

Gastgeber verlassen Gourmet-Restaurant Lampart's

Nach fast 20 erfolgreichen Geschäftsjahren im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Lampart's in Hägendorf (SO) brechen Anni und Reto Lampart zu neuen beruflichen Ufern auf.



Anni und Reto Lampart.

Bild: Karl-Heinz Hug

Anni und Reto Lampart werden noch bis Ende 2019 ihre Gäste im Gourmet-Restaurant Lampart's im solothurnischen Hägendorf verwöhnen. Danach wagt das Gastgeberpaar einen Neuanfang an einer anderen Wirkungsstätte, wie es in einer Mitteilung vom Mittwoch heisst.

Das «Lampart's» gehört zu den kulinarischen Top-Adressen der Schweiz: Seit 2004 hält es ununterbrochen zwei Michelin-Sterne und von Gastroführer Gault-Millau gibt es seit 2007 jährlich 17 Punkte. Seit Jahren ist das Lokal mit seinen hohen Gastroführer-Auszeichnungen das höchstdotierte Restaurant im ganzen Mittelland.

Anni und Reto Lampart übernahmen im Juli 2000 als Pächter die Geschicke des Restaurants. Gemeinsam mit ihrem Team von ambitionierten Koch- und Serviceprofis haben sie das Lokal mit einer modernen Interpretation der klassisch französisch ausgerichteten Küche mit mediterran geprägten Einflüssen immer weiter vorangetrieben haben.

Nun will das Gastgeberhepaar einen neuen beruflichen Weg einschlagen: «Das 20. Geschäftsjahr möchten wir als stimmige Gelegenheit dafür nehmen, um uns beruflich nochmals komplett neu zu orientieren», erklärt Reto Lampart. Zudem laufe der Pachtvertrag per Ende Dezember 2019 aus, was ein weiterer Anstoss dafür ist, in Hägendorf auf dem Höhepunkt aufzuhören. «Wir sind sehr glücklich darüber, was wir in den letzten zwei Jahrzehnten hier erreichen durften. Unser Dank gebührt schon jetzt unseren grossartigen Mitarbeitenden und unseren treuen Gästen und Kunden, ohne die wir mit dem «Lampart's» heute nicht an diesem Punkt wären», betont Anni Lampart.

[IMG 2]

Städtisches Gastroumfeld im Visier

Das Restaurant trägt sich seit seinen Anfängen ohne Sponsoren im Hintergrund erfolgreich selbst - in der heutigen Spitzengastronomie keine Selbstverständlichkeit. Umso mehr reizt es den Spitzenkoch und die ausgebildete Hôtelière und diplomierte Sommelière, als Vollblut-Gastronomen nochmals neu loszulegen.

Nach der passenden Wirkungsstätte und interessanten Projekten dafür halten Anni und Reto Lampart derzeit noch Ausschau. Ein städtisches Umfeld würde die beiden besonders reizen. «Wir sind sehr offen, auch konzeptionell. Aber immer werden wir unseren hohen Qualitätsstandards treu bleiben und beste saisonale, marktfrische und wann immer möglich regionale Produkte ins Zentrum stellen», verrät der 50-jährige Sternekoch.

Das Interieur des «Lampart's» in der grosszügigen Remise aus dem Jahr 1840 ist für Geniesser seit Jahren ein Anziehungspunkt: Für viele treue Gäste gilt das Restaurant im geschmackvollen englischen Landhausstil als eines der schönsten gastronomischen Bijoux hierzulande. Ob und in welcher Form die Räumlichkeiten ab Januar 2020 als Restaurationsbetrieb weitergeführt werden, liegt derzeit in der Prüfung des Vermieters. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 03. April 2019