



Erfüllen sich einen Traum: Younes El Kinani und Franziska Rohrer eröffnen im Himmelrich das «Majorelle».

Judith Bachmann, Foto Margherita Delussu

VON EINEM ORT, WO VERWEILEN UND GENIESSEN PROGRAMM IST

Man kennt ihn vom Barbès. Seit acht Jahren verwöhnt er dort zusammen mit seinem Bruder und dessen Partnerin die Luzerner Gaumen mit marokkanischen Leckereien. Nun bricht Younes El Kinani auf zu neuen Ufern und eröffnet gemeinsam mit seiner Frau Franziska Rohrer das Restaurant Majorelle im Himmelrich.

Younes El Kinani ist ein leidenschaftlicher Gastgeber und Koch. Die Freude am Kochen hat ihm seine Mutter vererbt – viele Gerichte hat sie ihm beigebracht. Andere hat er in Kochbüchern entdeckt und nachgekocht. «Ich liebe es, die Gäste in einem stimmigen Ambiente mit Köstlichkeiten zu verwöhnen», erzählt er und lächelt über das ganze Gesicht. Gastfreundschaft werde in seiner Heimat Marokko grossgeschrieben.

Die Tafel sei immer reich gedeckt – für jeden Geschmack soll etwas dabei sein. Und da sind auch die Begegnungen mit den Gästen, die er ungemein schätzt und sein Leben und seine Arbeit bereichern.

Vor bald 20 Jahren kam El Kinani in die Schweiz, wo er bald in die Gastronomie einstieg und 2010 das Restaurant Barbès mit Lavinja Keller eröffnete. Nach zwei Jahren kam sein Bruder Hamid nach und stieg ins

Restaurant mit ein. «Wir hatten eine sehr schöne Zeit. Nach gemeinsamen Jahren will ich nun weiterziehen und zusammen mit meiner Frau etwas Neues aufbauen. Im Himmelrich sind wir fündig geworden», sagt er und ergänzt: «Lavinja und Hamid werden das Barbès weiterführen.»

Der Himmelrich-Virus

Erstmals Himmelrich-Luft geschnuppert hatten Younes El Kinani und Franziska Rohrer während der Zwischenutzung im September 2015. Ein Schlüsselerlebnis sei dies gewesen, einmalig und unvergesslich. Und so klopfen sie wenig später bei der abl an und erkundigten sich nach den Mietbedingungen für die Gewerbeflächen im Neubau.

«Zusammen mit Franziska ein Restaurant von der Pike auf aufbauen, das ist ein Traum», sagt El Kinani strahlend. Tagelang hätten sie am Konzept gearbeitet, Ideen gesponnen, diskutiert und wieder verworfen. «Die abl hat konzeptionell viel von uns verlangt – uns gleichzeitig aber auch super unterstützt», sagt Rohrer. Selber habe sie während der sechsmonatigen Konzeptphase unglaublich viel über die Gastronomie gelernt: Wissen, das ihr als zukünftige Backoffice-Verantwortliche hilfreich sein wird. «An die Restaurantfront möchte ich nicht», sagt sie. Sie liebe ihren Beruf als Sozialarbeiterin und werde ihn beibehalten. «Ich werde Younes im Hintergrund unterstützen. Dazu zählen Arbeiten wie Buchhaltung, Personaladministration und was sonst noch anfällt.»

Die zwei strahlen eine grosse Verbundenheit aus, sie sind ein eingespieltes Team. «Wir ergänzen uns sehr gut und arbeiten gerne zusammen», sagt sie. «Heute auf den Tag genau sind wir seit sechzehn Jahren ein Paar», ergänzt er stolz und lächelt seine Frau an.

Zeit haben und geniessen

Ein Ort zum Verweilen und Geniessen soll es werden, das Restaurant Majorelle: eine Oase für Menschen aus dem Quartier, aus Luzern. «Was wir nicht wollen, ist ein Szenelokal», betonen die beiden, die selber im

Quartier wohnen. Jung und Alt, eine bunte Gästeschar soll sich bei ihnen wohlfühlen. Zeit haben, gemeinsam ein Essen geniessen oder gemütlich ein Magazin oder eine internationale Zeitung lesen, das alles wird im Majorelle möglich sein – ein Angebot, das El Kinani in Luzern vermisst.

Besonders freut sich das Paar auch auf das Miteinander mit den anderen Gewerblern und den Himmelrich-Bewohnern. Ein spannender Mix, davon sind die beiden überzeugt.

Orientalisch modern soll es sein

Und worauf dürfen sich die Gäste kulinarisch freuen? Eine gesunde und moderne orientalische Küche soll auf dem Menüplan stehen. Mit vielen lokalen Zutaten und exotischen Gewürzen will El Kinani seine Gerichte zaubern. «Die orientalische Küche lebt von Essen, das mit Liebe und Sorgfalt hergestellt wird», sagt er. Wichtig sei dabei auch das Anrichten der Speisen und das Sich-Zeit-Nehmen beim Essen. «Die orientalische Küche ist eine Genusskultur, die wir im Majorelle unkompliziert und ungezwungen zelebrieren möchten», ergänzt seine Frau. Aber auch ein Stück Kuchen zum Nachmittagskaffee oder -tee werden nicht fehlen.

Die Inneneinrichtung des Lokals wird ebenfalls die Mischung orientalischer und westlicher Einflüsse widerspiegeln. Für die orientalischen Elemente wie Mosaikboden, Lampen und Geschirr begibt sich El Kinani schon bald auf Shoppingtour nach Marokko. «Ein Lager für unsere Einkäufe haben wir bereits angemietet», sagt er voller Tatendrang.

Zeit will er sich auf dieser Reise auch für einen Besuch bei der Mutter und den noch in Marokko lebenden Geschwistern nehmen. Dies sei ihm auch nach bald 20 Jahren in der Schweiz wichtig. «Aber meine Heimat ist in der Zwischenzeit die Schweiz. Hier fühle ich mich wohl, hier habe ich meine Frau kennengelernt und hier erfüllen wir uns im Himmelrich einen Traum», sagt er freudestrahlend. Gemeinsam verabschieden sie sich und machen sich auf, ihren Traum zu verwirklichen.