

Luzern, 11. Mai 2020

## Neueröffnung Restaurant Le Piaf

**Am 11. Mai pünktlich um 11 Uhr wurde der neue Eingang auf der Seeseite zum ersten Mal geöffnet und das Le Piaf nahm seinen Betrieb auf. Das Tor geöffnet haben Markus Moll, Präsident der Trägerstiftung, Philipp Keller, CEO der KKL Management AG und Angelika Nestle, Chief Culinary Officer der KKL Management AG. Es ist ein freudiger Moment für das KKL Luzern.**

Nach der zweimonatigen Bauphase hat das Le Piaf am 11. Mai seine Türen geöffnet. Genauer gesagt sein Tor. Für das neue Restaurant wurde nämlich erstmals in der Geschichte des KKL Luzerns die Fassade verändert. Hierzu wurde ein neuer Eingang auf der Seeseite erstellt. Dies geschah zusammen mit den Ateliers Jean Nouvel. Der neue Eingang trägt einen entscheidenden Teil zur Neupositionierung des Restaurants bei. Das Le Piaf soll eigenständiger und zugänglicher positioniert werden. Wir haben mit Markus Moll, Philipp Keller und Angelika Nestle über das Projekt und ihre ersten Eindrücke gesprochen.

Markus Moll, Präsident der Trägerstiftung



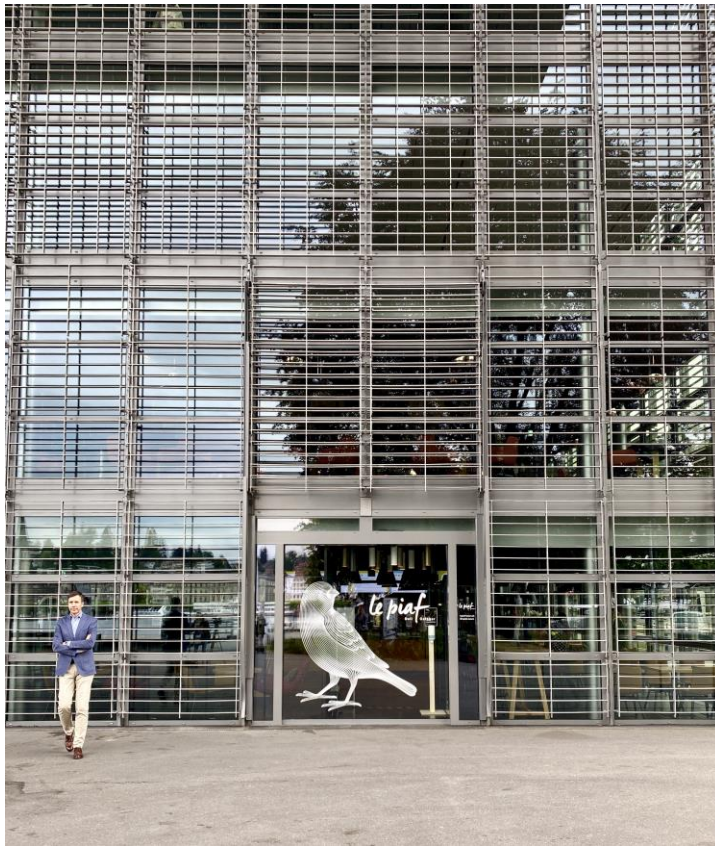
Was bedeutet der heutige Tag für Sie? Der 11. Mai ist ein Freudentag. Nach 8 Wochen COVID-19 kommt endlich wieder Leben in die Stadt und heute den Eröffnungstag im Le Piaf zu erleben ist super. Die Fassade zu öffnen und Gäste hereinlassen zu dürfen ist wirklich grossartig und ich freue mich riesig, dass es für das Le Piaf losgehen kann.

Was ist Ihnen als erstes ins Auge gestochen? Was man sofort sieht ist der Kaffeeröster, dieser fällt auf und gibt auch ein schönes Ambiente. Ich hatte auch das Gefühl es duftet. Auf jeden Fall durfte ich mir direkt einen Kaffee bestellen, welcher übrigens sehr gut ist.

