



Ein Geschäft, zwei Generationen (v.l.): Nadine That (Küchenchefin und Tochter von Joachim Oestinger) mit ihrem Ehemann und Co-Küchenchef Poly That, Myriam Rufer-Staubli (Mitinhaberin) sowie Joachim Oestinger (Mitinhaber)

Ein Familienbetrieb erfindet sich erfolgreich neu

Die Familie Staubli hat in Bremgarten AG vor 145 Jahren mit einer **Störmetzgerei** angefangen. Heute betreibt Myriam Rufer-Staubli mit ihrem Geschäftspartner Joachim Oestinger in der ehemaligen Metzgerei ein **Café-Bistro** und betreut mit ihrem **Partyservice und Business-Catering** bis zu 300 Anlässe pro Jahr. Ein diversifiziertes Geschäftsmodell, das für Erfolg sorgt.

TEXT NICOLE STEFFEN — FOTOS DANIEL WINKLER

Um 10 Uhr ist es noch ruhig im «Lieblingsegge» in Bremgarten AG. Myriam Rufer-Staubli (53), Geschäftsleiterin und Mitinhaberin, und ihr Team servieren frische Gipfeli, einen selbst gemachten Schokoladen-Kokostreuselkuchen und einen Chai-Latte. Die studierte Betriebsökonomin hatte bereits während ihres Studiums in der Metzgerei ihrer Eltern, Helene und Walter Staubli, ausgeholfen und ihre ersten Erfahrungen gesammelt.

Ein diversifiziertes Geschäftsmodell

Das Geschäft wurde seit 1880 über drei Generationen hinweg erfolgreich betrieben. Zunehmend diversifizierte sich die Metzgerei in den Bereichen Business-Catering und Partyservice und baute den Betrieb aus. 2001 wurde dann gemeinsam entschieden, sich auf die Bereiche Partyservice und Business-Catering zu konzentrieren und die Metzgerei zu schließen, was am 29. April 2001 umgesetzt wurde. Neben dem Betreiben eines Partyservice wurde auch noch ein Mitarbeiterrestaurant geführt und eine private Schule mit Essen beliefert. Und dann kam Corona, und die Grossanlässe brachen weg. Auch das Mitarbeiterrestaurant und die Schule wurden geschlossen.

Alles geschlossen – wie weiter?

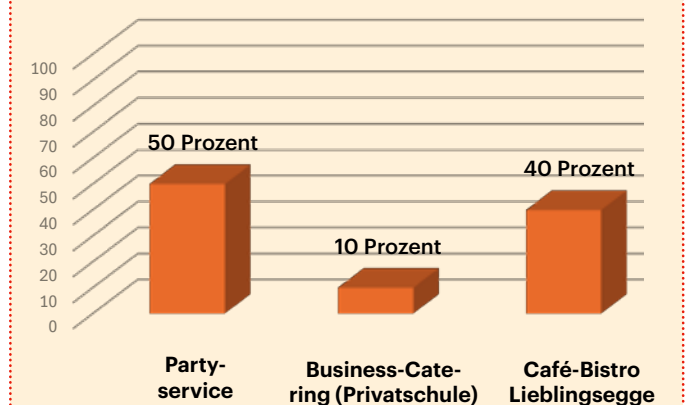
Wie viele andere Betriebe waren die Inhaber während Corona gezwungen, umzudenken. Myriam Rufer-Staubli, Joachim Oestinger und seine Tochter Nadine That haben zur Pandemiezeit aus einem kleinen Fenster in der Produktionsküche hinter der ehemaligen Metzgerei Essen ausgegeben. «Zu jener Zeit gab es nur noch drei Gelegenheiten in Bremgarten AG, wo man warmes Essen kaufen konnte», erzählt Rufer-Staubli. Jedoch seien die Leute nicht nur wegen des Essens angestanden. Der soziale Kontakt sei für alle ein grosser Mehrwert in

dieser Zeit gewesen. Als die Lockerungen nach und nach kamen, wurde beschlossen, das familieneigene Ladengeschäft wieder zu übernehmen und das Unternehmen in die Partyservice Service Staubli AG umzuwandeln; ein Geschäft mit drei Standbeinen: ein Café-Bistro, der Partyservice und das Business-Catering. «Mit der Lieblingsegge haben wir eine gewisse Grundauslastung, um die Personalkosten zu rechtfertigen», erklärt Rufer-Staubli.

