

«Burestübli» setzt auf Tradition und mediterrane Küche

Das Traditionslokal oberhalb von Kriens wird komplett umgebaut. Im Sommer eröffnet es als «Artstätte Burestübli» neu.

Robert Knobel

Auf halbem Weg zwischen Kriens und Krienseregg, auf knapp 700 Metern über Meer, liegt das Restaurant Burestübli. Seit mehreren Wochen ist die traditionsreiche Beiz geschlossen. Die bisherige Pächterin, die Engros GmbH, hat sich zurückgezogen. Doch für Nachfolge ist bereits gesorgt. Im Juli oder August wird das Restaurant als «Artstätte Burestübli Kriens» neu eröffnen. Der Name ist eine Kombination von «Art» (Kunst) und Gaststätte, wie der neue Pächter Gennaro Pannone erklärt. Gemeint sei damit die «Kunst, etwas auf den Teller zu zaubern, und die Kunst, Leute zusammenzubringen und zu begeistern».

Auch Rösti und Poulet wird es geben

Zusammen mit Partnerin Yvonne Stadelmann sowie Nicola Tariello will Pannone das «Burestübli» etwas neu positionieren: In einem separaten «Gourmetstübli» soll gehobene mediterrane Küche geboten werden. Gleichzeitig soll aber der bisherige traditionelle Schweizer Charakter des Restaurants bestehen bleiben: Rösti, Bratwurst – und natürlich die Poulets, für die das «Burestübli» schon immer bekannt war. Die Speisekarte sei eine Mischung zwischen lokalen und mediterranen Gerichten, sagt Gennaro Pannone. Am Mittag soll es preislich attraktive Ta-



Virtueller Blick in den Barbereich der künftigen «Artstätte Burestübli».

Visualisierung: PD/«Burestübli»

gesmenüs geben, am Abend stehen À-la-carte-Gerichte im Mittelpunkt.

Neuer Spielplatz, Esel und Ziegen

Bis zur Neueröffnung im Sommer wird das «Burestübli» umgebaut. Neben dem erwähnten Gourmetstübli soll es neu auch einen kleinen Bar-Bereich geben. Veränderungen sind auch

im Aussenbereich geplant. Dort, wo bisher ein Kinderspielfeld war, soll eine mobile Lounge mitsamt kleinem mobilem Kiosk entstehen. Der Spielplatz wird etwas nach hinten verschoben. Neu wird es zudem ein kleines Tiergehege mit Eseln, Ziegen und Seidenhühnern geben.

Gennaro Pannone arbeitet heute als Partner in einer Treuhandfirma und wird dort auch

künftig noch in einem kleinen Pensum tätig sein: «So kann der finanzielle Druck mit dem «Burestübli» aufgefangen werden.» Auch wenn Gennaro Pannone selber nie einen Gastronomiebetrieb geführt hat, so ist ihm die Branche durchaus vertraut: Er hat das Wirtepatent und ist ab und zu als Störkoch unterwegs. Zudem betreut er als Berater diverse Gastronomiebetriebe.

Yvonne Stadelmann ist aktuell ebenfalls im Treuhandbereich tätig – aber auch sie hat als Absolventin der Bäuerinnenschule Erfahrung mit Kulinariik.

Er kochte sogar für den Papst

Über 20 Jahre Erfahrung im Service hat Nicola Tariello, der Dritte im Bunde. Ihnen zur Seite steht Gabriele Feliciani als

««Artstätte Burestübli Kriens»:
Gemeint ist damit die Kunst, etwas auf den Teller zu zaubern, Leute zusammenzubringen und sie zu begeistern.»

Gennaro Pannone
Pächter «Artstätte Burestübli»

Küchenchef. Er führte bisher ein Restaurant in den Abruzzen und war früher unter anderem in Deutschland tätig, wo er sogar für Papst Benedikt und Michail Gorbatschow kochte.

Das Krienser «Burestübli» hat eine bewegte Geschichte hinter sich. 2017 hörte die Familie Zeller als langjährige Gastgeberin auf. Danach wurde der Betrieb von Saemi Honegger (Jodlerwirt) übernommen und ging kurze Zeit später an die Engros GmbH über. Die Artstätte hofft nun, das «Burestübli» langfristig betreiben zu können. Und nicht nur das: «Wir wollen es eines Tages kaufen», sagt Pannone. Eine entsprechende Kaufoption sei im Vertrag enthalten. Zurzeit ist das Restaurant in Privatbesitz.