100 Jahre Ort der Gastronomie und Erholung

Autor(en): **Lustenberger, Jules**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **139 (1998)**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1033812

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

100 Jahre
Ort der Gastronomie und Erholung

Bürgenstock: Seit hundert Jahren gibt es das Hotel Waldheim

In diesen Tagen, genau am 5. Mai, ist es hundert Jahre her, seit Theodor Amstutz mit der damals kleinen Pension Waldheim den Grundstein für eine erfolgreiche Hoteliertradition legte. Veronique und Leander Kummer-Amstutz führen den in diesen hundert Jahren stark gewachsenen Hotelbetrieb Waldheim ins zweite Jahrhundert.

Was vor hundert Jahren bescheiden begann, hat sich durch Fleiss und vor allem durch das Eingehen auf die Wünsche und Ansprüche der Gäste zu einem ausserordentlich florierenden Hotelbetrieb entwickelt. Das Hotel Waldheim auf dem Bürgenstock ist zu einer Domäne der familiären Gastlichkeit geworden, wo in gepflegten Räumlichkeiten die hervorragende Küche und die freundliche Bedienung genossen, in modern eingerichteten Hotelzimmern behaglich gewohnt werden kann. Dazu bieten die Aussenanlagen ein breites Angebot für Fitness, Spiel und Geselligkeit. Es ist das Verdienst einer seit Generationen gepflegten Gastlichkeit, wenn heute wie eh und je das «Waldheim» ein in jeder Hinsicht von Kennern bevorzugter Ort ist.

Unternehmergeist im Blut

Die Gründung des «Waldheims» geht auf Theodor Amstutz zurück, ein Bauernsohn vom Heimet Misli in Obbürgen. Bei der Erbteilung überliess er den Landwirt-

Gastwirtschaft von einst

Hermann Amstutz, der als erster das Hotel in Schwung brachte.

schaftsbetrieb seinem Bruder Peter Amstutz und baute im oberen Teil der Misli-Weid an der Strasse Bürgenstock–Honegg die Pension Waldheim mit anfänglich zehn Betten, einem kleinen Restaurant und einer Gartenwirtschaft. Er hatte die Möglichkeit erkannt, dass an dieser Lage in der Nähe der schon damals weltweit bekannten Bürgenstock-Hotels ein etwas weniger mondäner Pensionsbetrieb eine Existenz bieten dürfte. Am 5. Mai 1897 fand die Eröffnung statt, und schon sechs Jahre später wurde der Betrieb erweitert, und im Jahre 1908 standen den zahlreichen Gästen aus dem In- und Ausland sechzig Betten zur Verfügung. Theodor Amstutz hatte in Marie, geborene Waser, eine engagierte Gattin gefunden, die ihm bei der Entwicklung des Geschäftes tatkräftig mithalf.

Ein schwerer Schlag traf die Familie im Jahre 1918, als die Mutter von zwölf Kindern bei der Grippeepidemie verstarb. 1920 fand Vater Amstutz in Rösli Bolt wieder eine Lebensgefährtin, die ihm noch drei Kinder schenkte. Weiter ist in den Annalen zu lesen: «Seine inzwischen fünfzehn Kinder waren im Betrieb integriert. Alle hatten ihren festen Arbeitsplatz und ihre Aufgabe im Hotel Waldheim und alle trugen zur Weiterentwicklung ihren Teil bei.» Theodor Amstutz war ein dynamischer Unternehmer und führte anfänglich auch das Hotel Mattgrat. Später erwarb er auch das Hotel Schwanen in Wil, das Hotel Orselina oberhalb Locarno und das Hotel Thalwilerhof in Thalwil, wobei er jeweils die Führung der Hotels einem seiner Söhne übertrug. Alle diese renommierten Gastbetriebe stehen heute noch unter der Führung seiner Nachkommen.

Im Jahre 1947 verkaufte Theodor Amstutz das Hotel Waldheim seinem Sohn Hermann und dessen Frau Hedy. Bereits ein Jahr später baute Hermann Amstutz das Haus gänzlich um: Ein Lift wurde eingebaut und alle Zimmer mit fliessendem Wasser und Telefon ausgestattet.

