

## Das «Lehnhof-Geheimnis» ist gelüftet

**ALTDORF** Die Bauherren öffneten gestern die goldene Dachkugel. Zum Vorschein kamen Dokumente mit überraschendem Inhalt – der die Finder schmunzeln liess.

ANIAN HEIERLI

Spenglerpolier Beat Infanger greift zur Schneidzange. Behutsam öffnet er einen 15 Zentimeter langen, verschweissten Metallzylinder. Die Kollegen verfolgen

gespannt jede seiner Bewegungen. Immerhin könnte der Metallzylinder einen alten Schatz preisgeben.

Im Rahmen der Renovierungsarbeiten am «Lehnhof» haben die Arbeiter gestern die goldene Metallkugel auf dem Dach geöffnet. Die Architekten hatten darin Gegenstände oder Pläne aus früheren Zeiten vermutet – ähnlich, wie man es aus Kirchen kennt. Zum Vorschein kam eben der Metallzylinder. Die Spannung ist enorm, die Überraschung umso nüchterner: Der Zylinder ist offen. Vorsichtig zieht Infanger den Inhalt hervor. Ein Papierbündel, eingewickelt in Plastik. Die Zuschauer schmunzeln. Es sind Dokumente, die bei der letzten

Dachrenovation (1995) verstaut wurden. Manche sind sogar mit dem Computer verfasst. Es handelt sich um den Stammbaum der Familie Stadler aus Bürglen, die den «Lehnhof» 1931 erwarb und ihn dann einige Jahrzehnte führte. 1931 sei der «Lehnhof» in einem schlechten Zustand gewesen, heisst es in den Dokumenten. Der damalige Besitzer, Emil Stadler, liess ihn renovieren und wirtete von da an zusammen mit seiner Frau und den sechs Kindern im Traditionslokal. Architekt Jean-Marc Covre fasst einen Entschluss: «Wir werden die Familiengeschichte wieder in der Dachkugel verstauen, zusammen mit Schriften zur heutigen Renovation.»

Momentan laufen die Umbauarbeiten auf Hochtouren. Wenn alles reibungslos verläuft, öffnet der Betrieb am 5. Juli. Dann werden der ehemalige «Uristier» und «Lehnhof» als neues Restaurant Lehnhof weitergeführt. «Aus dem Sack machen wir ein Fumoir», sagt der neue Wirt Daniel Horat. «Es wird aber weiter ein Speiserestaurant und eine Bar geben.» Jedoch wolle man die Terrassen zentral bewirtschaften. Das frische Konzept ist altbewährt: Horat will auf saisonale Produkte und eine regionale Küche setzen. Der «Lehnhof» soll auch ein Dorfstaurant werden, in dem sich die Anwohner gemütlich auf ein Bier treffen.