Von der Metzgerei zum Bistro-Café

Nach drei Wochen intensivem Umbau wurde am 29. April 2021, genau 20 Jahre nachdem ihre Eltern die Türen der Metzgerei geschlossen haben, der «Lieblingsegge» eröffnet. Eine Art Café-Bistro, das neben frischem Tee und Kaffee auch eine

Aufteilung des Umsatzes





Das Café-Bistrot Lieblingsegge in Bremgarten AG lädt zum Geniessen und Verweilen ein. Neben Kaffee, Tee und Kuchen geniessen die Gäste hier jeden Mittag ein ausgewogenes Menü.

kleine Auswahl an selbst gemachten Kuchen anbietet. Jeden Mittag gibt es zudem ein frisches Mittagsmenü – mit oder ohne Fleisch/Fisch. Jeden Mittwoch gibt es einen Fleischkäse-Tag und jeden Freitag einen Rindstatartag, eine Hommage an den verstorbenen Vater und die Mutter von Rufer-Staubli. Heute führt sie das Geschäft mit Joachim Oestinger, dessen Tochter Nadine That (43) als Küchenchefin und ihr Ehemann Poly That (48) als Co-Küchenchef im Geschäft arbeiten.

Nadine und Poly That bereiten mit ihrem Team von Montag bis Freitag ein Mittagsmenü zu. Von einem Gehacktem mit Hörnli über ein koreanisches Bibimbap mit Rindfleisch oder Tofu bis hin zu Dorsch im Vollkornmantel mit Kartoffelschnitzten, Safranrisotto und Gemüse. «Wir haben keine fixe Karte und lassen uns immer wieder neu inspirieren», sagt Nadine That. Die Inspiration holt sich das Ehepaar mal über ein Bild auf TikTok, mal durch eine Rückmeldung eines Gastes oder durch ein tolles Gericht auf einer Reise, die die beiden gemeinsam gemacht haben.

Ihnen ist wichtig, das jeweilige Gericht auf Schweizerdeutsch zu übersetzen, wenn es um die Zutaten geht. «Wenn wir beispielsweise asiatisch kochen, dann verwenden wir bei der Zubereitung Schweizer Gemüse», so die leidenschaftliche Köchin. Ihr Vater, Joachim Oestinger, war bereits Küchenchef bei Helene und Walter Staubli, hat das Geschäft mit Myriam Rufer-Staubli 2012 übernommen und die Partyservice Staubli AG gegründet. Nach dem Mittagsservice kommt der ehemalige Küchenchef ebenfalls in den Betrieb. Jeden Montag, während Ferienabwesenheiten seiner Tochter und ihres Ehemanns

oder bei Kapazitätsengpässen übernimmt der pensionierte Küchenchef den Tagesbetrieb des Lieblingsegge. Auch bei grösseren Cateringaufträgen unterstützt er den Betrieb.

«Es ist ein schönes Gefühl zurückzukommen. Ich bin sehr stolz, was wir hier gemeinsam erschaffen haben», unterstreicht Oestinger. Seine Tochter Nadine zeigt im Anschluss die Produktionsküche, die Kühlräume und die alten Küchenmaschinen, die nach wie vor im Einsatz sind. «Wir sind nach und nach gewachsen und mussten die Räumlichkeiten entsprechend umnutzen», führt die Küchenchefin aus. Heute produziert das Duo mit seinem Team täglich rund 80 bis 120 Mittagsmenüs plus zusätzliche 50 Portionen für eine private Schule. «Wir verarbeiten pro Tag rund 25 Kilogramm Fleisch, 15 Kilogramm Gemüse sowie 30 Kilogramm Stärkebeilagen», erklärt ihr Ehemann Poly That. Rund zwei Drittel der Gäste seien Stammkunden und kommen drei- bis fünfmal pro Woche. Neben dem Tagesgeschäft kochen die beiden für rund fünf bis sechs Anlässe pro Woche. Dazu meint er: «Mit zwei Vollzeitstellen, einer Jungköchin und einer Teilzeitstelle ist das ganz schön viel Arbeit.» Doch mit einer guten Organisation sei dies realisierbar.

