

Luzerner Zeitung

Wo der Kaffee vom Barista kommt

Mit ihrem im Industrial Style gestalteten «Kaffee Frech» an der Gubelstrasse will das Hoteldirektorenehepaar Maria und Bardhyl Coli für urbanes Flair im globalen Dorf sorgen. In den oberen Stockwerken warten 11 Suiten.

Christopher Gilb

14.11.2018, 05.00 Uhr



Hotelier Bardhyl Coli im "Kaffee Frech" im Gubelhof in Zug.
(Bild: Stefan Kaiser (Zug, 13.November 2018))

Seit dem dritten November hat in Zug ein neues Café geöffnet. Im «Kaffee Frech» im Gubelhof soll der Name Programm sein. «Wer hier reinkommt,

ob alt oder jung, wird vom Personal geduzt, denn von Beginn an soll man eine lockere Atmosphäre spüren, in der man keine Hemmungen hat, sich ganz frech auf den Tisch, statt auf den Stuhl zu setzen», sagt Bardhyl Coli. Der umtriebige 33-Jährige hat Anfang September gemeinsam mit seiner Frau Maria die Leitung des Arosa Kulm Hotel übernommen, zuvor leitete das junge Direktorenehepaar den Vitznauerhof.

«Den Gubelhof haben wir beim Vorbeifahren entdeckt und gedacht, der Standort könnte zu uns passen. Die Leitung vor Ort haben aber andere», so Coli. In einem Teil des neuen Gebäudes haben die beiden im Erdgeschoss ein Café und im Obergeschoss 11 Suiten zur kurz- und längerfristigen Vermietung realisiert.

Bezug zur industriellen Vergangenheit

Das Café besticht durch industriellen Charme. Die grauen Wände im hohen Raum sind auf alt getrimmt – inklusive Rostflecken. Selbst die Türe des neuen Kühlschranks hat eine dicke Schicht Rostfarbe abbekommen. Die Einrichtung wiederum besteht aus Holztischen und an einer Wand steht eine gemütliche Couch. Die Laptops wiederum können unkompliziert an einem Tresen am Fenster aufgeklappt werden. «Wir wollten an die industrielle Vergangenheit von Zug anknüpfen und gleichzeitig den Bogen zur urbanen Gegenwart schlagen», sagt Coli.

Von der Decke hängen exemplarisch für diese Kombination alte aber begrünte Fabrikboxen. Das Design der zwei eigenen fürs Café hergestellten Lampen wiederum ist an den Satelliten Sputnik angelehnt. Doch das Herzstück steht neben der Bar. «Die La Marzocco ist der Ferrari unter den Kaffeemaschinen», sagt Coli stolz. Alleine, um die Maschine aus Italien richtig zu reinigen, gebe es eine eigene dicke Anleitung. «Hier bei uns soll

es nicht irgendeinen Kaffee geben, sondern klassischen Kaffee von richtig guter Qualität ganz ohne Schnickschnack», so Coli. Für so ein Angebot habe in Zug ihrer Meinung nach noch zusätzlichen Bedarf geherrscht. Und eine klare Spezialität sei wichtig, auch um Kunden ins neue Café zu locken, das ja doch nicht an den klassischen Laufrouen liege.

Coli ruft seinen Barista Alfred. «Zeig uns mal dein Können.» Mit viel Fingerspitzengefühl zaubert dieser einen Cappuccino in die Tasse und designt aus der Handbewegung ein Blattmuster in den Schaum. «Genial, oder?», fragt Coli. Der Kaffee werde speziell fürs Frech geröstet, erzählt er. Und fragt, nachdem die Gäste einen ersten Schluck probiert haben, gekonnt charmant: «Schmeckt ihr das?» Und schiebt nach: «Kein unangenehmer Nachgeschmack – einfach ein vollkommenes Kaffee-Erlebnis.»

Eine Toilette mit beschreibbarer Wand

Doch nicht nur Kaffee gibt es im Frech, sondern auch diverse andere Getränke und Bachweg Bier aus Edlibach. Fürs leibliche Wohl werden unter anderem verschiedene Quiches und Waffeln geboten. Er sei bisher mit der Resonanz sehr zufrieden, sagt Coli. «Es kamen Expats wie auch Zuger. «Ich glaube, das ist auch ein bisschen die Idee, ein lockerer Ort zu sein, wo sich Expats und Zuger kennen lernen können.» Frech soll man dementsprechend auch auf der Toilette des Cafés sein können. «Wer will, kann etwas auf die Wand schreiben.»

In den oberen Stockwerken wiederum befinden sich die elf Suiten, die zwischen 50 und 70 Quadratmeter gross sind. Besonders, so Coli, sei, dass Künstler sich in diesen verewigt hätten. Mehr wolle er aber erst an der

offiziellen Eröffnungsfeier in einigen Tagen verraten, ergänzt er dann augenzwinkernd.

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.