



Das Telefon im «Barbès» klingelt auf Hochtouren.



Lavinja Birnbaum Keller und Hamid El Kinani erfüllen sich mit dem «Barbès» ihren Traum vom eigenen Lokal.

Wie ein Märchen aus 1001 Nacht

Mithilfe ihrer Funders-Kampagne trotzten Lavinja Birnbaum Keller und Hamid El Kinani der Pandemie. Und die Betreiber des marokkanischen Restaurants Barbès liessen weitere Luzerner Gastrobetriebe an ihrem Erfolg teilhaben.

 Daniel Schriber

 Mischa Christen

Wer schon einmal im «Barbès» in der Luzerner Neustadt zu Gast war, wird es bemerkt haben: das alte Telefon, das gleich neben der Bar an der Wand hängt. Dieses verströmt nicht nur nostalgischen Charme, sondern klingelt auch regelmässig. Kein Wunder: Das «Barbès», das weitherum für seine marokkanischen Spezialitäten bekannt ist, ist eine echte Erfolgsgeschichte. Geschrieben wurde sie von Hamid El Kinani (56) und Lavinja Birnbaum Keller (40). Als die schweizerisch-schwedische Doppelbürgerin vor zwanzig Jahren aus Stockholm in die Schweiz zog, vermisste sie hier vor allem etwas: die kulinarische Vielfalt. «Ausser lokalen, italie-

nischen und asiatischen Restaurants gab es in Luzern noch nicht viel anderes.» Birnbaum Keller, welche die Hotelfachschule absolvierte und anschliessend einen Restaurantbetrieb führte, träumte von jeher von ihrem eigenen Lokal. Mit Hamid El Kinani fand sie einen Partner, mit dem dieser Wunsch 2010 Realität werden sollte.

Breite Unterstützung in der Krise

Zehn Jahre später, kurz vor dem ersten Lockdown im Frühling 2020, steckte das «Barbès»-Duo seine gesamten Ersparnisse in die Renovation seines Luzerner Standorts sowie in die Eröffnung eines neuen Lokals



Die Mezze begeistern eine wachsende Kundschaft.

«Beim Kochen ist Lavinja die Marokkanerin.»

Hamid El Kinani



Restaurant Barbès, Luzern und Sursee

Vision: Ein Besuch im «Barbès» soll sich «wie Ferien in Marokko» anfühlen, sagen die Gastgeber Lavinja Birnbaum Keller und Hamid El Kinani. Von mittags bis spät-abends treffen sich in dem Lokal Gäste zum Kaffee, zum Apéro oder zum Essen.

Geschäftsmodell: Von Couscous über Tajine bis zum grossen Mezze-Teller: Im «Barbès» finden sich seit 2010 verschiedenste Spezialitäten der libanesischen und der marokkanischen Küche.

Sonstiges: Das «Barbès» bietet auch Events und Caterings für bis zu 150 Personen an. 2020 eröffnete das Lokal eine Dependence in der Surseer Unterstadt, zudem wurde das Lokal an der Winkelriedstrasse in Luzern vergrössert.

 barbes.ch



Funders

Die Luzerner Kantonalbank hat die Crowdfunding-Plattform funders.ch im Juni 2016 auf den Markt gebracht. Auf funders.ch stellen sogenannte Starter (Erfinder, Start-up-Firmen, KMU oder Vereine) ihre Ideen vor und treffen auf potenzielle Geldgeber (Funder), mit deren Unterstützung sie ihr Projekt realisieren können. Einerseits über ein Crowdsupporting, das klassische Crowdfunding, bei dem die Funder Gegenleistungen erhalten. Andererseits Crowdfunding, die Kreditvergabe über die Crowd. Hier erhalten die Funder Zinsen und den Kreditbetrag zurück.

 funders.ch

in Sursee. Doch die Pandemie warf ihre Pläne über den Haufen. Die Rechnungen für die Handwerksarbeiten waren bezahlt, doch plötzlich fehlten die dringenden Rücklagen. Zwar ging das «Barbès» dank des Take-away-Angebotes nicht gänzlich leer aus – «doch die laufenden Kosten lagen uns schwer auf dem Magen». Nach einigem Hin und Her entschieden sich die Gastronomen schliesslich, auf funders.ch ein Crowdfunding-Projekt zu starten. Und siehe da: Schon nach wenigen Tagen wurde das Ziel von 20'000 Franken erreicht. Wichtig war dem «Barbès»-Duo, dass es nicht einfach nur um Geld «betteln» würde. «Wir wollten unseren Unterstützerinnen und Unterstützern echte Gegenleistungen anbieten.» Darunter befanden sich ein marokkanisches Teeset, «Barbès»-Gutscheine, gefüllte Taschen mit orientalischen Spezialitäten oder ein Kochkurs mit Lavinja Birnbaum Keller. Am Ende des Crowdfunding-Projekts erreichte das «Barbès» mit 37'265 Franken fast das Doppelte des ursprünglich angestrebten Betrags.

«Ein Wink des Schicksals»

Der Erfolg ihrer Kampagne lässt sich auf die inzwischen grosse Fangemeinde des «Barbès» zurückführen. Denn obwohl die orientalische Küche für viele Luzernerinnen und Luzerner zunächst Neuland war, hatte das Lokal nie Startprobleme. Im Gegenteil: «Wir wurden von Anfang an überrannt», erinnert sich El Kinani, der vor 30 Jahren aus Marokko in die Schweiz auswanderte. Und die Gäste blieben auch, als der anfängliche Hype irgendwann vorüber war. Heute stammen sie längst nicht mehr nur aus der Stadt Luzern. Dies widerspiegelt sich in der Unterstützung für die Funders-Kampagne,

Menschen aus dem ganzen Kanton halfen dem Restaurant aus. Nicht zuletzt auch aus Sursee, was das Gastro-Paar besonders freut. Es sei für sie ein Zeichen, dass die Eröffnung des neuen Lokals in der Unterstadt trotz den Rückschlägen durch die Pandemie richtig war.

Apropos Zeichen: Bei der Besichtigung der Surseer Räumlichkeiten hatten sie nicht schlecht gestaunt, als sie an der Wand ein altes Wandtelefon entdeckten, das jenem in Luzern zum Verwechseln ähnlich sah. «Ein Wink des Schicksals», lacht El Kinani. Inzwischen erinnert das «Barbès» Sursee optisch an das Luzerner Geschwister - und auch die Karte ist dieselbe.

Geteilte Freude

Seinen Crowdfunding-Erfolg will das «Barbès»-Team übrigens mit anderen pandemiegeplagten Unternehmen teilen: Die zusätzlichen knapp 18'000 Franken, welche die Aktion einspielte, spenden sie verschiedenen Gastrobetrieben in der Region. «Wir wissen, dass es andere wesentlich härter getroffen hat als uns», sagt El Kinani. Er selbst sei einfach nur glücklich darüber, dass die «Barbès»-Geschichte auch in den nächsten Jahren weitergeschrieben werden könne. Doch gewisse Dinge bleiben beim Alten: Während Lavinja Birnbaum Keller für die Küche verantwortlich ist («Beim Kochen ist sie die Marokkanerin»), steht El Kinani an der Front, um sich um das Wohl der Gäste zu kümmern. Ein gut eingespieltes Team. Und so optimal wie im Betrieb ergänzen sich die beiden auch privat: Lavinja Birnbaum Keller und Hamid El Kinani sind ein Paar. «Wir teilen unser Leben. Und das «Barbès» ist unser Baby.»