





Zurück in die Vierzigerjahre

Text und Foto: Caroline Mohnke

Mario Waser kam um die Welt. Der gelernte Koch und Kellner hat auf Hochsee gearbeitet, war unter anderem als Butler und Sommelier tätig. Seit rund fünf Jahren führt er, zusammen mit seinem französischen Koch Stéphane Petitjean, das Restaurant Kommod in Luzern. Beide legen grossen Wert auf Originalität, Regionalität und Authentizität. So gibt es etwa keine Weinkarte; Mario Waser erklärt den Gästen den Wein lieber mit Worten. Den Fisch zerlegt er nach alter Schule am Tisch vor den Gästen. Das Brot bäckt Petitjean selbst. Waser ist meistens mit einem seiner rund dreissig frühzeitlichen Velos unterwegs. Ein Auto hatte er noch nie. Der 50-Jährige zelebriert den Lebensstil der 1940er-Jahre durch und durch. Die selbstgemachten Terrinen bringt Waser per Velo und Anhänger in den Dorfladen nach Stans. Das Wasser steht in Apothekengutterli auf den Tischen. Wasers Vater war Polsterer. Seine Affinität zu alten Dingen und zur Nachhaltigkeit entwickelte sich in der Zeit, als er im Atelier seines Vaters Rosshaare zertrennen half.

Die Einrichtung im Kommod besteht aus einem Sammelsurium vergangener Jahre: nostalgische Lampen, ein Grammophon, ein altes Holzlesepult, an dem Waser mittwochs seine Lesungen zelebriert unter dem Titel: «Dargebotenes am mittigen Tag der Woche». Schreiben ist eine weitere Leidenschaft des Gastwirts. Hat er frei, schreibt er von morgens bis abends. Auf der Schreibmaschine oder von Hand hält er gegenwärtige Gedanken, Anekdoten, Träume und Kindheitserinnerungen fest. Das Kommod befindet sich in einem ehemaligen Schützenhaus, dessen Geschichte bis ins Jahr 1481 zurückgeht. Die Gäste kommen unter anderem in den Genuss von klassisch französischen Gerichten wie etwa Tartare oder Moules frites. Am «kommoden Donnerstag» finden im Lokal zudem Konzerte statt. ■

kommod-luzern.ch