

**BLICK IN DEN KOCHTOPF |
WHAT'S COOKING?***Bettina Buser,
Hobby-Köchin
Amateur cook***Bettina Buser.** © ZVG

Wer seinen Aufenthalt in Luzern mit einem authentischen Kulinarik-Erlebnis veredeln möchte, ist bei ihr an der richtigen Adresse. Ein- bis zweimal pro Monat öffnet die 34-jährige Luzernerin ihre private Wohnung und kocht für fremde Gäste. «Fein essen mit feinen Leuten» heisst das Konzept. «Kochen und Essen bedeuten für mich neben Genuss immer auch ein gemeinsames Erlebnis», so Buser. «Um dies mit Gleichgesinnten zu geniessen, öffne ich unsere Stube und freue mich darauf, Menschen kennen zu lernen und neue Freundschaften zu knüpfen.»

She's the person to get in touch with if you'd like to enhance your stay in Lucerne with an authentic culinary experience. Once or twice a month, the 34-year-old Lucerner opens up her apartment as a supper club and cooks for members of the public. She calls her concept «great dining with great people». «For me, cooking and eating is not only about enjoyment but also always a shared experience,» she says. «I open up my dining room to enjoy this with the like-minded and look forward to meeting people and forging new friendships.»

info: www.feinessen.jmndo.com

AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS | AWARD-WINNING RESTAURANTS

Griff nach den Sternen Reaching for the stars

**Seerestaurant Belvédère Hergiswil | Lake Restaurant Belvédère Hergiswil**©PD

Gourmets, die sich in der Wahl ihrer Speiselokale gerne vom renommierten «Guide Michelin» leiten lassen, kommen in der Schweiz voll auf ihre Kosten: Nicht weniger als 100 Restaurants wurden in der Ausgabe 2013 mit mindestens einem Michelin-Stern ausgezeichnet, darunter auch vier Etablissements aus der Region Luzern. Erstmals dabei ist das wunderschön am Vierwaldstättersee gelegene Seerestaurant Belvédère in Hergiswil, wo der erst 32-jährige Schwyzer Fabian Inderbitzin den Kochlöffel schwingt. Ebenfalls einen Stern erhielten das zum luxuriösen 5-Sterne-Hotel Park Weggis gehörende Annex, die avantgardistische Naturküche von Stefan Wiesner im Rössli in Escholzmatt sowie die Luzerner Gastro-Hochburg Adler in Nebikon. **Food lovers who prefer to consult the renowned «Guide Michelin» when it comes to picking a dining venue are spoiled for choice in Switzerland – no fewer than 100 restaurants have been awarded at least one of the coveted Michelin stars in the 2013 edition, among them many establishments in the Lucerne region.** A new entry is Seerestaurant Belvédère in Hergiswil on the shore of Lake Lucerne. 32-year-old Fabian Inderbitzin is at the helm in the kitchen of this beautifully situated lakeside restaurant. A star each was also awarded to the Annex, belonging to the luxury five-star Hotel Park Weggis, Stefan Wiesner's avant-garde natural cuisine at the Rössli in Escholzmatt and the Lucerne gastronomy temple Adler in Nebikon.

LUZERNER KLASSIKER | LUCERNE CLASSICS

Luzerner Rahmkäse Lucerne cream cheese

Schon seit 40 Jahren ist er der Stolz der Leuchtenstädter, wenn es darum geht, ausländischen Besuchern die Käsespezialitäten der Region zu präsentieren: Der Rahmkäse. Er wird aus pasteurisierter Milch und Sahne hergestellt und gehört zur Kategorie der Halbhartkäse, sprich: Er bleibt gerne mal am Gaumen kleben. Gegessen wird der Rahmkäse in der Regel zum Frühstück oder zum Abendessen, am besten schmeckt er mit einem Stück dunklem Brot.

It is a figurehead when it comes to introducing visitors to regional specialities and has been Lucerne cheese makers' pride and joy for 40 years – Lucerne cream cheese, or «Rahmkäse». Made from pasteurised milk and cream, this delicacy belongs to the category of semi-soft cheeses. In other words, it has the tendency to cleave lovingly to the palate. Locals like to savour their cream cheese for breakfast or supper, and it tastes best accompanied by a slice of dark whole-grain bread.

**Rahmkäse | Lucerne cream cheese** © PD/E.T. Studhalter