



iheimisch *and quet*

© Peter Regli

Einheimische und saisonale Produkte – dafür steht das «iheimisch» von Damian Sidler am verkehrsfreien Vierherrenplatz in Sursee. Auch im Garten an der Sure lässt es sich fein tafeln und geniessen.

Mit regionalen und saisonalen Produkten zu kochen liegt im Trend – das machen viele ebenso gut. Die Philosophie der bedarfsorientierten Ernährung in einem Gastrobetrieb setzen hingegen nur wenige um.

Die bedarfsorientierte Ernährung beschäftigt sich mit der Wirkung von Lebensmitteln auf den Organismus. Sie gibt Auskunft über aktivierende und regenerierende Lebensmittel, über solche, die sich in der Wirkung ergänzen und solche, welche sich in ihrer Wirkung stören oder gar aufheben. Im «iheimisch» kommen Sie in Genuss von Menues mit vorteilhaften Lebensmittel-Kombinationen. Dadurch erfahren sie die positive Wirkung der Speisen auf Ihren Organismus und letztlich auf Ihr Wohlbefinden.

Gastgeberin Heike Klopfer und das gesamte «iheimisch»-Team legen grossen Wert darauf, kleinere Betriebe zu fördern und sind



deshalb darauf bestrebt, dem Gast «iheimische» Produkte anzubieten.



Das nach dem Konzept von Feng-Shui gestaltete Lokal lädt zum Verweilen und Geniessen ein. Die Gäste sollen und dürfen sich bewegen – sei es auch nur, um am extra für das Lokal geschaffenen Brunnen das Wasser zum Essen zu holen – dies ist Teil des Gesamtkonzeptes. Dazu passt die gut aussortierte Weinkarte mit vielerlei edlen Tropfen aus der Alpenregion.



Das Lokal liegt idyllisch an der Sure in der Fussgängerzone mitten im Surseer Städtli. Nebst den 72 Sitzplätzen im Restaurant und 40 Plätzen in der Lounge verfügt das Lokal über zwei kleine abtrennbare Räume mit jeweils 28 Plätzen und 8-10 Plätzen und bester Infrastruktur für Seminare und Kleinanlässe.



www.restaurant-iheimisch.ch