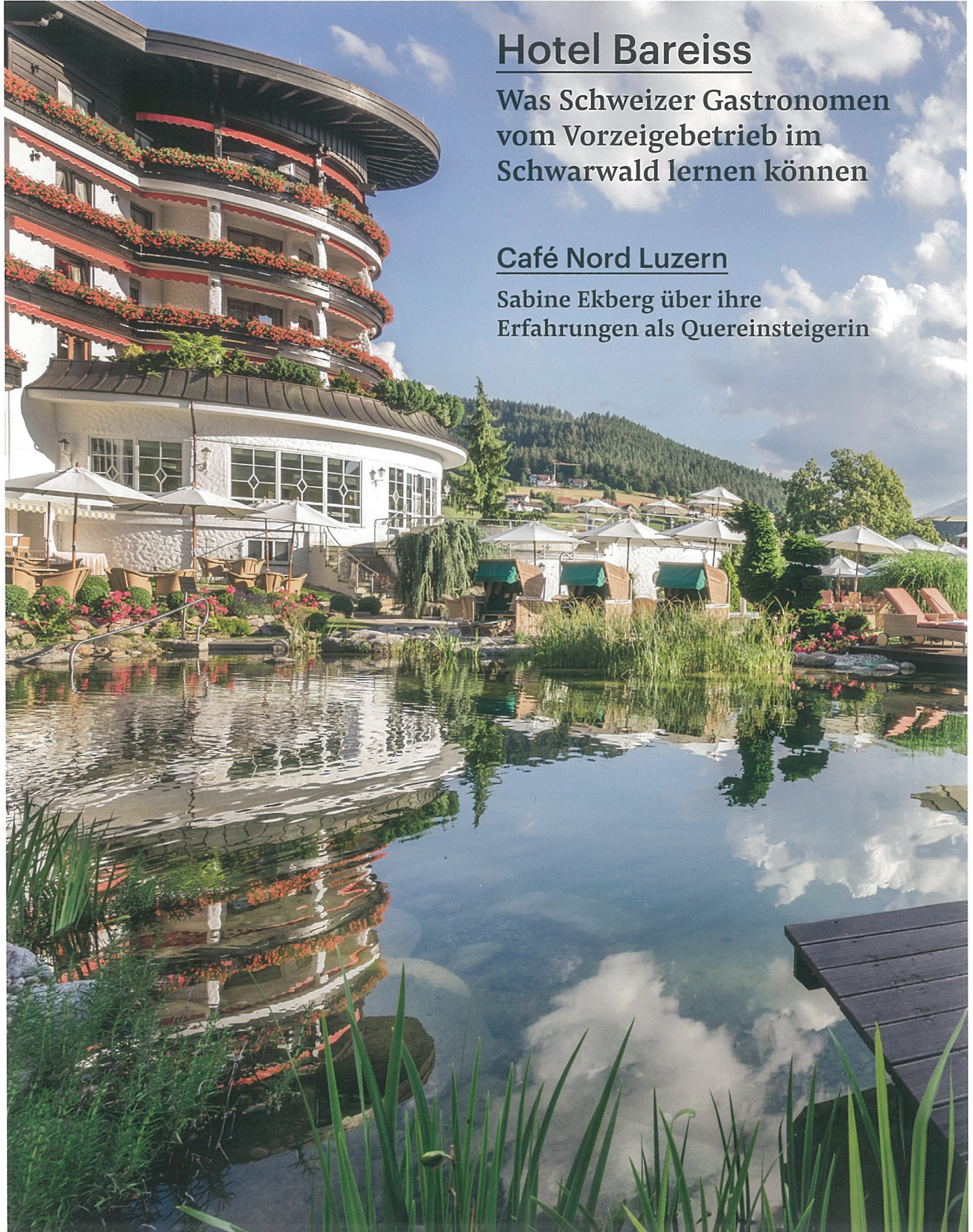


# GASTRO **journal**

DAS FACH- UND VERBANDSMAGAZIN VON GASTROSUISSE FÜR GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND TOURISMUS



## Hotel Bareiss

Was Schweizer Gastronomen vom Vorzeigebetrieb im Schwarzwald lernen können

## Café Nord Luzern

Sabine Ekberg über ihre Erfahrungen als Quereinsteigerin



# Ein Stück Schweden im Herzen von Luzern

Seit viereinhalb Jahren führt Sabine Ekberg das Café Nord in Luzern. Nun hat sie ein Buch über ihre Erfahrungen als Quereinsteigerin im Gastgewerbe geschrieben.

