



Neue im Quartier

Aus dem «Hofegge» wird das «Vesper»

Der «Rebstock» hat die Lockdown-Zeit für einen Umbau genutzt: Am 6. April eröffnet auf zwei Etagen das «Vesper». Das lässige Lokal will urbaner Treffpunkt für alle sein und hat 365 Tage im Jahr geöffnet.

Der «Rebstock» gehört zu den bekanntesten Restaurants Luzerns. Ebenso beliebt war auch die angegliederte Hofegge-Bar mit ihren Aussenplätzen. Ja, war, denn die Hofegge-Bar gibt es nicht mehr. Das heisst, eigentlich gibt es sie schon noch – unter neuem Namen, in gänzlich neuem Kleid und mit stark erweitertem Angebot.

Das «Vesper» öffnet an 6. April seine Türen, ziemlich unabhängig davon, ob es Lockerungsmassnahmen gibt oder nicht. Denn das «Vesper» soll ein Treffpunkt mit einem ausgesuchten Speise- und Getränkeangebot sowie der Option für Take-away sein. Nein, nicht mit Pizza, Kebab & Co., sondern mit einem variablen Buffet-Angebot. Lokales bzw. Produkte von lokalen Anbietern sind Trumpf. Was es gibt und was es kostet, steht auf einer Steintafel hinter dem Buffet. Bedienen kann man sich nach Lust und Laune selber. Am Sonntag ist Brunch angesagt. Man kann im «Vesper» aber auch jederzeit einfach einen Kaffee, ein Bier oder ein Cüpli trinken.

Neue Möglichkeiten mit Take-away

Igor Simic, seit sieben Jahren «Rebstock»-Direktor, hat die Zeit des Lockdowns genutzt, um einen



Pause genutzt: «Rebstock»-Direktor Igor Simic.

alten Traum zu verwirklichen. Zunächst geplant war für Frühling 2020, nur den Restaurant-Raum im 1. Stock über dem «Hofegge» umzubauen. Doch dann kam die erste Corona-bedingte Schliessung, das Projekt wurde aufgeschoben. «Mit einem zweiten Lockdown hatte ich ehrlich gesagt nie gerechnet», sagt Simic.

Als es im Dezember trotzdem dazu kam, ging man im «Rebstock» neu über die Bücher. Jetzt erst recht, sagte man sich: Zusätzlich zum 1. Stock wurde auch der Umbau und die Neukonzeption für die etwas in die Jahre geratene Bar beschlossen und in den vergangenen Wochen von Luzerner Unternehmen mit hohem Tempo umgesetzt. Simic: «Jetzt haben wir in Zukunft auch die Möglichkeit, bei einem weiteren Lockdown mit dem Take-away offen zu bleiben.» Verantwortung für das «Vesper» trägt Lukas Fluck, «Rebstock»-Vizedirektor, mit dabei sind bekannte Gesichter aus dem Team der Hofegge-Bar.



Mit Selbstbedienung am Buffet: «Vesper»-Erdgeschoss.

Das Ergebnis des Umbaus kann sich sehen lassen: Urban, freundlich, hell wirkt das Parterre, schick und gediegen der Lounge-Bereich im 1. Stock mit Vogelperspektive aufs Seebecken. Das «Vesper» versteht sich als Einheit: Man kann im kleinen Bar-Bereich verweilen, man kann sich draussen an einen Tisch setzen oder in die Lounge im 1. Stock wechseln.

Den Namen «Vesper» hat Igor Simic gewählt. Der 36-Jährige stammt – wie sein Dialekt verrät – aus dem St. Gallischen, genauer aus Altstätten im Rheintal. Dort ist das Wort «Vesper» (oder «vespern») im Sinne von Zwischenmahlzeit oder Imbiss geläufiger als bei uns. «Ich habe in den letzten

Wochen die Erfahrung gemacht, dass nicht alle Luzerner mit diesem Begriff etwas anfangen können», lacht Simic. Einer habe gemeint, der Name sei eine Reverenz an das «Bond-Girl» Vesper Lynd (Eva Green) aus dem 007-Streifen «Casino Royale». Nun, ein bisschen «königlich» darf es im Luzerner «Vesper» ja dann durchaus auch sein. (hag)

«Vesper»

St. Leodegarstrasse 3
6006 Luzern

Mo-Sa 8-23 Uhr
So 9-22 Uhr

www.vesper-luzern.ch



Lounge im 1. Stock, auch mit Buffet ausgestattet.



Die Boulevard-Terrasse wird optisch aufgefrischt.