

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 8 (1995)
Heft: [1]: Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten

Artikel: Pilatus Luzern : Gaststube, Säli, Garten
Autor: Loderer, Benedikt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-120231>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pilatus Luzern: Gaststube, Säli, Garten



Der Garten mit einem Kastanienbaum liegt an einer verkehrsgeplagten Kreuzung

Eine Alltagsbeiz braucht der Mensch. Ein Lokal für Einheimische. Zum Beispiel das Restaurant Pilatus in Luzern. Ein Augenschein in einer Beiz.

«Wir haben 95 Prozent Stammgäste», erklärt Heidi Giovanelli, die Wirtin des Restaurants Pilatus an der Pilatusstrasse in Luzern. Zusammen mit ihrem Mann Angelo betreibt sie das Lokal nun seit 13 Jahren. Er ist der Küchenchef, sie macht den Service und das Büro. Im Erdgeschoss des Hauses aus der Jahrhundertwende ist das Restaurant, darüber die Küche, dann die Wirtewohnung und die Personalunterkünfte. Eine Einheit von Wohn- und Arbeitsplatz wie in vorindustriellen Verhältnissen.

Eine richtige Beiz

Der Gast erhält ein rosa Tischset, ein Manifest, unter den Teller. «Die Beiz» steht als Überschrift, und darunter folgt ein Text, der beschreibt, was eine Beiz sei. Daraus zwei Sätze: «Eine Beiz ist weder ein edles Restaurant, noch verufene Spelunke. Eine Beiz

ist ein Betrieb des Gastgewerbes, in dem man sich wohl fühlt.» Das Restaurant Pilatus ist präzise eine solche Beiz.

Diese Beiz verfügt neben Küche und Nebenräumen über die drei notwendigen Einrichtungen: Garten, Gaststube und Säli. Der Garten mit rund 60 Plätzen liegt an einer verkehrsgeplagten Kreuzung, was aber niemanden stört. Mittendrin steht ein Kastanienbaum, von der Strasse ist der Garten mit einer Hecke abgetrennt. Diese muss immer auf Brusthöhe geschnitten sein, damit die Gäste noch sehen, was auf der Strasse läuft. Das Gartenmobiliar ist das landesübliche: klappbare Blechtische mit grünen Tischtüchern, Gartenstühle mit roten Latten und weissem Stahlrohr.

So war es schon immer

Im Innern haben die Wirtsleute wenig verändert, als sie die Beiz von der Brauerei Eichhof gepachtet haben. So war es schon immer, was heisst, es haben Generationen von Gästen und Wirten Spuren hinterlassen. Ein Wandbild mit jassenden Bauern und

eines mit einer historischen Szene sind vor kurzem renoviert worden, sie dürften die ältesten Stücke sein. Der Trophäenschrank des Jodler Clubs Pilatus erzählt von den Erfolgen der letzten Jahrzehnte. Die Fotografie eines übel demolierten Autos berichtet vom «Verkehrsunfall Kreuzstutz 1960», und eine dunkle Reproduktion zeigt die alte Sentibrücke, während eine Urkunde von 1984 die Ehren-

mitgliedschaft bei der Guggemusig Leue-Chotzler bestätigt. Es werden in Zukunft noch andere Ablagerungen folgen, falls die Brauerei als Hausbesitzerin die Beiz bestehen lässt.

Die Einrichtung

Die Gaststube hat einen L-förmigen Grundriss, denn das Haus steht an einer Strassenecke. Ein grosser, runder Tisch bezeichnet den Schwerpunkt



Bilder: Tony Baggenstos

des Raums, dort wo die beiden Arme des L zusammenstossen. Das Säli ist eine rechteckige Raumschachtel, die sich mit einer Schiebewand zur Gaststube hin öffnen lässt. In der Gaststube versucht ein flaches Scheingewölbe den Raum zu weiten. Das Mobil- ar kennen wir: die Tische mit diesmal burgunderroten Tischtüchern und Stühlen, die der Volksmund zu Recht Beizenstühle nennt. Ein graugesprenkelter Linoleum ist der Bodenbelag in der Gaststube, während im Säli ein waldgrüner Spannteppich mit roten Rosen etwas vornehmer wirkt. Die Wände und Decken sind überall verputzt und mit gebrochen weisser Farbe bemalt, für die Patina sorgten die Raucher.

Im Säli sorgen zwei Kronleuchter mit Kerzenlampen für Licht. In der Gaststube wurden neu original Strassenlampen eingeführt. Besondere Beachtung verdient auch der Zeitungsständer. Es ist jenes Modell, bei welchem die Zeitungen eng gerollt in tiefe

Röhren versorgt werden. Ein Geldspiel- und ein Zigarettenautomat stehen als Späterdazugekommene beziehungslos an der Wand. Nichts ist gestaltet, aber alles wurde einmal ausgewählt.

Schni-Po und Cordon bleu

Im Pilatus gibt es das beste Schnitzel-Pommes-frites Luzerns, und das Cordon bleu lockt die Leute von weit her an (Eigenwerbung der Wirtin). Sie habe ein sehr gemischtes Publikum, erklärt die Wirtin, und das bewusst. Bei ihr verkehren Arbeiter, Touristen, jassende Italiener, Portugiesen mit festem Stamm, der Gemischte Chor, der Volksliederchor nach der Probe und die Vereine, die im Säli ihre Generalversammlung abhalten. Das Restaurant Pilatus ist ein «Betrieb des Gastgewerbes in dem man sich wohl fühlt», ein Lokal für Einheimische.

Benedikt Loderer



Im Säli sorgen zwei Kerzenleuchter für Licht, das Wandbild mit einer historischen Szene ist schon alt

Das Mobil- ar ist einfach: rechteckige Tische und die typischen Beizenstühle



Die Durchreiche zur Küche sieht ein bisschen so aus, als wären die letzten 20 Jahre nur Schweinswürstchen mit Kartoffelsalat ausgeliefert worden, aber dem ist nicht so: Die Küche dahinter schafft ein volles Programm. Zur Wahl stehen ein Tagesmenü: Passierte Gemüsesuppe, Salat, Schweinsvoren «Grossmutter Art», Butternudeln für Fr. 15.50, eine Serie von «Tages-Tellern»: von Spaghetti Bolognese bis Kotelette mit Kräuterbutter und schliesslich die Sommer-Hits vom Chicken-Salad «Calypso» bis Siedfleisch an Sauce vinaigrette.

Die Atmosphäre im Lokal ist freundlich: Die Wirtin begrüsst jeden Gast, und die Leute vom Service halten da voll mit. Die Klientel ist durchmischt: Drei Tische mit gutgelaunten Handwerkern (es ist doch schon Donnerstag), eine Familie mit zwei kleinen Pommes-Frites-Fressern, ein Handelsreisender und Herr K. von der Bank gleich in der Nähe, der hier öfters isst. Ein wilder Kerl (Typus Fremdenlegionär Sechziger Jahren) diskutiert hochemotional mit seiner Freundin aus Far East, während er die passierte Gemüsesuppe reinzieht.

Ich habe das Tagesmenü ohne Suppe bestellt: Zunächst kommt ein Salätchen, dieses gutschweizerische Durchschnittssalätchen: Fünf Salateinheiten plus Sauce aus dem Bidon. Nudeln sind hier wirklich Nudeln und nichts anderes und deutlich mit Butter abgeschmeckt, und Schweinsvoren ist was es ist, ohne Schnörkel und ziemlich bissfest (nicht unangenehm, übrigens) ... und in der Sauce habe ich zum Schluss noch etwas Brot getunkt.

Urs Haster