Worauf freuen Sie sich am meisten? Ich habe die Kuchen und Süßspeisen bereits gesehen. Ich konnte noch nicht alle probieren, aber ich liebe Süßes

und freue mich sehr alles zu testen und mich einmal durch das Angebot zu probieren 😊.

Philipp Keller, CEO KKL Management AG



Wie fühlt es sich an dieses Tor heute zu öffnen? Es ist wirklich extrem schön, dass wir wieder Gäste bei uns begrüßen dürfen. Auch für die Mitarbeitenden ist es ein sehr wichtiges Signal, dass es weitergeht und dass es auch mit dem Rest des KKL's wieder weitergehen wird.

Was waren die grössten Herausforderungen dieses Projekts? Es war sehr anspruchsvoll einen Konsens zwischen der Management AG und der Trägerstiftung zu erreichen. Das Resultat, welches wir jetzt erreicht haben, macht mich daher umso stolzer. Ich finde es

toll, dass wir diesen Weg gegangen sind, dass wir uns entschlossen haben einen grossen Sprung zu wagen und nicht nur eine Pinselrenovation zu vollziehen. Unser Anspruch ist es, dass unsere Restaurants zukünftig nicht nur für Konzertgäste ein Anziehungspunkt sind, sondern für Luzernerinnen und Luzerner und Touristinnen und Touristen, welche hoffentlich bald wieder in Luzern sein können.

Was sind die grössten Chancen der neuen Restaurationen? Der Umstand, dass momentan keine Konzerte und Veranstaltungen durchgeführt werden dürfen, stellt die neuen Restaurants umso mehr in den Fokus. In diese Situation können, aber müssen wir auch beweisen, dass die Gäste unabhängig von Konzerten zu uns kommen. Die nächsten Wochen, vielleicht Monate, werden wir die Chance haben uns so zu positionieren.

Angelika Nestle, Chief Culinary Officer KKL Management AG:



Was ist für dich das Highlight vom Le Piaf? Es ist für mich sehr schwierig eine einzelne Sache als Highlight herauszunehmen und so ist es für mich wirklich das Gesamtkonzept mit all seinen Details. Es beginnt beim neuen Eingang, der das KKL auf der Seeseite öffnet. Gastronomie ist das Kulturgut des Alltags und jetzt haben wir auch im Parterre des KKL's ein Restaurant, welches dem Qualitätsanspruch des KKL's entspricht.

Was erwartet die Gäste im Le Piaf? Die Gäste erwartet ein Platz für jede Tageszeit mit einem klaren Food- und Getränkekonzept. Wir haben mit der Rezeptentwicklung über das letzte Jahr vieles ausprobiert und Tastings durchgeführt.

Wir haben verschiedene, klare Kategorien beim Essensangebot entwickelt und denken nicht in Vorspeise, Hauptspeise, Dessert. Das heisst, unsere Gäste finden für jedes Bedürfnis etwas. Weiter ist sicher unser Kaffee zu erwähnen, bei welchem wir einen grossen Fokus auf die Bohnenauswahl gelegt haben und diese jetzt selber hier im Le Piaf rösten. Wir haben unsere Produzenten allgemein mit sehr viel Sorgfalt ausgesucht, um mit lokalen Partnern zu arbeiten, welche unsere Philosophie und unseren Qualitätsanspruch teilen.

Was hat es mit dem Namen Le Piaf auf sich und was hat dieser mit dem Konzept zu tun? Ehrlich gesagt war der Name eine ziemliche Reise. Wir wussten bereits alle, wohin das Konzept gehen soll. Ein Platz für jede Tageszeit, unkompliziert, offen, etwas zum Spass haben. Als wir dann den Namen Le Piaf hörten, dachten wir uns 'genau das ist es'. Le Piaf ist Französisch und heisst auf Deutsch der Spatz und so ein Spatz ist viel in Städten anzutreffen, das heisst also urban. Daher haben wir auch unseren Claim auf ihn bezogen: quirlig, sympathisch, unkompliziert.

### Kontakt

medien@kkl-luzern.ch  
041 226 74 38