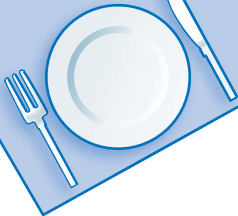


BEIZENTIPP



Hausmannskost made in China

RESTAURANT JIALU Mitten in Hochdorf – gleich neben dem Kreisel – findet sich ein kleines Stück China. Seit rund 15 Monaten ist dort das Restaurant Jialu zu finden: Möbel, Geschirr, Bilder: Im von Lukas und Jen Achermann-Liu geführten Restaurant stammt alles aus China –



das gilt selbst für die Kellnerinnen (Praktikantinnen der Internationalen Tourismusschule Kastanienbaum). Klassiker der chinesischen Küche wie Sweet and Sour sucht man auf der Karte vergeblich: Nach fünf Jahren in China servieren Lukas und Jen Achermann-Liu eine Sammlung ihrer liebsten Gerichte, samt Grossmutter Lius Leckereien.

ESSEN



Wer sich gern auf Experimente einlässt, sollte das Cola-Huhn bestellen. Speziell! Der gelbe Fisch trumpft mit einer feinen Zitronensauce auf. Leider kamen die Hauptgänge eher lauwarm auf den Tisch.

PREIS



Vorspeisen von 8 bis 12 Franken – hausgemachte Frühlingsrollen gibts für 10 Franken. Hauptgerichte ab 20 Franken – das Cola-Huhn kostet 26, der gelbe Fisch 24 Franken.

AMBIENTE



China pur: Das Restaurant ist liebevoll eingerichtet und mit vielen Details ausgestattet. Das Auge isst mit.

BESONDERES



Unbedingt probieren sollte man die frittierte Vanilleglace – ein süsser Traum. Wer nicht mehr heimfahren mag: Lukas und Jen Achermann-Liu bieten auch ein (!) Gästezimmer an.

REGULA BÄTTIG

regula.baettig@luzernerzeitung.ch

HINWEIS

► Restaurant Jialu, Hochdorf; 041 811 90 50, www.jialu.ch. Geöffnet Montag bis Freitag: 11–14 Uhr; 17–23 Uhr; Samstag/Sonntag: ab 16:30 Uhr. Montagabend geschlossen.

Die Redaktion wählt die Restaurants für den «Beizentipp» eigenständig aus. Es können keine Vorschläge eingereicht werden. ◀