

NEWS

NEWS AUS DER REGION | NEWS WELTWEIT



Thomas Gieler übernimmt das Zepter. (Bild: Micha Eicher)

Luzern: Kulturhof Hinter Musegg stellt Wirt vor

Feuerring-Spezialitäten, Käseschnitte und Zvieri-Plättli in der Hofbeiz

26.04.2018, 13:34 Uhr

Der Kulturhof Hinter Musegg startet anfangs Mai in die vierte Hofbeiz-Saison. Neu ist Thomas Gieler mit an Bord, der einen grossen Rucksack an Erfahrung mitbringt.



Autor/in:

Redaktion zentralplus

@ZENTRALPLUS FOLGEN

Im Frühling 2015 startete das Team des Kulturhofes mit der Idee, eine kleine Sommer Hofbeiz zu führen. Im ersten Jahr wurde die Beiz ausschliesslich mit freiwilligen Helfern betrieben. Das Team war überwältigt vom Zuspruch der Gäste. Schnell wurde klar, dass die Hofbeiz eine professionelle Führung mit Gastronomie-Erfahrung braucht. So starteten wir im Frühling 2016 mit der Vollblut-Gastronomin Bernadette Schmid in die zweite Saison.

Am 2. Mai 2018 startet der Kulturhof nun mit dem neuen Leiter Thomas Gieler in die vierte Hofbeiz-Saison. Der gelernte Koch bringt einen grossen Rucksack an Gastronomie-Erfahrung mit. Zuletzt leitete er die Eisenbeiz in Frauenfeld, die wie der Kulturhof Hinter Musegg Kulinarik und Kultur verbindet. Das war

wohl auch einer der Gründe, weshalb Thomas Gieler das Inserat auf Anhieb angesprochen hat: «Als ich die Ausschreibung der Stelle sah, wusste ich sofort: Das ist genau der richtige Ort, für den ich mich mit Herzblut engagieren möchte.»

WERBUNG



inRead invented by Teads

Es soll auch neue Akzente geben

Thomas Gieler kann sich voll mit der Hofbeiz-Philosophie, die frische, hausgemachte Gerichte aus Produkten vom eigenen oder von umliegenden Biohöfen und innovativen Produzenten der Region in den Mittelpunkt stellt, identifizieren. Wie bisher lädt der Kulturhof Hinter Musegg sonntags ab 9:30 Uhr zum Hofzmore ein. Neben saisonalen Tages- und Wochenangeboten gibt es auch bewährten Klassiker wie Feuerring-Spezialitäten, Käseschnitte und Zvieri-Plättli.

Thomas Gieler meint: «Ich will Bewährtes beibehalten aber auch da und dort neue Akzente setzen.» Neu hat die Hofbeiz von Dienstag bis Sonntag offen. Zudem wird es in der Beiz jeweils ein Mittagmenü geben, das ein Getränk beinhaltet und beweist, dass Bio gut und preiswert sein kann. Zusammen mit seinem Team freut er sich auf viele treue und neue Gäste in der Hofbeiz. Die Eröffnung findet am 2. Mai statt.

MEHR LADEN