

Tourismus

Hanspeter Wenger rettete die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg vor dem Konkurs. 11

Innenleben trägt ihre Handschrift

Bürgenstock Erst war viel Konzeptionsarbeit im Büro gefragt. Mittlerweile ist das Frauen-Trio, das für die Möbel und das Inventar im Resort verantwortlich ist, praktisch jeden Tag auf dem Bürgenberg anzutreffen. Sie sind sich nicht zu schade, selber anzupacken.

Oliver Mattmann
oliver.mattmann@nidwaldnerzeitung.ch

Der Gebäudekomplex im Bürgenstock-Resort nimmt mehr und mehr Gestalt an. Spaziergänger, die regelmässig auf dem Ausflugsberg unterwegs sind, können sich selber ein Bild machen von den Fortschritten. Doch nicht nur aussen auf den verschiedenen Baustellen, auch im Innern der bald fertigen Objekte herrscht emsiges Treiben. Eines davon ist das Hotel Palace. Hier treffen wir auf Claudia Reich, Marlyn Winnewisser und Denise Dedich. Die drei sind in aufgeräumter Stimmung, freuen sich über das Inte-



Bürgenstock-Resort

Der Countdown zur Eröffnung läuft



Claudia Reich, Denise Dedich und Marlyn Winnewisser (von links) richten einen Saal im «Palace» ein.

Bild: Corinne Glanzmann (1. Februar 2017)

resse des Journalisten. Doch sie können nicht verbergen, dass für sie die heisse Phase bis zur Resort-Eröffnung im Sommer begonnen hat. «Der Zeitdruck ist zusehends spürbar», gibt Claudia Reich zu. Die Zürcherin, die einen Bachelor in internationalem Hotelmanagement besitzt, ist zusammen mit ihren Mitarbeiterinnen für die gesamte Möblierung und das Inventar der Hotels, Restaurants, einiger Residenzen und des Tennisclubs verantwortlich.

Was sich nach einem normalen, wenn auch grossen Mandatsauftrag anhört, ist in Tat und Wahrheit ein Full-Time-Job, der seit 2012 eine akribische Planung verlangt. Anfänglich handelte es sich um die konzeptionelle Arbeit im Büro. «Zusammen mit Architekten und Designern wurden Musterzimmer entwickelt, Ideen verworfen, nochmals von vorne begonnen, alles perfektioniert.» Und dies für praktisch alle künftigen

Gebäude im Resort. «Das hat sehr viel Zeit in Anspruch genommen», erinnert sich Claudia Reich. Mittlerweile pendelt das Trio praktisch jeden Tag zwischen Zürich und dem Bürgenstock, die Büroarbeit wird fliegend zwischendurch oder abends erledigt. «Zwei Monate hat es gedauert, um das Hotel Palace von A bis Z einzurichten. Und noch stehen einige Gebäude vor uns», kommt Teamleiterin Reich auf den erwähnten Zeitdruck zurück. Sie räumt ein: «Wir sind froh, bald Verstärkung zu kriegen.»

In praktisch allen Zimmern die gleichen Betten

Claudia Reich (28), Innenarchitektin Marlyn Winnewisser (31) und Kaufkoordinatorin Denise Dedich (28), ursprünglich im Eventmanagement tätig, bilden die Schnittstelle zwischen der Bauherrschaft und dem Designer, der die ganzen Einrichtun-

gen kreiert hat. «Für ihn ist es wie ein Baby», zeigt Reich Verständnis für die emotionale Seite, die hinter den Raumkreationen steckt, «wir hingegen sind gefordert, das Budget fürs Gesamtinventar im Auge zu behalten und die Möbel so zu bestellen, dass die spätere Wartung einfach zu handhaben ist und Betriebsabläufe nicht erschwert werden.» Anders gesagt: Wenn ein kaputtes Tischbein ersetzt werden muss, wäre es nicht von Vorteil, wenn jeder Tisch ein Unikat oder von einem anderen Hersteller wäre. «Deshalb haben wir praktisch in allen Zimmern die gleichen Betten, standardisierte Minibars und in Sälen oder Lobbys Teppiche vom selben Produzenten», erklärt Reich. «Unikate sind Gegenstände oder Möbelstücke der früheren Bürgenstock-Hotels, die im neuen Konzept übernommen werden», ergänzt Marlyn Winnewisser.

