

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 33 (2020)
Heft: [6]: Rotes Holz und blauer Saal

Artikel: "Der Neustart ist geglückt"
Autor: Häfliger, Thomas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-913558>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Glöglfrösche 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.