TEXT IRIS WETTSTEIN

Das Café Nord befindet sich im Luzerner Quartier Neustadt. Und der Name ist Programm: Serviert werden hausgemachte schwedische Leckerbissen, egal ob zum Frühstück, Mittagessen oder als süsse Versuchung zwischendurch.

Das Café läuft, fast immer sind alle Tische besetzt. Das müssen sie auch sein, sagt Sabine Ekberg. «Wir haben denselben Aufwand wie ein Restaurant, aber viel tiefere Einnahmen.» Ekberg wünscht sich etwas mehr Platz, doch dann sind die Auflagen viel strenger, und sie müsste zum Beispiel getrennte, barrierefreie Toiletten anbieten. Vielleicht werden sie in Zukunft dieses Projekt in Angriff nehmen, momentan bietet das Café zwölf Innenplätze und acht Plätze im Freien.

Es gibt viele alteingesessene Cafés in Luzern, Sabine Ekberg vermisste aber ein

Café, in dem es den ganzen Tag etwas Kleines zu essen gibt. Ihr Schwerpunkt ist das Nordische, sie sagt selbst: «Wir haben die schwedische Fika-Kultur modern umgesetzt.» Fika auf Schwedisch bedeutet Pause machen, und diese wird in Schweden richtig zelebriert: Nicht fehlen darf Kaffee und ein Gebäck. Neben unzähligen Backwaren bietet das Café Nord seinen Gästen auch eine kleine Auswahl an Frühstücksoptionen oder Mittagsmenüs.

## Rezepte aus dem Norden

Sabine Ekberg ist seit 20 Jahren Unternehmerin, sie war unter anderem Mitgründerin der schwedischen Ladenkette Bookbinders Design und hat heute neben dem Café den Concept Store einzigwert für nordisches Design. Nach ihrem Studium in Tourismuswirtschaft

«Das Buch ist unser Kommunikationsmittel, um zu zeigen, wie viel Arbeit hinter einem Cafébetrieb steckt.»

fand sie ihre erste Stelle bei Ikea. «Der schwedische Weg war vorprogrammiert», schmunzelt die 57-jährige Luzernerin.

1993 besuchte Ekberg zum ersten Mal Schweden, mit ihrem damaligen Freund, der später ihr Ehemann wurde. Schweden wurde im Laufe der Zeit zu ihrer zweiten Heimat, auch wenn sie nie für längere Zeit dort gelebt hat. Heute ist Ekberg geschieden, doch die Liebe für das nordische Land ist geblieben. Sie



Die Gäste finden im Café Nord auch herzhaftere Speisen wie die «Höstpromenad» Bowl – die Herbstbowl. Zutaten wie Süsskartoffeln, Rotkohl, Kichererbsen und Birnen enthalten viele Ballstoffe und Vitamine.



Die mit Marzipan umhüllten Kuchen-teigröllchen werden in Schokolade getaucht. Sie sind das Lieblingsgebäck aus dem Buch von Sabine Ekberg.





Sabine Ekberg präsentiert stolz ihr Buch über ihr eigenes Café. Als Inhaberin ist sie nicht so oft an der Front, wie sie sich das vorgestellt hat, und muss sich um administrative Aufgaben kümmern.

reist im Durchschnitt zweimal im Jahr in den Norden, um sich für das Café inspirieren zu lassen, aber auch um ihren Sohn zu besuchen, der in Stockholm studiert.

