

Luzerner Zeitung

INTERVIEW

Bruno Odermatt will «innovativen Gastronomen eine Plattform bieten»: Im Stanserhof wird es bald ein Pop-up-Restaurant geben

Der Stanserhof ist nun ein Boutique-Hotel. Im Parterre sollen abwechselnd unterschiedliche Restaurants für eine begrenzte Zeit eröffnen.

Christian Hug

16.06.2021, 05.00 Uhr

Der Stanserhof ist nach sechsmonatiger Umbauzeit zum Boutique-Hotel geworden – mit Ausrichtung auf Wander- und Bike-Touristen. Bald wird hier wohl auch das allererste Pop-up-Restaurant eröffnen – eine Neuheit für Nidwalden. Inhaber Bruno Odermatt erzählt, was alles neu ist für Stans und seine Hotellerie.

Warum haben Sie den Stanserhof umgebaut?

Bruno Odermatt: Weil die Zimmer und die Restaurationsräume langsam in die Zeit gekommen sind. Und weil wir weg wollten von den asiatischen Gruppengästen hin zu Individualreisenden, die hier in der Gegend wandern und biken wollen.

Jetzt ist der Stanserhof ein Boutique-Hotel. Was bedeutet das?

Dass unser Haus persönlich geführt und auf Individualgäste ausgerichtet ist. Wir sind auf Wandern und Biken ausgerichtet. Jedes der 24 Zimmer im Haupthaus hat ein eigenes Ausflugsziel zum Thema mit Bildern und Informationen, wie man vom Hotel zum Beispiel zum Pilatus kommt und was man dort erleben kann. Sämtliche Ausflüge kann man dann direkt bei uns an

der Rezeption buchen, wir stehen mit allen Ausflugszielen in Kontakt.



Stanserhof-Inhaber Bruno Odermatt.

Bild: Christian Hug (Stans, 11. Juni 2021)

Und das Restaurant Cubasia?

Das «Cubasia» und die Cigar-Lounge gibt's nicht mehr. Dieser ganze Bereich ist jetzt ein gemütlich eingerichtetes Wohnzimmer, in dem sich unsere Gäste aufhalten können.

Dann geht Stans ein Restaurant verloren?

Nicht ganz. Wir servieren zwar keine Mittag- und Nachtessen mehr, aber einerseits sind in der Buddha-Bar ordentliche Snacks erhältlich, und andererseits stehen das Wohnzimmer und die Terrasse weiterhin jederzeit auch externen Gästen offen, und hier servieren wir Getränke. Und die Buddha-Bar bleibt ja unverändert weiterhin bestehen.

Das erinnert an die riesige Lounge im Hotel Chedi in Andermatt, wo Hotelgäste und externe Besucher gemütlich ihre Zeit verbringen können, neudeutsch heisst das «loungen».

Genau! Ein Raum für alle, in dem man sich wohlfühlen kann und umsorgt wird. Aber es geht noch weiter: Das Wohnzimmer kann man auch für Anlässe mieten, mit oder ohne Essen. Und ich stelle das ganze Parterre Leuten zur Verfügung, die für eine begrenzte Zeit ein Pop-up-Restaurant eröffnen möchten. Die Gastroküche ist ja noch vorhanden.

Im Stanserhof wird es also bald das erste Pop-up-Restaurant geben. Für sogenannte Foodies sind das schöne Aussichten! Wollen Sie die kantonale Gastronomie aufmischen?

Nicht im Sinne von Ärger machen oder so. Aber ich finde Pop-ups eine spannende Sache, und ich will innovativen Gastronomen eine Plattform bieten, sich auszuprobieren.

Nun gibt es in Stans drei Hotels, die alle auf Individualtouristen ausgerichtet und in der Qualität hochwertig sind. Ist das zu viel oder zu wenig?

Zu viel ist es sicher nicht, denn drei gute Hotels sind für den überregionalen Ruf eines Dorfes wie Stans und für den ganzen Kanton Nidwalden sicher besser als drei mittelmässige. Wir Hoteliers stehen ja auch in sehr gutem freundschaftlichem Kontakt miteinander.

Umgekehrt werden die asiatischen Touristen im Dorfbild von Stans fehlen.

Da muss man unterscheiden, es gibt ja auch bei den Asiaten Gruppenreisende der mittleren und tiefen Preisklasse, aber auch anspruchsvolle Individualreisende. Letztere sind bei uns nach wie vor willkommen, genauso wie Asiaten, die in kleinen Gruppen reisen.

Sie hätten ja beides machen können, sowohl grosse Gruppen als auch Individualreisende.

Das ist sehr schwierig. Weil man für grössere asiatische Gruppen und für Individualreisende den Betrieb ganz unterschiedlich organisieren muss – sowohl bei der Kalkulation der Preise als auch bei der Organisation der Mahlzeiten und der Betreuung.

Zurzeit fehlen die Asiaten sowieso im Tourismus. Sie haben sich bereits Ende 2019 entschieden, umzubauen, noch vor Corona – ein glücklicher Zufall.

Ja, das kann man so sagen. Wobei wir auch während des Umbaus, also auch während des Lockdowns, geöffnet hatten und den Rückgang der Hotelgäste genauso deutlich spürten wie die anderen Hotels.

Sechs Monate dauerte der Umbau. Das ist eine lange Zeit.

Wir haben alle 24 Zimmer im Haus komplett renoviert und neu eingerichtet. Zwei Zimmer sind jetzt Suiten, wovon ein Zimmer mit einem Jacuzzi-Bassin auf der Terrasse ausgestattet ist. Und in den neun zugemieteten Zimmern haben wir alle Nasszellen komplett neu gemacht. Das dauert seine Zeit.



Blick in ein renoviertes Zimmer.

Bild: Christian Hug (Stans, 11. Juni 2021)

Sie haben auf einen Wellness-Bereich verzichtet, obwohl Wellness nach wie vor im Trend ist.

Dafür fehlt uns schlicht der Platz. Und der Stanserhof mitten im Dorf an der Hauptstrasse ist auch nicht der Ort, wo die Leute zum Wellnesen hingehen.

Am 1. Juni haben Sie den Betrieb offiziell wieder aufgenommen. Sind Sie gut gestartet?

Ja, wir hatten schon am ersten Tag einige Zimmer gebucht, Tendenz schnell steigend. Ich bin sehr zufrieden.

Wie lautet Ihre Prognose für die Zukunft?

Der Wander- und Bike-Trend wird in den kommenden Jahren sicher anhalten

und weiter wachsen. Auch der Trend zu mehr Individualismus beim Reisen wird sich noch verstärken, die Gäste wollen individuell wahrgenommen und umsorgt werden. Bis sich die internationale Reise-Situation wieder normalisiert hat, dauert es, denke ich, mindestens noch ein Jahr.

Mehr zum Thema:

[Stans](#)[Hotel](#)[Kanton Nidwalden](#)[Pilatus](#)

CORONA ZUM TROTZ

Hier isst man quasi im Wohnzimmer: Restaurant in Stansstad erhält einen Guide-Michelin-Stern

Kristina Gysi · 09.06.2021

abo+ ENGELBERG

Die fünf Sterne in Engelberg sollen für alle leuchten – das Kempinski Palace Hotel will auch zum Dorftreffpunkt werden

Philipp Unterschütz · 05.06.2021

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.