



MEDIENMITTEILUNG

Schlemmen mit Weiterbildungseffekt: Clubbing à la Jasper.

Luzern, 28. März 2011 (IB) – Seit 2003 ist das mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern prämierte "Jasper" die erste Adresse in Luzern für anspruchsvolle Feinschmecker. Für seine treuen Gäste hat das Gourmetrestaurant jetzt einen ganz besonderen Club ins Leben gerufen: Den Jasper Club. Hier geht es weder um das fleissige Sammeln von Kummulus-Punkten noch um einen Treue-Bonus, der nach x-beliebigen Besuchen eingelöst werden kann. "Der Jasper Club zeichnet sich durch die gemeinsame Freude an der Kulinarik aus und das grosse Interesse, als Laie direkt vom Lieferanten oder Spezialisten mehr über ganz bestimmte Produkte zu erfahren", erklärt Vizedirektor Raymond Hunziker. Jeden ersten Dienstag im Monat steht ein Spezialthema auf dem Programm, um das sich auch das Menü dieses Abends dreht. Auftakt ist am 5. April um 19 Uhr in Zusammenarbeit mit Holzen Fleisch aus Ennetbürgen, deren Angusbeef und Wollschwein sowohl bei Spitzenköchen der Schweizer Hotels und Restaurants sowie unter Gourmets im Privathaushalt sehr beliebt ist. Der Eintritt samt Menü und Getränken liegt bei 85 Schweizer Franken pro Person. Aufnahmebedingungen für den Jasper Club gibt es keine, Vergünstigungen dagegen viele: Mitglieder erhalten Prozente im Spa, parken drei Stunden gratis und können am Eventabend sogar zur Spezialrate von 250 Schweizer Franken im Palace übernachten, falls sie weiter weg wohnen.

Nach der Premiere im April folgt am 3. Mai ein Jasper Club-Event rund um das Thema "Spargel und Deutscher Riesling". Ein Vertreter von Fischer Weine aus Sursee, die feine Tropfen aus unserem Nachbarland importieren, gibt sein Weinwissen an interessierte Clubmitglieder weiter. Im Juni wird es dann süss: Fabian Rimann, Botschafter der Max Felchlin AG aus Schwyz, führt die Gäste in die Geheimnisse der richtigen Schokoladenzubereitung ein. Dementsprechend süss wird dann auch das passende Menü von Chefköchin Kerstin Rischmeyer, die zeigen wird, dass Schokoladensauce sogar zu Fleisch passt. Im Sommer und Herbst stehen dann auch Themen wie die "Asia-Euro-Fusion-Küche" oder saisonale Klassiker wie Trüffel aus dem Piemont auf dem Jasper-Club-Programm. Die aktuellen Themen des Jasper Club können jeweils der Webseite des Palace Luzern www.palace-luzern.ch entnommen werden.

Medienkontakt:

Ina Bauspiess, Director of Communications
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
Telefon +41 (0)44 259 82 26
E-Mail: i.bauspiess@vjc.ch