



Luigina und Moritz Stiefel vor ihrem neuen Lokal an der Zürichstrasse. (Bild: ybi)

Luzern: Moritz Stiefel eröffnet eigene Beiz

Vom Château Gütsch in den Hopfenkranz

2

Der vormalige Gütsch-Küchenchef Moritz Stiefel eröffnet mit seiner Frau Luigina in Luzern seine erste eigene Beiz. Das Paar erzählt, was es mit «Stiefel's H vorhat und warum keine Luxusprodukte auf den Tisch kommen. Und warum jetzt alles sehr schnell gehen muss.



Autor/in:
Yasmin Billeter

@WEITERTANZEN FOLGEN

Wäre eine Beiz zu eröffnen wie heiraten, Moritz Stiefel wäre der ewige Junggeselle. der Szene bekannt, aber er tanzte lieber auf verschiedenen Hochzeiten – als DJ, Ko Veranstalter. Bis jetzt. Denn nun wird auch er in den Hafen der Wirte einkehren.

Privat ist der 34-Jährige schon seit sieben Jahren mit Luigina Stiefel verheiratet. Sie Traum von der eigenen Beiz hat Moritz, seit ich ihn kenne.» Doch bis dahin war es e

Nach der Kochlehre ging Stiefel zu Werner Tobler in die Braui Hochdorf, wo dieser ihn in die Kunst der französischen Gourmet-Küche einführte. Dann baute e ersten Stunde das Südpol-Bistro auf, arbeitete mit den «Bergen-Boys» im Restaurant Central, führte die Zwischennutzung im Hotel Schiff und war Küchenche Zug und im Gütsch ([zentralplus berichtete](#)). Zudem war er mit diversen Pop-up-Veranstaltungen und seinem Catering präsent.

«Es fühlt sich an, als würden wir zuhause eine Beiz eröffnen.»

Luigina Stiefel

«Das Gütsch-Guetzli ist gegessen»

Auf die Frage, warum er das Hotel Gütsch verlassen habe ([zentralplus berichtete](#)), antwortet er: «No comment, das Gütsch-Guetzli ist gegessen.» – «Moritz f Prozent gegeben», erinnert sich seine Frau, «was nicht immer wertgeschätzt wurde», beendet er den Satz. Dies sei mit ein Grund gewesen, warum es Zeit wu Eigenes zu machen.



Das ist noch das alte Logo – bald wird hier «Stiefel's Hopfenkranz» stehen. (Bild: ybi)

Dass sie nun den Hopfenkranz übernehmen, ist Zufall mit einer Prise Vitamin B. «Manuel Kaufmann, einer der ehemaligen Wirte, hat sich sehr für uns eingesetzter Unterstützer können wir das Ganze auch finanziell stemmen» sagt Stiefel. Manuel und Stefan Kaufmann, welche den Hopfenkranz seit 2010 führten, konnten sich derweil auf andere Projekte; sie gehören zum Viererteam, welches das Drei Könige in der Bruchstrasse führt ([zentralplus berichtete](#)).

Zu klein oder genau richtig?

Obschon das Lokal an der Zürichstrasse für manchen Wirt zu klein und zu wenig zentral sein mag, für die beiden ist es perfekt: «Wir sind in diesem Quartier wie zuhause, haben als Kinder im Widder am Tisch zusammen gemalt, die Steinenstrasse ist in der Nähe und befreundete Gastronomen von der Libelle, dem Maihöfli oder auch. Es fühlt sich an, als würden wir zuhause eine Beiz eröffnen», schwärmt Luigina Stiefel. Zudem habe das Restaurant die ideale Grösse: «Es ist uns wichtig, dass ein kleines Team meistern zu können. So haben wir kurze Entscheidungswege, sind flexibel und die Qualität ist gewährleistet», sagt er.

In zwei Wochen ist bereits Eröffnung

«Stiefel's Hopfenkranz» setzt auf Bewährtes: Am Mittag gibt's ein Fleisch- oder Vegimenü, dazu Suppe oder Salat, am Abend dann das volle Programm mit ein bis sieben Gängen, von dem einzelne Gänge auch à la Carte bestellt werden können. Preislich wird es mittags um die 20 Franken und am Abend hochpreisiger liegen.

«Das Angebot bestimmt die Karte.»

