

## Luzerner Gemeinden

Jeden Freitag berichten wir an dieser Stelle aus den Luzerner Landgemeinden. Senden Sie uns Ihre Anregungen:

Luzerner Zeitung  
Ressort Kanton  
Maihofstrasse 76  
6002 Luzern  
Telefon 041 429 51 51  
kanton@luzernerzeitung.ch

## Landauf, landab

Le Coq  
sans Vin

Schuster, bleib bei deinen Leisten. Den Rat sollte ich mir zu Herzen nehmen. Aber man hat ja Ziele. Eines, das weit oben auf meiner Liste steht, ist die Zubereitung des Coq au Vin. Und zwar sollte der ähnlich brillant daherkommen wie jener, den Kollegin Brige jeweils einkocht. Sollte!

Es war ein Freitag im Januar, als ich einen Vogel zerlegte, in den Schmortopf gab und reichlich Wein darübergoss. Ein paar frische Zweige und Blätter dazu und dann die Zeit arbeiten lassen. Die Warterei überbrückten wir mit einem Apéro. «Wir» sind die zwei Gastgeber und ein befreundetes Paar, das derzeit ihre Küche umbauen lässt.

Hier sei erwähnt, dass ich nicht ganz klar damit komme, dass Köche ihre Saucen passieren. Für mich macht gerade der Gerümpel im Bräter die Speise exzellent. Für einmal habe ich mich aber dazu hinreissen lassen. Nämlich, weil ich Lorbeerblätter und Thymian etwas dominant verwendet habe. Ich schnappte den Topf, kippte die Geschichte ins Küchensieb und realisierte zeitgleich, dass die Sache aus dem Ruder läuft. Ich hatte vergessen, ein Auffanggefäss unter das Sieb zu stellen.

Der Wein floss dahin. Interessanterweise beobachteten mich die drei Anwesenden mit grossen Augen und geschlossenen Lippen. Als ich ihnen meine Tat gestand, lachten sie in der Annahme, ich scherze. Tat ich nicht. Dafür ist mein Standpunkt gefestigt, aufs Passieren zu verzichten. Mein Mädchen rettete die Situation mit einer schnell zubereiteten Sauce. Mir fehlten dazu die Nerven. Aber: Auch der Coq sans Vin war hervorragend. Trotzdem freuen wir uns auf die nächste Einladung. Brige?



Roger Rüegger, Reporter  
roger.ruegger@luzernerzeitung.ch

## Hinweis

Am Freitag äussern sich jeweils Gastkolumnisten und Redaktoren unserer Zeitung zu einem frei gewählten Thema.

## Von Pad-Thai bis Poulet Süss-Sauer

Die neue Pächterin des Restaurants Untertor in Willisau will der Bevölkerung ihre Küche näherbringen.

## Fabienne Mühlemann

Das Willisauer Städtli erhält sein Restaurant Untertor zurück. Nachdem es im Januar 2016 bis auf die Mauern niedergebrannt ist – die Polizei vermutete Brandstiftung, der ehemalige Pächter wurde jedoch freigesprochen –, beginnt ein neues Kapitel für das Restaurant am Eingang zum Städtli.

Die Eigentümerfamilie hat es nach dem Brand wieder komplett renoviert. Nun, rund zwei Jahre nach der Vollendung, hat man eine geeignete Pächterin gefunden: Kelly Bucher-Phatharathiwakorn, Geschäftsführerin des «Baan Thai» in Sursee, übernimmt das Restaurant. Das neue Baan Thai Untertor Restaurant wird am 4. Februar eröffnen – zu Beginn als Take-away, bis der Bund die Gastro-Betriebe wieder aufmachen lässt.

## «Alles von Anfang an gepasst»

Bucher, welche in Sursee bereits in der Unterstadt und im Focus Hotel ein Baan Thai Restaurant betreibt, hat das «Untertörl» per Zufall entdeckt. «Ich war nicht aktiv auf der Suche nach einem neuen Standort. Aber, als ich einmal im Willisauer Städtli unterwegs war und das leerstehende Lokal sah, musste ich einfach zuschlagen», sagt die 49-Jährige. Mit dem Eigentümer habe sie sich auf Anhieb gut verstanden, und die Lage, die Ausstattung sowie die Aussicht habe sie gleich überzeugt. «Es hat einfach alles von Anfang an gepasst.»

