

# TONY DURRER – DER HERGISWILER «BADI-BEIZER» MIT CHARME

Er ist weder in der Gastroszene noch von der Statur her, keine unbekannte Grösse. Vielmehr hat er sich als Wirt vom Gasthaus Schweizerheim, Ebikon und dem Gasthaus Schlüssel Hergiswil einen guten Namen verschafft. Der Nidwaldner Blitz hat sich mit ihm unterhalten.

**Tony Durrer, klassische Frage, wie wird man Wirt?**

Indem man es wirklich will.

**Ist das Wirten für Dich Faszination?**  
Natürlich!

**Was macht einen guten und erfolgreichen Wirt aus?**

Die Gäste persönlich kennen zu lernen find ich sehr wichtig. Sympathie und Freude an der Arbeit ist das A & O meines Berufes.

**Gab es bezüglich Deines Berufes eine erbliche Vorbelastung?**

Ja, ich bin im Gastgewerbe geboren und aufgewachsen. Meine Eltern führten das «Hüsl» in Hergiswil, wo ich schon früh in der Küche mit anpacken musste

**Wie hast Du Dir diesen guten Namen verschafft?**

Mit Freude und Elan im Beruf.

**Früher waren, Freinächte und Uberhockä Trumpf. Dies alles ist vorbei. Hast Du eine Erklärung dafür?**  
Die Zeiten ändern sich halt eben. Diese Gäste von damals sind älter geworden oder es gibt sie leider nicht mehr.



**Wer trinkt fährt nicht, ein Slogan der für Gastronomen nicht förderlich ist. Stimmt dies?**

Jein! Sicher hör ich sehr oft von Gästen: «nei danke, ich muäs nu fahrä». Andererseits wird heute in der Clique meistens eine Person bestimmt die fährt und somit nichts trinkt. Sehr oft wird aber auch aufs Taxi zurückgegriffen.

**Das Konsumverhalten der Gäste hat sich im Laufe der Zeit massiv verändert. An was liegt das?**  
Sicher? Ist mir nicht wirklich aufgefallen.

**Wirten bedingt eine lange Präsenzzeit, wie gehst Du damit um?**

Für mich absolut kein Problem. Wenn man etwas mit Herzblut macht ist die Präsenzzeit Nebensache.

**Wie steht's mit dem Personal, gibt es Engpässe?**

Ja sicher! Wo nicht? Meine Devise lautet jedoch immer: «Irgendwiä gahts immer»

**Kann man in der Gastrobranche heutzutage noch Geld verdienen?**

Aber natürlich. Mit Eigeninitiative, Willen und halt «sälber a d'Seck», macht sich bezahlt.

**Seit dem 27. April bis Mitte September 2024 ist «Deine» Badiheiz wieder täglich geöffnet. Gibt es für Dich auch Momente zum Entspannen und wie erholst Du Dich?**

Ich versuche ein bis zwei Tage pro Woche frei zu nehmen und geniesse meisten meine Auszeit auf Melchsee Frutt. Klappt natürlich nicht immer, ist aber absolut kein

Problem für mich, da die Saison sehr kurz und schnell vorbei geht. Ich habe ja im Herbst genug Zeit zum Erholen.

**Auf Deiner Speisekarte befinden Leckereien wie Kalbsleberli sowie Chuttlä und Hafächabis. Entspricht dies dem Wunsch der Badegäste und der Badibesuchern?**

Das sind nicht Angebote auf meiner Speisekarte. Diese Angebote laufen unter meinen Sommerevents, sind also nur einmal an bestimmten Tagen erhältlich, und ja, sehr beliebt und meistens ausgebucht.

**Chäsfondue im Sommer, ist dies nicht eine Geschmacksverirrung?**

Wieso? Die Welschen oder die Touristen essen das ganze Jahr hindurch Chäsfondue. Können wir doch auch, oder? Ich mache das nun die fünfte Saison, anfänglich mit Raclette inzwischen mit Fondue, auch dieser Abend ist jedes Mal ausgebucht.

**Zum Schluss, bekanntlich ist ein Zusammengehen mit Gastro Obwalden geplant, warum?**

Ab 2025 sind wir bereits fusioniert. Ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte dieser zwei Gastroverbände. Zu Zweit ist man ja bekanntlich stärker und ich denke wir können zusammen noch Einiges mehr erreichen. Ich freue mich auf jeden Fall auf diese Herausforderung.

Der Nidwaldner Blitz bedankt sich herzlich für das Gespräch. Er wünscht eine erfolgreiche Saison mit vielen hungrigen und durstigen Gästen.

Otmar Näpflin