Eine optimale Auslastung

Morgens bereiten die beiden Köche Salatteller, Sandwiches, Kuchen und Birchermüesli vor, und mittags werden die Mittagsmenüs produziert und serviert. «Ich stehe vorne und gebe die Mittagsmenüs an der Theke aus. Poly steht hinten in der Küche und produziert nach», so Nadine That. Auch die Kolle-

ginnen vom Frontoffice helfen in der Küche mit, wenn ihr Einsatz gefragt ist. «Bei den externen Anlässen arbeiten wir mit unserem bestehenden Personal und einem fixen Pool von rund 15 freien Mitarbeitern», erklärt Rufer-Staubli.

Nach dem Mittagsservice trifft sich das ganze Team (Küche und Frontoffice) im Laden und trinkt einen Kaffee zusammen. «Wir sind ein langjähriges Team und können aufeinander zählen. Deshalb ist es uns auch wichtig, diese gemeinsamen Momente bewusst zu geniessen», betont Rufer-Staubli.

Nach der Kaffeepause stehen Nadine und Poly That mit ihrem Team bereits wieder in der Produktionsküche und bereiten das Gemüse und das Fleisch für

den nächsten Tag vor. «Unsere Arbeit hier ist sehr abwechslungsreich, und kein Tag ist gleich», schwärmt die Köchin. Diese Abwechslung scheint auch bei der jungen Generation gut anzukommen. Lena Egli, frisch ausgebildete Köchin, wollte nach ihrer Ausbildung die Branche wechseln. Doch nun hat sie sich, auch dank dem Lieblingsegge, dazu entschieden, weiter



Beispiel eines Mittagsmenüs: ein koreanisches Bibimbap mit Rindfleisch



«Unser Bistro-Café ist ein Begegnungsort für alle, die ein preiswertes und ausgewogenes Menü geniessen möchten.»

Myriam Rufer-Staubli

im Beruf zu arbeiten. «Ich kann hier viele verschiedene Aufgaben ausführen und lerne jeden Tag Neues dazu, das macht viel Spass», freut sich Egli.

«Am Mittag muss es zackig gehen»

Die Atmosphäre im Lieblingsegge ist warm und herzlich und die Stimmung freundlich. Zur Mittagszeit kommen die Gäste von den umliegenden Geschäften mit ihren wiederverwendbaren Take-away-Boxen und holen das Mittagsmenü ab. Die Bedürfnisse der Gäste haben sich verändert, so Rufer-Staubli.

«Unsere Gäste möchten schnell ein feines und gesundes Mittagessen geniessen. Wir könnten die meisten Tische drei- oder viermal besetzen. Deshalb nehmen wir keine Reservationen entgegen, da wir dadurch nur Umsatz verlieren würden», so die Geschäftsmitinhaberin. Der grösste Teil des Umsatzes werde mit dem Take-away-Geschäft erzielt.

Doch auch die rund zwölf Innen- und sechs Aussensitzplätze sind gut besucht. Die Gäste bestellen und bezahlen an der Theke und nehmen das Menü mit an den Platz. Kaffee und Getränke werden vom Personal an den Tisch gebracht. «Wenn ich unser Konzept beschreiben muss, dann fällt es mir schwer, eine Kategorie zu wählen», räumt Rufer-Staubli ein. Der Lieblingsegge sei ein Café, ein Restaurant, ein Take-away und ein Shop zugleich.

Die Metzgereitochter erzählt: «Bevor wir unserem Lokal den Namen Lieblingsegge gegeben haben, nannten wir es ein Lädeli.» Doch dieser Begriff treffe eigentlich nicht ganz zu. Myriam Rufer-Staubli hat mit ihrem Geschäftsmodell eine gute Basis für die Zukunft gelegt, indem sie die verschiedenen Standbeine (Café-Bistro, Take-away, Partyservice und Business-Catering) erfolgreich miteinander kombiniert und so Synergien beim Einkauf, beim Personal und bei der Produktion nutzen kann.