

# «An Ideen hat es mir nie gefehlt»

**U**rs Karli hat es geschafft: Innert drei Jahrzehnten ist er vom Angestellten zu einem der bedeutendsten Hoteliers und Gastro-Unternehmer Luzerns aufgestiegen. Nicht selten fällt der Begriff «Hotel- und Restaurantkönig», wenn über den 63-Jährigen gesprochen wird. «Ein Ausdruck, der mich zwar ehrt, den ich aber nicht mag», sagt er. Irgendwie passt das. Karli ist kein Selbstdarsteller, kein Angeber. Isst man in einem seiner Restaurants, kommt er wann immer möglich persönlich an den Tisch, begrüsst die Gäste, fragt, ob alles in Ordnung sei, hält da und dort auch mal einen kurzen Schwatz. Von Superlativen hält er wenig. Mehr dafür von Fakten. Und die sprechen für sich: Der gebürtige Solothurner beschäftigt rund 350 Mitarbeiter in drei Hotels (Astoria, Renaissance, The Hotel), fünf Bars (Penthouse, Casablanca, Blue, The Hotel Lounge, Coffee Shop) und ebenso vielen Restaurants (Pacífico, Mekong, Thai Garden, La Cucina, Bam Bou). Die drei letztgenannten Lokale gehören mit insgesamt 42 Gault-Millau-Punkten zu den besten Adressen der Stadt. Doch Karli ist noch nicht satt. «Jedes Lokal können wir weiterkultivieren und verbessern. Da geht die Arbeit nie aus», sagt er. Ausgeschlossen hingegen ist, sein Lebenswerk noch zu erweitern. «Neue Restaurants, Bars oder gar Hotels wird es unter meiner Führung keine mehr geben. Man kann auch zu gross werden. Und dann lässt die Qualität nach. Das will ich auf keinen Fall.»

## Zurück zum Normalen

Urs Karli ist überzeugt, dass der Trend in der modernen Gastronomie «zurück zum Normalen» geht. Wer heute auswärts esse, wolle nicht in einem überladenen Raum sitzen und vom Speiseangebot bis hin zur Deckenfarbe mit Spektakel zugedeckt werden. Weniger ist mehr, lautet die Devise. «Zu viel Haligali strengt die Gäste an. Da fühlen sie sich nicht wohl – und am Ende wissen sie nicht mal mehr, was sie überhaupt bestellen sollen.» Karli setzt auf klare Konzepte, klare Formen, klare Linien. Beim Erweiterungsbau des Hotels Astoria vor rund vier Jahren haben dafür beispielsweise die Stararchitekten Herzog & de Meuron gesorgt, als sie

dem Gebäude eine gläserne, verspiegelte Aussenfassade und den Räumlichkeiten dadurch ein Maximum an Tageslicht verpassten. 94 zusätzliche Hotelzimmer hat Karli in seinem «Stammhotel» realisiert, in dem er als 27-Jähriger als Geschäftsführer angestellt wurde. Insgesamt sind es nun 254. Hinzu kam eine Konferenz-Infrastruktur für mehr als 1000 Personen. «Es ist wichtig, mehrere Standbeine zu haben», weiss der Geschäftsmann. Bis zur «Astoria»-Erweiterung waren es deren zwei: Hotels und Restaurants. «Mit dem Konferenz-Business ist ein drittes hinzugekommen. Damit ist meine Vision vollendet.»

## «Wir sind kein Kloster»

Wenn Karli durch sein Hotel führt, blüht er auf. Etwa im Badezimmer einer Hotelsuite: «Schauen sie sich diese Dusche an! Die bietet Platz für zwei – schliesslich sind wir hier ja nicht im Kloster...» Im siebten Stock, wo sich die Seminarräume befinden, erzählt er von der Weihnachtsfeier, die eine grosse Firma hier durchgeführt hat: «Dieser Raum hier wurde zur Oktoberfest-Bar umfunktioniert, mit DJ-Ötzi-Musik, Bier und Weisswürstchen. Nebenan war das grosse Buffet, in einem weiteren Raum konnte man Essen, verweilen, plaudern. 600 Personen haben sich hier vergnügt – in denselben Räumlichkeiten, in denen Geschäftsleute ansonsten Sitzungen, Klausuren, Konferenzen oder Präsentationen durchführen.» Sprich: Das klassische Sitzungszimmer hat längst ausgedient. Heute erwarten auch Geschäftskunden mehr: Sie wollen eine Infrastruktur, in der sich Arbeit und Vergnügen kombinieren lassen.

