

Fünf Italienern geht die Luft aus

NIDWALDEN Ist die Küche Italiens weniger gefragt, oder gibt es zu viel davon? In gleich fünf solcher Restaurants wechselt bald der Wirt.

KURT LIEMBD
redaktion@nidwaldnerzeitung.ch

Wie schnell es in der Gastrobranche gehen kann, erfuhr kürzlich Gabriela Schild. Die Holzbildhauerin aus Interlaken führt jedes Jahr am Hergiswiler Dorfadvent einen Stand mit Holzschnitzereien. Mehrere Monate im Voraus reservierte sie ein Zimmer im Hotel **Roggerli**. Als sie einen Tag vor dem Dorfadvent ihr reserviertes Zimmer be-

ziehen wollte, stand sie vor verschlossenen Türen. Auf einer Tafel stand bloss «Geschäftsaufgabe», und sie musste umkehren. Zum Glück fand sie noch ein Zimmer im Hotel Pilatus. Fast über Nacht und unerwartet hatte das Hotel Roggerli schon Ende Oktober seine Türen geschlossen. Seither fristet es verlassen und nachts unbeleuchtet sein Dasein. Pächterin war seit März 2014 die gebürtige Serbin Biljana Vespa (44). Mit ihrem Küchenchef Domenico Fabella bot sie mediterrane, insbesondere italienische Küche an. Infolge wirtschaftlicher

Schwierigkeiten musste Vespa nun nach weniger als zwei Jahren schliessen. Besitzerin Heidi Valu suchte einen neuen Pächter und wurde fündig. Der neue Pächter ist kein Unbekannter und heisst Erich Näf. Der Ex-Landrat führte früher das «Rössli» und bis heute die Sommerbar in Hergiswil (ehemals «Rösslibar») zusammen mit seiner Partnerin Brigitte

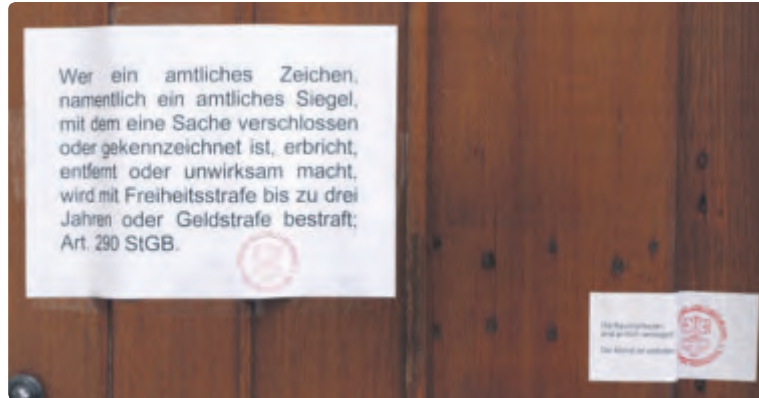
Pichler. Bis das Hotel Roggerli wieder öffnet, dürfte aber noch einige Zeit vergehen. Denn Erich Näf will vorgängig alle elf Zimmer sowie das Restaurant und den Saal vollständig renovieren. Eröffnet werden soll das «neue» Roggerli im Verlaufe des März. Die Sommerbar bei der Schiffflände will Erich Näf behalten. «Das schafft vorteilhafte Synergien», sagte der neue Hotelier des Roggerli.

«Famiglia», «Ciao-Ciao», «Da Pippo»

So überraschend wie das Roggerli Hergiswil schlossen in den letzten Tagen zwei weitere italienische Restaurants, das Restaurant **Gruob** in Ennetmoos und das Ristorante **Al Galeone** in Ennetbürgen. Das «Gruob», das zuletzt «Ciao-Ciao» hiess, wirkt neben dem leeren Parkplatz ganz verlassen. Nur die Speisekarte am Strassenrand und die Werbe-

figur weisen darauf hin, dass hier bis vor kurzem gewirkt wurde. Die letzten Pächter waren die beiden Mazedonier Mario Murtezani (48) und Sami Redzeqi (43). Erst Mitte Mai haben sie das Lokal gemietet, aber nach sechs Monaten wieder aufgegeben. Eine Wiedereröffnung ist jedoch bereits in Sicht. Am 2. Januar übernimmt Philippo Forestiero (36). Er kennt den Betrieb bereits, hat er doch früher schon einmal eine Zeit lang das «Gruob» geführt, damals zusammen mit dem Portugiesen Rui Pereira (39) und unter dem Namen

«La Famiglia». «Wir sind sehr zuversichtlich, dass es mit dem Gastro-Profi Philippo Forestiero ein Erfolg wird», sagt Hans Blättler, Verwalter der Liegenschaft und Bruder von Eigentümer Felix Blättler. Neu heisst das Restaurant ab 2. Januar «Da Pippo». Mit jedem Wirtewechsel ändert auch meist der Name eines Lokals.



