

Terrasse mit Blick auf den Parkplatz*

Daniel Lüdi ist Wirt des traditionellen Löwen in Heimiswil. Und er hat sich den «Muscle Cars» der Autoschmieden Dodge, Plymouth und Chrysler (Mopar) verschrieben.

CHRISTIAN HORNBERGER

In Daniel Lüdis Brust schlagen zwei Herzen: Das eine fürs Brutzeln, das andere fürs Schrauben. Lüdi, 41-jährig, ist Besitzer, Wirt und Koch des altherwürdigen Löwen am Dorfingang von Heimiswil bei Burgdorf. Der Schrauber in ihm schwärmt für die Maschinen von Dodge, Chrysler und Plymouth, für Kenner «Mopars», die in den 60er- und 70er-Jahren gebaut wurden. Mit einem grossen Treffen, den «Mopar-Nationals», bringt er am kommenden Wochenende Beruf und Passion unter einen Hut. Auf dem Parkplatz des ältesten «Löwen» der Schweiz werden sich zum 9. Mal Liebhaberinnen und Liebhaber der «schönsten» und stärksten Mopars ein Stelldichein geben. Mitinitiator dieses Treffens: Daniel Lüdi.

Doch der Reihe nach: Wer die «Löwen»-Gaststube betritt, sieht sich um Jahrhunderte zurückversetzt. Der Ausschankraum sieht aus, als hätte Jeremias Gotthelf am Stammtisch gerade eben die letzten Zeilen seiner schwarzen Spinne zu Papier gebracht. Unter den Flüssen knarrt der Holzboden, die Wände und Decken sind aus Holz. Die Gardinen vor der Fensterparade verschleiern den Blick über Geranien ins saftige Grün des Emmentals. Das ist Heimat, das ist Tradition. Hier hat er seine Wurzeln. Der «Löwen»-Wirt in der vierten Generation ist nicht der knorrige Heinrich-Gretler-Typ, den man hinter der schweren Tür unter dem schmiedeisenen Löwen erwarten könnte. Daniel Lüdi ist zurückhaltend, höflich, wirkt fast unsicher. Wenn er spricht, tut er das leise, immer den Blick auf sein Gegenüber gerichtet, sich vergewissernd, ob die Informationen vom Empfänger aufgenommen und verarbeitet werden können.

Route 66 oder Emmental?

Ob er sich aus dem Busch locken lässt? Ein Versuch: «Wenn



Daniel Lüdi mit seinem Dodge Coronet 500. Am kommenden Wochenende wird es auf dem «Löwen»-Parkplatz von Muscle-Cars wimmeln.

Sie von vorne anfangen könnten, wovon würden Sie lieber leben – von einem Schnellbiss an der «Route 66» oder einem Landgasthof im Emmental? Jetzt lächelt er. Und grübelt. Aber nur kurz. Seine Begeisterung gelte den Autos aus den Zeiten der «Surfin' USA», nicht dem «American Way of Life» oder der US-Gesellschaft und Politik, wie sie sich heute präsentiert. Er habe seine Wurzeln hier. Und das, was ihn an den USA begeistere, das habe er auf Ferienreisen genossen oder in die Garage geholt. Ein sauberer Kompromiss.

Was also verbirgt sich hinter dem unscheinbaren Garagentor am früheren Gerichtsgebäude gegenüber dem «Löwen»? Üppige Träume aus Stahl, Lack und Chrom! Masslos in Metern und Hubraum, faszinierend in Leistung und ohrenbetäubend in der Lautstärke. Das erste seiner Prunkstücke ist ein 66er-Plymouth Barracuda Formula 5 mit 4,5-L-Motor. 1989 hat er ihn gekauft, ein Jahrzehnt werkelt er in seiner Freizeit mit dem Bestand befreundeter Mechaniker daran herum, ehe er ihn, komplett restauriert, auf die Strasse brachte.

6,3 Liter, etwa 400 PS

Ein noch schwereres Geschütz ist der Dodge Coronet 500 mit Baujahr 1969. Der getunte



In der Küche ist statt (Hubraum-)Masse eindeutig Klasse gefragt.

