

Gasthaus zum Kreuz, Dallenwil

Weit mehr als Tafel- und Küchenkultur

Ehre für Mike und Ralf Thomas vom «Kreuz» in Dallenwil: Mit der Auszeichnung «Chaîne des Rôtisseurs» kochen sie nun in der höchsten internationalen Liga.

Seit kurzem ist das Gasthaus Kreuz in Dallenwil beflaggt mit einer grossen roten Fahne der «Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs». Für Freunde der gehobenen Tafel- und Küchenkultur das höchste aller kulinarischen Gefühle. Jürg Meyer, Vorsitzender der Bailliege Luzern, Ob- und Nidwalden, erschien mit Gefolge, um Mike und Ralf Thomas diese Auszeichnung persönlich zu überreichen. Es ist sogar weit mehr als nur eine weitere kulinarische Auszeichnung, denn diese haben Vater und Sohn Thomas bereits zur Genüge. Nebst der Förderung der gehobenen Tafel- und Küchenkultur stellt sich die «Chaîne des Rôtisseurs» vor allem in den Dienst der Freundschaft und Völkerverständigung. So veranstalten die regionalen und nationalen Vereinigungen grenzüberschreitende «Grands Chapitres», die kulturelle Eigenschaften einer Region oder einer Stadt in den Mittelpunkt stellen und von festlichen Dinern begleitet werden.

Keine Hemmschwellen

Freundschaft und Völkerverständigung – das waren für Mike Thomas (56) und seinen Sohn Ralf (31) noch nie leere Worthülsen. In den zweieinhalb Jahren, seit sie in Dallenwil das «Kreuz» führen, hat sich das Lokal zu einem bekannten Gourmettempel gemauert. Im Gegensatz zu andern Lokalen dieser Art beste-

BESTE KÖCHE

Die Zunft der Spiessbrater

Die Geschichte der «Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs» geht zurück bis tief ins französische Mittelalter. Damals, im Jahr 1248, verlieh Louis IX. den besten Köchen seines Landes das Recht, sich zu einer exklusiven Gemeinschaft zusammenzuschliessen. Dies war die eigentliche Gründung der «Chaîne des Rôtisseurs», der so genannten Zunft der Spiessbrater. Heute gibt es die «Chaîne des Rôtisseurs» in mehr als hundert Ländern der ganzen Welt. Ihren Hauptsitz hat die «Chaîne des Rôtisseurs» in Paris.

KL

hen in Dallenwil allerdings keine Hemmschwellen, denn die rustikale Ambiance der beliebten Dorfwirtschaft ist geblieben. Man fühlt sich familiär geborgen, und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgezeichnet. «Wir fühlen uns im «Kreuz» sehr wohl», zieht der gebürtige Berliner Mike Thomas nach zweieinhalb Jahren Bilanz. Die zahlreichen zufriedenen Gäste aus der ganzen Schweiz und dem Ausland geben ihm Recht. So war es gewissermassen nur noch Formsache, dass er mit der «Chaîne des Rôtisseurs» die höchste aller Auszeichnungen erhielt. Doch nicht nur Gourmets sind in Dallenwil willkommen, es werden auch normale Mittagsgemüts zu ortsüblichen Preisen angeboten.

KURT LIEMBD

Ob-/Nidwaldner Zeitung
Samstag, 10. Juli 2004



Feierliche Übergabe der Auszeichnung «Chaîne des Rôtisseurs» durch Jürg Meyer (Mitte) an Mike Thomas (links) und seinen Sohn Ralf.

BILD KURT LIEMBD