

Gastronomie

«HABIBI'S CAFÉ & RESTAURANT»

# Ehepaar setzt auf libanesischer Küche an der Voltastrasse

Veröffentlichung: •

13.06.2023,

🕒 3 Minuten •

💬 4

05:03 Uhr



Dania und Kamal Awada haben seit März ihren Traum als Gastronomen verwirklicht. (Bild: cbu)

In der Voltastrasse war das «Café Volta» eine kleine Institution. Nun ist ein neues Konzept eingezogen. Dania und Kamal Awada haben den Ort in ein Restaurant für Nahostspezialitäten verwandelt.



REDAKTION

**Christian Bucher**

Viel ist vom ehemaligen «Café Volta» an der Voltastrasse 38

nicht mehr zu sehen. Verschwunden sind die Tapeten mit Backsteinmuster, an ihrer Stelle prangt nun ein warmes Beige. Auch das Mobiliar wurde gewechselt und bei der ehemaligen Garderobe steht jetzt eine mit Kunstpflanzen begrünte Wand mit Leuchtschrift. Diese zeigt den neuen Namen des Lokals in Englisch und Arabisch. Der gleiche Name prangt auch aussen am Haus auf einem neuen Schild: «habibi's Café & Restaurant».

Mit der Eröffnung des Restaurants hat sich das Ehepaar Awada den Wunsch nach



GASTRONOMIE

Unterschiedliche Konzepte

## So reagieren Gastronomen auf rückläufige Bargeldzahlungen

MEISTGELESEN

EMPFEHLUNGEN

1

245'000 statt 150'000 Kilometer  
Aufgeflogen: Luzerner Bschiss-Garagist hat Tacho frisiert

2

Unfall auf der Autobahn  
Auf der A14 ist Geduld geboten

3

Fluglärm wegen Luftwaffe  
Emmen steht ein lauter Montag bevor

4

Jodeln und Fahenschwingen in Zug

5

Verfolgungsjagd in Rotkreuz  
Autofahrer liefert sich Rennen mit Zuger Polizei

Selbstständigkeit erfüllt, wie Dania Awada (29) gegenüber zentralplus sagt. «Ein kleines Familienrestaurant war immer unser Traum.» Begonnen hat die Erfüllung dieses Traums schon vor Jahren, als die Suche nach einem möglichen Lokal ihren Anfang nahm. Es sei schwierig gewesen, in Luzern einen passenden und bezahlbaren Raum zu finden, erinnert sich Dania Awada, die davor in einem kaufmännischen Beruf tätig war. Im letzten Winter seien sie per Zufall auf die frei werdenden Räumlichkeiten des «Café Volta» gestossen. Der Rest ist Geschichte.

6

Urteil wird nicht weitergezogen  
Luzerner Theater: Architekten  
geben zähneknirschend auf



Das Lokal setzt auf authentische libanesische Küche. (Bild: cbu)

## Libanesische Spezialitäten in Luzern

Nach einer längeren Umbauphase eröffnete das Lokal schliesslich am 15. März – und kommt bei den Leuten gut an. «Wir haben ein sehr gemischtes Publikum», so Dania Awada. Von jung bis alt, Schweizer bis Ausländerinnen sei alles vertreten. Auch der kulinarische Wechsel werde positiv aufgenommen.

«Habibi», was übersetzt Geliebter oder Schatz bedeutet, setzt vollumfänglich auf authentische libanesische Küche. Am Herd steht Kamal Awada (29), der in seiner libanesischen Heimat die Hotelfachschule absolviert und in der Folge in verschiedenen Restaurants als Chefkoch tätig war. Im «habibi's» kann er sich nun vollends verwirklichen, sämtliche Rezepte stammen aus seiner Feder.

Besonders beliebt seien die Mezze – kleine Portionen, die sich gut mit einer Gruppe teilen lassen. Ein Blick in die Speisekarte zeigt weitere traditionelle Speisen wie Shawarma, Kafta und Taboulé-Salat. Auch Vegetarierinnen und Veganer werden hier fündig. «Viele Leute haben das Gefühl, die orientalische Küche sei sehr fleischlastig», erklärt Dania Awada, «dabei gibt es viele fleischlose Gerichte oder Alternativen».



## Halal und alkoholfrei

Geeignet ist das Restaurant auch für Menschen, die dem islamischen Glauben folgen. Das verwendete Fleisch ist halal, alkoholische Getränke gibt es keine. Dafür sind auf der Speisekarte alkoholfreie Weine und Biere zu finden. Das sorgte täglich für Fragen seitens der Gäste, werde im Allgemeinen aber gut aufgenommen. «Derzeit arbeiten wir daran, authentische Getränke aus dem Libanon zu importieren», erklärt Dania Awada. Das sei aber ziemlich kompliziert.

Bisher läuft das Restaurant «habibi's» als reiner Familienbetrieb. Kamal steht in der Küche, Dania kümmert sich an der Front um die Gäste und im Backoffice um das Administrative. Weitere Familienmitglieder helfen mit, falls nötig. Das soll vorerst auch so bleiben – es sei denn, das Lokal mit seinen 35 Innen- und 45 Terrassenplätzen würde auch künftig abends «überraunt» werden. «Dann müssten wir vermutlich aufstocken», sagt Dania Awada.

Obwohl «habibi's» ein reguläres Restaurant ist, sei auch Take-away möglich. Weiterhin denkt das Wirtepaar darüber nach, künftig einen Lieferdienst anzubieten. «Unser Fokus liegt im Moment auf dem Restaurant», so Dania Awada. Alles Weitere wird sich dann zeigen.