

s' läbe isch keis fondue

Nathalie Hoffmann: «Oder doch? Unser käsiges Pop-up ist perfekt für gesellige Abende mit Freunden und Familie, aber auch für Weihnachtsessen und Teamevents.»

«Ich bin zu jung, um nur
100 Prozent zu arbeiten»

Fast anderthalb Jahre lag das **Schützenhaus Wil** im nidwaldischen **Oberdorf** im Dämmerndeschlaf. Nun hat **Nathalie Hoffmann**, Inhaberin des Sommerbetriebs Baumgarten in Kehrsiten NW, gemeinsam mit ihrem Team das traditionelle Haus mit dem gemütlichen Pop-up-Konzept «Manufaktur Fromage» temporär zum Leben erweckt. Der Winter kann kommen.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Landauf, landab sieht man für immer geschlossene Wirtshäuser. Auch der Gasthof Schützenhaus Wil in Oberdorf NW stellte im Juli 2023 nach drei Generationen Familie Zimmermann seinen Betrieb ein. Doch seit dem 22. November werfen die alten Lampen wieder ihr gelbes Licht nach draussen, passend zum einladenden gelben Plakat «s läbe isch keis fondue» neben dem Eingang.

Hinter der Wiedereröffnung steckt Nathalie Hoffmann (34). Unter dem Namen «Manufaktur Fromage» bringt sie mit ihrem Winter-Pop-up Leben in das traditionelle Haus aus dem Jahre 1801 – mindestens bis Ende März 2025, immer von Mittwoch bis Samstag. Man kennt Hoffmann als Inhaberin des Sommerbetriebs Seehotel Baumgarten in Kehrsiten NW, als Präsidentin von GastroNidwalden und als Landrätin (FDP) des Kantons Nidwalden. «Die Idee, etwas mit Käse zu machen, kam mir während den Ferien in Asien», erzählt sie lachend.

Sie könnte es im Winter eigentlich gemütlich nehmen. Doch nichts zu tun, ist für sie keine Option. Es muss etwas laufen. Früher zügelte sie im Winter jeweils mit der ganzen Crew ins Restaurant & Bar Alte Post in Davos GR. Sie liebt neue Herausforderungen. «Nicht zu wissen, was auf mich zukommt, das reizt mich», sagt sie. Den Baumgarten gäbe es schon ewig, dort wisse sie genau wie der Apparat läuft. Klar, sie entwickelten sich auch dort immer weiter. «Aber etwas von

.....
★ **Nathalie Hoffmann**

Nathalie Hoffmann (34) hat 2018 das Seehotel Baumgarten in Kehrsiten NW von ihren Eltern übernommen (100 Plätze innen, 120 aussen, 18 Zimmer, 11 Mitarbeitende, inkl. Aushilfen). Sie ist gelernte Restaurationsfachfrau, hat die Wirteprüfung abgelegt und im Bolgen Plaza und in der Alten Post in Davos GR gearbeitet. Nach dem 14. April 2025, wenn GastroNidwalden und GastroObwalden zu GastroUnterwalden fusionieren, wird sie ihr Amt als Präsidentin niederlegen. «Ich stehe bei Wunsch gerne beratend zur Seite, möchte nun aber mehr Zeit für die Politik haben.» Sie ist verheiratet und hat eine Tochter (5).
.....



Hier geht es bis Ende März 2025 käsig zu und her: Schützenhaus Wil in Oberdorf NW

Grund auf zu konzipieren, ein komplett neues Branding wie mit der ziemlich gelben Kampagne für das Fondue-Pop-up zu kreieren, mit Freunden Ideen zu spinnen, das mache ich wahnsinnig gern.»

Käse geht immer

Bereits am ersten Abend waren die gut 90 Plätze ausgebucht. Das Fondue (ab 34.50 Franken) nach geheimem Hausrezept wird à discrétion in zehn verschiedenen Varianten von klassisch über Al-

dere die Person zu deiner Linken zum Tänzchen auf», «Zeige dem ganzen Tisch dein letztes Foto auf deinem Handy» oder «Wenn alle fertig sind, hilfst du dem Service den Tisch abzuräumen». Heute muss ein Restaurant wohl mehr bieten als Essen und Getränke. Hoffmann nickt. «Die klassische Gastronomie ist stark im Wandel. Wenn man nichts extra anbietet, bleibt man auf der Strecke.»

«Ich habe noch einige Ideen»

Dies gilt auch bezüglich Mitarbeitende. Dank dem Winter-Pop-up kann Hoffmann ihren langjährigen, aus ganz Europa und Afghanistan stammenden Mitarbeitenden einen unbefristeten Vertrag geben. So können sie zwischen den Saisons im Frühling und Herbst heim, und sie sichert sich ihre Mitarbeitenden für die nächste Sommersaison im Seehotel Baumgarten. Win-win für alle.

In welcher Form die «Manufaktur Fromage» im nächsten Winter aufpoppt, lässt Hoffmann offen. Das Konzept ist so aufgebaut, dass sie damit in jeden leeren Stall oder eine Eventhalle gehen könnte. «Das Konzept steht, man muss es nur noch in einen anderen Raum transportieren», sagt sie. «Ich habe da noch einige Ideen.»

Daran zweifelt niemand, etwas wird sie bestimmt auf die Beine stellen, denn stillsitzen ist nicht ihre Stärke. Sie lacht. «Ich bin noch zu jung, um nur 100 Prozent zu arbeiten!» Ihr sind 150 oder 160 Prozent lieber, weil sie einfach Freude an ihrem Job und ihren Projekten hat.» Und was wünscht sie sich zu Weihnachten und für das neue Jahr? «Dass die Leute Freude daran haben, was wir machen.»

«Nicht zu wissen, was auf mich zukommt, das reizt mich.»

penkräuter oder Cordon-bleu bis zu Trüffel und Champagner serviert.

Wer Käse lieber selbst schmilzt, setzt auf Raclette (ab 37.50 Franken) mit Käse von der Käseerei Bürg in Buochs SW. Fleischliebhaber sind mit dem Tischgrill (ab 69 Franken) gut bedient. Zu allen Gerichten ist das Buffet mit Nüssen, Trockenpilzen, Saucen, Röstzwiebeln, Früchten und Gewürzen in der Mitte des Gastraums inklusive. «Es ist jeweils ein «Megagläuf», sagt die Wirtin. «Es geht unkompliziert zu und her, das Gemütliche sowie der Spass stehen im Vordergrund.» Es zeigt sich, dass die meisten Gäste Tische ab 6 bis zu 18 Personen reservieren – meist Familien und Freunde, aber auch für Weihnachtsessen oder Teamevents.

Dazu passt das Fondue-Game: Wer sein Brot verliert, muss eine Spielkarte abheben. Da lauern Aufgaben wie «For-