

„...kein Genuss
ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend...“

(Johann Wolfgang
von Goethe 1749-1832)

OLD SWISS HO

Was du ererbt von deinen Vätern
erzählt es um es zu besitzen.



Old Swiss House

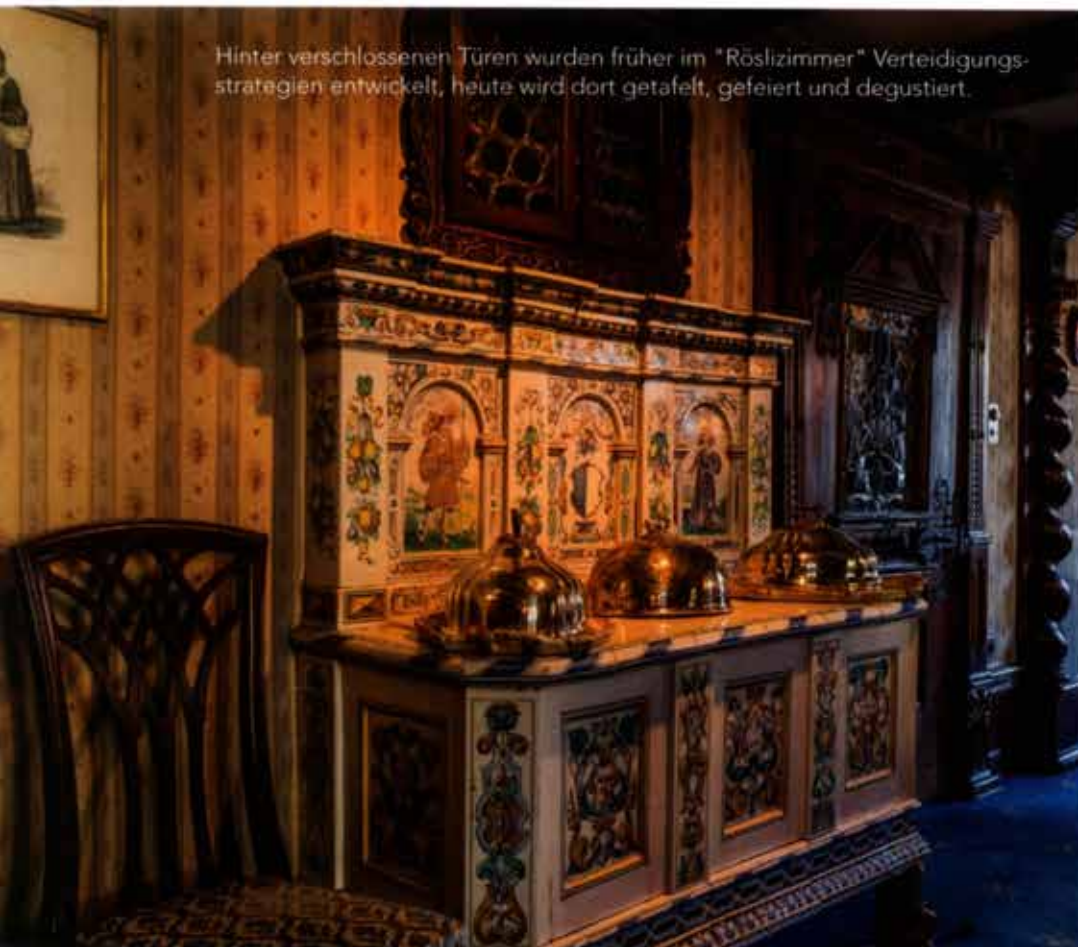
In Bestform seit über 70 Jahren

Viele sagen, es gibt kein verlässliches Erfolgsrezept für ein Gourmetrestaurant, andere sagen der Erfolg liegt in der Kreativität, wieder andere behaupten ständige Abwechslung ist das Allheilmittel und so geht das immer weiter. Warum propagiert keiner laut und deutlich: Konstanz, Qualität und wahre Gastlichkeit? Wahrscheinlich, klingt das zu langweilig und gute alte Tugenden haben heute kaum noch Konjunktur. Wir sehen das anders.

Das Old Swiss House zu Luzern ist nicht einfach ein Restaurant, das es schon lange gibt. Keines der Häuser, das mit Höhen und Tiefen irgendwie schon immer da war. Das Old Swiss House ist auch nicht nur die „Wiener Schnitzel-Beiz“, auch wenn es dort das beste Wiener Schnitzel weit und breit gibt. Das Old Swiss House ist eine Institution. Nie lässt man sich dort von kurzlebigen Gourmet-Trends irritieren. Was in den Restaurantküchen im Land gerade mal wieder en vogue ist, spielt für das Old Swiss House keine besonders grosse Rolle. Kulinarische Abwege sind hier kein Thema. Im Old Swiss House weiss man was man kann und setzt darauf; absolut konsequent.