Bis zur Eröffnung bleibt noch einiges zu tun. Doch dass sich die Bevölkerung über die Wiedereröffnung freut, ist unbestritten. Bei einem Besuch vor Ort klopft es prompt an der Tür – ein älterer Herr will die Tele-



Pächterin Kelly Bucher in ihrem neuen Restaurant.

Bild: Pius Amrein (Willisau, 25. Januar 2021)

fonnummer, damit er für vier Personen später eine Reservation machen kann. «Ich muss unbedingt noch Visitenkarten drucken», sagt Bucher schmunzelnd. Und sie meint: «Die Menschen hier sind so freundlich.»

Das Restaurant wird – wenn alles wieder normal läuft – jeweils von Dienstag bis Sonntag offen sein, am Mittag von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und abends

von 17 Uhr bis 22.30 Uhr. Für 15 Franken kann man sich jeweils mittags am Buffet bedienen. A-la-carte-Gerichte wie Pad-Thai-Nudeln, verschiedene Currys oder Poulet Süss-Sauer gibt es rund um die Uhr. Auch Take-away ist immer möglich. Die Zutaten sind original thailändisch, vieles ist hausgemacht. «Wir wollen der Bevölkerung die thailändische Küche näherbringen», sagt Bucher, die mit ihrem Mann in Büron wohnt.

Das Baan Thai Untertor Restaurant wird ihre Nichte, Phimvipar Khumdee, leiten. Die 31-Jährige arbeitet derzeit im «Baan Thai» in Sursee und macht nun das Wirtepatent. «So bleibt das Geschäft in der Familie.» Kelly Bucher selber wird weiterhin in Sursee, zwischen-

durch aber auch in Willisau, arbeiten. Für ihr neues Lokal hat sie ausserdem Personen aus der Region angestellt. Diese werden derzeit im Focus Hotel in der Küche eingelernt.

## Viele Stammkunden in Sursee

Ihre Leidenschaft zum Kochen entdeckte Kelly Bucher erst spät. Die Nordthailänderin, welche im Jahr 2004 in die Schweiz kam, wollte zuerst einen Coiffeur-Laden eröffnen. «Bei den Behörden hiess es jedoch, dass das erst in rund drei Jahren möglich sei. Damit war für mich ein Traum geplatzt.» Daraufhin eröffnete sie einen Thai-Shop in Sursee. «Eines Tages fragte mich der Besitzer des Lokals in der Unterstadt an, ob ich Interesse an einem Thai-Take-away hätte. So kam es zum ersten Baan Thai Restaurant.» Noch immer laufe das Lokal gut, insbesondere am Wochenende kämen trotz Coronapandemie viele Leute vorbei, um Essen abzuholen. «Wir haben mittlerweile schon viele Stammkunden wie Schüler oder Arbeiter. Im Focus Hotel kommen eher Neukunden vorbei.»

Und warum gerade während des Shutdowns ein neues Lokal eröffnen? «Den Vertrag haben wir im Dezember abgeschlossen. Die derzeitige Situation kann aber auch eine Chance sein.» So hätten sie genug Zeit, dass sich die Abläufe in Willisau einpendeln. «Als wir im Focus Hotel eröffnet hatten, wurden wir regelrecht überrannt. Es hat mich traurig gemacht, dass wir nicht alle Gäste zufriedenstellen konnten», erklärt Kelly Bucher. Im Moment reichen die Einnahmen, um die Miete und die Löhne zu bezahlen. Dass sie selber derzeit nichts verdiene, mache ihr nichts aus. «Man muss die Situation einfach akzeptieren, wie sie ist.»

## Stille Wahl in Entlebuch

**Bildung** Die CVP-Frau Heidi Jenni sitzt neu für den Rest der Amtsdauer 2020 bis 2024 in der Entlebucher Bildungskommission. Dies teilt die Gemeinde in einem Schreiben mit. Somit setzt sich die hiesige Bildungskommission fortan aus Irene Giger-Schrackmann (Präsidentin), Petra Renggli, Florian Bühlmann, Daniela Stalder-Schöpfer und Heidi Jenni zusammen.

