



Im Aussenbereich des «iheimisch» lässt es sich herrlich entspannen – zentral in Sursee und doch ruhig.



72 Sitzplätze bietet das A-la-carte-Restaurant.

FOTOS ZVG



### Christin Glanzmann

Ressortleiterin Programmation Kultiläum '23, wohnt in Luzern

#### Auf einen kühlen Feierabend-Apéro treffe ich mich am liebsten ...

... natürlich im Kulturwerk118! Da können sich die Feierabend-Apéros jedoch teils bis in alle Nacht weiterziehen.

#### Den Sommer im Freien geniesse ich ...

... lieber auf als im Wasser.

#### Die inspirierendste Atmosphäre hat auf mich ...

... Live-Musik – egal von welchem Genre. Ich habe dann immer sofort Lust, jedes Instrument auf der Bühne zu lernen und selbst Musik zu machen.

#### Meine neuste Entdeckung in der Region ...

... ist die Gartenrösterei in Sursee – ein kleiner Geheimtipp, falls man noch nie da war!

#### Hier schaue ich nie auf den Preis ...

Konzert-Tickets. Wenn ich wirklich gehen will, ist mir fast jeder Preis recht. Bereut habe ich das bisher auch noch nie.

#### Meiden sollten Sie ...

... den Pendlerzug ab Sursee in Richtung Bern-Fribourg am Sonntagabend.

#### Ein schönes Plätzli zum Schmusen findet sich übrigens ...

...irgendwo, wo man ungestört ist.

## «Fühlen Sie sich heimisch im iheimisch!»

**Einheimische und saisonale Produkte gepaart mit zwanglosem Beisammensein, entspannten Gesprächen, schöner Atmosphäre und Schweizerischem Ambiente – so präsentiert sich das Restaurant iheimisch in Sursee.**

Seit Mai 2021 ist das Restaurant iheimisch in Sursee heimisch. Am Rande der Altstadt gelegen, direkt an der Sure und dem neuen Hans-Küng-Platz, hat sich das Restaurant von Inhaber Damian Sidler zu einem Begegnungsort etabliert, an dem man sich gerne trifft.

Wie wär's mit einem feinem Apéro nach der Arbeit oder einfach so mit Freunden und Familie zum Kaffeetrinken? Die Terrasse lädt zum Verweilen ein und bietet mit dem Blick auf die Sure ein lauschiges Plätzchen. Auch im Loungebereich mit 40 Sitzmöglichkeiten lässt es sich so richtig «gnüsse». 72 Sitzplätze befinden sich im A-la-carte-Bereich. Zudem besteht die Möglichkeit, mit zwei abtrennbaren Räumen auch für kleinere Veranstaltungen Privatsphäre zu schaffen.

**Da wird Nachhaltigkeit gelebt** Nachhaltigkeit, regionale Lieferanten und Gastfreundschaft spielen im Restaurant iheimisch eine wichtige Rolle. «Schliesslich soll sich der Gast wie zu Hause fühlen», so Julia Taaken, Chefin de Service. Alle Gerichte werden frisch und fast ausschliesslich mit regional und saisonal zur Verfügung stehenden Produkten zubereitet. Das Küchenteam, allen voran Nicolai Berger und Larissa Hunziker, kennt die Produzenten oft persönlich und weiss, woher die Produkte stammen. Mit Gerichten wie Cordon Bleu über Felchenfilets vom Sempachersee bis hin zum feinen Dessert setzt das «iheimisch» weitere State-

ments, nicht nur in Sachen Nachhaltigkeit. Die Speisekarte wird zweimal jährlich angepasst. Zusätzlich gibt es immer wieder Spezialitäten, welche mit den saisonalen Produkten korrespondieren. Selbst in Sachen Getränke ist das Restaurant spezialisiert auf Schweizer Produkte. Bier bezieht es beispielsweise direkt von der Braustation Sursee

oder aber auch aus dem Appenzell. Denn das «iheimisch» legt grossen Wert darauf, kleinere Schweizer Unternehmen zu unterstützen und zu fördern. Die hauseigene Patisserie verzaubert Gäste jeden Tag aufs Neue mit tollen Eigenkreationen und dem Dessert im Gläsli.

#### Mit Liebe zum Detail

Getreu dem Namen finden sich Schweizer Sujets auch in der Dekoration des «iheimisch». Egal, ob die farbigen Sparschäler, welche als Lampenschirm drapiert wurden, die Bahnhof-



Die Lounge vermittelt Schweizer Chalet-Ambiente.

uhr oder auch der Scherenschnitt im Loungebereich, das Restaurant besticht durch kleinste Details. Wer sehr aufmerksam durchs Lokal geht, entdeckt auch zwei Schwinger, die verewigt wurden.

Eine weitere Besonderheit stellt der Brunnen dar, bei dem sich Gäste für einen kleinen Unkostenbeitrag das Wasser immer wieder selbst in der Karaffe auffüllen dürfen. Dieser Brunnen wurde aus einem Schweizer Gestein von Bildhauer Lukas Müller aus Sursee angefertigt.

Und warum steht da eine Gans samt goldiger Sonnenmaske? Die allseits bekannte «Gansabhaut», welche alljährlich am 11. November von der Zunft Heini von Uri aus Sursee durchgeführt wird, soll die Verbundenheit zu Sursee und alten Traditionen ausdrücken.

#### Catering für jeden Anlass

Zudem bietet das «iheimisch» auch Catering Service an, welcher sich bereits über die Grenzen von Sursee hinaus einen Namen gemacht hat. «Egal, ob für kleinere oder grössere Grup-

pen und Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Geschäftsanlässe oder Leidessen, mit der persönlichen Beratung finden wir für jeden unserer Gäste die passende Idee und setzen seine Wünsche gerne um», erklärt Geschäftsführer Christoph Nagel. Möchte man kein Catering buchen, so besteht die Möglichkeit, das feine Essen auch direkt im Restaurant abzuholen. «Wir stellen sicher, dass Ihr Anlass in bester Erinnerung bleibt. Seien Sie der Gastgeber – wir machen den Rest», so der Geschäftsführer.

Wer neugierig geworden ist, darf sehr gerne von Dienstag bis Samstag zwischen 10 und 23 Uhr und am Sonntag zwischen 10 und 16 Uhr im «iheimisch» vorbeikommen. Es empfiehlt sich, zuvor einen Tisch zu reservieren. «Das Team iheimisch freut sich über Ihren Besuch», lädt stellvertretende Geschäftsführerin Heike Klopfer ein. «Kommen Sie vorbei und fühlen Sie sich heimisch im iheimisch!» **PD**



Feine, leichte Küche im «iheimisch».



Auch Catering ist möglich.