

Ihre Flucht nach vorne brachte sie zurück zu den Wurzeln

Weil die Notlösung vom Lockdown bis heute gut läuft, eröffnet der Partyservice Staubli bald ein eigenes Take-away-Lokal in Bremgarten.

«Back to the roots» lautet das Motto von Myriam Rufer und Joachim Oestringer seit vergangem Frühling. Die Geschäftsführer des Partyservice Staubli in Bremgarten verwirklichen damit aber nicht etwa ein modernes Konzept. Viel mehr zwang Corona sie dazu, ihr Angebot auszuweiten. Denn wie in vielen Unternehmen hat die Pandemie auch an den Standbeinen ihrer Firma gerüttelt.

Was jedoch als spontane «Flucht nach vorne» entstanden ist, hat sich in der Zwischenzeit so gut bewährt, dass es im kommenden Frühling noch weiter ausgebaut werden kann.

Zu Hause sitzen und heulen war die letzte Option

Mit dem Lockdown im vergangenen März wurden nebst dem Partyservice auch gleich die beiden anderen Geschäftszweige von Oestringer und Rufer stillgelegt. «Wir führen noch ein Mitarbeiterrestaurant und beliefern eine Privatschule», zählt Myriam Rufer auf. Die Kantine sei zwar auch noch offen gewesen, als sich die Schule bereits

im Lockdown befand. «Doch an einem Montagmorgen, das Auto hatten wir schon beladen, kam der Anruf, dass wir nicht mehr liefern dürfen», so Rufer. Im neuen Jahr fällt das Mitarbeiterrestaurant sogar ganz weg.

Noch am selben Montag haben sie sich eine Alternative überlegt, wie sie sich und ihre Angestellten weiter über Wasser halten können. «Zwei Tage später, am Mittwoch, haben wir unseren Take-away eröffnet. Wir dachten: Wenn es nicht funktioniert, dann können wir immer noch zu Hause sitzen und heulen.» Doch so weit ist es nicht gekommen, denn das neue Angebot kommt an. In der Zwischenzeit hat der Staubli-Take-away eine treue Stammkundschaft. «Es sind viele schöne Bekanntschaften entstanden. Es ist anstrengend, aber die Nähe zu den Kunden macht Spass», sagt Rufer und strahlt.

Und weil der Take-away so gut ankommt, baut der Partyservice Staubli sein Angebot nun weiter aus. «Im kommenden Frühling ziehen wir ins ehemalige Ladenlokal meiner Gross-



Joachim Oestringer und Myriam Rufer freuen sich aufs Lokal. Bild: mel

eltern und Eltern. Es wird dann genau 20 Jahre her sein, seit sie ihre Metzgerei geschlossen haben», erzählt Rufer. Aktuell gebe es in dem Lokal noch ein Asia-Take-away, doch dieser werde im neuen Jahr umziehen.

Zurück in die Räumlichkeit, in der alles begann

Bevor sie ihre Metzgerei aufgaben und den Partyservice Staubli verwirklichten, hätte es bei Rufers Eltern damals in denselben Räumlichkeiten bereits erste Take-away-Angebote gege-

ben. «Sie haben Fondue chineoise oder Grillplatten zum mitnehmen verkauft», erinnert sich Myriam Rufer. Das soll es auch im neuen Staubli-Take-away wieder geben. «Also wirklich back to the roots», sagt sie lachend. Im neuen Lokal werden ausserdem ein paar Sitzplätze eingerichtet. «So kann man am Abend bei uns auch mal ein Cüpli trinken», sagt Rufer schmunzelnd. Sie überlege auch, künftig ein Feierabendmenü zum reduzierten Preis anzubieten, um gegen Foodwaste

anzukämpfen. Nachhaltigkeit liegt Myriam Rufer und Joachim Oestringer sehr am Herzen.

Einweggeschirr gibts beim Staubli nur als Ausnahme

«Wir beziehen unser Gemüse nur aus der Region und das Fleisch stammt aus der Schweiz.» Auch Einweggeschirr gibt es beim Staubli-Take-away nur in Ausnahmefällen. «Dabei hab ich jedes Mal ein schlechtes Gewissen», so Rufer. Alternativ bieten sie Menüboxen von reCIRCLE (siehe Text rechts) an. «Es sieht toll aus, wenn die Gäste alle mit den violetten Boxen anstehen», erzählt sie lachend.

Und weil Myriam Rufer keine halben Sachen machen möchte, hat sie in den vergangenen Monaten in einem Fernstudium noch das Wirtepatent absolviert. Jetzt sollte ihrem neuen Lokal nichts mehr im Weg stehen. «Wir hoffen, dass das noch lange so gut weitergeht», sagt sie hoffnungsvoll. Denn wann der Partyservice wieder anlaufen könne, sei ungewiss.

Melanie Burgener

Mehrweggeschirr im Freiamt

Menüboxen reCIRCLE ist ein Unternehmen mit Sitz in Bern, das ein nachhaltiges Mehrwegsystem für Take-away-Verpackungen produziert. Die sogenannten reBoxen sind nachhaltige Menüboxen aus Kunststoff. Das Konzept funktioniert folgendermassen: Das Gefäss kann beim Take-away oder Restaurant für 10 Franken gekauft werden. Nach dem Essen wird es zum Abwasch zurückgegeben oder beim nächsten Mal sauber zum Auffüllen mitgebracht.

Wie bereits an vielen Orten in der Schweiz haben sich auch im Freiamt einige Restaurants diesem System angeschlossen. reBoxen sind nebst dem Staubli Take-away in Bremgarten auch im Restaurant Lima Limón in Bremgarten, in der Chäsi Muri und auch im Coop Restaurant in Muri erhältlich. Sie können aber auch direkt unter www.reCIRCLE.ch gekauft werden. (mel)