Der Schicksalsschlag

Am 6. März 1958 ereignete sich eine grosse Tragödie, als das Hotel Waldheim vollständig niederbrannte und Hermann Amstutz dabei seine Frau und die beiden Söhne Markus und Hermann verlor. Es blieb ihm seine Tochter Veronique. Es brauchte einige Zeit, bis Hermann diesen Schicksalsschlag überwunden hatte und bei ihm Vertrauen und Optimismus zurückkehrten. Er baute das «Waldheim» wieder auf. Neu, modern und ganz der Zeit entsprechend, konnte dieses im Som-

mer 1959 eröffnet werden. Im Jahre 1960 fand Hermann in Emma Odermatt wieder eine Lebensgefährtin, und der Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad des Hotels wuchs wieder an, weit über die Landesgrenzen hinaus. Davon zeugen Gäste, die dem Hotel seit Jahrzehnten die Treue halten.

Ständiger Ausbau

Hermann Amstutz hatte den Pioniergeist seines Vaters im Blut und das Wissen darum, dass ein Hotelbetrieb, will er den steigenden Ansprüchen seiner Gäste genügen, immer wieder modernisiert, erneuert und erweitert werden muss. So erstellte er 1964 das heizbare Schwimmbad, acht Jahre später das Café Waldrand, und 1974 erfolgte der Anbau eines modernen Seminarraums.

Im Jahre 1980 gab Hermann Amstutz sein Lebenswerk an Leander und Veronique Kummer-Amstutz weiter. Diese führen den Gastbetrieb in seinem Geiste und mit dem gleichen Bestreben, den Gästen mit einem optimalen Angebot zu dienen, weiter (wobei Hermann im Hintergrund noch immer ein treuer und geschätzter Mitarbeiter ist). Es verging seither wohl kein Jahr, ohne dass Neu- und Ausbauten realisiert wurden. Ein neuer Hoteltrakt mit nun insgesamt sechzig Zimmern und neunzig Betten entstand. In den Sälen mit den total 300 Restaurationsplätzen können gleichzeitig bis vier oder fünf Gesellschaften bedient werden, Küche, Hotelzimmer und vieles mehr wurden optimal erneuert. Das Freibad wurde zu einem Hallenbad mit Sauna, Dampfbad und Fitnessraum. Für private Partys steht den

Veronique und Leander Kummer mit Sohn Christian-Mathias, die heute mit immer frischen Ideen das Hotel Jahr für Jahr erneuern.

Schwimmen und alles, was zum «Fitbleiben» beiträgt, steht den Gästen zur Verfügung.

Gästen der rustikal ausgebaute «Gadä» zur Verfügung. Seminarteilnehmer oder Feriengäste vergnügen sich im Golf-Corner, dem neu als Trainingsmöglichkeit ein 3-Loch-Kurzspielplatz angegliedert wird. Das im Pub-Stil umgebaute Café Waldrand erfreut sich bei Seminar- und Feriengästen wie auch bei Einheimischen einer steigenden Beliebtheit. Und schon haben Leander und Veronique Kummer weitere Ausbaupläne: Der ostseitige Hoteltrakt wird demnächst aufgestockt und zu Seminarräumen und Suiten ausgebaut und der grosse Parkplatz auf 120 Parkplätze erweitert.

Florierender Betrieb

Es ist der Lohn der Bemühungen um eine gute Betriebsführung, eine gastfreundliche Atmosphäre, ein gepflegtes, vielseitiges Angebot und eine freundliche Bedienung, wenn Veronique und Leander Kummer feststellen können: «Wir können sowohl bei den Ferien- wie auch bei den Seminar- und Restaurationsgästen auf einen grossen und treuen Gästekreis zählen. Wir sind uns aber auch bewusst, dass der Gast unser bester Werbeträger ist, den zu pflegen und gut zu bedienen es sich sehr wohl lohnt.» Das Geschäft, welches im Sommer 45 und im Winter etwa 35 Angestellte beschäftigt, floriert und wirft auch einiges ab. Und getreu der «Waldheimer Philosophie» werden die erarbeiteten finanziellen Mittel nicht auf die hohe Kante gelegt, sondern immer und immer wieder investiert. «In der Gastronomie und der Hotellerie muss man sich den steigenden Anforderungen und den vielseitig werdenden Bedürfnissen anpassen können. Nur so kann ein Betrieb auf einem guten Niveau gehalten werden», sind Leander und Veronique Kummer wie auch Hermann Amstutz sich einig.

Dazu gehören auch Ideen wie eben dieses Jahrhundert-Jubiläum, wo sich die Gäste das ganze Jahr über jeden Monat mit Spezialitäten von einem prominenten Gastkoch kulinarisch verwöhnen lassen können.

Jules Lustenberger