

THE SHOW MUST GO ON

Als kleiner Junge träumte Urs Karli von der weiten Welt. Dann bereiste er sie, sammelte überall Ideen und kreierte damit aussergewöhnliche Hotel- und Restaurationskonzepte in Luzern. Heute zählt Karli zu den erfolgreichsten Hoteliers der Schweiz – und das weiss er auch.

INTERVIEW: REGULA LEHMANN, TOBIAS HÜBERLI

FOTOS: TONY BAGGENSTOS



Salz Pfeffer: Urs Karli, in den Richtlinien für Mitarbeitende im The Hotel steht «Geh rein und lächle, egal was passiert». Tun Sie das?

Urs Karli: Immer, ja.

S&P: Egal was passiert?

Karli: Ja. The show must go on. Das ist ein alter Spruch aus dem Entertainment.

S&P: Sie sehen sich als Entertainer?

Karli: Ja, das ist Teil meiner Arbeit.

S&P: Dabei heisst es Sie seien ein eher zurückhaltender Typ?

Karli: Das kommt wohl daher, dass ich nicht an jeder «Hundsverlochete» dabei bin. Aber ich bin ja auch schon in einem gewissen Alter, da muss ich nicht immer die

Nase zuvorderst haben. Ich würde mich selber aber nicht als zurückhaltend bezeichnen.

S&P: Wie beschreiben Sie sich dann?

Karli: Als Einzelgänger. Der Einzelkämpfer hat den Vorteil, dass er am schnellsten zum Ziel kommt. Ich mag nicht lange diskutieren, ich brauche keine Kooperationen, denn ich bin ja Unternehmer. Als Einzelkämpfer muss ich nie Kompromisse eingehen, sondern kann auf Ganze gehen

S&P: Zum Beispiel?

Karli: Mit dem The Hotel von Jean Nouvel war es so eine Räubergeschichte. Ich hatte das Gebäude gekauft und wollte eigentlich eine Dependence für das Hotel Schiller machen. Ich hatte ein fixfertiges bewilligtes Projekt. Doch da hat mein Nachbar Verwaltungsbeschwerde

SUPERIOR FIRST CLASS HOTEL – CITY PALAIS

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 87 87, F +41 41 226 87 90, E-MAIL info@schiller-luzern.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch

SCHILLER

SALZ UND PFEFFER – 07.12.2007

PRESSEBERICHT SEITE 2

gegen die Baubewilligung der Stadt erhoben und mich für neun Monate blockiert. Während dieser Zeit besuchte ich die Eröffnung des KKL, danach ändert sich alles. Ich kippte mein bisheriges Projekt und entschied mich, mit Jean Nouvel zusammen ein Hotel zu bauen. Solche Entscheide kann man alleine besser und schneller fällen. Ein Jahr später war Eröffnung.

S&P: Sie sind Wirtesohn aus Solothurn. Was prägte Sie in der Kindheit?

Karli: Als kleiner Bub träumte ich von der grossen weiten Welt. Zuhause im Wirtshaus sass ich oft am Stammtisch und hörte die Geschichten über diesen oder jenen Onkel oder Freund, der im Handel gearbeitet habe und nun aus Südamerika nach Hause gekehrt sei. Auf einem Schiff zu reisen mit einem grossen Schwimmbad an Deck – das wollte ich auch mal erleben. Diese Faszination hat mich geprägt und dafür habe ich nun den idealen Job.

S&P: Sie haben den Job also gewählt, damit Sie reisen können?

Karli: Unter anderem, aber sicher auch wegen meiner Liebe zum Kochen, Essen und Trinken.

S&P: Wie kommt einer mit erst 27 Jahren dazu, ein Hotel wie das Luzerner Astoria zu leiten?

Karli: Ich hatte Glück. Das Astoria war damals eine marode Bude. Alle anderen Hoteliers, die man vor mir angefragt hatte, sagten ab. Es hiess, das Astoria sei ein Schleudersitz.

S&P: Und wieso sagten Sie nicht ab?

Karli: Ich in meinem jugendlichen Übermut war überzeugt, dass ich es schaffen würde. Ich hatte ja eine gute Ausbildung und schlechter als vorher konnte das Astoria nicht mehr laufen.

S&P: Warum gab man Ihnen den Job?

