

## Mit Herzblut engagiert

Seit eineinhalb Jahren ist die Untermühle in Elgg wieder offen – das historische Gebäude wurde aufwändig renoviert und ermöglicht Wohnen, Arbeiten, Gastronomie, Veranstaltungen und vieles mehr. Der Verein rundum.müli ist im EG eingemietet, seine Vision ist es, in der Untermühle einen Ort der Begegnung und Gastlichkeit für Elgg und Umgebung zu schaffen, Raum für Vernetzung und Verwirklichung zu bieten, eine Insel für Menschen, die Unterstützung in unterschiedlichen Situationen brauchen.

### Angebote für alle

Die Vision ist ein Fernziel, aber im Kleinen bereits sehr spürbar: Seit der Eröffnung sind verschiedene Angebote auf die Beine gestellt worden, die teilweise seit über einem Jahr erfolgreich unterwegs sind. Beispielsweise findet einmal monatlich „Wulligs im müli.bistro“ statt, ein Treffpunkt für Kreative, die gemeinsam stricken, häkeln und sticken und dazu einen kleinen Znacht und ein Glas Prosecco geniessen. Oder es gibt die „flick.müli“, welche zweimal jährlich die Möglichkeit bietet, kaputte Gegenstände reparieren zu lassen. Ebenfalls zweimal jährlich finden generationenverbindende Veranstaltungen statt wie gemeinsames „Guetzlen“ oder ein Jass-Plausch-Turnier. Wenig sichtbar, aber wichtig und auch für die umliegenden Gemeinden einmalig ist der Schreibdienst – freiwillige Schreiberhelferinnen und Schreiberhelfer unterstützen bei administrativen Schwierigkeiten und begleiten Klientinnen und Klienten auch über längere Zeit. Darüber hinaus werden immer wieder Veranstaltungen organisiert wie z. B. der Koffermarkt oder Grill&Gant.

Wichtig für das Projekt ist auch die Nutzung der Räumlichkeiten durch andere Vereine und Institutionen – so organisiert der Familienverein regelmässig den „Kafitträff“ oder das ElKi-Singen in der Untermühle oder der Dorfverein wirtet am „rundum.dorfisch“ an drei Donnerstagabenden im Jahr.

Koordiniert und geführt wird der Betrieb durch die Betriebsleiterin und die Bistroleiterin, die zu je 20% angestellt sind. Im Hintergrund trägt der Vorstand des Vereins das Projekt, definiert das Jahresprogramm und leistet Vernetzungsarbeit.

### Begegnungsort müli.bistro

Damit die Hemmschwelle für die Nutzung der Angebote tief ist und man auch einfach einmal „inleuege“ kann, ist das müli.bistro an drei Nachmittagen die Woche geöffnet sowie unregelmässig auch am Sonntag oder an einem Freitagmittag oder Freitagabend. Das Bistro wird – wie alle Angebote des Vereins – von freiwillig tätigen Gastgeberinnen und Gatgebern, die jeweils zu zweit, in der Regel einmal im Monat, einen Nachmittag lang wirteten. Dabei sind sie natürlich für die Bewirtung der Gäste verantwortlich mit allem, was dazu gehört, aber häufig auch Gesprächspartner oder Informationsstelle. Wir wollten von einigen Freiwilligen wissen, wie sie ihr Engagement erleben:

- Kari und Elsbeth Sommer: Sie sind vor Kurzem aus Hagenbuch nach Elgg gezogen und seit Dezember 2023 als Gastgeberin und als Bäckerin dabei.
- Luisa Bosshard und Franz Kalberer: Seit 2023 mit dabei und als Gastgeberin, als Bäckerin sowie als Schreibhelfer tätig. Ebenfalls unterstützen sie bei Grossanlässen in der Untermühle.
- Regula Scherotzki: Seit 2024 mit dabei als Gastgeberin mit Springerfunktion sowie ab und zu in der Küche beim Brunch oder bei Grossanlässen.

*Jetzt mal auf den Zahn gefühlt: Lange Schichten, u.a. auch viel Reinigungsarbeit, kein Lohn und womöglich noch undankbare Gäste – wieso genau engagiert ihr euch freiwillig als Gastgeberin im müli.bistro?*

**Regula:** (lacht) Weil diese Gäste eben interessant sind! Spass bei Seite: Wir sind noch nicht so lange in Elgg und es ist eine tolle Möglichkeit, Leute kennenzulernen und auch eine schöne Abwechslung zu meinem Alltag. Gäste bedienen und verwöhnen mache ich gerne.