## Flucht nach vorne

Karli hat das erkannt, hatte bei der Planung den richtigen Riecher – «mal wieder», ist man versucht zu sagen. Aber war er denn schon immer überzeugt, Erfolg zu haben mit seinen Plänen? «An Ideen hat es mir nie gefehlt», sagt Karli ohne zu zögern. Doch als er 1988 als 39-Jähriger das «Astoria» kaufte, reichte das nicht, da brauchte er vor allem Geld. «Die Kantonalbank hat an mich geglaubt», erinnert er sich. Und: «Lassen Sie den Namen ruhig im Text.» Schliess-

lich sei es nicht selbstverständlich gewesen, dass die Bank sein Projekt unterstützt habe. Geschenkt wurde Karli aber nichts. «Ich wusste, dass ich den Umsatz innert kurzer Zeit verdoppeln muss.»

## «Zu viel Haligali strengt die Gäste an.»

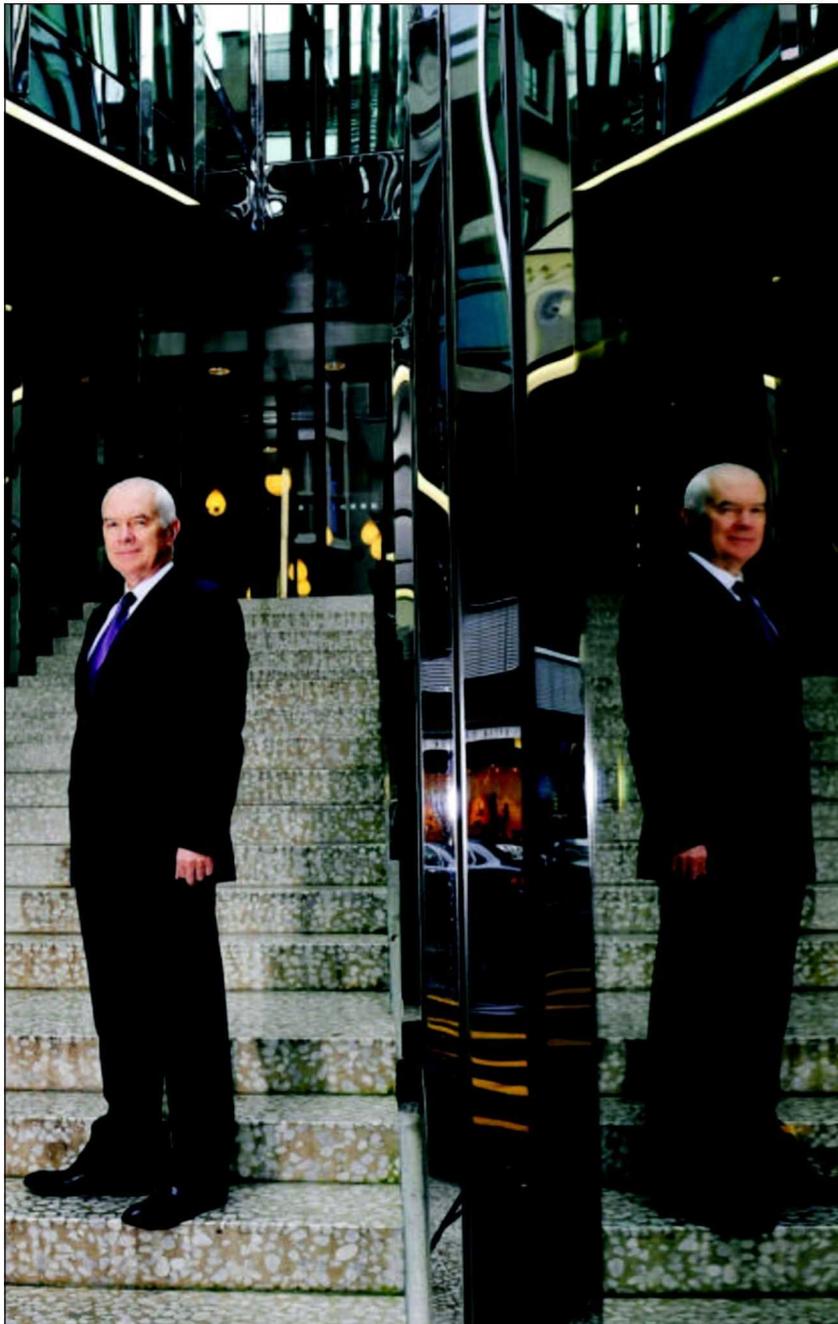
URS KARLI, HOTELIER UND GASTRO-UNTERNEHMER

Das sei ein hochgestecktes Ziel gewesen – und der finanzielle Druck enorm. «Dennoch habe ich nie Angst gehabt zu versagen. Im Gegenteil: Vom Tag an, als ich Inhaber wurde, wusste ich, dass es jetzt nur noch eines gibt: eine Flucht nach vorne.» Karli war klar, dass er die geforderten Umsatzzahlen mit dem Hotel allein nicht würde generieren können. Also eröffnete er mit dem «Verrück» zuerst eine Bar unmittelbar beim «Astoria» und realisierte mit dem «Thai-Garden» kurz darauf sein erstes Restaurant. Beide Betriebe liefen auf Anhieb, weil er mit ihnen (szenisches Nachtleben und thailändisches Essen) den Nerv der Zeit traf. Weitere folgten, spülten Geld in die Kasse und ermöglichten Karli, seinen Bankkredit innert weniger Jahre abzuzahlen – und weiter zu wachsen.

