

Die mediterrane Genussmeile am Obersee

Die Schwyzer Gemeinde Lachen entdeckt ihre Standortqualitäten. In wenigen Tagen ist die neue Hafenanlage fertig und macht sie augenfällig. Der Unternehmer Andy Rihs hat sie schon längst bemerkt und sein Design-Hotel Al Porto zum Ziel für alle Geniesser erweitert.

6.6.2007, 02:04 Uhr

wbt. Der Märchler Hauptort Lachen hat jahrelang ein Mauerblümchendasein gefristet. Während die Gemeinden im Bezirk Höfe einen Boom sondergleichen erlebten, zwängten sich die Autos in Lachen zwischen lottrigen Häusern, provinziellen Geschäften und neuen Renditebauten durch enge Gassen. Arbeitsplätze in der Industrie gingen laufend verloren. Wer sich am See nicht vom hinreissenden Sonnenuntergang fesseln liess, rümpfte die Nase ob des Flickwerks von Dutzenden verschiedener Bodenbeläge.

Neuer Hafen, neue Gastronomie

Jetzt ist nicht alles anders geworden. Aber was am See nach dem Wegräumen von Gerüsten und Bauabschränkungen zum Vorschein gekommen ist, entlockt manchem überraschten Besucher Laute des Entzückens. Aus der gräulichen Hafenanlage mit 150-jähriger Vergangenheit ist eine charmante Flaniermeile mit klaren Linien, einladenden Plätzen und schönen Bezügen zum Wasser geworden. 6 Millionen mit grosser Mehrheit bewilligte Franken hat die Gemeinde über den Winter in die Verschönerung investiert. Ende Juni feiert das Dorf die Eröffnung.

Gleichzeitig hat das über den Winter ganz geschlossene Hotel Al Porto seinen in den letzten eineinhalb Jahren erweiterten Betrieb wiederaufgenommen. Unter der neuen Dachmarke «Marina Lachen» säumt jetzt eine Abfolge von vier Restaurants den Weg des Flaneurs am Hafen. Das kleine «Ox» im ehemaligen «Ochsen» öffnet als letztes mit einer jungen Crew asiatischer Köche am 11. Juni. Es ist eingerichtet mit einfachen kleinen Tischen, und die fernöstlichen Spezialitäten werden vor den Augen der Gäste zubereitet. Das «Al Porto» für die Gourmets behielt sein 2001 vom italienischen Designer Piero Lissoni geprägtes Gesicht mit Showküche und Holzkohlengrill – auch für Fische – hinter Glas. Die «Lago Lounge» ist zum Tag- und Nachtcafé für den Müssiggang geworden, in dem man auch unter Dach sitzen kann. In der Osteria Vista sind italienische Spezialisten für täglich frische Pasta, Pizze vom Holzofen und mediterrane Antipasti besorgt.

Gute Küche für verschiedene Budgets

Von Sternen, Mützen, Pfannen und anderen gastronomischen Ehrenzeichen halten Betreiber Sven Weber und Besitzer Andy Rihs nichts, wie sie am Dienstag vor Pressevertretern erklärten. Man werde sie nicht anbringen, falls man welche erhalte, versprach Weber. Der neue Chef Bruno Hurter (vorher «Seehus», Stäfa), der über alle Küchen wacht, legt Wert auf frische Produkte, originelle, aber authentische, immer hausgemachte Zubereitungen und auf vernünftige Preise. Saisonkarten wird es nicht geben, aber ständige Anpassungen an das saisonale Angebot. Geplant sind ein Gourmet-Shop, Kochkurse, ein Hauslieferdienst und schliesslich ein Catering-Service.

Sven Webers Konzept umfasst auch einen Seminar-Betrieb für kleinere Gruppen. Für Hochzeiten und Bankette steht ein Saal mit maximal 120 Plätzen zur Verfügung. Im neuen Zwischentrakt und im ehemaligen «Ochsen» sind zudem 4 neue Hotelsuiten und -zimmer entstanden. Zu den 21 Zimmern des Hotels kommen 7 neue Mietwohnungen, welche die Rentabilität des Betriebs verbessern. Dieser bietet 70 Arbeitsplätze an, 30 mehr als beim Kauf durch Andy Rihs. Rihs hatte das «Al Porto» im Jahr 2000 erworben – ursprünglich als «Family Office» mit zugehörigem Restaurant. Die Investitionen in den 1971 fertig gestellten Bau erreichten aber bald Dimensionen, die in keinem vernünftigen Verhältnis zum erzielbaren Ertrag mehr standen. Mit der Erweiterung für 19 Millionen Franken ist «Marina Lachen» aber laut Rihs ein wirtschaftlicher Betrieb geworden, auch wenn ein Stück Mäzenatentum drin steckt. Seine Büros musste Rihs jetzt übrigens für Seminarräume hergeben.

Kleine Gemeinde, grosse Pläne

Weber und Rihs sehen «Marina Lachen» als einen der Motoren für ein Lachen, das sich zum regionalen Zentrum für eine Region entwickeln wird, die spürbar von der seeabwärts vorhandenen Dynamik erfasst wird. Ein zweiter Motor ist das Obersee-Center mit seinen 7500 Quadratmetern Verkaufsfläche, welches der lokale Generalunternehmer Hugo Mächler auf einem ehemaligen Fabrikareal realisiert. Der Gemeinde sind allerdings enge Grenzen gesetzt: Es gibt kaum verfügbare Flächen für Geschäftsbauten. Bei einem Auftritt vor rund 250 Einwohnern an der Generalversammlung der jungen, sehr aktiven Standortförderung «zäme Lachen» forderte Rihs letzte Woche deshalb eine enge Zusammenarbeit oder sogar eine Fusion mit den Nachbargemeinden. Seine Einschätzung des Potenzials von Lachen gefiel dem Publikum: Ins schwyzerische Pfäffikon ziehe man, um Steuern zu sparen. Nach Lachen komme man aber, um Spass zu haben.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.