**Elsbeth und Kari:** Wir hatten bisher nur freundliche Gäste! Die Schichtlänge von fünf bis sechs Stunden finden wir in Ordnung und Reinigungsarbeiten gehen immer schneller, man wird auch effizienter. Freiwilligenarbeit ist sowieso unentgeltlich und das finden wir auch gut so. Wir fanden es eine gute Sache, Elsbeth Abegg hat uns am Wochenmarkt angesprochen und wir dachten, das wäre doch was. Ebenfalls finden wir die Menschen, die im Projekt mitarbeiten und es leiten, wirklich lässig.

**Franz:** Wir sehen das nicht so dramatisch – weder die Schichtlänge ist über-



trieben, noch haben wir unangenehme Gäste. Es ist auch einfach ein tolles Projekt, hinter welchem ich voll stehen kann. Es ist etwas, was an vielen Orten fehlt und ich mir überall wünschen würde. Und dass es ist wie in einer Stube, erinnert mich an die Wirtschaft meiner Grossmutter und das ist einfach ein schönes Gefühl.

**Luisa:** Die schönen Momente und Begegnungen sind mehr als Lohn genug und motivieren sehr.

*Hat sich euer Blick auf die Gastronomie verändert durch eure Wirte-Erfahrungen?*

**Elsbeth:** Man versteht es eher, wie schwierig es ist, alle Bedürfnisse zu erfüllen und dann auch noch auf Zeit.

**Luisa:** Ich hatte bereits etwas Erfahrung und der Blick hinter die Kulissen war nicht neu, es hat uns deshalb nichts enorm überrascht.

*Mit welchen Argumenten würdest du einer Person das Engagement im müli.bistro schmackhaft machen?*

**Kari und Elsbeth:** Es ist etwas anderes, man lernt Leute kennen, gute Gespräche und auch etwas Soziales, was wir gut finden. Empfehlen würde ich es auf alle Fälle. Und es gibt immer sehr feinen Kuchen!

**Regula:** Ich finde, es ist ein schöner, interessanter und abwechslungsreicher Freiwilligeneinsatz. Ich kam mit Menschen ins Gespräch, die ich sonst wohl kaum kennen gelernt hätte. Von der Einsatzleitung, wie auch von den meisten Gästen ist Dankbarkeit für die Arbeit spürbar.

**Luisa:** Ich persönlich schätze die Begegnungen im Bistro sehr, das ist enorm befriedigend. Wenn die Gäste zufrieden sind, sich wie in der Stube fühlen und wieder gerne kommen, macht das sehr Freude. Ebenfalls nutze ich selber gerne gewisse Angebote, z. B. das „Wulligs“ – aus dieser tollen Frauenrunde sind mittlerweile auch Freundschaften entstanden.

**Franz:** Es ist ein Engagement für ein Projekt, das eine Breite an Aktivitäten bietet und für alle etwas dabei hat. Es spricht nicht nur mich an, sondern viele Leute. Das finde ich besonders toll. Ebenfalls finde ich es sehr wertvoll, dass man ein so historisches Gebäude erhalten, saniert und mit dem alten Geist wiederbelebt hat.

*Häufig erlebe ich bei der Einführung von neuen Gastgebenden, dass unsere Kaffeemaschine wie auch die Lebensmittelvorschriften und definierten Abläufe eine abschreckende Wirkung haben – ging euch dies auch so?*

**Elsbeth und Kari:** Ja (lachen). Aber mit der Zeit verliert man die Angst vor den technischen Gerätschaften. Dass es Lebensmittelvorschriften gibt, finden wir gut, das ist auch fair gegenüber anderen Gastbetrieben.

**Luisa:** Es ist nicht so kompliziert wie man zu Beginn meint. Es ist alles sehr gut dokumentiert. Die ganze Organisation des Projekts ist gut, dies erleichtert die Mitarbeit. Und wenn man doch Fragen hat, sind die Verantwortlichen sehr zuvorkommend. Ängste darf man gestrost zur Seite schieben.

