

# Kochen ersetzt das Rauchen

Die «Melachere» in der Stanser Schmiedgasse wird am Wochenende wiedereröffnet. Mit einer grösseren Veränderung.

**Manuel Kaufmann**

Lange blieb es nicht still in der «Melachere» in der Stanser Schmiedgasse. Am 29. März verabschiedete sich Rolf von Holzen, der die Dorfbeiz während der vergangenen 20 Jahre geführt hatte, in den Ruhestand. Einen Monat später stehen die neuen Wirte bereit – und bringen ein paar Änderungen mit.

«Der Schmied in der Schmiedgasse», spricht der neue Pächter den offensichtlichen Witz gleich selbst aus. Mark Schmied freut sich sichtlich auf seine neue Aufgabe, auf die er schon länger gewartet hat, wie er erzählt. «Ich hatte mein Interesse schon lange bei Rolf bekundet und als dann klar wurde, dass er aufhört, habe ich mich wieder bei ihm gemeldet.»

Schmied kennt das Lokal gut. Er hat schon hier für Bankette gekocht. Und auch als Gast ging er in der «Melachere» ein und aus. Schmied ist in Stans aufgewachsen und sagt: «Man kennt mich hier und ich kenne die Gegebenheiten auch.»

Der gelernte Koch erfüllt sich mit der Pacht einen Traum. «Ich wollte immer wirtin, schon als 20-Jähriger. Damals war ich aber noch zu jung und nahm mir vor, mit 40 eine eigene Beiz zu führen.» Als 44-Jähriger ist er nicht schlecht im Zeitplan.

## Grosis Rezepte frisch interpretiert

Auch die Krienserin Rahel Kaufmann ist gelernte Köchin. Für die beiden, die bereits die Schützenstube in Oberdorf spo-



Rahel Kaufmann und Mark Schmied bringen den Herd in der Melachere wieder zum Kochen. Bild: Manuel Kaufmann (Stans, 27. 4. 2026)

radisch bewirten, war deshalb klar, dass sie auch in der «Melachere» wieder kochen möchten. Das führt zu einer grösseren Änderung, war die Beiz doch eine der wenigen, in der bisher noch geraucht werden durfte. Als Restaurantbetrieb geht das natürlich nicht mehr. Mark Schmied geht davon aus, dass auch die Stammgäste Verständnis für das neue Konzept haben werden. «Und gerade für junge Leute ist es kein Problem, zum Rauchen nach draussen zu gehen», sagt er.

Die Küche soll gutbürgerlich werden. «Grosis Rezepte frisch interpretiert», sagen sie. Am Mittag werden Menüs, am Abend eine kleine Karte angeboten. Auch Livemusik oder

Vernissagen sollen künftig stattfinden. Und: «Auch an der Fasnacht werden wir etwas machen», verspricht Schmied. «Wenn auch nicht in der Grösse, wie es Rolf jeweils gemacht hat.» Das wäre schlicht nicht möglich. Für Rahel Kaufmann ist wichtig zu betonen: «Neu erfinden müssen wir die «Melachere» nicht.»

Am kommenden Eröffnungswochenende gibt es für die Gäste Willkommens-Drinks und Apéro vom Buffet. «Kleine Häppchen», sagt Schmied. Am Freitag, 1. Mai, spielt die Luzerner Formation Porco Fidelio, am Samstag das Trio Gmüetlichkeit. Am Montag, 4. Mai, ist dann der offizielle Start mit «Grosis neu interpretierter Küche».