

Wiedereröffnung unter neuer Führung

Die langjährige Mitarbeiterin Brigitte Moser übernahm das Kafi Mättmi

REGULA ZELLWEGER

Das Kafi Mättmi ist ein traditionelles Dorfcafé, wo bewährte Werte gelten: Gastfreundschaft, familiäre Atmosphäre, Dienstleistungsorientierung, langjährige gute Beziehungen sowohl zwischen den Mitarbeitenden als auch mit den langjährigen Stammkunden, hohe Qualität der Produkte, wenn möglich saisonal und aus der Region. Als Dorfcafé fungiert das Kafi Mättmi als Treffpunkt für die Dorfgemeinschaft.

Bis Ende 2024 führte Doris Madersbacher das Café. Nun hat ihre langjährige Mitarbeiterin Brigitte Moser das Kafi Mättmi übernommen und arbeitet weiterhin mit Daniela Melliger zusammen. Das Duo ist perfekt eingespielt: Brigitte Moser bewältigt die Administration und den Service, Daniela Melliger ist für die Küche zuständig. Selbstverständlich helfen sich die beiden bei Bedarf gegenseitig aus. Die beiden er-

fahrenen «Gastrofrauen» lernten sich bereits bei der Arbeit in der Pinte in Besenbüren kennen, die damals von Doris Madersbacher geführt wurde. Brigitte Moser ist in Affoltern aufgewachsen und fest im Knonauer Amt verwurzelt und vernetzt. Daniela Melliger bringt aus Kärnten alles mit, was charmante österreichische Gastrokompetenz zu bieten hat, und mischt diese mit langjähriger Erfahrung im Schweizer Gastgewerbe – vorerst im Service, jetzt auch in der Küche. Man darf hoffen, dass sie der Kafi-Mättmi-Speisekarte auch beliebte österreichische Gerichte hinzufügt und es ab und zu einen Österreicher mit Wienerschnitzel und Kaiserschmarrn geben wird.

Breites Angebot

Brigitte Moser und Daniela Melliger haben werktags von morgens um sieben bis abends sechs Uhr ein breites Ange-

bot. «Es kann auch mal später werden, wenn Gäste gemütlich zusammensitzen», erklärt Brigitte Moser. Am Morgen erscheinen die ersten Gäste zum Morgenkaffee und Gipfeli. Bei Handwerkern ist ein nahrhaftes Znüni beliebt: Wienerli, Schweinswürstli und Schnitzelbrot. Täglich stehen drei Mittagsmenüs auf der Karte, Fleisch, Vegi und Wochenhit, alle mit Suppe und Salat – zu moderaten Preisen. Am Nachmittag ist eher Kuchen und Kaffee gefragt, was gegen Abend zu Apéro wechselt. Ein After-Work-Bier oder ein Drink im Kafi Mättmi wird als Ausklang des Arbeitsalltags geschätzt, gern auch am Stammtisch im Gespräch mit anderen Gästen.

Im Café stehen 50 Plätze zur Verfügung, im Aussenbereich bei gutem Wetter weitere 40. Und die ganze Arbeit stemmen die beiden Frauen zu zweit in bester Laune und mit hoher Professionalität.

Optimale Lage

Brigitte Moser ist sich bewusst, dass freundlicher und persönlicher Service im ländlichen Raum besonders wichtig ist, da die Gäste oft nicht nur aus gastronomischen, sondern auch aus sozialen Gründen kommen. Sie nimmt sich Zeit, kennt viele per Vornamen und wenn es zeitlich passt, ist sie auch für ein Gespräch bereit, bei dem es nicht nur ums Wetter geht. Die Gästepalette im Kafi Mättmi ist gut durchmischt: Erwerbstätige, Familien mit Kindern, Paare sowie Seniorinnen und Senioren. Jasser, Wander- und Velogruppen, Vereine sowie vierbeinigen Lieblinge sind willkommen.

Mit der Übernahme des Kafi Mättmi blieben zwar die Grundwerte gleich, aber Brigitte Moser und Daniela Melliger haben auch eigene Ideen. Sie lieben die Inneneinrichtung leicht und hell. Über die Festtage wurden die Vorhänge entfernt und die Fenster bekamen einen Mattglas-Streifen mit dem Logo. Die Lage des Cafés ist optimal: gleich bei der Post und beim Spar, auf dem Weg vom Bahnhof ins Dorf. Rund 40 Jahre hat das Café auf dem Buckel und gehörte früher



Holz macht die Gaststube gemütlich. Seit Januar 2025 sind die Vorhänge weg und dafür laden die Mattglas-Streifen mit dem Logo Passanten zum Besuch ein.

zur Dorfbäckerei, die allerdings längst verschwunden ist.

Neue Ideen, alte Traditionen

Brigitte Moser und Daniela Melliger planen in Zukunft ab und zu einen Event. Dazu arbeiten sie auch gern mit externen Partnern zusammen. Beispielsweise wird es Abende mit Spiessbraten im Angebot geben, gegrillt von einem Grill-Spezialisten.

Generell ist das Kafi Mättmi abends geschlossen. Gern aber öffnen die beiden Frauen ihr Lokal am Abend für geschlossene Gruppen ab 20 Personen, beispielsweise für eine GV, Familienfeste, Geburtstagsapéros oder Versammlungen. Sie servieren Abendessen oder Snacks für die angemeldeten Gruppen. Womit man beim Kafi Mettmensätten rechnen muss: Es ist für Reservationen über Telefon erreichbar, aber nicht über Mail. Gewünscht sind Barzahlung, allenfalls Twint, aber keine Kreditkarten. Brigitte

Moser und Daniela Melliger verstehen es, die Traditionen und die lebendige Kundenbeziehung ihrer Vorgängerin beizubehalten und gleichzeitig mit ihren Persönlichkeiten, ihren Ideen und ihren Lebensgeschichten frischen Wind in Mettmensätten Dorfcafé zu bringen.



**WIRTE UND
WIRTINNEN
im Säuliamt**

In dieser Serie berichtet der «Anzeiger» regelmässig über Wirte und Wirtinnen aus dem Säuliamt. (red)



Daniela Melliger (links) und Brigitte Moser bieten im Kafi Mättmi herzliche Gastfreundschaft. (Bilder Regula Zellweger)