

# Sterneköche schwingen hier die Löffel

Gastro-Profis führen den «Röthelberg» oberhalb von Zug in eine neue Ära. Einen «elitären Dünkel» wird man aber vergeblich suchen.

Andreas Faessler

Noch ist die heimelige Gaststube im «Röthelberg» leer, und die Apparaturen in der Küche sind aus. Es gibt einiges zu organisieren und auf Kurs zu bringen, ehe im altherwürdigen Restaurant an schönster Lage oberhalb von Zug am 30. April eine neue Ära beginnt. Knapp acht Monate hat der Betrieb stillgestanden, nachdem der vorherige Pächter Salvatore Gualtieri wegen akutem Personal-mangel gezwungen war, das Restaurant aufzugeben.

Was hier nun in den Startlöchern steht, ist in der Schweiz neu und einzigartig, wie die Verantwortlichen sagen. Das sind in erster Linie der in Zug wohnhafte, in der Zentralschweiz tätige Gastronom Tino Lehner und Matthias Luchsinger, Mitinhaber des Genuss Film Festivals. Letzterer sitzt in der Gaststube vor dem Laptop und schenkt sich eine alkoholfreie Schaumwein-Alternative aus dem Thurgau ein, die hier mit auf der Karte stehen wird. «Genuss Galerie Röthelberg» heisst das Konzept, in seiner Bezeichnung vom Zuger Festival abgeleitet. Der Begriff Galerie jedoch steht nicht etwa in Verbindung mit der bildenden Kunst. «Vielmehr ist damit das herrliche Panorama hier oben gemeint – es ist wie ein Gemälde», sagt Luchsinger dazu.

Das Konzept sieht einerseits als Basis eine kleine Karte zu Mittag mit ausgewählten Speisen vor. Abends werden andererseits drei exklusive Menüs mit wahlweise zwei bis fünf Gängen angeboten, darunter ein vegetarisches. Der Clou – und das ist der Kern des Ganzen: Eines dieser Menüs ist die Kreation eines Sterneköchs. An jeweils einer «Vernissage» alle drei Monate ist ein sorgfältig ausgesuchter, mit «Gault-Millau»-Punkten prämiert Koch vor Ort und kocht



Mitgründer Matthias Luchsinger (links) und Dennis Siesser, Geschäftsführer und Chefkoch.

Bild: Alexandra Wey (Zug, 11. 4. 2025)

sein eigens für den «Röthelberg» kreiertes Menü. Danach wird das Menü während rund zehn Wochen vom «Röthelberg»-Team eins zu eins nachgekocht und auf der Abendkarte angeboten.

## Der Chef: Ein erfahrener Gastronom

Das Team wird vom Gastgeber und Geschäftsführer Dennis Siesser geleitet und ist auch von ihm persönlich zusammengestellt worden. Siesser war zuvor Executive-Chef im Kempinski Palace Engelberg und nahm auch schon als Gastkoch am Genuss Film Festival Zug teil. Matthias Luchsinger wusste also bestens, wen er sich hier mit ins Boot holt:

«Dennis' Art – sowohl die menschliche wie auch die professionelle – hat mir sehr zugesagt. Und ich wusste, dass er grundsätzlich offen ist, Neues auszuprobieren und zudem auf der Suche nach der nächsten beruflichen Herausforderung war.»

Dass es im «Röthelberg» vor allem die Gast-Sterneköche sind, die hier jeweils ihren grossen Auftritt haben, und nicht Siesser als Gastgeber selbst, macht diesem nichts aus – im Gegenteil: «Ich agiere sehr gerne im Hintergrund, die Freude am Kochen ist mir das Wichtigste», sagt der gebürtige Deutsche.

