

Erweckt die Guggeli-Tradition zu neuem Leben/Wirt Philipp Röthlin mit Küchenchef Thomas Mucke im «Frohsinn».



Restaurant Frohsinn
Dorfstrasse 13
6044 Udligenswil
Tel. 041 371 13 16
Mittwoch geschlossen
2.–6.2. Betriebsferien
www.frohsinn-udligenswil.ch



Das Comeback der «Frohsinn»-Guggeli

«FROHSINN», UDLIGENSWIL LU Guggeli-Fans, aufgepasst! Im gemütlichen Gasthof Frohsinn vor den Toren Luzerns fliegen die knusprigen Mistkratzerli wieder in die Gusseisenpfanne. Sohn PHILIPP RÖTHLIN wagt das «Comeback». Und hat Erfolg.

NEU
GETESTET

Luzerns grösster «Guggeli-Friedhof»? Der «Frohsinn» in der kleinen Ortschaft Udligenswil. Über 40 Jahre lang hat Vater Eugen Röthlin die Mistkratzerli knusprig und saftig zugleich gebraten und damit Generationen von Luzernern süchtig gemacht. Die schlechte Nachricht? Geni Röthlin ist aus gesundheitlichen Gründen zurückgetreten. **Die gute Nachricht?** Sohn Philipp führt den Betrieb weiter. Er verpasste dem «Frohsinn» zunächst einmal eine willkommene Frischzellen-Kur und baute selbst den Garten kräftig um. Heute präsentiert sich die historische Gastwirtschaft wieder proper und munter – und ist auf Erfolgskurs. An der

«DNA» des Restaurants änderte der junge Patron nichts. Noch immer dreht sich fast alles ums Guggeli (aus Mägenwil AG), noch immer kommen die kleinen Vögel perfekt auf den Teller, obwohl sie nicht eine Sekunde im Ofen waren.

Der «Frohsinn»-Guggelicode: erst in den Gusseisentopf. Dann in den Salamander. Offenbar das perfekte Rezept. Auch die Accessoires sind unverändert: vorweg einen grünen Salat. Dazu wahlweise Risotto oder Pommes frites und reichlich Butter.

Wer Alternativen sucht, der findet. Zur Vorspeise empfiehlt der junge Küchenchef Thomas Mucke ein paar kleine Egli mit Salbei, die der Megger Berufsfischer Gottfried Hofer zuverlässig aus dem Vierwald-

stättersee holt und ins Haus liefert. Oder ein von Hand geschnittenes Tatar von Napf-Rindern. Zwischendurch gibts eine kräftige Wildessenz mit energisch gebratener und gut gewürzter Wachtelbrust. Im Hauptgang eine Seezunge an der Gräte, eine sorgfältig geschmorte Kalbsbacke mit Bramata oder ein sehr klassisches Chateaubriand. Desserts? Die Mousse au Chocolat hat einen kleinen Fanklub, der Tarocco-Orangensalat ist ebenfalls ein sicherer Wert.

Die Weinkarte ist nicht üppig. Aber im Tessin (Balin) oder in Italien (Toskana) wird man durchaus fündig. Der Tignanello etwa ist grundfalsch geschrieben, aber dafür sehr anständig im Preis. Eigentlich besser als umgekehrt. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

TIPP

Unkomplizierter italienischer Klassiker

Es gibt nicht viele italienische Familienbetriebe, die eine so lange Geschichte und Tradition vorweisen können wie die Familie Antinori. Im Jahr 1385 trat Giovanni di Piero Antinori der Florentiner Winzerzunft bei. Und heute ist mit Albiera, Alessia und Allegra, den

Töchtern von Piero Antinori, bereits die 26. Generation am Werk. Neu haben sie einen der bekanntesten Chianti Classico der Antinori-Palette, den Villa Antinori, mit einem Riserva ergänzt und mit einer goldenen Etikette versehen. Der Villa Antinori Riserva

2011 (14%) ist eine Assemblage aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon, er duftet nach Zedernholz, Backpflaumen, Rosinen. Im Gaumen ist er elegant und unkompliziert. Ein solider Tischwein, idealerweise zur italienischen Küche.



www.bindella.ch
Bis 2016 geniessen.
Trinktemperatur:
16 bis 18 Grad.
CHF 24.–