Karli: Ich habe mich eben gut verkauft.

S&P: Und wie konnten Sie es sich später leisten, das Astoria sogar zu kaufen?

Karli: Mit 100 Prozent Rückendeckung der Kantonalbank.

S&P: 100 Prozent Fremdfinanzierung? Für ein Hotel?

Karli: Der Bank war es recht, dass der Direktor auch gleich der Eigentümer war. Zudem kannte ich den damaligen Direktionspräsidenten der Bank.

S&P: Wie viel kostete das Astoria?

Karli: Das habe ich vergessen.

S&P: Wie viel das Schiller kostete, das Sie ein Jahr zuvor gekauft hatten, haben Sie zweifellos ebenfalls vergessen.

Karli: So ist es.

S&P: Aus dem Nichts zwei Hotels zu kaufen ist doch grössenwahnsinnig.

Karli: Ich hatte gar nie geplant, beide Hotels zu kaufen. Aber da wollten die beiden Aktionäre das Astoria verkaufen und ich konnte nicht nein sagen. Den Schiller kaufte ich übrigens auch mit 100 prozentiger Rückendeckung derselben Bank.

S&P: Vor kurzem haben Sie für den Neubau zum Astoria 23 Millionen Franken ausgegeben. Sie sind ständig in den Medien mit neuen Konzepten Ideen und Umbauprojekten. Was kommt als Nächstes?

Karli: Es reicht mir für den Moment. Das bisherige Astoria habe ich ergänzt mit 90 Zimmern, grossen Kongresssälen und einem zusätzlichen Restaurant. Das ist für Schweizer Begriffe schon ein grosses Hotel und das will ich erstmal zum Laufen bringen.



SUPERIOR FIRST CLASS HOTEL – CITY PALAIS

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15 6002 Luzern, Switzerland
P +41 41 226 87 87, F +41 41 226 87 90, E-MAIL info@schiller-luzern.ch

ASTORIA
www.astoria-luzern.ch

SCHILLER
www.schiller-luzern.ch

THE HOTEL
www.the-hotel.ch

S&P: Aber die Katze kann das Mäusen nicht lassen?

Karli: Ich gebe mir Mühe, es sein zu lassen. Wenn dann wieder was passiert, dann passiert es halt. Aber diese Maus müsste dann wahnsinnig spannend sein.

S&P: Aha...

Karli: Unternehmerisch gesehen ist es nicht sinnvoll, weiter zu wachsen. Ich habe heute eine Grösse, die operativ interessant ist und die funktioniert. Wenn ich weiter wachse, muss ich auch mein Management vergrössern, was nicht unbedingt gut ist.

S&P: In Solothurn haben Sie auch ein Hotel.

Karli: Der Martinshof in Zuchwil. Als ich meinem Vater sagte, ich möchte eine Kochlehre machen, dachte er, er müsse dein Bubens grad ein Hotel bauen.

S&P: Ein Tipp für Berufskollegen: Wie kommt man mit seinem Hotel auf Erfolgskurs?

Karli: Zuerst einmal muss man einen Markt haben. Das ist das Wichtigste. Der Markt muss auf das Produkt ansprechen. Es gibt den alten Spruch vom Wurm, der dem Fisch schmecken muss und nicht dem Fischer. Da wird relativ viel falsch gemacht

S&P: Ihre Restaurantkonzepte sind immer ausländisch. Warum haben Sie kein Restaurant, das traditionelle Schweizer Küche anbietet?

Karli: Erstens kann man nicht alles machen. Zweitens muss man das machen, was man gern macht. Und das sind für mich nun mal die komplizierten Geschichten. Meine Konzepte sind auch nicht nur auf Essen und Trinken ausgerichtet, sondern immer auch auf Entertainment.

Zur Person

Urs Karli wuchs als Wirtsohn in Solothurn auf. Mit 18 absolvierte er eine Kochlehre, mit 22 die Hotelfachschule. Mit 27 war er Direktor des Hotels Astoria, mit 40 Besitzer desselben.

Heute besitzt Karli das Zuchwil Hotel Martinshof sowie die Luzerner Hotels The Hotel, Astoria und Schiller und die Restaurants Bam Bou, Thai Garden, Latino, La Cucina und Pacifico sowie die Bars The Lounge, Penthouse, Blue und Coffee Shop.