6,3-Liter-Motor mit rund 400 PS befördert Lüdis 1700 kg leichten «Mittelland-Kreuzer» in 14 Sekunden über die Viertelmeile. Den Null-hundert-Sprint durfte das türkisblaue Coupé mit mattschwarzer Motorhaube in 8 s schaffen. Bei derartigen Übungen genehmigt sich der Coronet um

30 Liter Bleifrei. Bei sanfterm Cruisen nippt er «nur» 20 bis 25 Liter... Das ist üppig, aber bei jährlich 2500, 3000 zurückgelegten Kilometern – mit beiden Autos – zu verschmerzen.

Die Ausfahrten gönnt sich Lüdi am Montag und am Dienstag, wenn der «Löwen» ruht. Zum

Ausspannen vom Arbeitsalltag, sagt er. Und nur, wenn das Wetter stimmt, eine bis zwei Stunden. Länger wäre auch nicht gut für die Ohren. 83 dB Innenlärm bereiten auf die Dauer Kopfschmerzen. Ich empfehle Choprax. Lüdi winkt ab. Wer «Mopar» fährt, kann leiden...

Während Lüdi in seinem Mopar-T-Shirt noch wie ein grosser Junge aussieht, wenn er voller Stolz seine Autos preist, ist er in der Kochjacke ein anderer Mensch. Konzentriert, überlegt, souverän. Die Handgriffe sitzen, der Ehrgeiz, qualitativ Einwandfreies auf den Teller zu bringen, ist offenkundig.

Klassisches und Internationales

Lüdis Küche steht für solides Handwerk mit Liebe und Raffinesse. Dem Emmentaler hält er mit Wärschaffern wie der Berner Platte oder einem Sauren Sauren mit Kartoffelstock die Treue. Seine Kür gibt er mit einem Monat wechselnden Mehrgangmenüs, wo er die internationale Küche zelebriert: Ich tüfte gerne an Menüs herum, baue trendige und moderne Elemente ein, verzichte aber auf «Schickimicki».

Der «Löwen» ist nicht irgend eine Landbeiz, er ist eine Institution mit Geschichte. 1340 wurde

der Landgasthof erstmals urkundlich erwähnt, seit 1669 steht er im Tavernenrecht. Die Familie Lüdi hält das Zepter seit über 100 Jahren in Händen. Daniel Lüdi hat vor elf Jahren, nach Ausbildungen als Bäcker-Konditor, Confiseur und schliesslich auch als Koch, von seinem Vater, dem weiterherum bekannten «Löie-Peter», die Leitung des Betriebs übernommen. Dieser hatte den «Löwen» zu Heimiswil selbst bei Bundesräten zu einer gern besuchten Adresse gemacht. Lüdi beschäftigt 12 Vollzeitangestellte. In allen Stuben samt Saal finden bis zu 400 Gäste Platz, 50 zusätzliche Plätze gibts auf der Gartenterrasse unter Läden. «Mit Blick auf den Parkplatz», ergänzt Lüdi lächelnd.

Mopar-Treffen

Den Parkplatz unterhalb des Gartenrestaurants wird der Wirt am 10. und 11. Juli nur schwer aus den Augen lassen können: Zum 9. Mal heisst es in Heimiswil «Swiss Mopar Nats HEMSwil». Zum wohl grössten Mopar-Stelldichein Europas eingeladen sind nicht nur Fans der Marken Chrysler, Plymouth und Dodge, sondern alle mit einer Muscle-Car-Affinität. «Ein lockeres Treffen für Gleichgesinnte; kein Markt mit Ständen und allem Drumherum», betont Mitgründer und -organisator Lüdi. US-Muscle Cars im lauschigen Emmental – was für ein Gegensatz. Nicht für den Wirt. Er sieht durchaus Parallelen: «Mopar-Leute sind ein spezielles Volk, sie wollen sich abheben, schätzen das Exklusive. Der «Löwen» steht ebenfalls für Geschichte, Hintergrund und Qualität».

