

# «Schlacht» geht in neue Hände über

Der Luzerner Gastronom Saemi Honegger übernimmt ab April das Sempacher Traditionsgasthaus.

Andréas Härry

Grobes Brot aus Roggen, Getreidebrei aus Hafer, Gerste oder Dinkel, mit Wasser oder Milch versetzt, Trockenfleisch, Hülsenfrüchte und Walnüsse. Das war das Tagesmenü vom 9. Juli 1386, dem Tag der Schlacht von Sempach. 2025 wird auf dem Gelände des damaligen Gemetzels weniger frugal aufgetischt.

Gastgeber Kilian Hecht ist «ein echter Sempacher» und Gastronomie-Quereinsteiger, war vor der «Schlacht» für Einkauf und Verkauf des Bereichs Haushaltgeräte bei Coop zuständig. «Mit 50 Lebensjahren kam die Frage: Mach ich das jetzt bis zur Pensionierung?» Als Folge des Neins kaufte er zusammen mit einem Partner die «Wirtschaft zur Schlacht» der Familie Wey ab, die über fünf Generationen auf der Anhöhe gewirkt hatte. Nacheinem Jahr Betrieb verliess Hechts Partner das Unternehmen, der Neo-Gastronom fand sich allein.

## «Zu anspruchsvoll für nur eine Person»

Jetzt, nach drei Jahren mit nicht wenigen 15-Stunden-Tagen, sagt Hecht: «Dieses Haus ist zu anspruchsvoll für nur eine Person. Ich musste mich fragen, wie lange das mein Körper noch mitmacht.» 290 Gäste in fünf Sälen können in der «Schlacht» gepflegt werden. Das Haus an geschichtlich-prominenter Lage ist eine beliebte Adresse für Firmen- und Privatanlässe. Zudem organisiert der Eigentümer Konzerte und Events aus eigenem Antrieb. Finanziell steht die «Schlacht» auf soliden Füßen. Hecht machte sich somit auf die Suche nach einem Nachfolger, der mit einer Organisation im Rücken das grosse Arbeitsvolumen der «Schlacht» stemmen kann – «mir und dem Hause zuliebe», wie der scheidende Geschäftsführer sagt.



Saemi Honegger (vorne) übernimmt die «Wirtschaft zur Schlacht» von Kilian Hecht.

Bild: Pius Amrein (Sempach, 20.1.2025)

Im letzten Herbst lernte er den vielseitig aufgestellten Gastro-Unternehmer Saemi Honegger kennen. Dieser leitet aktuell das Wirtshaus Eichhof in Luzern, den «Adler» in Buchrain, das «Schweizerheim» Ebikon, den «Gasthof zum Roten Löwen» in Hildisrieden und weitere. Bekanntheit erlangte Honegger auch als langjähriger, ehemaliger Veranstalter der «Schlager-nacht» in der Messe Allmend. «Es hat sofort gefunkt», sagt Kilian Hecht. «Saemi geht mit dem gleichen Enthusiasmus wie ich damals zur Sache.» Zudem habe Honegger schon mehrfach bewiesen, «dass er es kann». Der neue Chef im Haus sicherte sich ein Vorkaufsrecht für die Liegenschaft. In der Anfangszeit wird Hecht zeitweise als Gastgeber weiterhin an der Front ste-

hen, bis eine Nachfolge in dieser Funktion gefunden ist. «Ich springe sicher nicht davon», betont er.

## Sieben-Tage-Betrieb wird evaluiert

Eine Palastrevolution hat Saemi Honegger in der «Schlacht» nicht vor. «Durch meine Affinität zu Traditionen und gutbürgerlicher Küche passt dieses Gasthaus bestens in mein Portfolio», sagt er. «Wenn ich hier etwas ändere, dann aus Lust – und nicht, weil es nötig wäre.» Im Reigen seiner bisherigen Restaurants ist die starke Sommerlastigkeit der «Schlacht» mit dem grossen Aussenbereich eine mögliche Spielwiese für neue Ideen im Eventbereich. Auch der Sieben-Tage-Betrieb wird evaluiert. Entschieden ist

## «Wenn ich hier etwas ändere, dann aus Lust – und nicht, weil es nötig wäre.»

**Saemi Honegger**  
Neuer «Schlacht»-Eigentümer

noch nichts. Synergien zu seinen anderen Betrieben sieht Honegger in den Bereichen Einkauf, Administration und Personalwesen. Mit dem nur drei

Fahrminuten entfernten «Gasthof zum Roten Löwen» stehen neu Gästezimmer zur Verfügung. «Für die Ausrichtung von Hochzeiten ist das ein Pluspunkt», so Hecht.

Über seine Angestellten sagt er: «Ich habe sehr gute Leute in meinem Team, wir sind fast eine Familie.» Darum ist es ein Kernanliegen von ihm, dass «sein» Personal von Honegger übernommen wird. Neun Festangestellte und elf Aushilfen stehen auf der Lohnliste. Mit Blick auf die aktuelle Lage auf dem Gastro-Arbeitsmarkt nur ein Vorteil für den neuen Geschäftsleiter. Und die Möglichkeit, mit einem kompletten Team am 1. April in die wichtige Jahreszeit für dieses Ausflugsrestaurant auf der historisch höchst bedeutsamen Wiese zu starten.