Philipp Buholzer führt das Old Swiss House in dritter Generation. Ein souveräner Gastgeber „alter Schule“.



Hinter verschlossenen Türen wurden früher im „Röslzimmer“ Verteidigungsstrategien entwickelt, heute wird dort gefaltet, gefeiert und degustiert.

Im Gespräch mit Philipp Buholzer

Dienstagmorgen, ich mache mich auf nach Luzern. Der Besuch im Old Swiss House steht an. Ich bin schon gespannt auf das ehrwürdige Riegelhaus, das seit 1931 im Besitz der Familie Buholzer ist und als gastronomischer Betrieb geführt wird. Pünktlich angekommen. Herr Buholzer erwartet mich, Begrüssung, im gleichen Augenblick ist es schon da, das angenehme Wohlbehagen das Gastgeber und Gasträum ausstrahlen. Die Räumlichkeiten besitzen den Zauber des 19. Jahrhunderts. Damit meine ich echtes authentisches Flair, nicht den verblassten Charme, eines in die Jahre gekommenen Gourmet-Tempels. Der Gastgeber, ein gewandter, sympathischer Hausherr, der sich in der Gastgeberrolle



offenbar pudelwohl fühlt. Während unseres Gespräches, für das er sich viel Zeit nimmt, wird auch immer klarer warum der erste Eindruck so stimmig ist. Es ist eben keine Rolle, die hier gespielt wird, es ist echt. In ungezwungener Atmosphäre, lerne ich so einiges über das Old Swiss House, das Philipp Buholzer jetzt in dritter Generation führt. Grossvater Wilhelm Buholzer hat mit der Übernahme des Real-Gasthaus-Rechts die Gastronomie-Ära der Familie begründet, wir schreiben das Jahr 1931. Ehefrau Ida ist für die Küche zuständig, Wilhelm Buholzer kümmert sich im Service um das Wohl der Gäste. Es ist die Zeit, in der das Old Swiss House tatsächlich als „Nebenkriegsschauplatz“ für General Gusian dient. Seiner Zeit nutzt der Oberbefehlshaber der Schweizer Armee das Old Swiss House gerne und oft als Rückzugsort, um Verteidigungsstrategien für den Ernstfall auszütüfeln und geheime Sitzungen im „Röslzimmer“ abzuhalten. In den Folgejahren laufen die Geschäfte gut. Das Old Swiss House findet immer mehr Freunde und Stammgäste. Bis zu jenem bedeutungsvollen Tag im Jahre 1950 geht alles seinen geregelten Gang.



Tolle Farbakzente; Der hintere Restaurantteil ist immer in Türkis eingedeckt, der davor liegende in einem dezenten Rosaton. Allgegenwärtig: Die antiqueschen „Schätze“ wie das Old Sheffield-Silber, die historischen Gemälde oder die Alt-Meissen-Porzellanfiguren.





Wo alles begann für Trudy und "Gussi".
Tisch Nr. 13, hinten links.

Tisch Nr. 13

"Gussie" Busch Jr., Besitzer der weltgrössten Brauerei "Anheuser-Busch", die damals schon 45.000 Mitarbeiter zählt und die Bevölkerung rund um den Globus mit Budweiser versorgt, kehrt im Old Swiss House ein. Er nimmt an Tisch Nr. 13 platz. Der Pferdenarr und Multimillionär findet nicht nur gefallen an der guten Küche, er ist „hin und weg“ als er seine Trudy zu ersten Mal sieht. Trudy, korrekt Gertrude Buholzer, sie wohnt im oberen Stockwerk des eigenen Familienbetriebs. Mr. August A. Busch („Gussie“), ein Mann der Tat, bittet Vater Buholzer um Erlaubnis Trudy ausführen zu dürfen. Doch er hat die Rechnung ohne den Wirt gemacht, verrät mir Philipp Buholzer. Mit einem Schmunzeln erzählt er mir: „Schliesslich war Trudy gerade mal 19 und Mr. Busch 43 Jahre alt. Mein Grossvater, Sie müssen sich vorstellen, ein stattlicher Mann mit grossen, kräftigen Händen, stand vor ihm und wehrte das Ansinnen erst mal kräftig ab. Er hatte wenig Verständnis“.

