



Himmliche Hamburger

Das Fastfood-Image des Hamburgers ist vergessen. Dank hochwertigen Zutaten und raffinierten Rezepten begeistert der Gourmet-Burger auch Frauen. Das zeigt der Erfolg drei sehr unterschiedlicher Lokale in Luzern.

Text: Michael Staub Fotos: Markus Lamprecht

Fastfood wird meist in Eile, auf unbequemem Mobiliar und bei grellem Licht verspiesen. Der Gourmet-Burger, wie man ihn zum Beispiel bei «Jeff's Burger» in Luzern findet, lebt vom Gegenteil. Ein Innenausbau mit viel Holz, gedämpftes Licht und auf Holzbrettchen angerichtete Burger sorgen für eine geborgene Atmosphäre. Das Publikum ist bunt gemischt. An einem Tisch neben der Fensterfront sitzen vier Gymnasiastinnen aus der Kantonsschule Alpenquai. «Wir sind so alle drei, vier Wochen hier, es ist quasi unser Burger-Stammtisch», sagt Joline (15). Die Qualität mache den Unterschied, findet Svenja (16): «Mit den frischen Zutaten und dem dunklen Brot fühlt sich so ein Burger einfach viel gesünder an». Und Joy (16) ergänzt: «Hier bezahlen wir ein bisschen mehr, aber die Burger sind deutlich besser als bei den Fastfood-Ketten.»

«Jeff's» wurde 2014 vom Gastronomenpaar Cafer und Filiz Sezer eröffnet. In die Entwicklung der Produkte hat der Geschäftsführer viel Zeit und Mühe investiert. Denn die Qualität eines Hamburgers zeigt sich vor allem beim Patty, dem Fleischbratling, und den Buns, die beiden Brötchenhälften. «Ich habe zuhause monatlang immer wieder neue Pattys hergestellt und gebraten, bis ich zufrieden war», berichtet Sezer. Das Fleisch für seine Burger stammt von der Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen und von der Holzenfleisch AG in Ennetbürgen. Auch Endiviensalat, Tomaten oder Zwiebeln kommen von regionalen Lie-

feranten. Die Bäckerei Macchi liefert die Buns, deren Rezeptentwicklung drei Monate dauerte. Alle Saucen im «Jeff's» werden nach eigenen Rezepten hergestellt. Nur das Ketchup kauft man ein, weil für die Herstellung zuwenig Platz vorhanden ist.

Schweinisch gut

Wenige Fussminuten weiter liegt das «Hinicht». Die Café-Bar wurde 2016 eröffnet. Das helle und luftige Lokal verrät nichts mehr von seiner Vergangenheit als Videothek. Stattdessen schweift das Auge über die helle Holztheke und die aufwendig gestaltete Menütafel. Wegen der winzigen Küche gibt es im «Hinicht» nur wenige Gerichte. Während die Ofensüsskartoffel zahlreiche Frauen anspricht, bestellen fast alle männlichen Gäste den Pulled Pork-Burger. Das Fleisch von der Schweineschulter bezieht die Gastgeberin Sara Kathriner von einer Metzgerei im Aargau, die Buns von der Kreuzbäckerei in Stans. Der Burger wird mit Ketchup und Würzmischungen aus eigener Herstellung abgerundet.

Das Hauptargument für den Burger ist seine einfache Zubereitung: «Wir können das zerzupfte Fleisch würzen, braten und im Bun servieren. Das ist eine schnelle Geschichte, und die Küche ist danach nicht voller Ölspritzer», sagt Sara Kathriner. Bei Luzia Amrein, die mit einer Kollegin neben der Tür sitzt, kommt das Essen gut an: «Ich war schon oft zum Kaffee hier, heute habe ich zum ersten Mal den Burger probiert. Der ist raffiniert und sehr fein.»

Geschichte im Grillardunst

So selbstverständlich der Hamburger heute ist, so schlecht erforscht ist seine Erfindung. Zahlreiche Orte in den USA streiten sich um das Recht, die «echte» Geburtsstätte des praktischen Snacks zu sein (siehe Infobox). Vergebene Liebesmüh, meint Andrew F. Smith. Der Ernährungshistoriker sieht keinen einzelnen Ort oder Koch als Geburtshelfer, sondern die «Lunch Wagons». Etwa ab 1870 etablierten sich diese Vorläufer der heutigen Foodtrucks vor amerikanischen Fabriken. Sie boten ihren Kunden günstige und kalorienreiche Imbisse. «Weil viele Kunden im Stehen assen, war es sinnvoll, das Fleisch in ein Brötchen zu stecken», schreibt Smith und zitiert aus der «Reno Evening Gazette». Bereits 1893 wurden dort die Hamburger des Strassenverkäufers Tom Fraker gelobt, weil sie «den leeren Magen füllen und sogar den Teufel persönlich kräftigen würden.»