Die Bisherige Andrea Koller Renggli hatte per Ende 2020 ihren Rücktritt aus der Entlebucher Bildungskommission eingereicht. Wie die Gemeinde schreibt, erfolgte die Demission aus persönlichen Gründen. Daraufhin ordnete der Gemeinderat Mitte Dezember eine Ersatzwahl an, die am 7. März hätte stattfinden sollen. Weil bis zum Ende der Einreichungsfrist jedoch nur ein Wahlvorschlag eingegangen, ist es zu einer Stillen Wahl gekommen. Die Urnenwahl ist folglich abgesagt. (lf)

## Öffentliche Mitwirkung startet

**Weggis** Am 1. Februar startet die öffentliche Mitwirkung zur Teilrevision Zonenplan Weiher. Die Frist dauert bis am 19. Februar, wie die Gemeinde mitteilt. Die Teiländerung des Zonenplans befindet sich derzeit auch in kantonaler Vorprüfung.

Die Änderung wird nötig, damit ein Teil der südlich gelegenen Arbeitszone in eine neue Arbeitszone 2 umgezogen werden kann. Dort soll verdichtetes Bauen möglich werden. Im nördlichen Teil geht es um eine Verbesserung der Erschliessung von eingezontem, noch unbebautem Gewerbeland. Grund für die Teiländerung des Zonenplans ist der geplante Ausbau der Firma Thermoplan für 70 Millionen Franken. Derzeit baut die Firma mit der Medizinaltechnik ein zweites Standbein auf, wie es in der Mitteilung heisst. Die Weggiser sollen am 13. Juni an der Urne über die Teilrevision Zonenplan Weiher abstimmen können. (rt)

## Willisauer Stadtschreiber geht in Pension

Peter Kneubühler lässt sich nach 34 Jahren vorzeitig pensionieren.

«Mit dem Ausscheiden von Peter Kneubühler wird eine lange und sehr erfolgreiche Zusammenarbeit zu Ende gehen», heisst es in einer Mitteilung der Stadt Willisau. Mit seinem grossen Fachwissen habe er unter anderem die Fusion der Gemeinden Willisau-Stadt und Willisau-Land sowie im letzten Jahr die Fusion von Willisau und Gettnau geprägt. Der 63-jährige Kneubühler hatte das Amt als Stadtschreiber von Willisau-Stadt am 1. Juli 1987 angetreten.

Der Stadtrat hat nun eine Findungskommission eingesetzt, welche die Neubesetzung der Stelle vorbereitet. Der Auftrag für die Ausschreibung und die erste Beurteilung der Bewerbungen wurde einem externen Beratungsbüro erteilt. Die Ausschreibung erfolgt umgehend. Somit bleibt genügend Zeit, die



Peter Kneubühler.

Bild: PD

Nachfolge termingerecht zu wählen und eine kurze gemeinsame Einarbeitungszeit sicherzustellen, heisst es weiter.

Der Stadtrat bedauert das vorzeitige Ausscheiden und bedankt sich in der Mitteilung bei Kneubühler für «sein grosses, geschätztes Engagement, seine hervorragende Arbeit und seinen Einsatz zum Wohle von Willisau und seiner Bevölkerung». (fmü)

## Museum zeigt sich im Fenster

**Sursee** Das Museum Sankturbanhof an der Theaterstrasse 9 in Sursee ist derzeit wegen der Coronamassnahmen geschlossen. Dennoch will das Museum Interessierten Kunst- und Kulturgut ermöglichen, wie es in einer Mitteilung schreibt – und zwar im Freien. Das Format «Museum im Fenster» bietet auf kleinstem Raum Einblicke in die aktuelle Ausstellung «Unterwegs. Vom Aufbrechen, Ankommen und Weiterziehen», zum Thema Migration. Die aktuelle Ausstellung beinhaltet 25 Porträts, die eine Zeitspanne von 500 Jahren abdecken.

Im Kleinformat zeigt das Museum Sankturbanhof Objekte, um Kunst und Kultur auch weiterhin erlebbar und in der Gesellschaft sichtbar zu machen, wie das Museum mitteilt. Im Schaufenster zur Strasse lädt das neue Format die Besucherinnen und Besucher ein, regelmässig neue Geschichten zu entdecken. (rt)