

Der letzte Schliff

ESCH Das Restaurant „Chiche“ soll im März erste Gäste empfangen

Melody Hansen

Das Restaurant „Chiche“ in der Hauptstadt ist regelmäßig ausgebucht. Das Konzept, Flüchtlingen Arbeit und Kunden leckeres Essen zu bieten, geht mehr als auf – und kommt jetzt nach Esch. Schon im März sollen die ersten Falafel in der Alzettestraße serviert werden.

Das Lokal, das sich an der Hausnummer 125 in der Alzettestraße befindet – dort, wo früher einmal das Café Big Ben war –, sieht von außen noch lange nicht so aus, als könne es bald Kunden empfangen. Im Innern ist das anders: Eine eigens von einem Schreiner angefertigte Theke empfängt den Besucher. „Die musste die richtige Höhe haben, damit sich die Gäste daran anlehnen können, wurde mir gesagt“, erklärt Marianna Donven lachend. Die 54-Jährige wird das neue Restaurant leiten. Auch die Cocktails seien in Esch wohl eher Nebensache – wichtig sei hier, laut einem weiteren Tipp, das Bier.

Die ersten Kunden sollen im März empfangen werden. Auf ein genaues Datum für die Eröffnung will sich Marianne Donven noch nicht festlegen. „So schnell wie möglich“, verspricht sie jedoch. Die Möbel sind jedenfalls schon alle da: Alte, prunkvolle Sessel und Sofas, gelb angemalte Barhocker, ein alter Schrank und Bilderrahmen aus Holz stehen im Kontrast zur modernen Graffiti-Kunst an der Wand.

Das auffälligste Kunstwerk im hinteren Bereich des Raumes stammt von der luxemburgischen Künstlerin Joëlle Daubenfeld. Darauf zu sehen ist eine Frau, deren gelbe Locken sich schwungvoll über die ganze Wand erstrecken.

„Wir wollten den Vintage-Look mitbringen, den wir auf Limpertsberg haben, und mit dem für Esch typischen Urban Art verbinden“,



Foto: Editpress/Alain Rischard

Die Möbel stehen schon: Das von Flüchtlingen geführte Restaurant kann im März eröffnen

che in Esch vielleicht auch ein Schülermenü an. „Auf Limpertsberg funktioniert dieses Angebot sehr gut“, sagt die 54-Jährige.

Vor der Theke wurde ein gemütlicher Loungebereich eingerichtet, in dem diejenigen Platz finden, die nur etwas trinken wollen. Das Chiche in Esch wird bedeutend kleiner als jenes in der Hauptstadt. „Dadurch ist es auch gemütlicher hier, das gefällt mir besonders gut“, sagt Marianne Donven.

wird auch für das Essen in Esch zuständig sein. Vor Ort wird er in Zukunft von einem stellvertretenden Chefkoch, der von ihm persönlich ausgebildet wurde, repräsentiert.

Die Karte bleibt die gleiche wie in der Hauptstadt – wenn auch etwas reduziert. Die libanesischen Klassiker wie Falafel und Schawarma, ein Fleischgericht aus der arabischen Küche, werden auf jeden Fall serviert. Die Küche in Esch ist viel kleiner als die in der Hauptstadt, sodass das Team plant, einige Vorspeisen auf Limpertsberg vorzubereiten und dann nach Esch zu liefern.



Marianne Donven übernimmt die Leitung des Restaurants



Von außen sieht es noch nicht nach „Chiche“ aus. Auch das soll sich bald ändern.

erklärt sie. Die alten Möbel würden zu einem Großteil aus der Wohnung ihrer Großtante stammen. Andere stammen noch aus dem alten Restaurant in Hollerich.

