

HAUS ZUR TREIB WIEDERSCHRITTWEISE OFFEN

Ab sofort erwacht die Treib wieder aus dem Dornröschenschlaf. Das schicke Gasthaus am Eingang zum Urnersee öffnet am 12. Juni 2023 wieder seine Türen. Bereits seit dem Pfingstweekende können sich die Gäste am Kiosk mit Getränken, Glace und Sandwiches bedienen, am Wochenende sogar mit Grilladen und frischem Kartoffelsalat.

«Wir konnten den Vertrag mit den neuen Wirtsleuten Carolina Frank und Mike Ittner unterschreiben und sind überglücklich, dass wir eine gute Lösung für die Treib so kurzfristig finden konnten», erklärt Angela Schori, Präsidentin von der Stiftung Haus zur Treib sichtlich erleichtert. Dass dies zustande gekommen ist, entstand durch einen glücklichen Zufall. Die beiden Wirtsleute haben auf einem Spaziergang am Osterweekende zufällig an der Treib die Information gelesen, dass neue Pächter für die Treib gesucht werden. «Umso mehr wir uns mit dem Haus zur Treib auseinandergesetzt haben, desto mehr haben wir uns ins Haus verliebt», erinnert sich das neue Wirtepaar. Und dann ging alles schnell. Nach der Besichtigung der beiden und Gesprächen mit der Stiftung war klar, dass die Treib ihr neues Zuhause werden soll. «Wir durften auf eine tolle Unterstützung seitens der Stiftung, der Lieferanten und auch der Behörden zählen, dass alles so schnell gegangen ist und wir bald eröffnen

können», betont Mike Ittner, der gelernter Koch ist und seit über 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie hat.

Im Haus zur Treib sind alle Gäste herzlich willkommen

Es ist nicht einfach, mitten im Jahr einen Gastrobetrieb am See hochzufahren und das in so kurzer Zeit. Darum gehen es die neuen Wirtsleute Schritt für Schritt an. «Wir sind dankbar, dass wir bereits einen ersten Personalbestand haben. Ein Mitarbeitersteam, das wir kennen und mit dem wir gut einschätzen können, was möglich ist und was nicht», erklärt Mike Ittner das Vorgehen. Am 12. Juni 2023 wird die Terrasse am See mit rund 70 bedienten und der Platz vor dem Gasthaus mit nochmals etwa gleich vielen Plätzen mit Selbstbedienung zur Verfügung stehen. Bei Regenwetter finden die Gäste Platz im heimeligen Res-

taurant. «Wir werden regionale und saisonale Gerichte anbieten, von Äplermagronen und Röschi über Fleischkäse mit Kartoffelsalat bis hin zu Fitnesssteller und Fischgerichten», erläutert Carolina Frank die Speisekarte. Die gelernte Restauratorin aus Ennetbürgen bringt praktische Erfahrung aus der Gastronomie mit und ist überzeugt, dass alle Gäste an der Treib auf ihre Kosten kommen werden. «Unsere Gäste sollen sich wohl fühlen können und wir möchten ihnen ein familiäres Ambiente vermitteln», erhoffen sich die beiden neuen Wirtsleute. Im Sommer wird das Wirtshaus zur Treib an sieben Tagen offen sein. Im Winterhalbjahr wird das Wirtepaar mit speziellen Anlässen und Angeboten ebenfalls versuchen, Gäste für die Treib begeistern zu können.

Christoph Näpflin



Das neue Wirtepaar Mike Ittner und Carolina Frank