

**Zeitschrift:** Zenit  
**Herausgeber:** Pro Senectute Kanton Luzern  
**Band:** - (2006)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Kalbskopf und Kutteln für Feinschmecker  
**Autor:** Meyer, Peter A.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-820819>

### **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:** 01.04.2025

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



# Kalbskopf und Kutteln für Feinschmecker

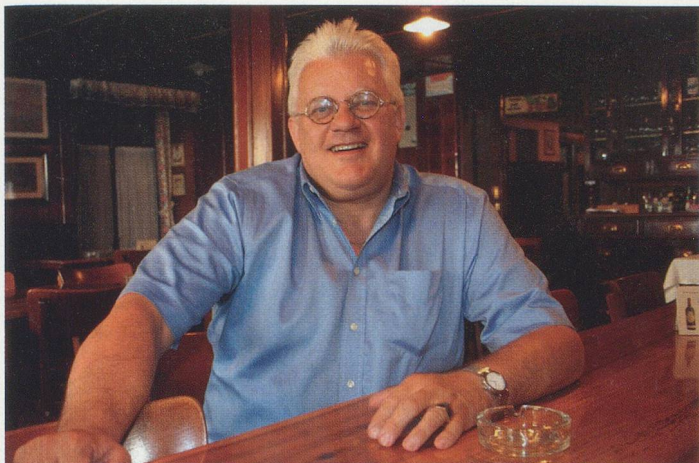
Wenn ein Wirt sein Lokal nicht alle drei Jahre umbaut, ist er weg vom Fenster. So wollen es uns die Gastro-Gurus zuweilen weismachen. Es gibt in der Schweiz aber auch etliche Lokale, die sich über Jahrhunderte hinweg kaum verändert haben. Dazu gehört das «Galliker» in Luzern.

Ein normaler Abend am Kasernenplatz in Luzern. Die langen Holztische in der vorderen und die weiss gedeckten Tische in der hinteren Stube beginnen sich zu füllen. Man sitzt zuweilen eng. Dies fördert die Kommunikation. Die Stammgäste kennen sich ohnehin. Maya Küttel, seit über 60 Jahren die

**Beliebt wie eh und je: das «Galliker» in Luzern. Wirt Peter Galliker ist überzeugt, dass er «keine Gäste mehr hätte, wenn ich das Lokal in eine Trendbeiz verwandeln würde».**

omnipotente Herrscherin und zugleich die gute Seele des Lokals, weist die Plätze zu. Sie hat Erfahrung und weiss, wen man zu wem setzen darf. Oft muss sie sich entschuldigen: «Heute ist kein Platz mehr frei.»

Man trägt es mit Fassung. Schliesslich hätte man ja reservieren können. Dann trägt das Servier-



personal auf. Kein Trendfood, kein Designerfood und auch nichts Aufgewärmtes aus Plastiksäcken, sondern Währschafte aus der einheimischen Küche. Dazwischen der Gastgeber Peter Galliker. Jedem drückt er die Hand, und die meisten Touristen begrüsst er in der Muttersprache. Auch die Gäste aus China.

Das «Galliker» ist ein Stück Luzern. Dies beweist bereits ein Blick in die Speisekarte. Das Pot au feu ist ein Hit, ebenso die legendären Kalbsleberli oder das Milkenpastetli. Aus der internationalen Küche stammen das Filet Stroganoff oder das Original Wiener Schnitzel. Zu den Klassikern gehören die Kutteln oder der Kalbskopf. «Da gibt es noch viele Liebhaber», weiss Peter Galliker. Auch das hausgemachte Caramelköppli oder die Früchtewähen gehören zum Feinsten. Wer nicht beizeiten bestellt, geht leer aus.

Viele dieser Spezialitäten werden seit dem 15. November 1856 serviert, an dem Joseph Galliker I das Lokal übernahm. Damals waren Viehhändler, Bauern, Marktfahrer oder die Offiziere der benachbarten Kaserne die wichtigsten Kunden. Sie schätzten währschafte Kost. Heute sitzen in der Touristensaison Gäste aus aller Herren Länder an den Tischen. Rund 36 000 Einträge im Internet machen Gratiswerbung für das typische Luzerner Lokal.

