Doch Lisi, wie sie von allen genannt wird, ruht nicht. Sie führt den Betrieb alleine und ohne das finanzielle Polster eines Inves-

tors – was in ihrer Liga durchaus vorkommt. Am Ende des Monats muss die Rechnung stimmen; jedes abgesagte Weihnachtsessen hat Konsequenzen. «Ich muss die Leute mit mehr als einer guten Küche hierherlocken», sagt Lisibach. Was zählt, sagt sie, sei das Persönliche.

Fischessenz mit Hecht und selbst gemachter Grünbitter

Ihr Team besteht aus drei Köchinnen und zwei Servicekräften, aber Lisibach begrüsst und verabschiedet täglich persönlich ihre Gäste, bedient am Schluss sogar den Käsewagen. Sie ist ihr eigenes Mädchen für alles: Während des Besuchs der Sonntagszeitung empfängt sie einen Handwerker, der die Spülmaschine flickt, überwacht ein Bankett, das im Garten aufgetischt wird und nimmt immer wieder das Telefon ab. Lisi ist das Restaurant, das Restaurant ist Lisi, und das stimmt so für sie: «Wenn ich alles selber mache, kann ich auch selber entscheiden.»

Wie zum Beispiel, ihr Restaurant jeden zweiten Sonntag für einen ausgedehnten Brunch mit Weinbegleitung zu öffnen. Nicht

Käsesuppe à la Lisi

Zutaten für 4 Personen:
300 g Ruchbrot, einen Tag alt
180 g Entlebucher Alpkäse
100 g Milch
100 g Bouillon
60 g Butter
130 g Zwiebeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Brot in etwa 1 Zentimeter grosse Stücke schneiden, den Käse mit der Rösti-Raffel dazureiben und in einer Schüssel mit Milch und Bouillon ca. 6 Stunden ziehen lassen. Die Brot-Käse-Masse in eine Sau-teuse geben und bei schwacher Hitze stetig rühren, bis sie noch mehr eindickt. Parallel dazu die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in einer anderen Pfanne mit reichlich Butter während etwa 20 Minuten auf kleinster Stufe dünsten. Zum Servieren die Suppe mit der Zwiebelschwitze, in Olivenöl gebackenen Peterli und frisch geriebenem Käse bestreuen.

selten haben Gourmetlokale dann zu. Und weil Lisi nun fünf Jahre in der Neuen Blumenau am Herd steht, hat sie für ihr Mini-Jubiläum verschiedene Anlässe organisiert, die übers Jahr verteilt stattfinden. Etwa der Abend am 1. September, an dem die Küche ihrer Luzerner Heimat zelebriert wird. Lisibach stammt selbst aus dem «Gaggo». Aufgewachsen ist sie im ländlichen Hellbühl.

Obwohl sie in der Ostschweiz schnell heimisch wurde und hier auf Bodenseefische oder Milken vom Ostschweizer Lamm zugreifen kann, hat sie ihre Wurzeln nicht vergessen. Ein Klassiker ist ihre Fischessenz mit Hecht und ein paar Tropfen vom selbst gemachten Grünbitter ihrer Grossmutter, eine Spirituose aus vergorenen Trauben, die Kräuter und Wurzeln enthält.

Ein weiteres Pièce de Résistance sind ihre Chögelpasteten in Mini-Format, die schon manches Menü eröffnet haben. Die Luzerner Spezialität, gefüllt mit frischen Brätchügeli und Milken, ist für den Luzerner Abend natürlich gesetzt – als «schicke, grosse Variante mit

Deckel drauf». Auch eine Innerschweizer Käsesuppe ist geplant – wunderbar schlotzig und sättigend, mit viel Butter und Zwiebelschwitze. Die Käsesuppe hat Bernadette Lisibach als Kind viel geliebt – «jeweils am Aschermittwoch und am Karfreitag, wenn man nicht viel im Haus hatte und kein Fleisch essen durfte». Sie habe in ihrer Kindheit einfach gegessen, erzählt die Bauertochter – Ghackets mit Hörnli oder Fleischmocken, am Stück gebraten: «Vor allem Säuli, die wurden auf dem Hof gemästet.»

Sämige Suppen, edle Hummer und schottische Lammrücken

Lisibach wusste zwangsläufig, woher Nahrungsmittel stammen, sie hat mit ihren fünf Geschwistern Birnen aufgelesen, tagelang. «Es ist ein Privileg, auf einem Bauernhof aufzuwachsen. Im Kindergarten durfte ich schon Traktor fahren!», sagt sie vergnügt. Das verleiht ihr noch mehr Spitzbübigkeit als die praktische Kurzhaarfrisur und die Arbeitsschuhe mit den rutschfesten Gummisohlen. Ihre bodenständige Herkunft müsse sie nicht verstecken, sagt sie, die mehr

im Terroir als in der Nouvelle Cuisine zu Hause ist. Trotzdem würde man Bernadette Lisibach nicht gerecht, wenn man sie als «Regio-Köchin» abstempelte. Das zeigen vorherige Arbeitsstationen, bei denen internationales Flair herrschte und wo sie lernte, mit Wachteln und Riesencrevetten umzugehen: Die Spitzenköchin war elf Jahre die rechte Hand im Restaurant des Gourmet- und TV-Kochs Daniel Bumann und machte halt in Luxushotels. Sie weiss deshalb mit edlen Produkten wie Hummer umzugehen.

Bei ihr sollen aber sowohl Liebhaber von sämigen Suppen als auch von schottischem Lammrücken glücklich werden. Weil sie das in ihrem eigenen Reich umsetzen könne, gebe es keinen Grund, «warum ich nicht weitere fünf Jahre hierbleiben sollte». Abgesehen vom «elenden Nebel», der im Herbst wieder über Lömmenschwil liegen wird. «Der ist leider so hartnäckig wie damals in Hellbühl.»

Luzerner Abend, 1. 9., Anmeldung Tel 071 298 35 70, neueblumenau.ch