

# ICH BIN EINE SPUR AKTIVER ALS DIE ANDEREN

**Urs Karli, Luzerns Hotelkönig, hat seinen letzten Streich vollzogen: Mit dem «Astoria»-Neubau von Herzog & de Meuron.**

VON CHRISTINE KÜNZLER



**Jean Nouvel für das The Hotel, Herzog de Meuron für das Astoria Von welchem Architekten möchten Sie noch ein Hotel?**

Von keinem. Ich habe einen Schlusspunkt gemacht. Vielleicht renoviere ich noch ein, zwei Restaurants. Doch grosse Geschichten schreibe ich keine mehr. Ich denke es ist wichtig zu wissen, wann genug ist.

**Der Hotelkönig tritt leiser. Sind Sie gerne König?**

Die Bezeichnung Hotelkönig ist nicht meine Erfindung. Ich mache nur meinen Beruf und das hat mit König nichts zu tun.

**Das heisst Sie machen Ihren Job etwas besser?**

Das müssen andere beurteilen.

**Wie stehen die anderen, Ihre Mitkonkurrenten zu Ihnen?**

Wir haben kein sehr warmes, aber auch kein gestörtes Verhältnis. Ich bin jetzt halt der grösste Hotelier in Luzern und möglicherweise eine Spur aktiver als die anderen. Da liegt es auf der Hand dass ich nicht überall nur Freunde habe.

**Sie sind weder Mitglied bei Luzern Hotels noch bei hotelleriesuisse. Weshalb?**

Vielleicht bin ich einfach ein Einzelkämpfer. (Denkt nach) Das ist eine alte Geschichte, die wollen wir stehen lassen.

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](mailto:info@astoria-luzern.ch)

ASTORIA  
[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

SCHILLER  
[www.schiller-luzern.ch](http://www.schiller-luzern.ch)

THE HOTEL  
[www.the-hotel.ch](http://www.the-hotel.ch)

## **Sind Sie nachtragend?**

Nein. Doch es läuft gut so wie es ist. Ich sehe keinen Grund daran etwas zu ändern.

## **Sie verleihen Ihren Hotels die Sterne selber...**

Ich denke, ich gaukle meinen Gästen nichts vor.

## **Sie haben ein Gespür für erfolgreiche Trends. Wie kommen Sie dazu?**

Vielleicht weil ich etwas mehr Passion habe als andere. Mein Job ist für mich Hobby, Beruf und alles. Ich bin ein Freak.

## **Der Gegensatz zwischen dem üppig inszenierten Restaurant Thai Garden und dem kühlen neusten Astoria-Verbindungsbau ist krass. Bewusst?**

Der Neubau entspricht dem neuen Zeitgeist. Ein neues Hotel muss eine klare Aussage haben. Der Gast muss genau wissen, was er dort bekommt. Wenn er ins Thai will, dann will er Thailand. Wenn er in ein modernes Hotel von Herzog & de Meuron geht, dann will er eine neuzeitliche Architektur. Die mag man oder eben nicht. Wir können nicht alle Gäste abholen, sondern genau die, für die wir bauen. Und die, die diese Architektur mögen, werden immer wieder kommen.

## **Ihre Preispolitik?**

Ein Zimmer, das nicht verkauft wird, ist verdorbene Ware. Noch bevor Yield Management in aller Munde war, habe ich Yield Management betrieben. Das ist aber nicht meine Erfindung. Die Airlines und internationalen Hotels machen das schon lange.

## **Ihr Führungsstil?**

Ich pflege sicher keinen laschen Führungsstil. Eine gewisse Disziplin muss sein, denn wir erbringen eine hoch stehende Dienstleistung. Wir haben eine relativ hohe Personalfluktuation, was in der Hotellerie und Gastronomie normal ist. Ich habe mich der Qualität verschrieben und habe mit vier Restaurants total 56 Gault Millau Punkte erreicht, das hätte ich mit einem Laissez-faire-Umgang nie geschafft. Unsere Gäste haben das Recht auf eine gute Dienstleistung. Vielleicht ist auch diese Haltung ein Grund dafür, dass wir immer eine Spur besser sind als die anderen.

