



Insider
6002 Luzern
041/ 248 00 50
www.insideronline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 20'000
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 41
Fläche: 28'953 mm²



PIERCARLO ANDREOLI
... arbeitet seit 17 Jahren im
Ristorante Barbatti in Luzern. Welche
Gäste ihn stressen, erzählt er im Interview.

db. INSIDER: Herr Andreoli, wie sind Sie damals zu diesem Job im Barbatti gekommen?

Piercarlo Andreoli: Ich habe damals schon viele Jahre in einem grossen Hotel in Luzern gearbeitet und wollte etwas anderes, ich wollte eine neue Herausforderung und da habe ich bei diesem Angebot nicht lange gezögert.

Was hielt Sie so lange im Barbatti?

Einerseits natürlich das tolle Restaurant und die grossartigen Arbeitskollegen. Ich habe mich schon nach kurzer Zeit sehr wohl gefühlt hier. Ich hatte und habe auch heute noch ganz viele tolle Gäste, auch Stammgäste, die man natürlich im Laufe der Jahre besser kennen gelernt hat.

... also fast schon wie eine zweite Familie?

Es ist wirklich wie eine grosse Familie. Wenn ich durch die Strassen von Luzern laufe, werde ich an jeder Ecke von einem Gast gegrüsst.

Was macht das Ristorante Barbatti aus?

Ich denke, das Barbatti ist eines der besten italienischen Restaurants in der Stadt Luzern mit einer immer frischen Küche. Es hat einfach einen guten Ruf und das schon seit vielen Jahren. Das Essen ist ausgezeichnet und das haben auch schon viele prominente Gäste bemerkt, hier darf ich aber natürlich keine Namen nennen (lacht).

Welche Sonderwünsche haben Ihren Gäste?

Auch hier kann ich natürlich nicht alles verraten, aber wir haben viele Gäste, die immer wieder spezielle Gerichte wünschen, und wir machen natürlich alles, um den Gast zufriedenzustellen. Dasselbe gilt auch für spezielle Tische. Wir haben z.B. einen Gast, der möchte immer am selben Tisch unter dem Spiegel sitzen oder einer möchte immer am Fenster sitzen.

Welche Highlights gab es in den 17 Jahren?

Da gibt es unzählige schöne Erlebnisse. Ich kann nicht ein Highlight herauspicken. Ich habe aber auch Negatives erlebt. Da war mal ein Gast, der wollte mich wohl über den Tisch ziehen. Als sein Weinglas fast leer war, hat er bemerkt, dass offenbar eine Fliege im Glas war. Ich habe ihm dann angeboten, dass er die Flasche nicht bezahlen muss, er wollte aber gleich den ganzen Abend umsonst. Und auch hier sagen wir uns: Der Kunde ist König.

Kommen Sie auch mal in Stress?

Selten, aber das kann passieren. Vielleicht wenn ein Kunde einen Tisch reserviert hat und dieser dann noch nicht frei ist. Dann bieten wir den Gästen aber einfach einen Platz an der Bar an und servieren ein bisschen Schinken und einen guten Tropfen Wein.