Die Pferde, der „Bier-Magnat“ und Trudy Buholzer

„Gussie“ jedoch, ist keineswegs bereit so schnell aufzugeben und nimmt kurzerhand einen anderen Weg. Tags darauf kommt er erneut zum Essen und erkundigt sich beiläufig, wo edle Pferde zum Verkauf stehen; seine Passion sind Polo-, Renn- und Springpferde. Sie ahnen es. Die Pferdekennnerin im Hause Buholzer ist Trudy. Eine begeisterte Springreiterin, die auch schon bei klei-

neren Turnieren siegreich war. So kommt, was kommen muss. 1952 geben sich Trudy und „Gussie“ das Jawort. Für Trudy beginnt ein luxuriöses Leben im Rampenlicht in Amerika. Dennoch bleibt ein bisschen Wehmut, wenn sie an ihre Heimat denkt. Da trifft sich gut, dass zu „Gussies“ Imperium auch die Busch Gardens in Tampa Bay, Florida gehören, ein riesiger Vergnügungspark mit vielen Themenwelten. Die bayerische Sektion und das Hofbräuhaus existieren bereits und so dauert es nicht lange, bis die Sektion Old Swiss House steht. Eine Old Swiss House-Nachbildung wächst aus dem Boden.

Nicht ganz 1 : 1, schliesslich ist in Amerika alles etwas grösser, aber sehr nahe dran.



Bis in die 1960er wird das Old Swiss House USA als Fine Dining Restaurant betrieben. „Times are changing“: Als Zebras und Giraffen den Platz vor dem Old Swiss House erobern, wird daraus die „Safari-lodge“, ein typisch amerikanisches Selbstbedienungs-Restaurant.

Übernacht zum Medienstar

Wenn „Gussie“ ein „Swiss Girl“ heiratet geht das natürlich nicht ohne ein gigantisches Medienspektakel. Das Old Swiss House wird Übernacht zum Medienstar in den USA. Das bringt nicht nur internationalen Ruhm, sondern auch jede Menge internationale Gäste mit Rang und Namen. Hollywood-Größen und Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik geben sich im Old Swiss House die Klinke in die Hand. Viele der Berühmtheiten empfängt nun die „Grand Dame“ unter den Gastgeberinnen, Hanny Buholzer. Die Eltern von Philipp Buholzer, Hanny und Willy Buholzer, übernahmen zwischenzeitlich das Old Swiss House in nächster Generation (1961). Sie bewohnen mit den vier Kindern, Regula, Willy, Philipp und Andreas den ersten Stock des Hauses. Das Old Swiss House ist und bleibt ein Hotspot für nationale und internationale Prominenz. Viele kommen wegen des Wiener Schnitzels, dessen Zubereitung vor den Augen der Gäste zelebriert wird. Viele kommen aber auch wegen des unglaublichen Weinkellers, den schon Wilhelm Buholzer angelegt hat. Die Nähe zu Amerika hat aber auch ein paar andere Beigaben nach Luzern und ins Old Swiss House gespült. Hier gab es seiner Zeit die ersten Sandwichs mit Salat und die erste Eismaschine im Land. Damals eine Attraktion. Ebenso der rote Thunderbird, der stauende Blicke auf sich zog, als er durch Luzerns Strassen kreuzte.

Die Welt zu Gast im Old Swiss House. Um nur einige Persönlichkeiten aus Film, Wirtschaft und Politik zu nennen:

Jimmy Carter, Richard Nixon, Michail Gorbatschow, Keanu Reeves, Roger Federer, Yves Saint Laurent, Fürst Rainier von Monaco, Colin Powell, Kirk Douglas, Lex Barker.... die Liste liese sich noch lange fortsetzen



„As Time goes by“

Nach dem Tod von Willy Buhholzer übernimmt 1998 Philipp Buhholzer. Er ist bestens gerüstet für die grosse Aufgabe. Die Kochprüfung besteht er mit der Auszeichnung, danach besucht er die Hotelfachschule Lausanne und studiert an der Cornell University New York, USA. Er arbeitete in den besten Häusern bei "Witzigman's Aubergine" in München, dem "Grappe d'Or" in Lausanne, dem "Furama Hotel" in Hongkong und den "Oberoi Hotels" in Mumbai, Calcutta und Bangalore. Sicher eine gute Schule, aber nicht zu ersetzen durch das „Gastgeber-Gen“, das er von Hause aus mitbekommen hat. Die Liebe zum Wein hat Philipp Buhholzer von seinem Vater geerbt, der ein grosser Weinkenner war. Die Liebe zum Wein hat Tradition bei den Buhholzers. Im Old Swiss-Keller lagern über 30'000 Flaschen erlesener Jahrgänge primär aus dem Bordeaux – die sind Chefsache und zwar ausschliesslich! Philipp Buhholzer ist ein exzellenter Weinkenner, viele grosse Winzer kennt er persönlich.