**Regula:** Mich hat das nicht abgeschreckt. Für mich sind die Hygienevorschriften völlig selbstverständlich und es ist mir auch klar, dass es Vorschriften für die Lebensmittelhygiene gibt. Die technischen Gerätschaften muss ich als Springerin zum Glück aber nicht aus dem FF beherrschen.

*Was ist dein liebstes Kaffee-Getränk? Und was empfiehlst du deinen Gästen?*

**Elsbeth:** Wenn ich gefragt würde, würde ich einen Latte Macchiato empfehlen, den bereite ich sehr gerne zu, da er so schön aussieht. Aber grundsätzlich erfüllen wir einfach jeden Wunsch der Gäste.

**Franz:** Ganz klar – Cappuccino! Geschmacklich super und da auf einem Espresso basierend, intensiver als ein normaler Kafi. Es ist sowieso einfach der beste Kaffee, den wir haben!

*Was ist deine Backspezialität fürs müli.bistro?*

**Luisa:** Etwas Saisonales mit Früchten oder mein Mandelkuchen mit Rahmfüllung (Anmerkung der Betriebsleitung: Der ist der Hit!).

*Welches Erlebnis oder welche Begegnung ist dir besonders in Erinnerung geblieben?*

**Regula:** Es gibt Menschen, bei welchen man merkt, dass sie Kontakt suchen – es ist schön, dass man sich dann Zeit nehmen kann für ein Gespräch. Persönlich beeindruckt mich Elsbeth Abegg und die anderen Verantwortlichen des Projekts auch immer wieder aufs Neue, ihr Engagement ist enorm. Ah ja, und eine Dame bestellt immer Kuchen mit Schlagobers, dieser Begriff hat sich jetzt eingebürgert.

**Elsbeth:** Ein konkretes Erlebnis nicht, aber man spürt einfach, dass die Leute Freude haben. Wir erhielten viel positives Feedback der Gäste, gerade auch weil wir aus Hagenbuch kamen und uns trotzdem hier engagieren. Und es freut uns besonders, dass nach wie vor Leute von Hagenbuch kommen.

**Luisa:** Es kommen auch Frauen alleine, die sonst nicht in ein Restaurant gingen, es sind generell häufig Gäste, die nicht unbedingt typische Restaurantgänger sind. Ein Gast ist mir besonders geblieben: Er bestellte einen Cappuccino und einen doppelten Espresso. Ich fragte, für wen denn der zweite Kaffee sei, da antwortete der Gast: Beide für mich, ihr habt den besten Kaffee und das muss wieder für eine Woche hinhalten!

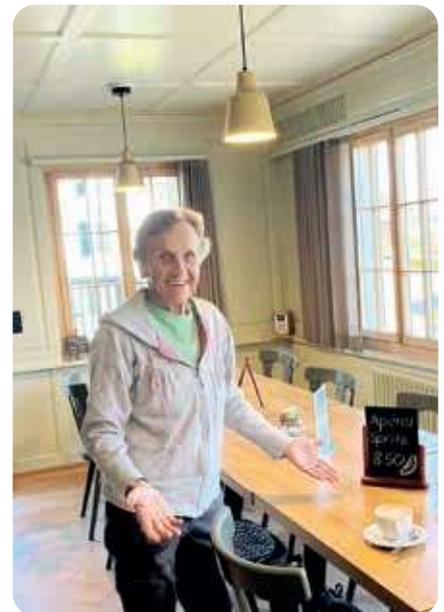
Vielen Dank für das offene Gespräch!

Haben wir vielleicht Ihr Interesse geweckt für ein Engagement im müli.bistro? Wir stehen für jegliche Fragen Red und Antwort und freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme unter [info@rundummueli.ch](mailto:info@rundummueli.ch) oder 077 425 10 69 – oder kommen Sie doch einfach montags, dienstags oder donnerstags von 13.30 bis 17.30 Uhr auf einen Kaffee vorbei.

Für den Verein **rundum.müli**,  
Nathalie Kägi, Betriebsleiterin und  
Vorstandsmitglied  
[www.rundummüli-elgg.ch](http://www.rundummüli-elgg.ch)



Kari und Elsbeth



Regula



Luisa und Franz