

Datum: 02.02.2026

Autor: Matthias Piazza

Gastronomen drücken Schulbank beim Brandschutz: «Ich habe mir das Thema Brandschutz jetzt viel mehr verinnerlicht»



(Stans, 2. 2. 2026)

«Wer möchte sein Lokal mit dem hellblauen Papier dekorieren? Wer mit dem dunkelblauen?», fragte Thomas Flachsmann, Leiter Prävention/Brandschutz bei der Nidwaldner Sachversicherung (NSV), in die Runde. Es war mehr als eine rhetorische Frage gemeint, denn die Antwort nach der Videosequenz war eindeutig. Das eine Dekorpapier brannte nach dem Anzünden lichterloh, das andere erwies sich als schwer entzündlich. Minuten zuvor hatten die rund 60 Gastgeber, Mitarbeitenden und Eigentümer von Nidwaldner Hotels, Bars und Restaurants im Tagungsraum der Stanser Stützpunktfeuerwehr die zwei unterschiedlichen Dekorprodukte weitergereicht, begutachtet und berührt.

Thomas Flachsmann, Leiter Prävention/Brandschutz bei der NSV, demonstriert das Brandverhalten von Dekorationsmaterial. Normales Papier ist leicht entzündbar und brennt schnell ab.

Bild: Edi Ettlin

(Stans, 2. 2. 2026)

Auf Einladung von Gastro Unterwalden und der Nidwaldner Sachversicherung liessen sie sich an diesem Montagvormittag in Sachen Brandschutz weiterbilden. Dies vor dem Hintergrund der Tragödie in einer Bar in Crans-Montana, bei der in der Silvesternacht 41 Menschen ums Leben kamen und über 100 teils schwer verletzt wurden.

Gastronomen drücken Schulbank beim Brandschutz: «Ich habe mir das Thema Brandschutz jetzt viel mehr verinnerlicht»

Nidwaldner Sachversicherung und Feuerwehr informierten Gastronomen zum Thema Brandschutz. Diese erfuhren auch, dass Papier nicht gleich Papier ist.

Matthias Piazza

02.02.2026, 17.00 Uhr

Exklusiv für Abonnenten

Thomas Flachsmann, Leiter Prävention/Brandschutz bei der Nidwaldner Sachversicherung, spricht vor Mitgliedern von Gastro Unterwalden über das Thema Brandschutz.

Bild: Edi Ettlin

Ein Brand kann nicht nur Leib und Leben gefährden, sondern auch wirtschaftliche Existenzen, wie Thomas Flachsmann ausführte. Demnach würden rund drei Viertel der Betriebe nach einem Brand nicht wieder auf den Markt zurückkehren.

Justiz- und Sicherheitsdirektorin Karin Kayser appellierte an die Eigenverantwortung der Gastrobesitzer und Pächter, um einen Brand zu verhindern. NSV, Arbeitsamt und Gemeinden könnten Kontrollen machen, müssten aber nicht. Diese liberale Haltung in Nidwalden habe sich bewährt. Denn Kontrollen, auch unangekündigte, wären immer nur eine Momentaufnahme, die ihre Wirkung verfehlten, wenn beispielsweise der Gastronom tags darauf den Fluchtweg blockiere oder den Saal mit einem Christbaum mit brennenden Kerzen schmücke. «Wir setzen darum in Nidwalden auf Prävention, Information und Sensibilisierung.»

Die Nidwaldner Justiz- und Sicherheitsdirektorin Karin Kayser-Frutschi beantwortet eine Frage aus dem Publikum.

Bild: Edi Ettlin
(Stans, 2. 2. 2026)

Die Fluchttür muss man öffnen können

«Verzichten Sie in Innenräumen auf Kerzen, Fackeln und anderes Brennbares, versperren Sie nicht die Notausgänge», appellierte Thomas Flachsmann an die Anwesenden. Ebenso wichtig seien das richtige Entsorgen von Abfall oder das Bewusstsein, wie viele Personen in einem Raum erlaubt seien. Auch auf Ordnung sei zu achten und darauf, dass Kabeldurchgänge auch wirklich dicht seien. «Überprüfen Sie auch, ob Sie eine Fluchttür öffnen können, und ziehen Sie bei Problemen Spezialisten zu.» Und für den Fall eines Brandes müsse das Personal im Umgang mit Feuerlöschern geschult sein.

Auch André Imboden, der Kommandant der Stützpunktfeuerwehr Stans, unterstrich die Wichtigkeit einer guten Schulung des Personals. Zudem rief er dazu auf, dafür besorgt zu sein, dass die Feuerwehr im Brandfall jederzeit Zugang zum Gebäude habe. Auch sollte der Verantwortliche eines Gebäudes spätestens eine halbe Stunde nach Alarm vor Ort sein, um die Feuerwehr zu unterstützen.

Besonderes Augenmerk an Fasnacht

«Ich habe mir das Thema Brandschutz jetzt viel mehr verinnerlicht, davor hatte ich mir nicht allzu viele Gedanken gemacht», zog Andrea Nitzsche, Pächterin des Restaurant Mathisli in Kehrsiten, Bilanz. «Die Veranstaltung hat mir im Brandschutz Sicherheit vermittelt.» Als wichtig erachtet sie dabei eine gute Kommunikation zwischen Pächter und Besitzer. «Der Besitzer für die Brandschutzvorschriften besorgt sein und ich als Pächterin für die betriebliche Umsetzung». Dem stimmt Jürg Hammer zu, der in ihrem Fall nicht nur Besitzer des Mathisli ist, sondern auch ihr Lebenspartner. Im Hinblick auf die Fasnacht gehe sie insbesondere bei der Raumdekoration nochmals über die Bücher.

Wie schon am Anlass in Kerns vor zwei Wochen, besuchten auch in Stans rund 60 Leute aus der Gastrobbranche die Veranstaltung. Nathalie Hoffmann, Initiantin des Anlasses und Präsidentin von Gastro Unterwalden, freut sich über das grosse Interesse und Engagement der Teilnehmenden. Bei der einmaligen Aktion soll es aber nicht bleiben. «Das Thema Brandschutz muss einen festen Platz im Geschäftsalltag der Gastronomie finden.» Den Worten will die geschäftsführende Inhaberin des Seehotels Baumgarten in Kehrsiten und der Vorstand Taten folgen lassen. Gastro Unterwalden plant deshalb auch künftig weitere Schulungen wie zum Beispiel Löschkurse für seine Mitglieder sowie deren Mitarbeitende.

Brandkatastrophe von Crans-Montana

Bei einem verheerenden Brand in der Silvesternacht

in der Bar «Le Constellation» sind 41 Menschen gestorben und 115 Menschen zum Teil schwer verletzt worden. Die neusten Entwicklungen lesen Sie hier.

[Link öffnen](#)

Buzz Gesamt: 8 Reach gesamt: 199'199 Visits gesamt: 5'976'100 AÄW gesamt: 7'300 CHF

[Solothurner Zeitung](#) | [Oltner Tagblatt](#) | [Luzerner Zeitung](#) | [Bote der Urschweiz](#) | [Obwaldner Zeitung](#) | [Zuger Zeitung](#) | [Nidwaldner Zeitung](#) | [Urner Zeitung](#)