

Luzerner Zeitung

25. November 2017, 05:00

Jürg Hammer baute das Restaurant «Mathisli» in Kehrsiten um



Sie haben allen Grund zum Feiern und stossen auf den Umbau an: Inhaber Jürg Hammer (links, sitzend) und Vater Jost. Pächter Ueli Burger schenkt ihnen ein. Bild: Marion Wannemacher (Kehrsiten, 24. November 2017) (Bild: Marion Wannemacher (Kehrsiten, 24. November 2017))

NIDWALDEN · Die Dorfbewohner haben ihr «Mathisli» wieder. In nur sechs Wochen haben Jürg und Jost Hammer das traditionelle Gasthaus umbauen lassen. Bereits gibt es Reservationen für Weihnachtessen. Der Stammtisch wollte am Apéro gar nicht mehr gehen.

Marion Wannemacher

marion.wannemacher@nidwaldnerzeitung.ch

Es gibt ihn wieder, den Stammtisch im «Mathisli». «Am Apéro für das Dorf gefiel es ihm so gut, dass er gar nicht mehr gehen wollte», erzählt Ueli Burger, der neue Pächter, schmunzelnd. «Das Echo war sehr positiv», hält er fest. «Die Leute waren überrascht, was man aus so einem Bau machen kann», ergänzt Inhaber Jürg Hammer.

Anfang des Jahres hatte der Wahl-Kehrsitener, der von Kindheit an mit der Familie an den Wochenenden nach Nidwalden kam und im «Mathisli» am liebsten Älplermagronen oder Chäs-schnitte ass, das traditionelle Gasthaus gekauft, um es vor der Schliessung zu bewahren (wir berichteten). Daraufhin habe er so viele positive Rückmeldungen erhalten wie noch auf kein anderes seiner Projekte, erzählt Hammer, der Geschäftsführer des gleichnamigen Autohauses in Emmen ist.

Nach dem Umbau schöner als vorgestellt

Lediglich sechs Wochen hatten sich die Hammers als Frist für den Umbau gesetzt. Jürgs Vater Jost übernahm die Bauleitung. Eingang, Boden, Decke, Treppenhaus, sanitäre Anlagen und Mobiliar wurden komplett erneuert. «Mit dem Ergebnis sind wir sehr zufrieden», betont der 47-Jährige. «Es ist schöner, als wir es uns vorgestellt haben.» Den Umbau führte die Schreinerei Zraggen aus Göschenen aus, die auf den Umbau alter Restaurants spezialisiert ist, eine Innenarchitektin beriet den Inhaber bei der Einrichtung.

Gemütlichkeit und Wärme strahlt die umgebaute Gaststube aus. Der Charme des Hauses, das 1809 nach der Brandschatzung im Franzosenkrieg komplett neu aufgebaut wurde, blieb erhalten. Die bislang verborgenen Deckenbalken wurden freigelegt. Das alte Buffet und der grüne Kachelofen prägen die Stube.

Glastür mit Chriesi-Logo in tausend Scherben

Die Historie des Hauses, das zum ersten Mal 1542 erwähnt wird, sahen die Inhaber als Verpflichtung an. Kehrsiten habe ja ursprünglich «Kirsiten» geheissen, was sich von «Chriesi», dem Mundartbegriff für Kirschen, herleite, erzählt Jost Hammer. Durch die fälschliche Annahme, dass sich der Ortsname darauf beziehe, weil die Schifffahrt dort «kehre», sei dann der Name «Kehrsiten» entstanden, hebt Jost Hammer hervor. Der ursprünglichen Bezeichnung trägt der Inhaber durch die Einrichtung der Chriesi-Stube im Keller Rechnung. Dort könnten künftig Kleinbetriebe ihre Sitzungen halten, der Beamer werde noch installiert, erklärt Jürg Hammer bei der Führung. Pech hatten die Hammers mit der Glastür mit Chriesi-Logo: «Sie zersprang beim Einsetzen in tausend Scherben», berichtet Jürg Hammer. Aber er gehe doch davon aus, dass Scherben Glück brächten, sagt er augenzwinkernd.

Das Interesse am «Mathisli» ist jedenfalls da: Bereits haben Familien und Firmen ihre Weihnachtssessen reserviert, auch Seminare hätten sich dort angemeldet. Per «Bürgenstock-Express», also mit dem Schiff, kommen seit Öffnung des Resorts Ausflugsgäste. «Es werden einige hierher zum Kaffee-Stopp kommen», hofft Jürg Hammer. An der Fasnacht trifft sich die Chriesi-Zunft traditionell im «Mathisli».

Sommerküche im Garten mit Ausblick auf den See

Gutbürgerliche Küche hat sich Pächter Ueli Burger, der aus Weggis stammt und bislang an Gastronomiebetrieben im Berner Oberland beteiligt war, auf die Fahne geschrieben. «Fleisch und Fisch sowie die alte französische Küche mit Ragout, Tafelspitz und Leberli», zählt er auf.

Die Preise sollten für jedermann erschwinglich sein, also für Familien. Im Sommer wird Ueli Burger, der mit einer festen Service- und einer Aushilfskraft wirtet, im Garten kochen. Salate und Fleisch stünden dann auf der Menükarte. Die Gartenwirtschaft lädt zum Sitzen unter zwei Kastanien ein. Vom «Mathisli» hat man Ausblick auf den Vierwaldstättersee, Meggen und die Luzerner Bucht.

Hinweis

Morgen Sonntag ist im Restaurant Mathisli Tag der offenen Tür von 11 bis 18 Uhr. Ab Mittwoch, 29. November, ist das «Mathisli» offiziell wieder offen.

Diesen Artikel finden Sie unter:

<http://www.luzernerzeitung.ch/nachrichten/zentralschweiz/nidwalden/mathisli-versprueht-neuen-charme;art9649,1145230>