



Das Paar José da Silva und Sandra Santos in ihrem neu eröffneten Restaurant «La Baracca» in der Theaterstrasse. (Bild: ida)

Portugiesisches Paar eröffnet neuen «Italiener»

## Die neue «Baracke» in Luzern – neben Box und altem Theater

In der Lokalität an der Theaterstrasse 7 in der Stadt Luzern kam es in den vergangenen Jahren zu einer ganzen Reihe von Wechseln. Nun soll damit Schluss sein. Die bisherigen Wirtin, die bereits das «Mamma Leone» führen, eröffneten Mitte Januar ihr «La Baracca» – ist es denn wirklich eine Baracke?



**Autor/in:**  
Isabelle Dahinden

Am 19. Januar öffnete das Restaurant «La Baracca» an der Theaterstrasse 7 seine Türen. Bis zuvor fand man dort das Restaurant «Due» während rund eineinhalb Jahren.

Hört man den Lauten «La Baracca», hat man das Bild einer Bruchbude vor Augen. In der Tat ist das Restaurant alles andere als eine Baracke – man setzt auf eine recht schlichte, einladende

Einrichtung. Durch das viele Holz und das Lichtspiel wird ein warmes Ambiente erzeugt. Einladend, sodass Gäste ein wenig verweilen sollten, meinen die Betreiber.

Der Name kommt nicht von ungefähr. José da Silva hat sich dieses Wortspiel ausgedacht: «Wenn man sagt, dass man in die «Baracca» geht, hat man niedriger erklärt der 42-Jährige, der gemeinsam mit seiner 35-jährigen Partnerin Sandra Santos das Restaurant führt. «Bei einem Besuch ist der Überraschungseffekt grösser.»

### Italienische Speisen bei einem Lachen

Italienische Küche steht auf der Speisekarte – und das, obwohl es bereits an jeder Ecke ein italienisches Restaurant gibt. Das Betreiberpaar ist überzeugt, dass der Gaumen vieler Gäste erfreuen werden. «Ein neues Konzept und neuer Wind sollen für neue Freude sorgen», so José da Silva. Nicht ein wenig blauäugig? Bei der Angst, zwischen all den italienischen Restaurants Luzerns unterzugehen?

**«Ob Sie hier Spaghetti al Pomodoro essen oder auf der anderen Seite der Reuss, spielt keine Rolle.»**

*Sandra Santos, Wirtin des «La Baracca»*

«Nein», meint José da Silva bestimmt. «Wir sind überzeugt von unserer Philosophie. Angst haben wir nicht – Respekt schon.» Sandra Santos knüpft daran an und argumentiert, dass sie kein standardisiertes Restaurant sein möchten. «Ob Sie hier Spaghetti al Pomodoro essen oder auf der anderen Seite der Reuss, spielt keine Rolle», erklärt sie. Das Paar setzt auf eine kleine Auswahl an Speisen und fokussiert sich auf das Betreuen der Gäste.

Die Betreiber wollen auf Gastfreundschaft und Wohlfühlambiente setzen. Und: den persönlichen Draht zu den Gästen vor Ort pflegen. «Ein Lachen, das nicht immer ist selten und wird oft zu wenig ernst genommen», erklärt Sandra Santos.

José da Silva führt das Scheitern vieler Restaurants darauf zurück, dass die Fäden der Führung von Restaurants extern übernommen werden. Viele Restaurants sind nicht mehr vor Ort. So besteht keine Kontrolle mehr und durch die Distanz könne man nicht wissen, ob die Gäste zufrieden seien. José da Silva und Sandra Santos selbst jeweils im Restaurant anzutreffen. Sie würden alle Seiten kennen – von der Küche über den Service bis hin zur Betriebsleitung.

Sandra dalla Bona, eine Serviceangestellte, die just in diesem Moment vorbeiläuft, sagt mit einem Strahlen: «Ich kenne niemanden, der mit so viel Herz sein betreibt.»



Wo die Pizza noch mit einem Lachen serviert wird: Das «La Baracca». (Bild: ida)

### Jahrelange Erfahrungen in der Betriebsleitung

Das Paar, das seine Wurzeln im Norden Portugals hat, sich jedoch erst vor zehn Jahren in der Schweiz kennenlernte, konnte bereits einige Erfahrungen im Gastronomiebereich sammeln – auch in der Betriebsleitung. José da Silva ist gelernter Koch – seit 15 Jahren stand er in diversen luzernischen Gastrobetriebe Küche. Sandra Santos stammt aus einer Gastronomiefamilie und konzentrierte sich auf die Buchhaltung. «Ich bin quasi in einem Restaurant aufgewachsen»

**«Wir sind von sieben Uhr morgens bis zwölf Uhr nachts auf den Beinen.»**

*José da Silva, Wirt des «La Baracca»*

Seit rund sechs Jahren ist das Paar nun selbstständig. Damals übernahmen sie das «Mamma Leone» am Mühlenplatz und rund zweieinhalb Jahre später das Horw. Doch der Traum, ein eigenes Restaurant von Grund auf zum Leben zu erwecken, verfestigte sich. Als sich die Möglichkeit mit der Lokalität bot, erwärmen beiden zunehmend für die Realisierung ihres eigenen Restaurants.

Die Leitung teilt sich das Paar. Für die restlichen Aufgabenbereiche herrscht eine strikte Arbeitstrennung: José da Silva ist für Küche und Einkauf zuständig, für Buchhaltung und Service – nebenbei versuchen sie mit ihren zwei Töchtern und den beiden anderen Restaurants alles unter einen Hut zu bringen. «Wir sind von sieben Uhr morgens bis zwölf Uhr nachts auf den Beinen», so José da Silva. Mit Sicherheit kein Zuckerschlecken, doch eine saubere Planung und Organisation erfordern

Das «La Baracca» in der Theaterstrasse befindet sich zwischen «Ente» und «Bistro» an einem Hotspot der Luzerner Strassenfasnacht. Mischen die beiden auch das Treiben mit? Ja, so José da Silva und Sandra Santos. Für die Fasnacht wird extra rund um das Restaurant eine Bar aufgebaut. Eine Herausforderung, sich allen fasnachtswütigen Luzernern zu stellen. Doch: «Angst und Geld hani kei», meint Sandra Santos mit einem Lachen.



Der «Italiener» neben Box und Theater. (Bild: ida)

**NOCH MEHR GESELLSCHAFT**