Es bedeute ihm viel, dass gereifte Starköche ihm ihre Krea-

tionen zum Nachkochen anvertrauen. «Es ist zugleich eine einzigartige Gelegenheit, hinzu-zulernen – und dies, ohne auf Wanderschaft gehen zu müssen. Denn die Meister kommen sozusagen zu uns ins Haus.» Und Raum für die eigene Kreativität bleibt Dennis Siesser ausreichend bei der Gestaltung der Mittagskarte und der weiteren Abendmenüs. Der Profikoch freut sich sehr auf seine neue Aufgabe. Sowohl er als auch der Rest des «Röthelberg»-Teams sind in den Kanton Zug gezogen und startbereit.

Die grosse Debüt-Aufgabe steht also Ende April ins Haus, wenn mit Moses Ceylan der ers-

te Starkoch im «Röthelberg» eine exklusive Kreation präsentiert. Der aramäischstämmige, in Deutschland aufgewachsene und ausgebildete Ceylan hat sich bereits zwei Michelin-Sterne und 18 «Gault-Millau»-Punkte erkocht. «Ceylan sieht sich als kulinarischen Botschafter des Orients», weiss Luchsinger, der den Starkoch und seine Künste bereits am letzten Genuss Film Festival persönlich hat vorstellen können. Die weiteren Starköche für das laufende Jahr seien übrigens bereits gebucht, fügt Luchsinger an.

Wovon Michelin und «Gault-Millau» die Rede ist, entsteht wohl automatisch die Assozia-

tion mit gesalzenen Preisen. Doch gehört es ebenso zum Konzept – und das verlangt auch die Stadt Zug als Eigentümerin der Liegenschaft so –, dass die Preisgestaltung eine moderate ist und das Ganze somit «auf dem Boden» bleibt, wie die Verantwortlichen betonen. Für sämtliche Menüs gelten Einheitspreise, je nach Anzahl der Gänge liegen diese bei 55, 85, 110 und 125 Franken pro Person. «Das haben wir bewusst so entschieden, denn wir möchten eine möglichst breite Klientel bei uns begrüssen», betont Dennis Siesser.

## Bereits gut gebucht

Die Genuss Galerie Röthelberg ist als Aktiengesellschaft gegründet worden. Dass unter den Zeichnenden auch mehrere Zugerinnen und Zuger aus der unmittelbaren Nachbarschaft sind, wie Matthias Luchsinger verrät, ist wohl nicht zuletzt auch als eine Art Vertrauensbekundung zu deuten. Die Vorzeichen für die neue Ära im Zuger Traditionsrestaurant am Berg stehen gut: «Die Vernissage vom 30. April ist jetzt schon ausgebucht, und auch für den Mai haben wir bereits zahlreiche Reservationen», sagt Luchsinger voller Optimismus und freut sich gemeinsam mit Tino Lehner und Gastgeber Dennis Siesser auf die neue Episode im «Röthelberg».

Wer sich jetzt schon einen Platz reservieren will, kann das per sofort tun: Der Internetauftritt der Genuss Galerie Röthelberg ist weitgehend komplett, inklusive Menü- und Weinkarte. Während in den rustikal getäfer-ten Räumen des im Herbst 2021 renovierten Restaurants mit grosser Sonnenterrasse noch einiges an Arbeit ansteht.

## Hinweis

Mehr Informationen unter [www.genussgalerie-roethelberg.ch](http://www.genussgalerie-roethelberg.ch).

## Beim Teuflibach ist Geduld gefragt

Der Sanierungsbedarf beim Abenteuerland Teuflibach in Cham wegen den Ewigkeitschemikalien ist bestätigt.

Raffaele Wiler

Die Hiobsbotschaft kam Ende Februar: Zu hohe PFAS-Werte hatten die Chamer Behörden zur vorsorglichen Schliessung des Kinderspielflur Teuflibach bewegen – per sofort. Die Zukunft des Abenteuerlandes ist ungewiss. Mittlerweile hat sich der Nebel etwas gelichtet. Die Gemeinde Cham informierte am Dienstag via Mitteilung über den Stand der Arbeit und wie es mit dem Verein ZuKi weitergeht.

Der erste Verdacht, dass Sanierungsbedarf besteht, hat sich bestätigt. Dies geht aus dem technischen Untersuchungsbericht hervor. Somit bleibt auch das Areal bis zum Abschluss der Sanierungsarbeiten geschlossen. Der für den Kinderspielflur massgebende Sanierungswert von 30 Mikrogramm PFAS pro Kilogramm Boden werde «deut-

lich überschritten», schreibt die Gemeinde. Wie deutlich, bleibt unklar. Das gibt auch Roland Krummenacher, Leiter des kantonalen Amtes für Umwelt, auf Nachfrage nicht bekannt – weil es sich um ein laufendes Verfahren handle. Er sagt jedoch, woher die PFAS im Boden stammen: «In fast allen Proben befanden sich PFAS-Substanzen, die Löschschäumen zugeschrieben werden. Zudem auf industrielle Produktion zurückzuführende PFAS.»

## So geht es auf dem Areal weiter

Ausserdem erklärt Krummenacher, wie es weitergeht auf dem Abenteuerland-Areal. Zunächst wird es nun eine Detailuntersuchung geben, woraus wiederum ein Bericht entsteht. Dieser «technische Bericht» wird von einem Ingenieurbüro erstellt.

## PFAS in der Umwelt

Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS) werden in zahlreichen Industrieprozessen und Alltagsprodukten, insbesondere in Beschichtungen und Schaumlöschmitteln, seit den 1960er-Jahren eingesetzt. Sie verleihen Oberflächen wasser-, fett- und schmutzabweisende Eigenschaften. PFAS sind bereits bei ihrer Herstellung oder bei der Produktion von PFAS-haltigen Waren in die Umwelt gelangt.

In der Umwelt werden sie kaum abgebaut. PFAS lassen sich in Böden, Oberflächengewässern, im Grundwasser und in der Luft nachweisen. Die Wissenschaft erforscht die Langzeitgefährdungen für die Gesundheit durch die regelmässige Aufnahme von PFAS. (rw)

Auf Grundlage dieses Berichts wird das Amt für Umwelt, dem Krummenacher vorsteht, ein Sanierungsprojekt ausarbeiten. Erst dann wird auch klar sein, was am Teuflibach effektiv saniert werden muss. Es sei deshalb auch schwer, einen Zeitplan zu definieren. Geduld ist aber auf alle Fälle gefragt.

Geduld und vor allem viel Engagement bringt indes der Verein ZuKi mit. Kürzlich informierte diese Zeitung, dass für gewisse Aktivitäten bereits Übergangslösungen gefunden wurden. Nun wird im Gespräch mit Geschäftsleiterin Yasmin Häusermann klar, dass auch für den Rest der Aktivitäten die Verhandlungen gut vorankommen. Die «Nachmittage in der Natur» könnten, wenn die Gespräche weiterhin positiv verlaufen, bald beim Erlebnispielflur «Streckwäldli» durchgeführt werden.

Eine «naturnahe» Lösung, die ganz dem Sinn von «entdecken und erleben» entspräche. Zudem befindet sich das «Streckwäldli» in der Nähe des Teuflibach-Abenteuerlands, ein Spaziergang von rund 20 Minuten trennt die beiden Chamer Spielplätze.

Kurz nachdem Ende Februar das Abenteuerland geschlossen werden musste, wurde auch bekannt, dass auf dem benachbar-

ten Papieri-Areal erhöhte PFAS-Werte festgestellt wurden. Mittlerweile lieferte der Kanton auch dazu weitere Infos. So liegt die technische Untersuchung vor und bestätigt die PFAS-Vorkommen. Sie wurden ebenfalls Löschschäumen zugeordnet. Genau wie beim Teuflibach muss das Amt für Umwelt jedoch auch beim Papieri-Areal nun die Detailuntersuchung abwarten.

ANZEIGE

Regierungsratswahlen 15. Juni 2025

**Carina Brüngger**

Genau die Richtige,...

«...weil sie auch in der Privatwirtschaft als Frau ihre beruflichen Ziele erreicht hat.»

Melanie Schenker, MAS Public Management