## **Ihre Personalpolitik?**

Die Mitarbeiter brauchen ihre Grenzen. Denn es ist ein Rattenschwanz. Wer Disziplin hat und gute Qualität bietet, hat gute Kunden und gut frequentierte Hotels und Restaurants. Das Personal arbeitet auch lieber in einem Lokal, das Qualität bietet und eine entsprechende Kundenschaft anzieht. In einem bekannten Unternehmen zu arbeiten ist attraktiver als in irgendeiner Kneipe tätig zu sein.

## **Sind Sie mit der Auslastung Ihrer drei Hotels zufrieden?**

Sie sind sehr gut ausgelastet.

## **In Zahlen?**

Über Zahlen spreche ich nicht.

## **Und darüber, ob die geplanten 23 Mio Franken für den «Astoria»-Neubau ausreichen?**

Ich hoffe sie reichen knapp.

# DAS HOTEL ASTORIA LÄDT ZUM TAGEN IN KÜHLES DESIGN

**Herzog & de Meuron haben zwischen dem bestehenden Hotel Astoria in Luzern und dessen Erweiterungsbau einen faszinierenden Glasbau, die «gläserne Gletscherspalte», realisiert und neu eröffnet.**

VON CHRISTINE KÜNZLER

Entstanden sind zusätzlich 90 Zimmer und 12 Konferenzräume. Das «Astoria» besteht neu aus vier untereinander verbundenen Häusern mit drei Restaurants, Bars und total 270 Zimmern. Im 8. Stock des Glasbaus ist ein Tagungsräume für rund 340 Personen entstanden. Alle Konferenzräume verfügen über Tageslicht. «Bis jetzt hatten wir in unseren Hotels Übersee-, Privatgäste und ein starkes FBI-Angebot. Mit dem Astoria-Neubau haben wir uns mit dem Seminarbereich ein drittes Standbein geschaffen» sagt Hotelbesitzer Urs Karli. «Nun sind wir abgesichert, falls touristisch wieder eine Tragödie passieren sollte».

Die neuen Zimmer sollen mit Seminargästen gefüllt werden, vorwiegend aus der Schweiz. Die Lichtdurchfluteten Zimmer in der «Gletscherspalte» sind alle in Weiss gehalten. Der Parkettboden sorgt für einen Hauch Wärme. W-LAN, Internetzugang und Flachbildschirme bieten technischen Komfort.

Gewöhnungsbedürftig ist die eisige Lobby in der «Gletscherspalte». Ganz in Weiss und steinigen und keramischen Materialien gehalten, wirkt sie alles andere als empfangend. Ausser den sandfarbenen Sitzelementen ist im ganzen Raum kein Farbtupfer auszumachen. Farbe bringen – wenn, die Menschen – die Hotelgäste und jene Mitarbeitenden, die hinter dem wallartigen Empfangsdesk stehen oder sitzen. Der Raum wirkt tot, das einzige (künftige) Leben hauchen dem Raum die von Herzog & de Meuron entworfenen Hängelampen in Form von Spermienein ein.

## Fakten

### Urs Karli – Luzerns grösster Gastgeber

Urs Karli, 60, hat die Gastgeberrolle im Blut, er ist in einem solothurnischen Landgasthof aufgewachsen. 1973 wurde er Direktor im «Astoria» Luzern. Heute ist er Besitzer der Astoria-Gruppe. Dazu gehören das erweiterte Hotel Astoria mit seinen Restaurants La Cucina, Latino und Thai Garden, das von Jean Nouvel designte «The Hotel» mit dem Restaurant Bam Bou, sowie das Hotel Schiller mit dem Restaurant Pacifico. Dazu kommen drei Bars, ein Club und ein Coffee Shop.

ck

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