

Medienmitteilung

**GaultMillau «POP des Jahres 2022»:
Die «Jazzkantine» in Luzern**

Zürich, 18. Oktober 2021

Tapas, Brot & Jazz: Die «Jazzkantine» in Luzern ist GaultMillau «POP des Jahres 2022». Konzept und Küche haben die Jury beeindruckt. Die Beiz ist ein Wohlfühl-Ort, eine kulinarische Wundertüte und eine «Bäckerei».

GaultMillau POP – so heisst die neue Lifestyle-Liste des Gourmet Guides. Um GaultMillau-Punkte geht es hier nicht. Gelistet werden Bistros, Brasserien, Beizen und Bars, die mit jungen Konzepten und leidenschaftlichen Gastgebern begeistern. Marlene Halter («Metzg», Zürich, 2020) und Markus Arnold («Easy Lunch», Steinhalle Bern, 2021) waren die ersten Preisträger. Den nächsten Gewinner orten wir in Luzern: Wir zeichnen die vier Betreiber der «Jazzkantine» in der Altstadt als «POP-Könige» aus: Die Köche Martin Hurschler und Mario Waldispühl, die Gastgeber Sylvan Müller und Rahel Heller («Mama Jazz»). Partner von «GaultMillau POP» ist American Express.

Die Luzerner Altstadt lebt

Zweite Lage, erstklassige Adresse: Die «Jazzkantine» liegt an der unspektakulären Grabenstrasse in der Luzerner Altstadt. Aber das Angebot ist spektakulär: Serviert werden Snacks und Fünfgänger, und viele wollen nur das eine: Das hausgemachte, erstklassige «Graben-Brot» (Sauerteig). Die beste Nachricht: Die «Jazzkantine» bleibt Luzern noch mindestens fünf Jahre erhalten; ein neuer Mietvertrag ist unterschrieben. Die Altstadt lebt. Eine zweite spannende POP-Adresse haben wir gleich nebenan entdeckt: Das «Magdi» - Beiz, Bar und Charcuterie in der Eisengasse.

Toni Odermatts Geissen. Special Cuts vom «Uelihof»

Beeindruckend bereits die Liste der «Hoflieferanten»: Ziegen von Toni Odermatt. Rind und Wurst vom «Uelihof». Bergkartoffeln von Marcel Heinrich. Das Beste der Produzenten prägt den abendlichen Fünfgänger: Geräucherte Geissenricotta mit Randen-Pickles und geschmorten Randen. Jungrind-Federstück mit Kräuteröl und Ofenkartoffel. Davor eine sommerlich-kühle «Rüebli»-Suppe, mit geröstetem Selleriepüree. Die einzelnen Teller kommen unkompliziert, zügig und in tadelloser Qualität auf den Holztisch.

«Graben-Brot»: Knusprig und gut

Einfacher geht auch. «Brotzeit» ist angesagt: Auf hausgemachte Sauerteigbrot, gebacken von Thomas Christen, kommt je nach Wunsch Butter & Konfi, Liptauer Aufstrich, Schmalz & Grieben, Rauchfisch & Apfelkren. Knusprig, gut und deftig. Das hausgemachte Sauerteigbrot wird freundlicherweise auch «über die Gasse» verkauft. «Jazzkantine»-Fans checken das Angebot auf Facebook, denn die Gastgeber lassen sich öfter mal was Neues einfallen: Thai Tavolata. Alpen-Tapas. Moules & Frites. Cordon bleu. Burger. «Stubete» und «Metzgete» gehören auch zum Programm. Die Chefs sind Köche mit Vergangenheit: Sie haben in der «Krone» Blatten bei Malers LU lange um GaultMillau-Punkte gekocht, ehe sie sich fürs Projekt «Jazzkantine» begeistern liessen. Und wo bleibt in der «Jazzkantine» der Jazz? Die angesehene Luzerner Jazz-Schule ist ausgezogen, Gigs gibt es noch immer: Der Festsaal im Untergeschoss, Ort für spektakuläre Partys, ist frisch renoviert, die ersten Dinner-Konzerte werden vorbereitet.

POP in the City, POP in den Bergen

Die POP-Community von GaultMillau und American Express wächst stetig und umfasst aktuell 192 Adressen. Die Empfehlungen für Foodies sind grenzenlos: Auch eine besonders gute Gelateria, ein Foodtruck, Sandwich-Take-away oder Döner schaffen es auf die Liste. Die Scouts sind vor allem in den Städten Zürich, Basel, Bern, Lausanne, Genf, Neuenburg und Freiburg unterwegs. Gelistet sind auch die dynamischsten Wintersportstationen: St. Moritz, Gstaad und Zermatt. In Zürich, Bern und Basel unterstützen erstklassige und erfolgreiche Blogger den GaultMillau bei der «Fahndung». Die komplette Liste gibt es auf www.gaultmillau.ch/pop.

www.gaultmillau.ch

www.jazzkantine.com

www.americanexpress.ch

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:

<https://www.gaultmillau.ch/life-style/jazzkantine-infos-fotos-fur-die-medien>

Informationen:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, Telefon: + 41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Über GaultMillau:

GaultMillau-Channel: Auf gaultmillau.ch und auf Social Media gibts täglich Videos und Rezepte der besten Köche sowie spannende Interviews und News aus der Szene. Kultchef Andreas Caminada ist der Anchorman des GaultMillau-Channels. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 192 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» von Pascal Grob ist Kult in der Stadt, spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende Community. Blogger sind auch in Bern und Basel unterwegs.

Guide GaultMillau: Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 860 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert. Der Guide Schweiz 2022 erscheint am 29. November.