



Restaurant Michaelskreuz Urchige Landbeiz mit Stil und Aussicht

Stolz thront es auf 800 Meter über Meer: das Gasthaus «Michaelskreuz» in Root LU. Seit April trägt die altherwürdige Beiz die Handschrift des schwulen Gastronomen Daniel Lüthold.

Text | Tom Wyss

Es ist ein heimeliges Holzhaus, das «Michaelskreuz», hoch über Root im Kanton Luzern. Und ein Lokal mit Geschichte. Das neuste Kapitel in der Historie des Gasthofs schreibt seit diesem Frühling ein Schwuler: Daniel Lüthold. Der 42-Jährige hat das Restaurant übernommen und im April nach einer Renovation neu eröffnet. Der Linoleumboden kam raus, die Tische und Stühle stehen jetzt auf edlem Parkett. Auch an der Einrichtung (weisse Tischtücher, Teelichter, Dekogegenstände) und am kulinarischen Angebot sieht man Lütholds Handschrift: Die urchigen Speisen wie Gehacktes und Hörnli oder Bauernbratwurst hat er zwar übernommen, sie aber teilweise neu interpretiert und eine Reihe eigener Kreationen geschaffen – etwa eine aromatische Heucremesuppe, Röstivariationen oder die panierte Pouletbrust mit Fleisch vom benachbarten Hof. Saisonale und lokale Speisen sind dem Patron wichtig. «Die Eier stammen vom Nach-

barshof, im Herbst bieten wir Wild aus den angrenzenden Wäldern an», sagt Lüthold.

Im Sommer wird bei schönem Wetter auf der Terrasse und im offenen Saal gespeist, drinnen ist es aber genauso gemütlich. Das Lokal ist gut gefüllt, als wir die Gaststube betreten, und der Patron hat alle Hände voll zu tun: Er schmeisst den Service an diesem Abend allein, die Kellnerin hat frei. Ab und an komme auch sein Freund im Lokal aushelfen, sagt Daniel. Sein Partner ist auch für die Gestaltung der Speisekarten und den Webauftritt verantwortlich.

DER NEUE WIRT KOMMT AN

Wir wählen zur Vorspeise die Heucremesuppe (Fr. 9.80, ein wahrer Genuss!) und die Tomatensuppe (Fr. 9.80, kommt in einem kleinen, ausgehöhlten Brot). Auch die Hauptspeisen munden: Das Cordon bleu (33 Franken) ist saftig, die Älplermaggronen (Fr. 17.50) sind würzig. Dazu begleitet uns ein Salice Salen-

tino im Offenausschank – ein Südtaliener für Fr. 3.90/dl. Der Wein ist Daniels Leidenschaft, das Angebot auf der Karte exklusiv.

Die Resonanz auf den neuen Wirt im «Michaelskreuz» in der Region sei sehr positiv, sagt Lüthold. «Die meisten finden es gut, dass ein frischer Wind weht.» Aus seinem Schwulsein hat der Patron nie ein Geheimnis gemacht, es stört sich niemand wirklich daran. Ab und an falle ein Spruch, erzählt er. «Aber nie boshaft gemeint.» Dank seiner offenen Art und seinem Witz fällt es ihm nicht schwer, mit den verschiedenen Gästetypen umzugehen – ob ältere Leute, Familien oder Jüngere, die vermehrt den Weg ins Lokal finden. Hier fühlen sich alle wohl, natürlich auch Gays. Und Daniel kann sich gut vorstellen, seinen «Michaelskreuz»-Abschnitt zu einem längeren Kapitel in der Geschichte der Beiz auf dem Hügel werden zu lassen.

**Gasthaus Michaelskreuz, Root, 041 450 11 82,
www.gasthausmichaelskreuz.ch**