

# Kriens hat mongolisches Buffet zurück

**Gastronomie** Gut vier Jahre fristete das ehemalige Restaurant Bala Khan an der Luzernerstrasse ein tristes Dasein – es war geschlossen. Nun bringt der Luzerner «Weggismatt»-Wirt neuen Schwung ins Lokal.

**Sandra Monika Ziegler**

sandra.ziegler@luzernerzeitung.ch

Von «Saga Khan» zu «Aga Khan», dann «Bala Khan» und jetzt «Mister Khan». Das Restaurant an der Luzernerstrasse 44/46 in Kriens hat eine bewegte Zeit hinter sich. Sie reicht von Erfolg bis Konkurs. Das letzte Mal geöffnet hatte das Restaurant Bala Khan am 31. Juli 2014.

Nun hat der Luzerner Wirt Daia Paran Subramaniam vom Quartierrestaurant Weggismatt an der Maihofstrasse in Luzern in Kriens einen Neustart gewagt. Seit dem 10. Oktober ist das Lokal mit Namen «Mister Khan» offen, offiziell wird es Ende November eröffnet.

## Vor Jahren als Tellerwäscher begonnen

Zurzeit sind es Zufallsgäste, die hier essen. «Wir haben noch keine Werbung gemacht», sagt Daia Paran Subramaniam. Und es werden immer mehr. Seit die neue



Daia Paran Subramaniam vor dem neuen Restaurant Mister Khan. Bild: Nadia Schärli (Kriens, 30. Oktober 2018)

Homepage aufgeschaltet ist, reservieren auch Geschäfte wieder. So sei der Dezember bereits jetzt gut gebucht. Subramaniam ist zufrieden und lacht: «Als dieses Lokal noch «Frohalm» hiess – das war 1984 – habe ich hier als Tellerwäscher angefangen und jetzt bin ich hier der Pächter.» Pächter eines Restaurant mit Saal und Raucher-Bar – zusammen sind das 120 Plätze.

## Alles frisch vom Buffet

Dass sein Vorgänger an solch zentraler Lage inklusive zwölf Parkplätzen den Konkurs anmelden musste, schreckt ihn nicht ab. «Die Qualität muss stimmen. Den Gästen muss man etwas Gutes für den Magen bieten. So sind sie zufrieden und kommen wieder.» Im «Mister Khan» gibt es wieder ein mongolisches Buffet. Alle Zutaten sind in Kühlvitrinen ausgestellt. Der Gast stellt sich sein Menü aus Fleisch, Fisch und Gemüse selber zusammen. Geht

mit seiner Auswahl zum Plancha-Grill und lässt sie sich vom Koch Nantus kurz grillen. Gegenüber einem normalen Grill hat dieser ähnlich einer Gastro-Herdplatte an die 350 Grad, das verkürzt die Zeit. Dazu gibt es diverse hausgemachte Saucen, Reis, eine Auswahl vom Salatbuffet und als Abschluss vom Dessertbuffet. Gessen wird à discrétion. Kinder bis sechs Jahre werden nicht berechnet, Kinder bis 15 Jahre zahlen die Hälfte. Das Mittagsangebot à discrétion ist für 28.50, jenes am Abend für 48 Franken zu haben. Wem aber à discrétion zu viel ist, kann auch nur eine Portion haben, so Subramaniam.

Der Pachtvertrag läuft vorerst bis 2020 mit der Option auf Verlängerung. Am Mittag überlässt Subramaniam das Feld seinen vier Angestellten und ist im «Weggismatt», am Abend im «Mister Khan». Wird das nicht zu viel? «Nein, ich habe Freude an der Arbeit, bin gut organisiert und habe sehr gute Mitarbeiter.»