

Frischer Wind für die «Metzgerhalle»



Ein Augen- und Gaumenschmaus: Tanja Mattle serviert einen Burger. Foto: zvg

Fahrwangen Tanja Mattle hat sich mit der Eröffnung des «Butchers Kitchen» in der «Metzgerhalle» einen Traum erfüllt.

CAROLIN FREI

Sie kommt aus der Gastroszene, das Führen einer «Beiz», wie sie ihr Restaurant liebevoll nennt, ist jedoch Neuland für Tanja Mattle. Der Startschuss fürs «Butchers Kitchen» war am 12. Januar – das Lokal zum Bersten voll. «Auch Wochen später sind wir am Abend gut ausgebucht, am Wochenende geht ohne Reservation gar nichts mehr», sagt sie. Jedoch verzeichne man über Mittag und am Dienstag- und Mittwochabend freie Plätze. «Ich bin äusserst zufrieden, wie es angelaufen ist.» Die Gäste haben fleissig Kommentare gepostet. Vor allem die verschiedenen Burger und die Knoblauchcreme-Suppe im Brotmutschli sind eigentliche Renner. Aber auch das Pulled Pork, das jeweils 18 Stunden im Smoker schmort, gehört zu den kulinarischen Highlights.

«In unserer Beiz wollen wir Traditionen aufleben lassen, der Hausmannskost einen Platz einräumen. Deshalb gehören Hörnli mit Ghacktem bei uns einfach auf die Karte.» Aber auch ein Filet oder Tatar sind im Angebot. Ziel sei, dass sich sowohl Geschäftsleute als auch Handwerker willkommen und wohl fühlen. Dies soll mit Live-Musik-Auftritten noch untermauert werden.

Die Gaststube wurde sanft renoviert und das dunkle Holz teilweise entfernt. Nun ist der Raum offener, heller. Zudem wurden die alten Tischplatten mit neuem Holz «überzogen», welches mit dem Logo und dem Schriftzug «Butchers Kitchen» versehen ist. «Weil die «Metzgerhalle» eine ganze Weile geschlossen war, mussten wir vieles von Grund auf neu organisieren, vor allem die Verträge mit den Lieferanten.» Nur ein Teil des Inventars konnte übernommen werden. Tanja Mattle hat sich im Vorfeld vertieft informiert, was es zum

Führen einer Beiz braucht. Tatkräftige Unterstützung bekommt sie von ihrem Partner Luc und dem restlichen Team.

Einen Betrieb zu führen, ist für Tanja Mattle jedoch kein Neuland. Nach ihrer Scheidung hat sie die Zügel selbst in die Hand genommen und eine Reinigungsfirma auf die Beine gestellt. Gestartet ist sie mit wenigen Stunden pro Woche, inzwischen hat sie eine Angestellte. Die dreifache Mutter ist eine Kämpferin und ziemlich stur, wie sie sich selber beschreibt. Zudem ist sie mit Herzblut dabei, ob in der Reinigungsfirma oder als Gastgeberin im «Butchers Kitchen». Deshalb darf man gespannt sein, wann der nächste Schritt – die Umsetzung einer Bar in der ehemaligen Metzgerei – über die Bühne geht. Noch nicht alle Anwohner konnten sich damit anfreunden.