Wenn das Wetter stimmt, rechnet er während der beiden Tage mit insgesamt rund 150 Fahrzeugen und 500 Besuchern aus der Schweiz, Italien, Deutschland, Frankreich, Österreich oder Holland. Vom Ausland ins Emmental? Und ob: Rund ein Drittel der Teilnehmer käme laut Lüdi jeweils von jenseits der Landesgrenze. In einem exklusiven Kreis der Mopar-Fans spreche sich so ein Treffen halt rum. Und wer keine Ohren hat, der hat Internet Die «Löwen»-Homepage (www.loewen-heimiswil.ch) ist logischerweise mit einem Mopar-Meeting-Hinweis versehen.

Verkostungen wird der «Löwen»-Wirt seine Gesinnungsgenossen mit US-Spezialitäten. Nein – nicht mit Burgern!

* *Kochen und Autos. Bereits erschienen: Werner Schürch, Emmentaler Burgdorf (AR 46/2003), Jacky Donatz, Sonnenberg Zürich (AR 15/2004). Wird fortgesetzt.*

Key-West-Salat für 4 Personen

Verschiedene Salate (Cisberg, Kopf, Eichblatt, Lollo, Brüsselart)
1 Stk. Orange
1 Stk. Grapefruit
1 Stk. Pink Grapefruit
1 Stk. Cavallionmelone
30 g getrocknete Weinbeeren
70 g Rauchlachs
70 g gac. Forellenfilet
70 g Gravedlachs (roh mariniert)

Lachs mit Dill paniert)
40 g Cashew-Nüsse
20 g Kokosflocken

Zitronendressing
6 EL Olivenöl, kalt gepresst
2 EL Zitronensaft oder Orangensaft
Salz/Pfeffer

Zubereitung: Salatbeet anrichten, die filetierten und geschnittenen Früchte sowie den geschnittenen Fisch dekorativ verteilen, das gut verührte Dressing über den Salat träufeln, Nüsse und Kokosflocken zuletzt obendrauf

Rib Eye mariniert auf Spice-Gemüse-Bohnenragout für 4 Personen

4 Stk. Rib Eye à etwa 180 bis 200 g, gelagert, aus USA oder Neuseeland marinieren und würzen mit Salz/Pfeffer in Fettstoff à point braten. Marinade: Meissirup oder

Eichblattsirup, Ketchup, Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer schwarz, Sojasauc

Gemüseragout
100 g Borlotti-Bohnen oder dergleichen im Salzwasser weich kochen
1 Stk. Zwiebel oder rote Zwiebel oder mischen
2 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Paprikaschote
1 Stk. Peperoni

1 Stk. Zucchini
60 g Maiskörner
60 g grüne Bohnen
1 Stk. Aubergine
1 Stk. Tomate
4 EL Tomatensauce
2 EL Bouillon
2 EL Bratensenf
2 EL Weisswein
Gemüse der Festigkeit nach und nach anziehen und weich kochen, plus alle Flüssigkeiten.

Zuletzt die vorgekochten Bohnen dazugeben und abschmecken. Kartoffelschnitzel mit Schale fritieren oder in Fettstoff schon knusprig, würzen mit Paniermehl, Paprika und Salz. Als Decor eine Kartoffel der Länge nach hobeln und fritieren, Chips salzen.

Flan Caramel und Banane mit Sauerrahm und Schocosauce garniert

Dessert für 4 Personen

2,5 dl Milch
2,5 Stk. Ei
2 Stk. Vanillestengel
50 g Zucker

Zubereitung: 50 g Zucker caramelisieren, mit 1 EL Wasser ablöschen und in Förmchen gessen, erkalten lassen.

Milch mit Zucker und Vanille aufkochen, ohne Hitze die Eier einrühren

und durch das Sieb lassen. Die Flüssigkeit in die Förmchen füllen und bei 180 °C etwa 25 bis 30 Min. (Nadelprobe) im Ofen mit Wasserbad pochieren.

Das erkalte Creme Caramel auf einen Teller anrichten, Banane der Länge nach aufschneiden, mit Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Sauerrahm dekorieren.

