

Burger Kafi, wie alles begann . . .

Vor fünf Jahren machte sich nach und nach ein Gedanke in mir breit . . . Wenn ich jeweils in den Volg zum Einkaufen ging, sah ich zu dem leeren Raum im Burgerhaus rüber und dachte, was wäre, wenn hier ein kleines Café entstehen würde? Der Gedanke daran gefiel mir immer besser. Hier und dort erwähnte ich die Idee und stiess bei allen Zuhörern auf Begeisterung. Doch ich hatte meine Zweifel. Könnte ich das verwirklichen? Ich habe ja keine Ahnung ob das überhaupt möglich wäre und was das alles mit sich bringen würde . . .

Kurze Zeit später war das Lokal dann vermietet. Weiter über diese Idee nachzudenken erübrigte sich. Ich legte den Gedanken aufs Eis.

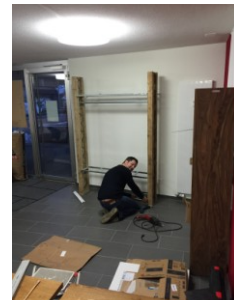
Im Frühling 2015 hörte ich, dass der Raum bald wieder frei werden soll. Und sofort stand die Idee mit dem Kafi wieder im Vordergrund. Diesmal würde auch meine familiäre Situation besser mit so einem Projekt übereinstimmen. Die Jüngste unserer vier Kinder ist 15 Jahre alt und wird im Sommer 2016 eine Lehrstelle antreten. Die Älteste wird für ein Jahr ins Ausland gehen und die Jungs sind beide in der Lehre. Ich habe also wieder vermehrt freie Kapazitäten. Und zugegebenermassen fehlte mir der Kundenkontakt, den ich als Optikerin jeweils hatte.

Ich überlegte mir lange, ob ich diese Herausforderung annehmen soll. Im Juni 2015 stand mein persönlicher Entschluss dann fest: Ich will es mit der Unterstützung meines Mannes wagen, das Projekt „Kafi“ zu starten.

So, der Entschluss steht. Aber wo und wie fängt man bitteschön so ein Projekt an??

Zuerst muss ich ja mal fragen, was die Burgergemeinde von dieser Idee hält und ob sie diese Lokalität zu diesem Zweck vermieten würden. Dann wollen wir auch wissen, ob es grundsätzlich vom Lebensmittelgesetz her machbar wäre und welche baulichen Massnahmen das mit sich ziehen würde. Es gilt ein Hygienekonzept zu schreiben, ein Betriebskonzept aufzustellen, ein Baugesuch einzureichen für die Umnutzung der Räumlichkeiten. Alles ist für mich/uns Premiere und wir realisieren, dass es gar nicht so einfach ist, wie wir uns das vorgestellt haben.

Hinzu kommt die Qual der Wahl. Es gibt ja soo viele Kaffemaschinen! Welche ist die Richtige für uns? Woher beziehen wir den Kaffee? Welches Besteck ist geeignet? Wie soll unser Angebot aussehen? Wie soll das Café heissen? Unzählige Entscheidungen müssen getroffen werden, von der Wahl des banalen Zuckersticks über die Getränkliste bis zur Einrichtung. Wir besuchen Ende November die IGEHO, eine grosse Gastromesse in Basel, degustieren Gipfeli (es gibt Schlimmeres ;-)), suchen nach geeigneten Tischen und Stühlen und wachsen langsam in die Gastroszene rein. Ein Puzzleteil setzt sich zum Andern.



Noch während des „Behördenhürdenlaufs“ wagen wir es Mitte November, ein Eröffnungsdatum festzulegen. Der 30. Januar scheint uns dafür passend. Ines Schneider kreiert für mich tolle Flyer und mein Mann erstellt eine einladende Homepage: www.burgerakafi.ch Jetzt gibt es definitiv kein Zurück mehr. Ende Januar soll die Eröffnung stattfinden. Es gibt noch viel zu tun!

Eineinhalb Wochen vor der Eröffnung fehlt noch die ganze Einrichtung. Wie so oft konzentriert sich alles auf die letzten Tage. Doch sind wir überaus dankbar, dass schlussendlich zeitlich alles aufgegangen ist. Selbst die Stühle, welche während des Eröffnungsapéros noch fehlten, wurden am 1. Februar (doch noch) geliefert. Wir danken der ganzen Dorfbevölkerung für das zahlreiche Erscheinen am Eröffnungstag sowie in den seither vergangenen Wochen und für das grosse Interesse und Wohlwollen! Wir hoffen, dass sich die Gäste von Nah und Fern im Burger Kafi wohl fühlen und der neue Begegnungsort eine Bereicherung für unser Dorf sein darf.