Der Teufel ist in Rothenburg nicht zu sehen, dafür viele spezielle Motorräder und Autos vor dem 2015 eröffneten «Ace Café Luzern». Es ist gleichsam ein Schwesterbetrieb des 1938 gegründeten «Ace Cafe London». Seit Jahrzehnten treffen sich dort Biker, Oldtimerfans und Rocker, aber auch Familien und Ehepaare. «Alle sind willkommen», lautet das implizite Motto in London, und es gilt auch in Rothenburg. Im Ace Cafe wird nicht nach Alter, Fahrzeug oder Subkultur unterschieden. «Töfflibuebe» diskutieren mit Jaguar-Fahrern über Benzin, Gott und die Welt. Velofahrer und Fussgän-



- 1 XXXX
- 2 XXXX
- 3 XXXX
- 4 XXXX
- 5 XXXX
- 6 XXXX

Berühmtheit mit unklarer Herkunft

Der Name des Hamburgers geht vermutlich auf das «Hamburg Steak» zurück. Dieses Beefsteak aus Rinderhack, häufig mit Zwiebeln und Knoblauch verfeinert, war in den USA um 1900 sehr populär. Doch wann und wie dieses Stück Fleisch erstmals zwischen Brötchen geklemmt wurde, ist heftig umstritten. Manche Hamburgerologen sehen «Louis' Lunch» in New Haven (Connecticut), als Geburtsort des Hamburgers um das Jahr 1900. Diesen Anspruch erhebt jedoch auch Athens (Texas), wo ein gewisser Fletcher Davis bereits in den 1880er Jahren die ersten Hamburger serviert haben soll. Weitere Bewerber um diesen Titel sind die Städte Seymour (Wisconsin) und Hamburg (New York).





ger mischen sich unter die Gäste, und vom Arbeiter bis zur Familie finden hier alle einen Platz.

Benzin und Burger

Was das vielfältige Publikum verbindet, ist das Essen: Neben den Mittagsmenüs ist das Ace Café vor allem für seine Burger bekannt. Am besten verkauft sich der «Classic Ace» mit 140 Gramm Rindfleisch vom Biohof Burgrain, auf den zweiten Platz schafft es der «Bacon & Egg». Küchenchef Guido Herrmann bezieht die Produkte von regionalen Lieferanten: «Diese Zusammenarbeit mit Leuten vor Ort ist Gold wert. An einem Sonntag gingen mir einmal die Buns aus, und da hat mir unser Bäcker aus Rothenburg in kürzester Zeit Nachschub beschafft.»

Ulrich Koessl, seit den Anfangstagen des Ace Cafe unter den Stammgästen, ist ein eingefleischter Hamburgerologe. Sogar in New York hat er sich auf der Suche nach dem besten Burger durch die Restaurants degustiert. Sein Fazit: «Dieser Hamburger

ist der beste, den ich im Moment kenne.» Der Saison-Burger, den man im Ace Café alle drei Monate neu zusammenstellt, steht gerade im Zeichen des Frühlings. Das Bun wird mit einer Crème aus Avocados bestreichen, mit Rettich, Blattspinat und Rucola sowie einer Salatgurke und einer grillierten Peperoni belegt. Es folgen das Rindfleischpatty mit angeschmolzenem Fetakäse und Thymian. Den Abschluss bilden Avocado-creme, grüner Spargel und Jalapeños.

Neues Statussymbol

Der Erfolg des Gourmet-Hamburgers führt zu Fragen. Wie kann es sein, dass ein lange Zeit als billig, fettig und ungesund betrachtetes Gericht heute als hochwertiges Essen gilt? Ein Gourmet-Burger sei eben gerade das Gegenteil von Junkfood, sagt Christine Brombach. Sie ist Professorin für Ernährung und Consumer Sciences an der ZHAW. «Ein Burger mit Vollkornbun und Biofleisch wird zur gesunden und vollwertigen Nahrung», sagt Brombach. So erfahre man beim Essen einen Statusgewinn: «Wir essen ja nicht ir-

gendeinen Burger, sondern eine raffinierte Kreation. Deren Herstellung verlangt Zeit, Geld und Wissen. Und wer so etwas kauft und genießt, beweist damit seine Kenner-schaft.»

Wer im «Jeff's» oder im «Ace Cafe» nachfragt, worin das Geheimnis des Gourmet-Burgers liegt, erhält ergänzende Antworten. «Die Gäste legen Wert auf Qualität, lokale Produkte und Geschmack», sagt Cafer Sezer, «darum schenken wir jedem Detail viel Aufmerksamkeit. Wir verwenden Fleisch ohne Bindemittel und Brot ohne Zucker. Das merkt man beim Essen.» Und Guido Herrmann meint: «Die Fastfood-Burger schmecken nach eingeschlafenen Füßen. Geschmack gibt es dort nur durch die Saucen. Für einen richtigen Burger braucht man hochwertiges Fleisch, das höchstens mit Salz und Pfeffer gewürzt wird.»

www.jeffs-burger.ch
www.hinicht.ch
www.acecafeluzern.ch