Anne Knepper und ihre nordische Küche im Public House in Luxemburg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 10 Dezember 2024

In Luxemburg wird **Public House** immer bekannter unter der Leitung von Anne Knepper, die Saisonalität und Regionalität verbindet.

Der Kontrast zwischen den Neonwerken und der Zimmerdecke mit zarten Stuckaturen, sowie einigen Fresken, die an François Boucher erinnern, ist ergreifend: In diesem Kunst-Rahmen zwischen angespannter Eleganz und absoluter Ungezwungenheit hat sich Anne Knepper behauptet. Mit 28 Jahren hat die Chefköchin den vorgeschriebenen Weg der HEC Lausanne für Gastronomie verlassen, lernte in ikonischen Drei-Sternehäusern – Geranium (Kopenhagen) und Osteria Francescana (Modena) –, aber es ist nicht die Perfektion, die sie fasziniert. Seit Mai 2023 entfaltet sie im Restaurant des Casino Luxembourg ihre frontale Küche mit nordischen Einflüssen, mit ihren Gärungen und sauer eingelegtem Gemüse.

Ihr Kredo? „*Ein offener Ort für alle Generationen und Kulturen, ein Ort der Mischung und Begegnung*“, an dem der Gast die Möglichkeit hat saisonale, lokale, coole und nachhaltige Kreationen zu probieren, mit einem Willen zum *Zero Waste,* indem sie zum Beispiel mit den Schalen arbeitet. Die Weine sind vor allem Naturweine – wie der exzellente *Yseult Mon Amour* von Vincent Ruiz aus der Ardeche –, während die Gerichte dementsprechend sind, was aus diesem Haus von schöner Modernität eine der wichtigsten Adressen des Großherzogtums macht.

Public House **liegt im** Casino Luxembourg**, 7 boulevard Franklin D. Roosevelt (Luxemburg). Geöffnet dienstags bis samstags mittags und mittwochs und samstags abends. Menus von 40€ (mittags) bis 80€ (abends).**