DIE Rarität, eine lückenlose "Château-Mouton-Rothschild" Sammlung ab 1911. Beim Eingang des Restaurants zu besichtigen. Der älteste „Weinschatz“ dieser Provenienz stammt aus dem Jahr 1867.





Nur die besten "Tropfen" werden getrunken.
 "Wein ist ein Geschenk der Götter".
 (römisches Sprichwort)



Philipp Buholzer bei der Vorbereitung einer grossen Weindegustation.

Die legendärsten Weindegustationen überhaupt

Die finden bei Philipp Buholzer statt. Mehrmals jährlich ist das Weinmekka nicht im Bordeaux, sondern im ersten Stock des Old Swiss Houses. Ein Anlass ist beispielsweise zum Gedenken an Baron Philippe de Rothschild und seine fulminanten Weine. Eine eingeschworene Gemeinschaft von Weinkennern versammelt sich um Weltklasseproben zu verkosten. Beim Rundgang zeigt mir Philipp Buholzer einen Karton, der diese Bestimmung hat. Ich denke nur, warum bin ich nicht dabei? Die Zeit würde reichen, das Event findet

immer im Januar statt, das ginge noch, aber die Plätze sind rar und meist schon lange im Voraus ausgebucht. Die 2017-er Gedenkfeier beinhaltet insgesamt vier Serien:

1. Serie: Château Clerc-Milon, Pauillac 1986, 1995, 2005, 2006, 2009.
2. Serie: Château Mouton-Rothschild, Pauillac 1943, 1957, 1966, 1971, 1979.
3. Serie: 2000 Château Haut-Bages-Libéral, Pauillac, 2000 Château Mouton-Rothschild, Pauillac, (Blindprobe) 2000 Château Lynch-Bages, Pauillac, 2000 Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac, 2000 Château Pichon-Longueville-Baron, Pauillac.
4. Serie: Château Mouton-Rothschild, Pauillac 1982, 1985, 1991, 1994, 1998.

Santé!

Classical meets Haute cuisine

Das unvergleichliche Wiener Schnitzel steht jetzt schon über 70 Jahre auf der Karte und ist der Klassiker schlechthin. Es kommt rund 1.200 mal pro Monat an und auf den Tisch. Feinstes Kalbfleisch vom "Bäggli", in der Küche hauchdünn geklopft, am Tisch zubereitet. Ein herrliches Vergnügen visuell und kulinarisch. Zunächst kommt der Beistelltisch, die Kupferpfanne, eine Glasschale für die Butter und zwei weitere Schalen. Eine mit dem eigens für das Old Swiss House hergestellten Paniermehl aus krustenfreien Toastbrot. Eine weitere mit der magischen Mischung aus Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Parmesan. Ob es noch weiteres Geheimnis dabei gibt lassen wir jetzt mal offen. Philipp Buholzer verrät mir, dass es gar nicht so geheimnisvoll ist und dass, das ganze Ei verwendet wird. Nachdem das Kalb ausgiebig in Ei und Paniermehl gewendet ist, findet es seinen Weg in die Kupferpfanne, die auf dem eigens herbeigezogenen Flambierwagen zwischenzeitlich ordentlich auf Temperatur gekommen ist. Um den Spass für Kalorienzähler nicht zu mindern, sage ich lieber nicht wie viel Butter im guten Kupfer zum Schmelzen gebracht wird, auch nicht, dass zum Schluss noch reichlich in Butter geschwenkte Brösmeli auf den Teller wandern. Dann hilft nur noch Geduld – ca. 10 Minuten bis das gute Stück zum Verzehr bereit ist. Klar, es ist ein Schauspiel – die frühe Form der Erlebnisgastronomie – aber es ist auch Genuss pur. Klar ist auch, dass es nicht die Hochkultur des Kochens ist, die Küche hat damit ja nicht wirklich viel zu tun. Das ist der Job der Serviertöchter oder wenn „Not am Mann ist“ auch der vom „Patron“ selbst.



Oliver Vaglio bei der
Zubereitung des legendären
Wiener Schnitzel





Der Rittersaal mit Blick in den Rosengarten. In warmen Tagen beliebter Schauplatz fürs Apéro.



Die zierlichen Alt-Meißen Porzellanfiguren.



Der viel bestaunte Pfauen-Ofen (datiert auf 1636) im Rittersaal des ersten Stockwerks – früher Teil der Familienwohnung.