

Neun Abende, neun Gänge

Es heisst «9 × 9» und pflegt das Einmaleins der guten Gastfreundschaft: das Luzerner Pop-up-Restaurant von Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli.

Text: Mirjam Oertli | Bild: Bea Weinmann

Ein Schnapsdatum war's, das Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli inspirierte: Beide Frauen haben am 9.9. Geburtstag. Aus Jux beschlossen die Luzernerinnen deshalb vorletztes Jahr, für je neun Freunde neun Gänge zu kochen. Der Abend wurde ein Erfolg. Und die Idee des Pop-up-Restaurants «9 × 9» war geboren.

Keine Schnapsidee, wie sich herausstellte. Die «9 × 9»-Abende waren schnell ausgebucht. Die Sache mit der Neun wird seither konsequent durchgezogen: Von September bis Mai, während neun Monaten, servieren die Freundinnen jeweils am 9. des Monats ein Abendessen mit 9 Gängen für 9 mal 9 (also 81) Franken. Wer 99 Franken bezahlt, bekommt auch alkoholische Getränke inklusive.

«Nein, Zahlenmenschen sind wir nicht», lacht Müller-Staubli und verweist auf wenig zufriedenstellende, frühere Mathematiknoten. «Wir hatten einfach Spass daran, mit der Neun zu spielen.» Doch das Einmaleins der Gastfreundschaft exerzieren sie mit Passion. «Gerade weil wir das «9 × 9» nur einmal im Monat machen, schöpfen wir bei der Motivation aus dem Vollen», so Müller-Staubli.

Schlemmen im Abbruchhaus

Gegessen wird im B16, einem Abbruchhaus an der Bundesstrasse 16. Bründler, die das Designlabel Fidea betreibt und die Luzerner Designtage «DesignSchenken» organisiert, hat hier ihren Showroom. Einmal im Monat macht dieser

«Wir hatten einfach Spass daran, mit dieser Zahl zu spielen.»

nun eine wundersame Verwandlung zum Restaurant durch. Getafelt wird an Tischen zu 10 bis 12 Plätzen. «Das ergibt zusammengewürfelte Gemeinschaften aus Leuten, die sich nicht kennen», so Müller-Staubli. Meist sei die Stimmung trotzdem sehr ausgelassen. «Weil wir viele Gänge servieren, sind wir oft bei den Gästen und bekommen gut mit, ob sie sich amüsieren», ergänzt Bründler.

Jeder Abend hat einen kulinarischen Schwerpunkt. So heisst es im April



Eine Schnapszahl, aber keine Schnapsidee: Franziska Bründler und Simone Müller-Staubli laden zu Tisch.



«Noch ist unklar, ob und wie wir weitermachen»: Das «9×9» braucht ab kommendem Herbst einen neuen Standort.

«Rohe Ostern» – rohe Speisen lassen grüssen. Im Mai ist «Mamas Pest» angesagt; hier könnten Spinat, Rosenkohl und Co. auf dem Menü stehen – Dinge, die man als Kind nicht mochte.

«Die Themen werden von unseren Köchen sehr kreativ umgesetzt», sagt Simone Müller-Staubli. Standen die beiden Frauen zu Beginn selbst am Herd, arbeiten sie heute mit den Köchen Thierry Fuchs und Sandro Corrà von Fuchs&Corrà. Beim Wein unterstützt sie Sommelier Arno Heijboer. «So haben wir mehr Zeit für Begegnungen mit den Gästen. Und genau um dieses persönliche Element geht es uns», sagt Bründler.

Bei allem Erfolg: Vor allem für Franziska Bründler bleibt «9×9» ein Hobby. Müller-Staubli musste sie nach der ersten Runde überzeugen, noch die laufende zweite mitzumachen.

Wie begonnen – so zerronnen?

Doch auch für Simone Müller-Staubli war es zunächst eine private Passion. Die Absolventin der Hotelfachschule Lausanne war einige Jahre fern der Szene tätig und pflegte so ihre Leidenschaft für die Gastronomie in der Freizeit. Inzwischen hat sie beruflich zu ihren Wurzeln zurück gefunden und ist verantwortlich für das Marketing verschiedener Luzer-

ner Restaurants, unter anderen für das neueröffnete «Mill'Feuille».

Wie es sich für ein Pop-up-Restaurant gehört, ist das «9×9» urplötzlich entstanden – und könnte ebenso schnell wieder weg sein. Sicher sei, dass das Haus an der Bundesstrasse 16 im Herbst abgerissen werde. «Noch ist unklar, ob oder wie wir weitermachen», sagen beide Frauen, tauschen aber vielsagende Blicke... Doch zunächst wollen sie die verbleibenden Abende geniessen – und ihr Pop-up-Restaurant «als Höhepunkt» vom 1. bis 9. Mai an neun aufeinander folgenden Abenden aufleben lassen.