Ein Abschied und eine Übernahme

Die Molki gehört zu Stäfa wie das Patriotendenkmal am See oder das Museum zur Farb. Und genauso gehört es dazu, dass Stefan Wetter die Kundinnen und Kunden in der Molki begrüsst. Ende August werden sich jedoch Monika und Stefan Wetter verabschieden und ihr Geschäft in neue Hände übergeben.

Stefan Wetter schaut voller Dankbarkeit auf die über 20 Jahre zurück, in denen er die Molki geführt hat: «Monika und ich gehen Ende August in den Ruhestand. Wir möchten uns herzlich bei all unseren Kundinnen und Kunden bedanken.» Es sei eine einmalig schöne Zeit mit vielen wunderbaren Erlebnissen und Gesprächen gewesen. «Die grossartige Treue zu unserer Molki und unserem Team war und ist einzigartig», hält Stefan Wetter fest. Nicht nur Stäfnerinnen und Stäfner kaufen gerne in der Molki ein, von überall her kommen die Kundinnen und Kunden. Das Angebot überzeugt mit frisch vom Laib geschnittenen Käse, Joghurt, das auf der Zunge zerfliesst, frischem Obst und Gemüse. Der kleine Spezialitätenladen hat längst Kultstatus erreicht. Auch wegen der herzlichen Bedienung des Molki-Teams.

Die Neuen

«Die Molki bleibt», sagen die drei Freunde Armin Heyer, Dominik Hungerbühler und Martin Hallensleben. Diese drei sind kein unbeschriebenes Blatt in der Welt der Comestibles. «Unsere Leidenschaft gehört dem feinen Käse und dem frischen Obst und Gemüse», bestätigt Dominik Hungerbühler, «vor 16 Jahren gründeten wir den (Öpfelchasper), mit dem wir per Velokurier Bio-Früchte und -Gemüse an unsere Abonnenten liefern.» Und seit acht Jahren betreiben die drei Freunde das «Lädeli» Welschland in Zürich-Wiedikon. Hier erhalten die Kundinnen und Kunden delikaten Käse und Spezialitäten aus dem Welschland. «Wir freuen uns darauf, die Molki Stäfa so weiterführen zu dürfen, wie sie von Monika, Stefan und dem tollen Team aufgebaut wurde und gelebt wird», so die drei neuen Betreiber. Die speziellen Molki-Eigenprodukte von Monika Wetter bleiben im Angebot. «Wir sind Monika und Stefan

sehr dankbar, dass sie diese weiterhin für uns produzieren. Sie werden uns auch alle Tipps und Tricks verraten, damit wir diese feinen Produkte in Zukunft selbst herstellen können», freut sich Armin Heyer. Und Martin Hallensleben schliesst an: «Wir freuen uns sehr auf alle Kundinnen und Kunden und auf die spannende Zeit.»



Stefan und Monika Wetter verabschieden sich Ende August

Hausgemacht

Die Kundinnen und Kunden freuen sich, wenn die drei Neuen die frischen und hausgemachten Köstlichkeiten im Sortiment behalten. Denn nicht nur der offen verkaufte Käse an der Käsetheke begeistert die Kundschaft, auch der Frischkäse schmeckt unverfälscht und cremig. «Das liegt daran, dass meine Frau die Frischkäse mit Schnittlauch, Mango, Kräutern oder Nature ohne Zusatzstoffe herstellt», verrät Stefan Wetter eines der Geheimnisse. Und auch ein Teil der Joghurt ist hausgemacht, wie beispielsweise das Himbeerjoghurt, das auf der Zunge zerfliesst. In allen Fruchtjoghurt sind zudem die Früchte frisch in Stücken enthalten. Neben den selbst hergestellten Joghurt verkauft



Armin Heyer, Dominik Hungerbühler und Martin Hallensleben freuen sich auf die Übernahme der Molki

Molki, Stäfa

die Molki auch Joghurt einer kleinen Molkerei in Meilen oder Amselspitz-Joghurt im Retourglas. «Sehr beliebt sind auch die hausgemachten Suppen, wie Broccoli- oder Rüeblisuppe», weiss Armin Heyer bereits. Noch grösser sind die Geschmacksrichtungen bei den verschiedenen Konfitüren, und wer es noch süsser mag, der wählt ein selbstgemachtes Schoggimousse, Tiramisu oder Carameltäfeli.

Auch Armin Heyer, Dominik Hungerbühler und Martin Hallensleben legen grossen Wert auf natürliche und frische Produkte. Dies zeigt sich auch darin, dass sie die Bio-Eier, die ein Bauer aus Eschenbach zweimal die Woche bringt, beibehalten werden. Die grosse Auswahl an frischen Gemüsen und Obst bezieht die Molki ebenfalls grösstenteils aus der Region von heimischen Bauern. Zwar nicht regional, aber auch von ausgewählten Produzenten sind die italienischen Spezialitäten, wie Pasta, Sugo oder Olivenöl-Chips.

Dank ans Team und auf Wiedersehen

Das Ehepaar Wetter ist auch dankbar für das gute Team. Stefan Wetter führt aus: «Ohne ein gutes Team schafft man es nicht. Wir arbeiten auf sehr engem Raum zusammen und wir sorgen alle dafür, dass wir jeden Tag eine gute Stimmung im Laden haben.» Zudem erklären Monika und Stefan Wetter, dass sie sich sehr freuen, dass sie ihr Geschäft in gute Hände geben können. «Armin, Dominik und Martin werden die Molki mit dem bestehenden Team und viel Herzblut in unserem Sinn weiterfüh-

ren. Wir freuen uns, Sie alle irgendwann und irgendwo wiederzusehen. Bleibt alle gesund und munter.» Monika und Stefan Wetter werden sich Mitte August mit einem Fest offiziell verabschieden. (Inserat Seite xy)

TREFFPUNKT



Das Schlaraffenland heisst Molki