Wer nun denkt, dass im gehobenen Resort Allerweltsmöbel stehen werden, irrt trotzdem. «Es ist praktisch alles massgeschneiderte Ware nach den Vorstellungen des Designers. Schliesslich wollen wir den Gästen auch in dieser Hinsicht ein Erlebnis bieten. Mit Möbeln aus dem Handel geht dies nicht», so Claudia Reich. Selbst wenn aus Unterhalts- und Rabattgründen viel Inventar einheitlich daherkommt, «versuchen wir jedem Gebäude einen anderen Charakter zu geben». Dies führt das Trio dann und wann ins Ausland. In Marokko sind sie auf Originallampen fürs orientalische Restaurant gestossen, in Österreich haben sie einen passenden Kronleuchter fürs Hotel Bürgenstock entdeckt.

Die mühsame Suche nach dem Chauffeur

Auf den ersten Blick scheinen zwei Monate für die Einrichtung

des «Palace» eine lange Dauer. Doch geht schnell vergessen, dass diese Arbeiten an parallelen Baustellen im Haus vorbeigeschleust werden müssen. «Wir sitzen jeweils rechtzeitig mit der Bauleitung zusammen, um Abladeort, Hilfsmaschinen, Personalbedarf anzumelden», erklärt Claudia Reich. «Doch verschieben sich plötzlich die Zeitpläne kurzfristig wieder, wie es halt auf einer Grossbaustelle häufig vorkommen kann.» Nicht selten packen dann auch die Frauen selber beim Abladen und Transport mit an. «Mit unserem Fitnesslevel sind wir ganz zufrieden», lacht Denise Dedich. Zudem: Bei so vielen Lieferanten, vielfach aus dem Ausland, ist es illusorisch, dass sich alle an die vereinbarte Lieferzeit halten. Da hinter den Herstellerfirmen häufig externe Speditions- und weitere Subunternehmen stecken, «kann es schon mal bis zu einem Tag dau-

ern, bis wir endlich den zuständigen Chauffeur am Draht haben». Kurzum: «Wir sind von vielen Leuten abhängig und müssen unsere Planung ständig anpassen. Nebenbei sind wir laufend mit der Organisation für die weiteren Resort-Gebäude beschäftigt», so Claudia Reich.

Trotz Zeitdruck ist bei den drei Frauen noch keine Nervosität ausgebrochen. «Spannung kommt bei mir nur dann auf, wenn ein Transporter vorfährt und Ungewissheit herrscht, ob die richtige Stückzahl Möbel geliefert wird und unterwegs nichts kaputtgegangen ist», verrät Marlyn Winnewisser. Für die 108 Zimmer im «Palace» braucht es zum Beispiel gegen 220 Nachtische, alle fixfertig angeliefert. «Die Leute können sich gar nicht vorstellen, was für Volumen hier den Berg hochgefahren werden.»

Projekt «trifft den Nerv der Zeit»

Noch werden etliche Ladungen den Weg auf den Bürgenberg machen, doch machen die drei Frauen weiter, wenn das Resort dann einmal eröffnet sein wird? «Unsere Arbeit wird noch nicht zu Ende sein. Es gilt im Hintergrund noch viele kleine Sachen zu perfektionieren», sagt Claudia Reich. Und wenn dann wirklich alles an seinem Ort ist, wissen die drei Frauen noch nicht, welche Herausforderung als Nächstes auf sie wartet. «Zuerst freue ich mich jetzt auf den Tag, an dem ich selber durchs Resort flanieren kann», so Claudia Reich. Alle drei sind stolz, ihren Beitrag leisten zu dürfen – und sind vom künftigen Erfolg überzeugt. «Es gibt kaum ein vergleichbares Resort an einem so speziellen Ort mit dieser Rundumsicht. Das Projekt spricht eine breite Bevölkerung an und trifft den Nerv der Zeit.»

