



## Beizenbummel im Quartier

# Eine Perle von einem Balkan-Lokal

*Hand aufs Herz: Kennen Sie die Esslokale in unseren Strassen? Ab dieser Nummer stellen wir Restaurants im Hochwachtquartier vor. Das Hauptaugenmerk gilt deren Spezialitäten – auf und neben dem Teller.*

Manchmal möchte ich auch ausser Haus einfach nur gute Hausmannskost essen. Wenn möglich günstig und in einer netten Ambiente. Letzthin habe ich eine entsprechende Perle entdeckt, das Restaurant Rote Perle an der Zürichstrasse 28.

Schon der erste Eindruck zeugt von liebevoller Gästepflege. Alles, fast alles, ist hier in warmem Rot und weicher Form gehalten: Der Windfang in üppigem Stoff, die Stuhlpolster, die gerafften Vorhänge – und dann, Welch Augenweide, die Tapete mit den goldenen Ornamenten auf rotem Grund! Ein witziges Trompe-l'œil übrigens: Man glaubt, die Tapete sei leicht gepolstert, dabei ist sie einfach raffiniert schattiert.

Die «Rote Perle» ist ein Balkanspezialitäten-Restaurant und wird vom Ehepaar Milada und Salih Ridic aus dem bosnischen Tuzla geführt. Die beiden leben seit rund 20 Jahren in der Schweiz, haben hier immer im Gastgewerbe gearbeitet und vor sieben Jahren dieses eigene Lokal eröffnet. «Es läuft gut, wir sind zufrieden», strahlt Salih Ridic, der vor allem in der Küche im Einsatz ist. Seine Frau Sahli be-

tont, dass ihr erwachsener Sohn sie bei der Einrichtung beraten habe.

### Kabiswickel und Karlovacko Bier

Die Speisekarte gefällt mir auf Anhieb: Soll ich Pura (Polenta mit Joghurt, Käse und Zwiebeln) zum Einstieg wählen und dann mit Cevapcici oder einem andern Grillfleisch weiterfahren? Pita Sirnica (gefüllter Blätterteig mit Käse) tont

auch nicht schlecht, aber ich entscheide mich für den Hauptgang Sarma, also gefüllte Kabisblätter mit Reis und Hackfleisch für 14 Franken. Gut gewählt. Der Kabis ist zart und würzig, der eingewickelte Inhalt mundet ebenso. Dazu wird mir ein köstlicher, selbst gemachter Kartoffelstock serviert. Eine Portion für richtige Esserinnen! Es kommt mir vor, als sitze ich bei meiner Grossmutter selig zu Tisch. Nur, das Karlovacko-Bier hätte sie mir freilich nicht hingestellt.

Das Lokal (kein Wirtesonntag) füllt sich mit weiteren Gästen. Im Fern-

seher an der Wand läuft zunächst ein serbisches Informations-Programm, danach ertönt sanfte kroatische Schlagermusik. «Bei uns verkehren viele Schweizer, genauso wie Menschen aus dem ganzen Balkangebiet. Letztere kommen vor allem am Wochenende mit ihren Familien», berichtet Salih Radic.

Für mich ist die Rechnung in der Roten Perle in allen Belangen aufgegangen. Originelles Ambiente, sympathisches Wirtepaar, bekömmliche Hausmannskost, bescheidener Preis. ♦

Text Eva Holz, Bild Verena Di Gallo



Sympathisches Gastgeber-Paar an der Zürichstrasse 28: Milada und Salih Ridic vom Restaurant Rote Perle.

### Podologie-Praxis Maihof

Edith Dürrenberger-Marty  
Dipl. Podologin HF  
Maihofstrasse 1  
6004 Luzern  
Tel. 041 420 85 20  
www.podologie-duerrenberger.ch



Schweizerischer  
Podologen-Verband

Für Lernende suchen wir immer wieder Modelle, welchen wir zu günstigeren Preisen podologische Behandlungen anbieten. Gerne nimmt das Team der Podologie-Praxis Maihof Ihre telefonische Anmeldung entgegen.

## MASALA indisch essen

Restaurant, Bar,  
Partyservice

Zürichstr. 55, 6006 Luzern,  
Tel. 041 240 12 64, Mo. geschlossen  
www.masala-luzern.ch

zentral

# LÖWEN

## Löwencentrum Luzern

24 Geschäfte ganz in Ihrer Nähe!