Platz für 50 Gäste

Das Restaurant wird um die 50 Gäste empfangen können. Zu Beginn erst einmal in der Woche mittags und an Samstagen nur abends. Bei Bedarf würde das angepasst. Dass irgendwann Frühstück angeboten wird, schließt Donven nicht aus. Je nachdem wie die Nachfrage ist, bietet das Chi-

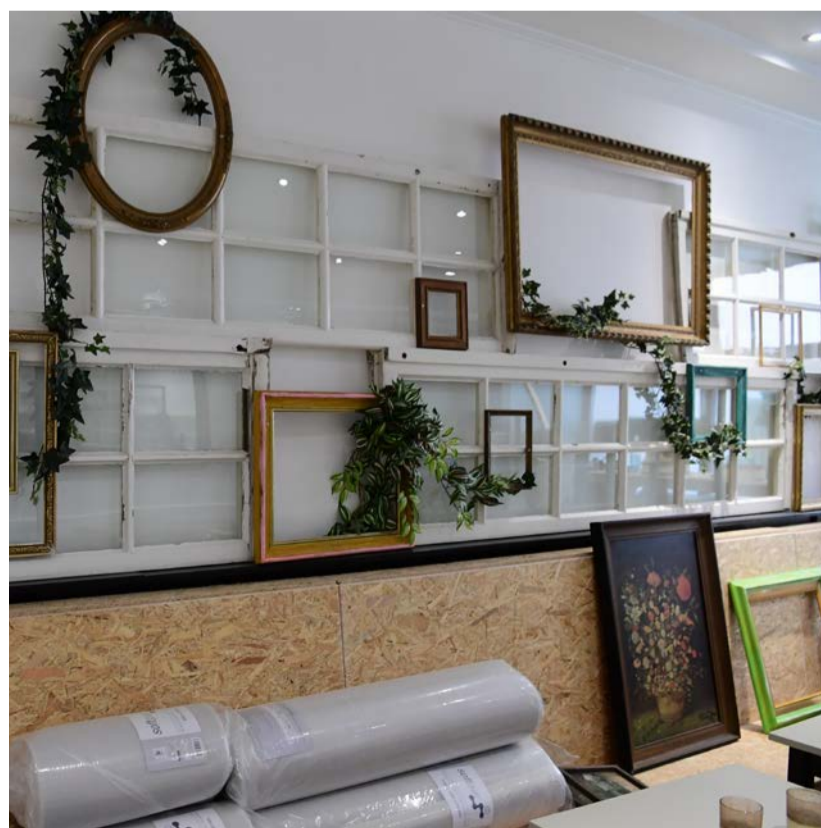
Wie viele Flüchtlinge im Escher Chiche einen Arbeitsplatz finden werden, ist noch unklar. „Das hängt vom Erfolg ab“, sagt die Geschäftsleiterin. Mindestens acht würden gebraucht. Sie kommen in den Wohnungen über dem Restaurant sowie in einem Haus in der Kanalstraße unter. Dort ist Platz für zehn und noch einmal fünf Personen. Bisher arbeiten sie noch auf Limpertsberg, wo sie erst einewiesen werden.

Um den Kundenempfang sowie die Reservierungen wird sich Marianne Donven für den Anfang persönlich kümmern. Chadi, der die Küche auf Limpertsberg leitet,

Mögliche Synergien mit dem Theater

Die Idee, das Chiche nach Esch zu bringen, stammt von dem Kulturdienst der Stadt selbst. „Ich habe die Teammitglieder auf dem 'Festival des migrations' im letzten Jahr gefragt, ob sie nicht Lust hätten, nach Esch zu kommen“, sagt der zuständige Schöffe Pim Knaff (DP). Weil das Team bereits länger mit dem Gedanken spielte, einen zweiten Standort zu eröffnen, sagt es kurzerhand zu. Aufgrund der Nähe zum Escher Theater kann sich Pim Knaff vorstellen, dass in Zukunft interessante Synergien zustande kommen.

Zwar sei das Chiche nicht in erster Linie im Hinblick auf das Kulturjahr nach Esch gezogen, trotzdem hat das Team „Esch2022“ bereits im Hinterkopf. Es will in Zukunft selbst an kulturellen Events wie der „Nuit de la culture“, den „Francofolies“ und letztlich auch an „Esch2022“ teilnehmen. Pim Knaff sieht das neue Restaurant ebenfalls als einen ersten Schritt in Richtung Diversifizierung der kulinarischen Vielfalt der Stadt. Er kündigte an, dass diesbezüglich noch mehr auf die Escher zukomme.



Die Vintage-Einrichtung erinnert an das „Chiche“ in der Hauptstadt