Der Eingang des «Al Galeone» in Ennetbürgen ist wegen Konkurs amtlich versiegelt (links). In Ennetmoos lädt der «Gruob»-Koch trotz geschlossenem Restaurant noch immer zu Pizza und Pasta ein. Zu ist auch das «Roggerli» in Hergiswil (ganz links).

Bilder Kurt Liembd



Einen tristen Eindruck macht zurzeit das **Ristorante Al Galeone** in Ennetbürgen. Es wurde letzte Woche vom Betreibungs- und Konkursamt geschlossen und versiegelt. Das Wirtepaar war für eine Stellungnahme nicht erreichbar. Besser bekannt ist dieser Betrieb bei Einheimischen als «Schlüssel» oder «Regenloch», wie das Lokal vor 1881 tatsächlich hiess. Unter diesem Namen kennt es darum der Volksmund nach wie vor.

Neue Pächter gesucht

In Hergiswil wird für zwei weitere italienische Restaurants dringend ein Wirt gesucht – für das «Lopper» und

das «Seehus». In beiden Fällen aus wirtschaftlichen Gründen. Im **Lopper** wirtet seit Mitte Juni 2015 der Libanese Seoud Ghezzaoui (42), der den Betrieb vom Kosovo-Albaner Leonardo Prenaj übernommen hat.

«Es gibt immer noch zu viele Beizen.»

URS EMMENEGGER, PRÄSIDENT
GASTRO NIDWALDEN

Wie beim Vorgänger gibt es nun auch bei ihm wirtschaftliche Probleme. «Wir suchen zurzeit intensiv einen Nachfolger», sagt Verwalter Hanspeter Blättler vom Treuhandunternehmen Katag. Es stehe schon jemand in Aussicht, aber unterschrieben sei noch nichts. In der gleichen Situation ist das «**Seehus**». Seit Mai 2014 wird das italienische Restaurant vom Kosovaren Xhevat Hoti geführt.

Jetzt muss er den Fünfjahresvertrag nach weniger als zwei Jahren auflösen und geht auf Ende Februar. Wer Nachfolger wird, ist noch nicht bekannt, wie Besitzerin Beatrice Havranek sagt. «Wir haben zahlreiche Bewerbungen und sind im Moment am Verhandeln.»

Warum rentieren diese italienischen Lokale nicht mehr? Urs Emmenegger, Präsident von Gastro Nidwalden, sagt dazu: «Das ist bloss ein Abbild der landesweiten Gastroszene, es gibt immer noch viel zu viele Beizen.» Hart ins Gericht mit Einzelnen geht Gastro-Profi Herbert Huber. Er bemängelt die Qualität im Gastgewerbe und schreibt in seinem Buch, es gebe in der Schweiz rund «30 Prozent Gastroschrott». Sein Ratschlag: «Sprechen wir lieber von den Guten, den Innovativen und von denen, die an eine gastronomische Zukunft glauben».

Landwirte könnten auch Betreuer werden

NIDWALDEN Spannende Fragen etwa zur Betreuung auf dem Bauernhof wurden am landwirtschaftlichen Herbstseminar diskutiert.

pd/red. Kinder und Jugendliche, die auf dem Bauernhof betreut werden: Diese Möglichkeit hat die Arbeitsgruppe «Betreuung auf dem Bauernhof» unter Leitung von Claudia Käslin, Co-Präsidentin des Bäuerinnenverbandes, geprüft. Ebenfalls ein Thema am Herbstseminar des Forums Landwirtschaft Nidwalden war die Zimmervermietung an Lernende der Pilatus-Flugzeugwerke. Die Möglichkeit für die Betreuung von Senioren soll 2016 geprüft werden.

