"Der Neustart ist geglückt"

Autor(en): **Häfliger, Thomas**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **33 (2020)**

Heft [6]: **Rotes Holz und blauer Saal**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-913558

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

«Der Neustart ist geglückt»

Im Februar 2019 bekamen Thomas Häfliger, Erich Peterer und Nadja Schauber die Schlüssel für ihr Gasthaus. Der Beginn war happig, nun fühlen sich die Gäste wohl.

Hergiswald ist ein besonderer Ort, er strahlt Ruhe aus. Das spüren wir vor allem, wenn wir uns nach einem hektischen Arbeitstag auf die Terrasse setzen und aus der Stille die Rufe der Glögglifrösche erklingen. Wir beobachten auch, dass unsere Gäste sich Zeit nehmen. Wer im Gasthaus zu Mittag isst, kommt oft früh, bleibt bis in den Nachmittag und geniesst mehrere Gänge mit Dessert. Viele Gäste bestellen eine Flasche Wein. Das ist bemerkenswert. Und für uns ein gutes Zeichen: Die Gäste fühlen sich wohl.

Mit der Albert Koechlin Stiftung haben wir einen Pachtvertrag auf zehn Jahre unterschrieben, mit der Option auf fünf weitere. Das ist eine ideale Zeitspanne, um das Gasthaus in der Zentralschweizer Gastroszene zu etablieren. Wir legen Wert auf eine gehobene Küche mit frischen Produkten, am liebsten aus der Region. Flambiertes Rindsfilet und Chateaubriand sind unsere Hausspezialitäten. Weil oft Pilger einkehren, die auf das Geld schauen, bieten wir mittags drei günstigere Pilgermenüs an, mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch. Die Fischmenüs sind sehr beliebt. Ohnehin geht es uns nicht darum, mit Punkten zu überzeugen, sondern mit Qualität und Gastlichkeit. Das bedeutet für uns etwa, dass wir die Gäste bereits wahrnehmen, wenn sie vor dem Haus ankommen, dass wir sie willkommen heissen und in ein kleines Gespräch verwickeln.

Der Anfang war happig – ein kompletter Neustart in einem neu gebauten Gasthaus. Obwohl wir viel Erfahrung in der Gastronomie haben, hatten wir vor dem Start manchmal fast Panik. Es rumorte zünftig in unseren Köpfen. Doch nun können wir sagen: Der Neustart ist geglückt. Das begann schon bei der Eröffnung am 1. April 2019. An diesem ‹Tag der offenen Tür› kamen rund 1200 Personen. Die Mehrheit unserer Gäste stammt aus der Schweiz, Besucher aus dem asiatischen Raum hatten wir bisher kaum. Viele Gäste kommen regelmässig, immer wieder mit anderen Freunden, denen sie diesen Ort zeigen möchten. Nicht selten sind wir auf einen Monat ausgebucht – und das, obwohl wir bisher kaum Werbung gemacht haben. Dass so viel über den Neubau mit dem grossen Festsaal mit der besonderen Kassettendecke geschrieben wurde, war offenbar die allerbeste Werbung. Dass man hier auch übernachten kann, müssen wir noch bekannter machen. Bei der Post haben wir einen Antrag für bessere Busverbindungen gestellt. Das letzte Postauto fährt bereits um kurz vor halb sieben. Das ist für die Gäste ungünstig und für unsere drei Lernenden unmöglich.

Die Aufgaben sind klar aufgeteilt: Thomas ist für die Küche und die Dekoration zuständig, Nadja für den Service, das Hotel und die Administration, Erich kümmert sich um die Finanzen. Zu zweit wäre der anspruchsvolle Betrieb mit Restaurant, Banketten und Gästezimmern nicht zu stemmen. Anfangs legten wir uns so ins Zeug, dass wir lernen mussten, nicht alles selbst zu machen, sondern auch verantwortungsvolle Aufgaben an die Mitarbeitenden zu delegieren. Es ist wichtig, dass der Betrieb vom Team getragen wird. Wir wollen nicht, dass man «zu Thomas» kommt, weil man ihn hier in der Region kennt. Unser Gasthaus soll ein eigener Ort werden. Die Leute sollen sagen: «Wir gehen ins Hergiswald.» **Aufgezeichnet: Karin Salm** ●

Nadja Schauber (*1993), Thomas Häfliger (*1966) und Erich Peterer (*1959) sind die Pächter des Gasthauses. Schauber arbeitete in diversen Hotels, Häfliger führte lange das Restaurant Obernau in Kriens LU, Peterer ist gelernter Kürschner und Modefachmann.