Peter Galliker begrüsst alle seine Gäste in gleicher Weise. Er ist der Gastgeber. Das Kochen und auch den Service überlässt er seinen Mitarbeitenden, welche die Philosophie des Lokals vorbehaltlos mittragen. Seine Mutter hätte es zwar gerne gesehen, wenn er sich an den Herd gestellt hätte. Aber das Kochen war nicht sein Metier. Unter den Gästen fühlt er sich zu Hause. Schon

**Peter Galliker in seinem Restaurant – hier vereinigen sich gehobene Kulinarik und Stadtgeschichte in gelungener Weise. Maya Küttel ist seit 61 Jahren die gute Seele des Wirtshauses Galliker.**

als Kind trollte er sich zwischen den Gästen. Später führte ihn der Weg via «Nova Park» und Hotelfachschule zurück in die heimische Gaststube. Mehr als das Gelernte bedeutete ihm aber der Rat des Vaters, der sich in den sechziger Jahren entschlossen hatte, am «Galliker» nichts zu verändern. Der Erfolg blieb nicht aus. Praktisch alle Umbauten aus den Sechzigern wurden wieder entfernt oder sie wirken verstaubt. Das «Galliker» aber wurde zum Markenzeichen. Peter A. Meyer

## Ein Leben lang im «Galliker»

Sie ist einfach «Frau Maya». Aufhebens um ihre Person macht sie nicht. Umsichtig hat sie von ihrem Platz hinter dem Buffet alles im Griff, und über die Hälfte der Gäste, die über die Schwelle treten, sind ihr persönlich bekannt. Sie weiss, wo und wie sie sitzen wollen, welche Vorlieben sie haben und mit welchen Sonderwünschen sie zufriedengestellt werden können. Dies alles ohne viele Worte und ohne grosses Brimborium. In Sachen Erfahrung ist Maya Küttel unübertreffbar. Ihren ersten Arbeitstag hatte sie am 26. Juni 1945. Vermittelt wurde sie durch einen Bekannten aus ihrem Heimatdorf Vitznau. Ursprünglich hätte sie lieber eine Lehre gemacht, «aber nicht alle Leute vermochten das». Ihr Vater war skeptisch. Ein junges Mädchen von 15 Jahren vom Land in einem Restaurant in der Stadt – wenn das nur gut geht. Aber der Bekannte beteuerte: «Das ist ein äusserst seriöser Betrieb mit guten Leuten. Da passiert nichts. Das geplante Jahr lief ab und Maya Küttel blieb ihrem Arbeitsplatz treu. Vom Office, wo sie ursprünglich beschäftigt war, wechselte sie schon bald ans Buffet. Von hier aus hat man die Übersicht, erlebt viel und weiss einiges zu erzählen. Unter anderem erinnert sich Maya Küttel, wie jeweilen der Gesamtregierungsrat nach seiner Sitzung im «Galliker» zum Jass aufgekreuzt ist. Damals hatten Politiker noch Zeit. Etwas Besonderes war immer auch die Fasnacht. Der legendäre Res Gwerder spielte auf, an den Tischen sass die gesamte Luzerner Prominenz und die Stimmung war ausgezeichnet. «Darauf habe ich mich immer besonders gefreut», erzählt Maya Küttel. Zu Gast war aber immer auch internationale Prominenz. Udo Jürgens oder Paul Sacher fühlten sich unter Mayas Betreuung wohl, und die Bundesräte kann sie schon gar nicht mehr zählen. Auch Liv Ullmann, Sophia Loren, Uschi Glas, Emil oder Harald Juhnke. Lustig wurde es um König Hussein von Jordanien, dessen Schwägerin in Ländlerböden im Lokal einen Tanz vorgeführt hat. Ans Aufhören denkt die wohl dienstälteste Buffetdame der Schweiz nicht: «Ich arbeite gerne in diesem tollen Team. Wir sind wie eine grosse Familie und aus einer Familie klinkt man sich nicht einfach aus.»