Hinweis

Bis zur Eröffnung im Sommer schauen wir in regelmässigen Abständen hinter die vielfältigen Kulissen des neuen Bürgenstock-Resorts.

Nidwaldner erleben Hungersnot – für einen Tag

Stans 1816 war ein dunkles Jahr für Nidwalden – im wahrsten Sinne des Wortes. Ein Vulkanausbruch in Indonesien löste eine Hungersnot aus. Ein Hungertag soll an die Ereignisse von damals erinnern.

Es war eine der grössten Naturkatastrophen des vorletzten Jahrhunderts. Der Ausbruch des Vulkans Tambora am 10. April 1815 auf der Insel Sumbawa in Indonesien war auch für Nidwalden eine Katastrophe: Schwefelstaubteilchen verdeckten die Sonne und führten zu Kälte. 1816 wurde zum Jahr ohne Sommer. Ernten brachen ein, Getreidepreise schnellten in die Höhe. Eine Hungersnot brach aus. Der Historische Verein Nidwalden und das «Kulinarische Erbe der Alpen» mit Dominik Flammer widmen

den Samstag dem «Jubiläum» – mit Geschichten über das dunkle Jahr und seine Folgen, über Hungernde und Wucherer, über Notspeisen und Almosen.

An einem Dorf Rundgang erfährt man, wo die Leute vor 200 Jahren einkauften oder dass das Salz damals noch dem Kanton als Monopol vorbehalten war. An weiteren Stationen wird erklärt, was die Nidwaldner in der Fastenzeit assen und wie sie beim Papst intervenierten, um statt des «ekeleerregenden Olivenöls» doch bitte die hiesige Butter essen

«Mit diesem Tag wollen wir erlebbar machen, wie die Menschen vor 200 Jahren diese Notzeit bewältigt haben.»

Brigitt Flüeler
Historischer Verein Nidwalden

zu dürfen. Nur die «obrigkeitliche» Metzger beim Rathaus durfte das ganze Jahr über schlachten.

Rumford'sche Suppe für heutige Gaumen

Doch Geschichte soll auch durch den Magen gehen. So erlebt die in jener Krisenzeit begehrte Hungersuppe am Samstag ein Revival. Der Luzerner Koch Moritz Stiefel bereitet die Rumford'sche Suppe mit Graupen und getrockneten Erbsen zu – etwas angepasst. «Die ursprüngliche Zubereitung entspricht unseren Ge-

schmacksvorstellungen nicht mehr», weiss Brigitt Flüeler, Präsidentin des Historischen Vereins Nidwalden. Am Abend zaubern zwei Köchinnen aus einfachen und einst traditionellen Notprodukten ein Hungergelage.

«Heute wählen wir wie selbstverständlich aus fünfzig verschiedenen Joghurtsorten im Laden aus – für jedermann und zu erschwinglichen Preisen. Mit diesem Tag wollen wir erlebbar machen, wie und womit die Menschen vor 200 Jahren diese Notzeit bewältigt haben», meint Bri-

gitt Flüeler. Und ergänzt: «So ein Vulkanausbruch könnte jederzeit wieder passieren – wer weiss, mit welchen Folgen.»

Matthias Piazza
matthias.piazza@nidwaldnerzeitung.ch

Hinweis

Hungertag in Stans, Samstag, 11. Februar, ab 11 Uhr, mit Führung (Treffpunkt bei der Kirche). Hungersuppe ab 12.30 Uhr im Kapuzinerkloster. Anmeldung nur für das Hungergelage ab 17.30 Uhr nötig an jk@publichistory.ch.