





2

Zwei Hechte in der Schlacht

Nach fünf Generationen übergab Familie Wey die Traditionswirtschaft «Schlacht» in neue Hände. Die neuen Pächter Kilian und Alex Hecht  2 hegten den Traum vom eigenen Lokal schon länger. Doch wie kommen zwei tolle Hechte in die Schlacht? Wir wollten es wissen und machten uns auf zur historischen Stätte.

Von aussen sieht die Wirtschaft zur Schlacht aus wie eh und je. Die Neuerungen offenbaren sich erst im Inneren. Im Speisesääl taucht man in eine blaue, wohlige Oase ein. Auf voller Länge des Raums präsentiert sich hier eine Szene aus der Schlacht bei Sempach  1. Das Bild ist imposant und lässt einem vollends in die geschichtsträchtige Atmosphäre des Orts eintauchen.

Kilian Hecht ist ein Ur-Sempacher. Dass er eines Tages die Schlacht übernehmen würde, hätte der ehemalige Marketingleiter nie gedacht. Weit exotischer sind die Wurzeln von Alex Hecht. Er verliess sein Heimatland Mozambique, um seine Gastrokariere zu starten. Über mehreren renommierten Adressen gelang er in die Schlacht, wo er nun gemeinsam mit seinem Geschäfts- und Lebenspartner sein Herzenswunsch verwirklicht. «Unsere Schlacht soll ein Ort sein, wo man gerne länger verweilt,» führt Kilian Hecht aus. Alles

ist darauf ausgelegt: von der Polsterung der Stühle und Bänke über die Speisekarte bis zur Weinauswahl.»

«Wir legen besonderen Wert auf Einheimisches: Viele Produkte beziehen wir direkt aus der Region. Ein grosser Teil unserer Weine stammt aus lokaler Produktion,» schwärmt Alex Hecht. Die Speisekarte präsentiert Bewährtes neu inszeniert. Auch Vegis kommen nicht zu kurz: Das Tartar aus grilliertem Gemüse, zum Beispiel, verzaubert selbst eingefleischte Fans des Klassikers.

An Ideen fehlt es den beiden Gastronomen nicht. So entwickeln sie laufend neue Angebote (siehe Kasten auf Seite 27). Und für die Zukunft schwebt ihnen eine urchig-stylische Lounge bei der Schlachtkapelle vor. Wir sind gespannt.

www.schlacht.ch