Nebst aktuellen Fragen befassten sich das Forum und seine Arbeitsgruppen mit der Grundlagenarbeit. Mit einem landwirtschaftlichen Problem im engen Sinn hat sich etwa die Arbeitsgruppe «Problempflanzen im Futterbau» unter Leitung von Landwirt Josef Oder-

matt auseinandergesetzt. Das Problemgras «Borstenhirse» breitet sich seit den 1990er-Jahren vor allem im Gebiet Ennetbürgen und Buochser Allmend stark aus. In enger Zusammenarbeit mit den betroffenen Landwirten, den Fachleuten aus der Beratung und der Forschung werden die genauen Ursachen eruiert und Erfolg versprechende Massnahmen erarbeitet und umgesetzt, wie der Kanton in einer Mitteilung von gestern schreibt.

Milchmarkt: Angespante Situation

Zudem wurde im Herbstseminar von Ende November auf die sehr schwierige Situation der Milchbauern hingewiesen. Die Preise sind seit Anfang Jahr um 9 Rappen pro Liter gesunken. Die Situation auf dem Milchmarkt bleibe somit angespannt.

Dem Forum gehören die kantonalen landwirtschaftlichen Organisationen, die politischen Parteien, der Gewerbeverband, die Tourismusorganisationen, die Umweltorganisationen, die Landjugend, die landwirtschaftliche Vereinigung des Landrates und die Nidwaldner Korporationen an.

Stanser Seelsorger helfen aus

ENNETMOOS In der Pfarrei stehen einige Änderungen an. Etwa die Hälfte der Gottesdienste werden abgeschafft.

Mit dem Anzünden der ersten Adventskerze begann am letzten Sonntag im November nicht nur ein neues Kirchenjahr, sondern sozusagen auch eine neue Ära in der Kirchgemeinde Ennetmoos. Vereinfacht gesagt wird die Anzahl der Gottesdienste am Wochenende um die Hälfte reduziert. So wird der Sonntagabend-Gottesdienst in St. Jakob nur noch am letzten Sonntag im Monat um 19.30 Uhr im Rahmen der Muisigmäss stattfinden – statt wie bisher jeden Sonntagabend. Die Samstagabend-Gottesdienste im Allweg um 19.30 Uhr werden jeweils wie bisher am zweiten Samstag im Monat stattfinden – allerdings nicht mehr im Singsaal, sondern in der Allweg-Kapelle. «Damit werten wir auch die Kapelle auf», erklärt Pfarreileiter Markus Blöse. Wegen der häufigeren Nutzung wurden neue Sitzkissen angefertigt und

eine neue Treppenbeleuchtung installiert. Andererseits wurde ein neuer Ambo («Predigt-Pult») angeschafft und ein Opferkerzen-Ständer in Betrieb genommen.

«Proaktiv Strukturen gestalten»

Mit den Veränderungen und der Reduktion des Gottesdienstangebotes rea-



«Der Beizug von Seelsorgern schien unter allen Varianten die sinnvollste.»

MARKUS BLÖSE,
PFARREILEITER IN ENNETMOOS

giere man einerseits auf die rückläufige Zahl von Gottesdienstbesuchern. Doch der Hauptgrund sei ein anderer. «Wir wollen proaktiv die Strukturen so ge-

stalten, dass sie auch mittelfristig Bestand haben können», hält Pfarreileiter Markus Blöse fest, der mit dem fast 80-jährigen Pater Adolf Schmitter (in einem 45-Prozent-Pensum angestellt) bis jetzt die seelsorgerischen Tätigkeiten der Kirchgemeinde abdeckt. Blöse weist darauf hin, dass es zukünftig schwieriger sein wird, Priester für die Seelsorge zu finden.

An Wochenenden Hilfe

In diesem Sinne wird ab kommendem Jahr eine weitere Neuerung eingeführt. Die Stanser Pfarrer David Blunshi und Thomas Frei sowie Pfarrhelfer Melchior Betschart werden die Nachbarpfarrei unterstützen und Gottesdienste feiern. Konkret werden die Stanser Kollegen rund zehn Wochenend-Gottesdienste pro Jahr in Ennetmoos leiten. «Der Beizug von benachbarten Seelsorgern schien uns unter allen Varianten die sinnvollste, um unsere Pfarrei erfolgreich in die Zukunft führen zu können», hält Blöse fest.

Verworfen wurde die Idee einer Zusammenlegung mit benachbarten Pfarreien oder die Schaffung eines Seelsorgeraums. «Solche Massnahmen scheinen uns aktuell weder sinnvoll noch notwendig. Von solchen Schritten wollen wir absehen, solange es geht.»

MATTHIAS PIAZZA
matthias.piazza@nidwaldnerzeitung.ch