Luzerner Zeitung

abo+ STANS

Er kommt vom Bürgenstock: Die Brasserie Le Mirage geht mit neuem Küchenchef in die Zukunft

Die Brasserie Le Mirage ist seit April 2007 Inbegriff für echt gelebte Gastfreundschaft. Patron Walter Blaser konnte nun einen neuen Küchenchef nach Stans lotsen.

Herbert Huber

01.11.2023, 16.24 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**

Das «Mirage»-Team von links: Patron Walter Blaser, Geschäftsführer Pascal Egli und die beiden Köche Raphael Tuor und Sebastian Gnüchtel.
Bild: zvg

Die geschmackvolle Einrichtung begeistert. Edel, aber nicht protzig. Echte «Pöldi Häfliger» zieren die Wände.

Das Wichtigste: Flotte, freundliche Mitarbeiter empfangen die Gäste und begleiten sie zu Tisch. Walter Blaser, der passionierte Gastgeber und notabene jahrelang Experte für Restaurantfachangestellte, weiss à fond, was Gastgeber sein heisst. Wie man seine Mitarbeitenden im Betrieb zu Mitdenkenden ausbildet. Vielen ist Blaser als Patron im Waldhaus Oberrüti Horw, im du Hotel Lac Hergiswil und im Waldhotel Bürgenstock als Direktor in bester Erinnerung.

«Ein erfolgreiches Konzept muss nahdisnah in neue Hände übergeben werden. Denn es gilt vor allem die Konstanz der gastgeberischen Leistung zu wahren», bemerkt der Patron und ergänzt, dass er und sein Team es fertiggebracht haben, mit dem «Mirage» in den 17 Jahren eine gastronomische Wohlfühloase zu erschaffen. Mit viel Herzblut und Pflege von Tradition und einem gehörigen Hauch Frankreich. Diese Philosophie soll auch weiterhin an Lehrlinge in Küche und Service vermittelt werden.

Bouillabaisse in der Brasserie le Mirage.
Bild: Herbert Huber (Stans, 14. 10. 2023)

Küchenchef gesucht – und gefunden

Seit 2019 ist Pascal Egli Geschäftsführer des Betriebs an der Stansstaderstrasse in Stans. Sympathisch und alert. Der gebürtige Horwer absolvierte erfolgreich die Lehre als Koch und Restaurantfachmann im Hotel Du Lac Hergiswil, folgte Walter Blaser ins Waldhotel Bürgenstock und war mit dabei an der Eröffnung der Brasserie. Dann absolvierte er die Hotelfachschule Belvoirpark und

arbeitete sieben Jahre im Golf Sempachersee. Pascal Egli wird die Brasserie ab Frühling 2025 übernehmen.

Pain perdu.
Bild: Herbert Huber (Stans, 14. 10. 2023)

Hilfe – Koch gesucht! Dieser Ruf ging an einen langjährigen Freund von Walter Blaser, an Raphael Tuor, der bis vor zwei Monaten noch auf dem Bürgenstock arbeitete. «Hättest du mir einen Koch?» Prompt die

Antwort: «Eigentlich nicht, aber meine Person wäre zu haben». Wieso das? Tuor wollte oben auf dem Bürgenstock die Küchen einer Hotelanlage näher kennen lernen. Offensichtlich aber war dieser Job dem einstigen selbstständigen Unternehmer nicht sein Ding. Die Anfrage von Blaser kam im richtigen Moment.

Das Tatar.
Bild: Herbert Huber (Stans, 14. 10. 2023)

Woher kommt die Brasserie?

Um 1850 wurde ein Gastbetrieb, in welchem man vor allem Bier trank, als Brasserie bezeichnet. Die Elsässer und Lorrains sind die eigentlichen Gründer der Brasserie. Bald entwickelten sich diese Gaststätten zu Lokalen, wo Messing und wertvolle Täfer, kostbare Vitrinen und Leuchter dominierten. Eine kunterbunte Gästeschar belebte die Ur-Zelle dessen, was wir heute lobend «Beiz» nennen – für die einen eher despektierlich, für andere ein positives Prädikat.

Neues und Altbewährtes auf der Speisekarte

Mit Sebastian Gnüchtel, gelernter Koch und Patissier/Confiseur, will Tuor die klassische französische Küche im «Mirage» weiter pflegen. Was er damals bei Stucky im Bruderholz, im Tantris München erlernt und mit 20-jähriger Selbstständigkeit in der Innerschweiz zelebriert hat. Einige «Vollklassiker» sind beim begnadeten Küchenchef Tuor ab dem 7. November im Programm: Markbein aus dem Ofen mit knusprigen Milken und Kräutern. Im Burgunder geschmortes Rindfleisch, Kartoffelstock, Silberzwiebeln, Perlchampignons, Speck. Wolfsbarsch und Black Tiger-Riesenkrevetten mit Lauch, Kartoffeln und Hummersauce. Die altbewährten «Mirage»-Renner werden bleiben. «Von mir und den Köchen verlange ich

immer ein Quäntchen mehr an Leistung, ein paar Schritte mehr, als man muss», sagt Tuor und düst ab in die Küche.

Übrigens: Für junge Gourmets unter 25 Jahren und solche, die es werden möchten, bietet das «Mirage» besondere Essvergnügen (auf Vorbestellung) an.

Frauenquote beinahe erfüllt

Ist das «Mirage» eine Männerbastion? Mitnichten. Arbeitet doch seit 2007 im sehr wichtigen Departement Hauswirtschaft Christine Imboden. Dann auch seit Jahren treue «holde» Damen als Aushilfen an den Wochenenden. Mit Lilly Krummenacher und Mia Wyder im ersten Lehrjahr in der Küche ist die Frauenquote ausserdem beinahe erfüllt. Und die Zukunft der Brasserie Le Mirage gesichert.

Mehr zum Thema

ICH MEINTI

Mit Milieu-Spezialisten unterwegs

13.10.2023

abo+ OBWALDEN/NIDWALDEN

Dürfen Servicemitarbeitende das Trinkgeld behalten oder wird es im Team aufgeteilt? Die Handhabung ist unterschiedlich

03.01.2023

Für Sie empfohlen

Weitere Artikel ›

abo+ ÖFFENTLICHER VERKEHR

Linie 5 eingestellt: Deshalb haben die VBL zu wenig Chauffeure

abo+ IMMOBILIEN

Rätselhaft: Trotz Wohnungsknappheit baut die Schweiz so wenig wie seit über zehn Jahren nicht – was ist da los?

abo+ IMMOBILIENIMPERIUM

Der Globus in der Hand von Finanzakrobaten: René Benkos Geschäfte treffen mehrere Kantonalbanken

abo+ EISHOCKEY

Jubel trotz Doppel-Schock: Der EV Zug lehnt sich gegen Widerstände auf

ZENTRALSCHWEIZ

Feuerwerk in Container und Eier an Fassaden: Mehrere Einsätze an Halloween

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.