

Wer den Lappen nicht ehrt...

Über die Tanzfläche der Bardame im Hotel Montana

von **Benny Epstein, Blick**

Hineingeboren“, antwortet Vreni (52) auf die Frage, wie die Liebe zur Gastronomie entstanden sei. Und man glaubt es ihr ohne zu zögern. Zwar weist Vreni damit auf den früheren Beruf ihrer Mutter hin, die selbst dreissig Jahre lang als Gastwirtin gearbeitet hat, doch wer Vreni hinter dem Tresen stehen sieht, würde ihr bestimmt auch glauben, wenn sie behauptet hätte, sie sei dort hinten, zwischen dem Whisky-Regal und der Kasse zur Welt gekommen.

In einem Halbkreis von kaum mehr als fünf Quadratmetern Fläche fühlt sich Vreni geborgen, schwärmt von ihrem Job und von der Ambiance, streckt beide Arme aus und präsentiert ihr Reich. „Von hier aus habe ich den Überblick, ich sehe alles.“

Alles? Was Vreni meint: die ganze Louis-Bar. Die nach dem verstorbenen Jazz-Gott Louis Armstrong benannte Hotel-Bar gilt als Herz des Betriebs. „Die Atmosphäre in der Bar dient als Indiz für die Stimmung im ganzen Hotel“, ist Hoteldirektor Fritz Erni (53) überzeugt.

Den Spagat geschafft

Wo sich einst ausschliesslich die ältere High Society Luzerns die Ehre gab, trifft sich heute Jung und Alt, die Oberschicht mischt sich mit den Normalsterblichen, um den Klängen des Pianisten und den Tönen der Jazz- und Blues-Musikern zuzuhören. Längst ist die Bar nicht mehr nur anlässlich der legendären „Jam-Session“ (jeweils donnerstags ab 21.30 Uhr) gefüllt. Die Louis-Bar mauserte sich in den letzten Jahren vom reinen Edelschuppen zur Trendbar – ohne aber an Klasse zu verlieren.

Insbesondere für Whisky-Liebhaber gilt die Louis-Bar als *das* Dorado

schlechthin. Der Trumpf unter den über achtzig verschiedenen schottischen Single Malts ist der fünfundvierzig Jahre alte Bowmore, der in der Glasvitrine ausgestellt ist. Wer vier Zentiliter des „Schwarzen Goldes“ bestellt, blättert dafür tausend Franken hin.

Das sei dann schon etwas Besonderes, wenn sich jemand einen Tropfen Bowmore bestellt, erklärt Vreni, aber beeindruckt lässt sie sich davon nicht. „Auch ob ein Gast Markenkleider trägt, interessiert mich nicht. Ich möchte das Gesicht der Leute sehen“, sagt Vreni. „Ich will auch nicht ‚s’Vreni mit dä Gucci-Täsche’ sein.“ Sondern einfach nur Vreni. Gemeinsam mit zwei Mitarbeiterinnen und einem Mitarbeiter führt sie die Bar. Zwar spricht sie kein Englisch, doch ein herzliches Lächeln sei in ihrem Job sowieso viel wichtiger. Und der Elan bei der Arbeit. „Wenn ein neuer Mitarbeiter eingestellt wird, lege ich grossen Wert auf dessen Begeisterung für die Stelle.“

„Dann werde ich wütend“

Ebenso wichtig ist der Frohnatur die Liebe zum Detail. Deshalb hat sie Fotos von der Ausrichtung der Sofas und der Tische in der Bar geschossen und ihren Mitarbeitern verteilt. Es sei eben wichtig, dass die Anordnung stets gleich sei, so habe sie es von der Innenarchitektin gelernt. Schliesslich sollen die Leute sagen: „Äs isch wie Heichoo.“

Wehe also, wenn jemand aus ihrem Team einen Gegenstand am falschen Ort versorgt. „Dann werde ich wütend“, gesteht Vreni. „Der Putzlappen hat seinen Platz und wenn er nicht dort ist, wo er hingehört, dann passt mir das gar nicht.“ Für einen kurzen Moment wird die Miene der Bardame ernst. Ihr Reich ist ihr ganzer Stolz. Diesen Eindruck versprüht Vreni schon beim Eintreten in den Raum. Und ist der Putzlappen nicht neben dem Spülbecken, so verliert sie ein wenig die Kontrolle über das Reich.

Es komme nicht oft vor, so Vreni, dass der Lappen nicht an dem für ihn vorgesehenen Platz ist. Dann aber sei der Ablauf gestört. Wenn nämlich alles am Schnürchen läuft, dann haben die drei Bariste und der Barista zu viert Platz hinter dem Tresen. Vreni: „Dann tanzen wir hier.“ Tanzen? „Ja, wir erledigen unsere Aufgabe und schwirren aneinander vorbei. Wir berühren uns kaum, obwohl es eigentlich ziemlich eng ist.“

Vrenis Entdecker

Seit nunmehr acht Jahren fungiert Vreni als Bardame im Hotel Montana, selber meidet sie diese Jobbezeichnung, betitelt sich als Gastgeberin. „Ich bin ja nicht nur da, um den Gästen den Whisky auszuschenken und einzukassieren“, sagt Vreni. Ich flirte bei der Arbeit, rede viel mit den Leuten.“

Es war ihre Vorgängerin, die Vreni mehrmals einredete, sie wäre doch eine gute Bardame. Doch Vreni wusste nicht so recht. So fragte sie ihren Bruder um Rat. „Er hat das richtige Gespür dafür und erkennt bei den Menschen rasch, wo sie hinpassen.“ Nach kurzem Überlegen habe er ihr – zu Vrenis Erstaunen – begeistert zugestimmt. Heute sind sie und ihr Reich die wohl wichtigsten Bausteine der Erfolgsgeschichte des Betriebs. Das Wirtschaftsmagazin „Bilanz“ kürte das Hotel Montana in diesem Jahr bereits zum zehnten Mal in Folge zum Vier-Sterne-Stadthotel des Jahres im ganzen Land.

Die Beziehung zum Direktor

Vreni wehrt sich gegen die Bezeichnung als Macherin des Erfolgs. „Nein, hören Sie mir bitte auf“, winkt sie vehement ab. „Dahinter steckt eine grossartige Equipe.“

Augenscheinlich ist Vrenis Mittel zum Erfolg nicht nur die korrekte Bedienung. Hinzu kommt die charmante, aber äusserst bodenständige Art. Sie ist ein wahrer

Glücksfall für das Hotel – und insbesondere für den Direktor. Zu Vreni hat er nämlich ein ganz spezielles Verhältnis: Fritz Erni ist Vrenis Bruder. „Es ist schon aussergewöhnlich, jemand aus der Familie im eigenen Hotel anzustellen, aber Vreni hat sich bestätigt“, kommentiert der Direktor die ungewohnte Situation.

Lange nur „Vreni“

Um Unannehmlichkeiten aus dem Weg zu gehen, entschied sich Vreni, sich „Vreni Meier“ nennen zu lassen, wie ihr Ex-Mann heisst. Und dies, obwohl sie längst wieder „Erni“ heissen wollte. „Erst nach drei Jahren als Bardame offenbarte sie dem Team die Verwandtschaft zum Direktor.“ Da hatte sie sich längst als eifrige Gastgeberin einen Namen gemacht. Misstöne habe es keine gegeben.

Aber die hört man an der Bar sowieso nur dann, wenn mal wieder der Putzlappen am falschen Ort liegt.