



Abendgesellschaft Reussbühl

6015 Luzern

gegründet 1869

www.abendgesellschaft.ch

Einladung zur 2. Veranstaltung vom Sessions-Jahr 2016/2017

Datum: Donnerstag, 17. November 2016, 20:00 Uhr, Restaurant Obermättli

Referent: Herbert Huber, Gastro-Experte

V i r u s G a s t g e w e r b e

Ansichten eines Einsichtigen



Gastro-Experte Herbert Huber ist seit 1957 in der Gastronomie tätig. Als gelernter Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern führte Herbert Huber mit seiner Ehefrau Gertrud diverse Gastro-Betriebe.

Huber bekochte Elizabeth Taylor, Fürst Rainer von Monaco, die holländische Königin Juliana und diverse Bundesräte der Schweiz.

Abendgesellschaft Reussbühl
Der Vorstand

Terminkalender:

25.11.2016	19:30 Uhr Veranstaltung Busführung Seetalplatz (mit Quartierverein Reussbühl)
19.01.2017	Jassen und ???
16.02.2017	Herr Elmiger, Alptransit
16.03.2017	Stefan Meierhans, Preisüberwacher
19.04.2017	Besichtigung Stöckli Ski (18 Uhr)
20.04.2017	Besichtigung Stöckli Ski (18 Uhr)
18.05.2017	GV 148
19.10.2017	erste Session 2017-2018

Vom Gourmet-Lokal zum Plastikbecher

Herbert Huber, Luzerner Gastro-Experte, erzählte den zahlreichen Abendgesellschaftern, wie er vom Gastro-Virus befallen wurde.

Über sieben Umwege und dank dem Gespür eines gelehrten Franziskaner Paters verschlug es Herbert Huber in die Gastroszene. Werde doch Koch, sagte dieser und kam beim jungen Herbert gut an. Was allerdings seiner Mutter und seinem Vater - einem Luzerner Architekten - nicht so ganz in den Kram passte. So lernte er also kochen, kam später, dank guter Abschlussnote, zu Otto Schlegel, dem renomierten damaligen Palace-Küchenchef. Und mit diesem nach Gstaad, wo er Prominenz aus vielen Ländern bekochte. Auch Liz Taylor gehörte dazu. Er war vom Gastro-Virus angesteckt.

Dann allerdings suchte er sich "höhere Weihen", besuchte die Luzerner Hotelfachschule, fand dort seine spätere Ehefrau, übernahm Hotels in Gerzensee, Dallenwil und Stans. Dann, nach einem Vierteljahrhundert, kam der Ausstieg. Huber wurde Berater in der Gastroszene, Gastrokritiker. Er schrieb für "Salz und Pfeffer", die "gesalzene" Gastrozeitschrift, publizierte eigene Bücher. Luzerner Redaktoren holten ihn an ihre Zeitungen.

Wohin mit der Gastwirtschaft

Die Gastroszene ist auch nicht mehr, was sie einmal war. Noch 1992 gab es über 30`000 Betriebe in der Schweiz. Heute sind es noch etwa 20`000, sagt Huber.

Und 86 Prozent von diesen erwirtschaften weniger als eine Million Franken Umsatz im Jahr. Die Konsumgesellschaft habe sich bereits verändert. Der Kartonbecher, das fliegende Zmorge am Bahnhof, das schnelle Mittagessen (ohne Wein) sind in.

Die Gourmands am aussterben.

Und in zehn Jahren, meinte der Referent, sei alles noch ganz anders. Manch einer der "grossen Tempel" könne sich nur noch halten, weil ein potenter Sponsor im Hintergrund stehe. Die grossen Restaurant-Führer täten verschwinden. Man informiere sich heute schon vielfach im Internet. Digitale Medien, Elektronik seien im Vormarsch: Von der Reservation bis in die Küche. Quartierbeizen gebe er noch eine Chance, wenn sie "etwas bieten". Die "Obermättli"-Wirtin schrieb sich das Kompliment hinter die Ohren. Was er denn von den vielen Kochsendungen im Fernsehen halte, wurde Huber gefragt. Die "Landfrauen" würden Regionales ankurbeln. Und "Mini Beiz - dini Beiz" sei ein

Tummelplatz für Gäste und Gastgeber, die halt nicht immer "drus chömid". Aber ja, auch der Moderator sei ja kein Profi-Koch.

Kurzweiliger Abend

Es war ein kurzweiliger Abend. Man merkte bald: Herbert Huber ist nicht nur ein vom Virus gepackter Gastronom. Er ist auch begnadeter Erzähler. Vermisst haben wir vielleicht ein paar Eindrücke aus seiner Gastrokritiker-Zeit. Nur: Dann hätte der Abend länger gedauert. Schliesslich waren da noch die von einem Neumitglied gesponserten Nussstengel und der von der Abendgesellschaft - auch sie vom Virus gepackt - offerierte Kaffee. pg