

## Rössli in Mauensee LU

## «Mein Wild muss Schweizerdeutsch reden»

Xaver Dubach ist ein leidenschaftlicher Jäger. Seit er das «Rössli» in Mauensee den Jungen, nämlich Sohn Benno und Schwiegertochter Irene, übergeben hat, kann er seiner Passion noch viel mehr Zeit widmen. Die Gäste freuts, sie geniessen das Reh aus der Region.

Text: Elsbeth Hobmeier  
Fotos: Rolf Kipfer



Xaver und Emma Dubach

Rund 100 Rehe werden pro Saison im Landgasthof Rössli im luzernischen Mauensee serviert – als Schnitzel, Geschnitzeltes, Pfeffer. Oder als Rehrücken, der am Tisch flambiert wird. Zwischen Betttag und erstem Advent ist hier Wildzeit, da prangen im Saal Auerhahn und Wildschwein, da wird jeden Freitag- und Samstagabend ein Wildbuffet aufgebaut, das es in sich hat. Mit einer Reihe von passenden Vorspeisen, mit Gämse, Hirsch, Reh, Fasan, Wildsau und Ente und mit feinen Desserts. «Jede Saison kommen bis zu 600 Gäste extra für dieses Buffet», sagt Irene Dubach, welche für den Service und den Weinkeller verantwortlich zeichnet,



Benno und Irene Dubach-Hofstetter

«ohne Reservation geht da gar nichts, der Herbst 2017 ist bereits jetzt ausgebucht.» Trösten kann man sich jedoch ohne Problem mit der grossen Wildkarte, welche jeden Mittag und Abend aufliegt und neben vielen Spezialitäten auch ein exzellentes Wild-Gourmetmenü anbietet, das man auch als Einzelperson bestellen kann.

Die Rehe kommen alle aus der Region, entweder wurden sie von Vater Xaver Dubach selber oder von seinen Jä-

gerfreunden in den Revieren Mauensee und Hergiswil erlegt. «Mein Wild muss Schweizerdeutsch reden, ich will da nichts Ausländisches», lacht er verschmitzt. Zusammen mit Sohn Benno zerwirkt er alles Wild selber. Die Trophäen an den Wänden des Jagdstübli und des Saals zeugen von Xavers Passion in den letzten 40 Jahren. Und die von seiner Frau Emma gemalten Jagdszenen lassen erahnen, dass auch sie diese Freude mit ihm teilt.

Sohn Benno Dubach ist zwar ab und zu als Treiber dabei, sonst aber steht er in der Küche des «Rössli» und zaubert die feinsten Gerichte auf den Teller. Am 1. April 2011 hat er mit seiner Frau Irene die Leitung des Landgasthofs übernommen und am 1. April 2013 den Eltern abgekauft. «Kein Aprilscherz», bestätigt er, «der 1. April ist immer ein Glückstag für uns.» Glück haben auch die Gäste, welche in den Genuss seiner Kochkunst kommen, die er im berühmten Waldhaus in Sils Maria sowie in Davos und Leukerbad vervollkommen hat. Jede Saison legt er eine neue Karte auf – im Frühling mit Spargeln und Erdbeeren, im Sommer mit fantasievollen Salaten, im Herbst dann mit Wild. Nie wegzudenken

sind das ganze Jahr hindurch die begehrten Hausspezialitäten wie die Kügeli-Pastetli, die hausgemachte Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, das Poulet-Cordon bleu mit Feta und Rohschinken, die Balchenfilets (Felchen) aus dem Zugersee, das flambierte Châteaubriand. Mittags gibt es zwei schnelle Menüs – und von 9 bis 23 Uhr bleibt die Küche warm! Das hat sich herumgesprochen, Gäste aus der Region, aber auch ganze Cars mit Ausflüglern halten gerne auf dem grossen Parkplatz vor dem Haus. Und Familien schätzen den neuen grossen Kinderspielplatz, der letztes Jahr erstellt wurde. «Wir möchten, dass allen bei uns wohl ist», betont Irene Dubach, «dazu gehören auch unsere vernünftigen Preise und eine breite Weinauswahl.» Das ihre trägt sicher auch die schöne grosse Terrasse bei, die von einem kapitalen, aus einem Baumstamm geschnitzten Rehbock «bewacht» wird, sowie die kunstvoll geschichtete und geschmückte Scheiterbeige, die so manchem Gast ein Ah und Oh entlockt.



**Landgasthof Rössli**  
6216 Mauensee LU  
Telefon 041 921 13 42  
[www.roessli-mauensee.ch](http://www.roessli-mauensee.ch)  
Montag Ruhetag.

## Rehrack mit Kräuterkruste und Schupfnudeln

Rezept von Benno Dubach  
für 4 Personen

**Kruste:**

200 g Toastbrot  
100 g Pistazien  
20 g Petersilie  
10 g Rosmarin  
3 g Thymian  
1/2 Zehe Knoblauch  
150 g Butter  
Salz, Pfeffer

Das Brot entrinden, im warmen Ofen trocknen und mit einer Reibe zerbröseln. Pistazien, Kräuter und Knoblauch möglichst fein hacken. Alle Zutaten mit der weichgerührten Butter vermischen, würzen. Zwischen zwei Backpapieren mit einem Wallholz dünn auswallen, in den Kühlschrank stellen.

**Fleisch:**

1 kg Rehrack  
Salz, Pfeffer, Öl

Das Fleisch mindestens 1 Std. vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Würzen. In einer heissen Bratpfanne auf allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 170 Grad garen, bis eine Kerntemperatur von 45 Grad erreicht ist. Die ausgewallte Kruste darübergeben und im Backofen bei voller Oberhitze kurz gratinieren.

**Schupfnudeln:**

450 g mehligkochende Kartoffeln  
20 g Butter  
100 g Mehl  
50 g Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Kochbutter, Salbei

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen. Abschütten und an einem warmen Ort kurz ausdampfen lassen, dann durch ein Passivtreiben. Die Butter zerlassen. Kartoffelschnee, Mehl, Eigelb und Butter zu einem Teig vermischen und würzen.

Den Teig auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1 cm Durchmesser formen, in 3 cm breite Tranchen schneiden, diese zwischen bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen, auf ein Backpapier legen und etwas antrocknen lassen. Kurz vor dem Servieren in goldbrauner Butter mit Streifen von Salbei schwenken.