

## Von Pacifico bis Latino, und alles in Luzern

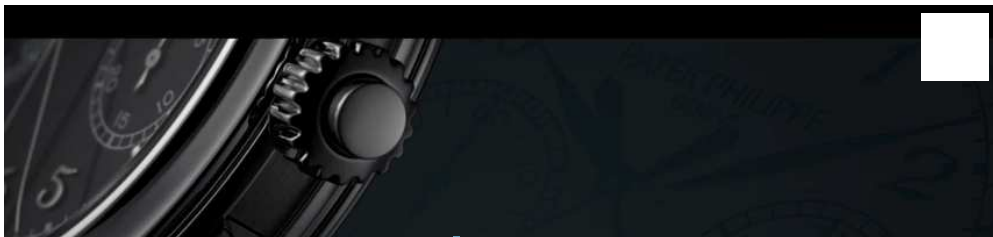
Warum für eine Bar-Tour nach London fliegen? Ein Ausflug in die Luzerner Gastro- und Hotelszene ist genauso erlebnisreich

15.4.2007, 02:06 Uhr

Warme Farben, Terracotta, chilirote Wände, Holzdecken, schmiedeeiserne Lampen, schwarz- weisse glänzende Bodenplatten mit feinen Ornamenten, mit Sumpfkalktechnik behandelte Wände, Sandsteinsäulen, einem Kloster in der mexikanischen Stadt Oaxaca nachgebaute Bögen und schliesslich im Zentrum des neuen Restaurants Pacifico in Luzern eine grosse Bar als Nervenzentrum, als Bühne für das ewige urbane Spiel von Sehen und Gesehenwerden. Eine idealisierte, typisierte mexikanische Cantina hat der Luzerner Hotelier und Gastronunternehmer Urs Karli zusammen mit dem Bühnenbildner Thomi Bricchi als neuste Kreation an der Luzerner Pilatusstrasse 15 geschaffen, authentisch und künstlich, Original und Duplikat in einem. Der subjektiven Einbildung des Gasts sind keine Grenzen gesetzt, das emotionale Erlebnis ist garantiert, sogar ein Wandbild regt im grosszügigen Lokal dazu an: mexikanische Fiesta mit tanzenden Frauen und Männern.

Auch die benachbarte, im gleichen Haus anstelle eines Blumengeschäftes untergebrachte und neueröffnete Bar Blue ist eine interessante Illusionswelt, eine mit geheimnisvollem euro- asiatischem Zauber. Warme und kalte Elemente, überwiegend in Braun- und Blautönen, werden in Szene gesetzt. Eine Täferwand aus hellem Eichenholz wird von unten beleuchtet, der Gast nimmt an der Bar oder auf blauen Ledersesseln mit aufgestickten roten Drachen auf der Rücklehne Platz und stellt sein Glas auf Tischchen mit von unten beleuchteten marmorierten Kunststoffplatten. Ein Holzgitter wie im Schanghai der zwanziger Jahre trennt den Raum, ermöglicht Durchblicke auf weibliche und männliche Gäste. An einer Wand hängen kleine bunte japanische Schnapsfässer als Dekorationselemente.

**Anzeige**



«Die Leute kommen nicht wegen des Hungers oder weil sie Durst haben, sondern wegen des Erlebnisses», unterstreicht Karli. «Der Gast will Unterhaltung, er will seinen Chef für ein paar Stunden vergessen, er will in eine andere Welt abtauchen.» Der 60-jährige Mann mit dem kurzen weissen Haar und dem zurückhaltenden Charme spricht konzentriert. Seit dreissig Jahren überrascht er die Luzerner mit neuen Restaurants, mit neuen Gastrokonzepten und interessanten Umbauten.

Zu Karlis kulinarischem Reich gehören das «Thai Garden», das euro-asiatische «Bam Bou», das italienische «Cucina» und das mediterrane «Latino». 56 Gault-Millau-Punkte kommen da im Umkreis von 300 Metern zusammen. Im Weiteren gehören dazu die Hotels Astoria, Schiller und The Hotel, das erste Design-Hotel der Schweiz. Karli konnte den französischen Architekten Jean Nouvel nach der Eröffnung des KKL für den Umbau einer Liegenschaft zu einem Hotel begeistern. Ein Boutique-Hotel mit asiatisch-französischer Küche ist entstanden, klein, mit 25 Studios und Suiten.

In hoher Kadenz folgen sich in diesem Jahr die Höhepunkte. Im April wird die Disco Pravda, eine Vergnügungs-Instanz unter den Jungen, in neuem Kleid und unter neuem Namen eröffnet, am 1. Mai das Hotel Schiller, Ende November das neue, zum Kongresshotel ausgebaute «Astoria». Die Basler Architekten Herzog & de Meuron planen den Anbau als gespaltenen Block, der wie ein Stück Gletscher zwischen den bestehenden Bauten hervorbricht. «Nach dem Astoria ist eine Pause angesagt», sagt Karli. Natürlich glaubt ihm das kein Mensch, der Herr wirbelt schon wieder, als würde er von vorne anfangen. Karli ist ein Metamorphosen-Junkie, ein Sisyphos der Gastroszene mit kurzen Glücksmomenten, einer, der, statt auf dem Golfplatz zu stehen, nach neuen Ideen fahndet und seine Ferien weltweit für den Besuch von neuen Hotels nutzt, um sich inspirieren zu lassen, in Hongkong und New York, in Paris und Berlin.

Es ist Freitagabend, und das von Tochter Fabienne Karli geführte «Pacifico» ist voll, auffällig viele jüngere Gäste sind darunter, Luzern hat ein neues In-Lokal. Das neue Restaurant steht im Parterre des hundertjährigen Hotels Schiller, das auch gehäutet, neu gemacht und verändert wird. In der Lobby des alten Hauses überrascht das Mosaik eines halben Napoleon-Kopfes als Blickfang. 33 neue Zimmer kommen dazu, macht gesamthaft 110, eine wirtschaftlich sinnvolle Grösse sei dies.

Für das Restaurant «Pacifico» musste übrigens das mexikanische «Cucaracha» weichen. Cucaracha sei zwar ein guter Name, sinniert Karli, aber etwas Neues habe ihn einfach mehr gereizt. «Ich will mich nie wiederholen.» Martin Merki

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder die Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist