

ICH LIEBE ES, DIE MENSCHEN ZU BEOBACHTEN

Er wuchs auf dem Land auf, arbeitete in London und Paris und begegnete John Lennon. Heute führt Urs Karli total neun Restaurants und Bars in Luzern.

VON SARAH HADORN

FOTO MARKUS FORTE



"Ich bin ein Leadertyp, dazu Unternehmer durch und durch", erklärt Urs Karli seinen Antrieb, immer etwas Neues auf die Beine zu stellen. Auch in seiner Vergangenheit findet der 60-Jährige Indizien für seinen Vowärtsdrang: "Meine Eltern hatten einen Landgasthof, da war es selbstverständlich, dass man hart anpacken musste."

"Ich wollte die weite Welt sehen"

Das Leben auf dem Land in Solothurn hatte Karli zwar geprägt, doch er wollte mehr: "Die weite Welt sehen." Das war auch der Grund, weshalb sich Karli entschloss, ins Gastgewerbe einzusteigen. Schliesslich gehörte es damals quasi zur Ausbildung an der Hotelfachschule, für eine gewisse Zeit im Ausland zu arbeiten. Was Karli dann auch tat, nachdem er seine Kochlehre beendet und seine Ausbildung an der Lausanner Hotelfachschule abgeschlossen hatte: Karli arbeitete in Luxushotels in London und Paris, unter anderem im "Georges V" in der Nähe der Champs Elysées und des Triumphbogens.

"Wäre ich nicht Hotelier geworden, hätte ich mich als Filmregisseur versucht", scherzt Urs Karli, der schweizweit bekannte Hotelier und Besitzer von insgesamt neun Restaurants und Bars in der Luzerner Neustadt. "Weil Regisseure die Aufgabe haben, Filme zu machen, welche die Leute gerne sehen - genauso wie es meine Aufgabe ist, Restaurants und Hotels zu gestalten, in denen sich die Gäste wohl fühlen."

Eine Aufgabe, die Karli fast pausenlos vorantreibt - es vergeht kaum ein Jahr, ohne dass er ein neues Projekt plant, ein neues Restaurant eröffnet oder eines seiner Lokale renoviert: Letztes Jahr etwa das Edelrestaurant Thai Garden, dieses Jahr das mexikanische "La Cucaracha", das jetzt "Pacífico" heisst. Und diesen Winter wird Karli den Erweiterungsbau des Hotels Astoria Gästen aus aller Welt präsentieren.

"Dort begegnete ich vielen Berühmtheiten - etwa Liz Taylor, John Lennon mit Frau Yoko Ono oder dem japanischen Kaiser", erinnert sich Karli. Erlebnisse, die dem jungen Mann Mitte 20 imponierten und dessen Durst stillten nach neuen Eindrücken, Menschen und Kulturen. Ein Bedürfnis, das Karli auch heute noch hat: "Es gibt für mich nichts Spannenderes, als am Flughafen zu sitzen und die Leute zu beobachten", sagt der Hotelier. Und ist sich sicher, dass sich diese Leidenschaft auch in seiner Rolle als Unternehmer niederschlägt: "Ich sehe es meinen Gästen sehr schnell an, ob sie zufrieden sind, sowie meinen Mitarbeitern, ob es ihnen gut geht."

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – HOSPITALITY AND DESIGN BY HERZOG & DE MEURON

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 88 88, F +41 41 226 88 90, E-MAIL info@astoria-luzern.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch

Führungsstil: Hart, konsequent

Seine 300 Mitarbeiter führt Karli "hart und konsequent". Er lebt seinen Leuten vor, was guter Service heisst, setzt auf seine eigene Präsenz in den Restaurants. Was auch bedeutet, dass Karli schnell eingreift und sofort das Gespräch mit den Mitarbeitern sucht, wenn er sieht dass etwas qualitativ nicht stimmt.

Das Gespräch sucht der Hotelier auch mit Geschäftspartnern und Lieferanten aus fernen Landen – etwa, als er einen Schnitzer aus Nordthailand per Kunst Katalog beauftragte, für den Thai Garden Dekorationselemente anzufertigen. "In solchen Fällen darf man keine Berührungsgänge mit anderen Kulturen haben, man muss sich auf fremde Verhandlungstaktiken einlassen können", gibt Karli zu bedenken.

"Kein Draufgänger"

Ebenfalls mit der Erfahrung kam die Selbstsicherheit. Karli trägt die Verantwortung für seine Mitarbeiter leicht, kann mit den Unsicherheiten, die das Geschäften mit sich bringt, gut umgehen. "Wer das nicht bringt, ist kein Unternehmer", findet Karli. Er rät allerdings auch: "Man sollte seine Projekte regelmässig hinterfragen - ein guter Geschäftsmann ist nicht zwingend ein Draufgänger."

Fünf Fragen

Wie hoch war Ihr erster Lohn?

10 Franken im Monat während meiner Lehre als Koch. Und zu Weihnachten gab es eine Tafel Schokolade und Socken.

Wem wollen Sie mal so richtig die Meinung sagen?

Niemandem, dafür bin ich zu alt. Selbst wenn mich mal jemand wütend macht: Davon geht die Welt nicht unter. Ausserdem: Es geht darum, Lösungen zu erarbeiten, nicht darum, zu streiten.

Weiche Gipfel wollen Sie noch erstürmen?

Die Erweiterung des Hotels Astoria ist für mich der Gipfel.

Was kommt auf den Tisch, wenn Sie selbst am Herd stehen?

Coq au vin – das macht keiner so gut wie ich.

Weiches Buch liegt auf Ihrem Nachttisch?

Leider keines, ich komme zeitlich nicht dazu, Romane zu lesen. Dafür viele Kochbücher und Fachmagazine.

Diese Serie stellt Menschen vor, die ein Zentralschweizer Unternehmen führen.

Hotelier und Besitzer von Bars

Person: Urs Karli. Alter: 60 Jahre. Wohnort: Horw
Ausbildung: Kochlehre, Hotelfachschule. Aktuelle Tätigkeit: Hotelier, Besitzer von insgesamt über zehn Restaurants und Bars in Luzern und Solothurn.

Unternehmen: In Luzern: The Hotel mit Restaurant Bam Bou und Bar The Lounge. Hotel Astoria mit den Restaurants Thai Garden, Latino und La Cucina, mit der Bar Penthouse und dem Jet Club. Hotel Schiller mit dem Restaurant Pacifico und der Bar Blue. In Solothurn: Hotel Martinshof mit den Restaurants Cucaracha und La Cucina.

Mitarbeiter: 300.

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – HOSPITALITY AND DESIGN BY HERZOG & DE MEURON

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 88 88, F +41 41 226 88 90, E-MAIL info@astoria-luzern.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch