



Erfahrenes Duo übernimmt Waldhotel

Herbert Huber

Christian und Nathalie Scharrer wollen das Gästelerlebnis auf dem Bürgenstock prägen. Das Waldhotel erlebte nicht nur gute Zeiten.

Im Mai 1897 legte Theodor Amstutz als Bauernsohn vom «Heimet Misli» in Obbürgen mit der Pension «Waldheim» den Grundstein für eine erfolgreiche Familien-Hoteltradition. 1947 verkaufte Theodor Amstutz das Waldheim seinem Sohn Hermann. Für ihn war es eine Selbstverständlichkeit, die Tradition der Familie Amstutz als Hotelier erfolgreich weiterzuführen.

Jäh gestoppt wurde der Erfolg 1958, als das Waldheim nach der Renovation brannte. Dabei verlor Hermann Amstutz seine Frau und zwei Söhne in den Flammen. Einzig die Tochter Veronique blieb am Leben.

1974 übernahm Veronique mit ihrem bestens ausgebildeten Gatten Leander Kummer das Waldheim, und sie kauften dieses 1980. Vater Hermann blieb als graue Eminenz ein treuer Mitarbeiter. Das junge Paar zelebrierte mit Empathie, Herzblut und Einsatz (fast rund um die Uhr) eine vorbildliche Gastfreundschaft.

Patrons mit Feingefühl und Weitsicht

Viele einstige Mitarbeitende erlebten mit den Patrons, was Wertschätzung und vorbildliches Verhalten für sie bedeuteten. Leander Kummer erwähnt mit Stolz, dass sie total 60 Koch-, 60 Service- und 30 Hotelfachmänner und -fachfrauen ausgebildet haben. Als Obmann der Gilde etablierter Köche, Wirtpräsident sowie Koch- und Prü-

fungsexperte leistete Kummer Öffentlichkeitsarbeit und am Bildschirm seinen Beitrag mit Sepp Trüsch als gewiefter Fernsehkoch.

Kummer war ein «Koch-Genie». Oft wurden an einem Tag gegen 400 Gäste mit seiner legendären gutbürgerlichen Küche ohne Firlefanz bedient. «Nur eine Sache der Organisation, des «Mise en Place» und der Einstellung», fügt Leander hinzu. In ihr Waldheim haben die beiden laufend investiert – ins Hallenbad, die Waldrand-Bar, in den «Gadä» und ins Interieur.

Auch die Kummers blieben nicht von Schicksalsschlägen verschont. Sie verloren ihre Tochter Nadine wegen einer schweren Krankheit, und als Sohn Matthias mit 21 Jahren starb, brach eine Welt zusammen, war Mathias doch als Nachfolger geplant. Leander sagte: «Weisst Du, die beste Therapie, Schicksalsschläge zu ertragen, sind die Gäste als Stütze. Und die Liebe.»

2008 verkauften die Kummers das inzwischen in «Waldhotel» umgetaufte Hotel. Das Konzept «Klinik Waldhotel» dauerte nicht lange, eine Neuorientierung war gefragt.

Bereicherung für die Bürgenstock-Gastronomie?

Was einst war, soll auch in Zukunft wieder sein. Chris K. Franzen, der «Managing Director», hält seine Versprechen: Mit der

Wiedereröffnung des historischen Restaurants Taverne im 2025 signalisierte er, dass Einheimische auf dem Bürgenstock willkommen sein werden, wie sie es einst waren. Dazu ein Detail: Franzen und Kummer sind als Walliser nah verwandt. Ein gutes Omen für die Zukunft?

Hervorragend ausgebildet, mit über 25 Jahren internationaler Gastroerfahrung und als charmantes Duo werden Christian und Nathalie Scharrer das Gästelerlebnis Waldhotel prägen. Ohne Furore sind sie schon im November 2025 gestartet und jetzt parat für das Erlebnis «Verbena by Christian Scharrer». Nathalie ist für die Führung des Serviceteams und in allen Bereichen des Hotels zuständig. Es soll ein harmonisches Zusammenspiel von Küche und Service werden.

Heimatküche und Bescheidenheit

Christian Scharrer kennt das Bürgenstock-Resort von Ausflügen aus seiner Kindheit. Regen Kontakt pflegte er mit Mike Wehle, dem «Culinary Director», der das Engagement ermöglichte. Er sieht es als eine spannende Herausforderung, die Gäste mit einer unkomplizierten Kulinarik zu begeistern. Mit einer Küche, die nicht «schreierisch» sein soll, sondern durch Qualität und Authentizität auffällt. «Gerichte mit Heimatbezug liegen mir am Herzen. Besonders meine schwäbischen Kalbs-Maultäsch-



le mit Brunnenkresse Kartoffel-salat», schmuzelt Scharer und kommt ins Schwärmen.

Hochzeiten, Taufen oder Feiern sind wie einst im Waldhotel möglich. Gäste aus der Region seien willkommen. Das Wald-

hotel verstehe sich als wichtiger Teil der Region und nicht als abgeschlossene Hotelwelt.

Der Autor durfte auch ein Menü kosten: Badische Seelen (knusprige Brotstangen) mit Yuzu und Kümmel, Frischkäse-

butter, Kräuter- und Peperoni-Öl, Rinds-Tatar, dazu Ruchbrot mit Senf und Senfsaat, Alpen Zander auf cremiger Polenta, Radicchio und Orange - und der Dessertklassiker «Baba au Rum» begeisterte die Gaumen vollends.



Von links: Mike Wehrle, Christian Scharer, Nathalie Scharer, Chris K. Franzen und Leander Kummer. Bild: Herbert Huber (Bürgenstock, 25. 2. 2026)

Hinweis

Das Waldhotel Bürgenstock ist ab 20. März täglich geöffnet.