## Nachfolge noch nicht geregelt

«In den nächsten zehn Jahren will ich nun allmählich zurückfahren», sagt der passionierte Weltenbummler. Wie die Nachfolge geregelt werde, sei zurzeit noch völlig offen. Karli, der seit gut einem Jahr zum zweiten Mal verheiratet ist, hat zwei Töchter aus erster Ehe. Beide Ende zwanzig und, wie er sagt, «nicht grundsätzlich abgeneigt», in irgendeiner Form ins Geschäft einzusteigen. Druck übe er allerdings nicht aus – im Gegenteil: «Sie sollen das tun, was ihnen Freude macht.» Genau das habe er damals auch gemacht. «Ohne Leidenschaft und Begeisterung wäre all das hier nicht möglich gewesen.»

PASCAL IMBACH  
pascal.imbach@zentralschweizamsonntag.ch



Direktor Urs Karli vor dem Eingang seines Hotels Astoria in Luzern.

Bild Maria Schmid

## Gelernter Koch

Urs Karli (63) stammt aus Solothurn und ist auf einem Landgasthof aufgewachsen. Seit über 30 Jahren arbeitet er in Luzern, wohnhaft ist er in Horw. Karli ist gelernter Koch, hat die Hotelfachschule in Lausanne abgeschlossen und in Hotels in London, Paris und Grindelwald gearbeitet, bevor er im Alter von 27 Jahren als Geschäftsführer im Luzerner Hotel Astoria angestellt wurde, das er später als Inhaber übernahm. Karli hat zwei erwachsene Töchter und ist zum zweiten Mal verheiratet.

### Urs Karli über...

**... die Tourismuskrise:** «Wir stehen momentan besser da als andere Städte, da Luzern vergleichsweise weniger stark auf Besucher aus dem Euroraum angewiesen ist. Seit Jahren verzeichnet Luzern eine Zunahme von Touristen aus Wachstumsmärkten wie China, Indien oder dem arabischen Raum. Diese lassen sich von Währungsschwankungen in der Regel weniger abschrecken.»

**... Hotelzonen in Luzern:** «Ähnliche Pläne gab es schon vor rund 20 Jahren. Schliesslich wurden sie verworfen. Ich finde Hotelzonen nach wie vor heikel, weil sie in den Markt eingreifen. Indem über bestehende Hotels eine Art «Schutzmäntelchen» gelegt wird, schreckt man neue, eben auch ambitionierte, junge Hoteliers ab, selber etwas auf die Beine zu stellen.»