Moritz Stiefel

Moritz Stiefel kreiert die Menüs, macht das Mis-en-Place und serviert. Luigina Stiefel kümmert sich ums Back-Office und wird am Wochenende Gastgeberin; haben sie einen Koch und eine Servicekraft. In den zwei Wochen bis zur Eröffnung werden sie noch sanfte Korrekturen am Lokal vornehmen. Es gibt zum Beispiel neue Lampen und natürlich das neue Logo, welches Erich Brechbühl für sie kreiert, mit grossen Lettern an der Hauswand. Die kleine Terrasse zu begrünen, wird das fürs nächste Jahr.

Keine Luxusprodukte, dafür ganze Tiere

Das Lieferantennetzwerk, welches sich Stiefel über die Jahre hinweg aufgebaut hat, ist auch für das Kochen im Hopfenkranz essentiell: «Das Angebot bestimmt die Karte», sagt er. Seine Gerichte fallen ihm oft in der Nacht ein, wie Luigina lachend bestätigt. Dabei steht das Produkt meist im Zentrum», erklärt er seine Küche, oder seiner Frau: «Er macht aus Rüebli ein Gedicht.»



«Als würden wir zuhause eine Beiz eröffnen»: Moritz und Luigina Stiefel vor dem Hopfenkranz. (Bild: ybi)

Luxusprodukte wie Kaviar, Hummer oder Foie Gras kommen in Stiefel's Hopfenkranz bewusst nicht auf den Teller. Stattdessen möchte er ganze Tiere kaufen verarbeiten, Wildkräuter im Wald sammeln und Rezepte, wie zum Beispiel die konfierte Wassermelone, weiterentwickeln. Die beiden sind mit Herzblut bei der Arbeit, und anders würde es wohl auch nicht funktionieren. Denn: «Das grosse Geld verdienst du mit so einem Betrieb nicht», gibt Stiefel zu.

Eine junge Beizerszene

Das Netzwerk unter den jungen Luzerner Gastronomen ist Moritz Stiefel wichtig. Im Gegensatz zu früher bestehe kein Futterneid, sondern ein reger Austausch. «Logisch gibt es auch Fights, aber die sind immer auf freundschaftlicher Basis», so Luigina Stiefel. Lustig sei, dass g Lokale, in denen Henk Bergmans früher wirtete, Anfang September von neuen Pächtern eröffnet werden: die Jazzkantine ([zentralplus berichtete](#)) und nun de

«Wir sind bereit für den nächsten Lebensabschnitt und wollen diese Aufgabe nicht unterschätzen.»

Moritz Stiefel

Die Gastronomie sei neben dem ganzen Tourismus wichtig für Luzern, sagen die beiden Stiefels. Und auch eine Änderung auf der Kundenseite stellt Stiefel f seien heute viel eher bereit, für Qualität Geld auszugeben, und offen dafür, etwas Neues zu entdecken.

Organisch wachsen

Andere Gastronomen wie Samuel Vörös sind an elf Restaurants beteiligt und steigen nun in die Hotellerie ein ([zentralplus berichtete](#)). Was ist Stiefels Ziel? « Familienbetrieb und wollen organisch wachsen» sagen die beiden. Die nächsten fünf Jahre haben sie auf sicher, das stehe im Ehe-, äh ... Pachtvertrag mit de Haus gehört. Auch Stiefels Catering wird weiterbestehen.

Obwohl ein eigenes Restaurant viel Risiko birgt, Investitionen und Arbeiten bis zum Umfallen fordert, sind die beiden optimistisch – schliesslich haben sie die Kalkulationstools und haben nur viereinhalb Tage pro Woche geöffnet. Sie wollen sich Auszeiten gönnen – auch vom in der Gastronomie überall präsenten A

Und was ist mit ihrem DJ-Dasein – schliesslich haben sie vor nicht allzu langer Zeit als DJ-Duo «Der schlechte Einfluss» die Luzerner Clubs zum Kochen geb im Zürcher Club Zukunft gespielt? «Das ist nur noch ein Hobby», sagen die beiden lachend und fügen an: «Wir sind bereit für den nächsten Lebensabschnitt in Hopfenkranz, freuen uns auf die Gäste und wollen diese Aufgabe auch nicht unterschätzen.»

Eröffnung von Stiefel's Hopfenkranz: Freitag/Samstag, 2./3. September, abends ab 18 Uhr. Danach hat das Lokal jeweils Dienstag bis Samstag geöffnet.

Noch mehr zur Gastronomie in Luzern gibt's in [unserem Dossier](#)



Und so kann eine Kreation von Moritz Stiefel aussehen. (Bild: zvg)

NOCH MEHR REGIONALES LEBEN