Die Idee eines eigenen Cafés kam von ihrer Tochter. «Am Anfang habe ich den administrativen Aufwand unterschätzt», gibt Ekberg zu. «Ich bin viel mehr im Büro als an der Front, wo ich eigentlich sein möchte.» Weil sie etwas für sich machen und den Leuten zeigen wollte, wie viel Aufwand hinter der Eröffnung und dem Betrieb eines Cafés steckt, hat sich Ekberg dazu entschieden, ein Buch über ihre Erfahrungen zu schreiben. Sie beschreibt darin, dass sie eine etwas gar romantische Sicht auf das Gastgewerbe hatte, ohne diese würde es aber das Café wohl kaum geben. «Ich betrachte es als Glück, dass mir die gastronomische Erfahrung fehlte. Ich ging mit anderen Lösungsansätzen und einem freieren Geist an dieses Projekt», schreibt Ekberg in ihrem Buch «Café Nord – Geschichte und Rezepte».

Sie erklärt darin die vielen Handgriffe, Prozesse und Auflagen, die es braucht, um ein Café zu eröffnen. «Ich möchte Nichtgastronomen zeigen, wie das Leben als Cafébetreiberin ist. Es ist

viel Knochenarbeit und sehr streng. Vor allem zu Beginn war ich am Abend jeweils totkaputt», erzählt Ekberg. Das Buch ist aber nicht nur voll von Tipps und Tricks für angehende Cafébesitzerinnen und -besitzer, es ist auch gefüllt mit Rezepten von Menüs und süßen Versuchen aus dem Norden, die sie alle im Café anbieten. Das Lieblingsgebäck von Ekberg sind die Dammsugare. Übersetzt bedeutet es Staubsauger, und hat den Namen davon, weil die Füllung

aus Kuchenresten und Krümeln besteht. Die mit Marzipan umwickelten Kuchenteigröllchen sind mit vielen schönen Erinnerungen an ihrem ersten Schwedenaufenthalt verbunden.

### (Fast) alles ist hausgemacht

Am 8. Juni 2020, mitten in der Pandemie, öffnete das Café Nord seine Türen. Die stets ändernden Massnahmen machte die Anfangsphase nicht ganz einfach. Immer wieder musste das Team Anpas-



Jeden Tag werden diverse selbstgemachte Kuchen serviert. Solange der Geschmack gleich bleibt, bereitet das Team die Kuchen vegan zu. Rund 70 Prozent des Sortiments sind vegan.



## BUCHTIPP



### **Café Nord – Geschichten und Rezepte**

Sabine Ekberg schreibt in ihrem Buch über die Herausforderungen als Cafébetreiberin. Zusätzlich ist das Buch voll mit Rezepten von schwedischen Leckerbissen. Erhältlich ist das Werk über den Webshop [www.cafenord.ch](http://www.cafenord.ch) oder in jeder Buchhandlung.

*iw*

ISBN 978-3-033-10629-1

38 Franken

### Fortsetzung von Seite 25

sungen vornehmen. «Ich habe keine Angst vor Veränderungen, die braucht es», ist Ekberg überzeugt. So wird auch heute noch am Konzept gearbeitet und optimiert. Viele von ihren Inspirationen aus den Reisen nach Schweden werden im Café umgesetzt. Und auch auf die Wünsche der Gäste wird eingegangen. Deshalb gibt es unterdessen eine Brunchbox, sodass die schwedischen Spezialitäten überall genossen werden können. Hat die Küche genügend Zeit und sind Mitarbeiterinnen verfügbar, nimmt das Café zusätzlich Cateringaufträge an. Nächstes Jahr wird wieder eine Änderung anstehen: Das Haus, in dem das Café untergebracht ist, wird saniert. Wie dann das Tagesgeschäft genau weiterlaufen soll, weiss Ekberg noch nicht. «Aber wir werden bestimmt eine gute Lösung finden.»

Das Team besteht aus zehn Mitarbeiterinnen, drei davon in der Küche. Dass alles Frauen sind, hat sich so ergeben. «Das heisst nicht, dass auch mal ein Mann hier arbeiten kann», sagt Ekberg, «wir suchen Persönlichkeiten, die zu unserem Team passen.» Das Küchenteam bereitet fast alles selbst zu. Einzig die Zimtschnecken und das Brot für Smörrebröd wird extern bei der Stiftung Dreipunkt Bäckerei in Luzern hergestellt. «Wir verkaufen etwa 70 Zimtschnecken am Tag, müssten wir diese alle selbst herstellen, wäre unser Ofen nonstop besetzt. Das geht leider nicht», begründet Ekberg diesen Entscheid.