

Das beliebte Café am See erscheint im neuen, hellen Glanz

■ Nach fünfwöchiger Umbauzeit öffnete das Café Dahinden Weggis wieder seine Türen

Neugierig und gespannt guckten die Spaziergänger während der letzten Wochen durch die grosse Fensterfront, um einen ersten Einblick über die optische Veränderung des beliebten Cafés an der Seepromenade Weggis zu bekommen. Am Samstag, 8. Februar 2025 war es dann soweit, das Geschwisterpaar Manuela und Patrik Dahinden luden zur Eröffnungsfeier ein.

Text: Patricia Zimmermann
Fotos: Ruth Buser-Scheurer



Familie Dahinden und das anwesende Team freuten sich über das riesige Besucher-Interesse. Von links: Tereza Schuhmeierova, Alois Waldis, Thekla Röllin, Michèle Fuchs, Vreny Dahinden, Toni Pastor, Claudia Dahinden mit Kuno, Patrik Dahinden, Manuela Dahinden, Gabriela Ulrich

Der Besucheraufmarsch war gewaltig. Schon vor der offiziellen Eröffnung um 13.00 Uhr standen die ersten Gäste vor dem Eingang parat und warteten auf den offiziellen Einlass. Gespannt durfte das umgebaute Café bestaunt werden. Die Besucher:innen wurden mit diversen feinen Häppchen aus Käsekuchen, Pizzabrötchen, belegten Baguettes, feinen Sacherschnitten und sogar einem heissen, leckeren Ingwer-Rüebli-Süppchen verwöhnt. Dazu gab es jede Menge warme und kalte Getränke, Prosecco und Wein. Die Sitzplätze waren schon bald gefüllt. Dank den wärmenden Strahlen der Sonne konnte kurzerhand auf die wunderschöne Seeterrasse ausgewichen werden.

Der grosse Umbau

Auffallend ist bereits der neue Eingangsbereich. Der Bäckerei- und Konditoreiteil steht neu nicht mehr separat in der Ecke, sondern hat einen zentralen Platz erhalten. «Es war uns wichtig, den Gastronomie- mit dem Bäckerei/Konditoreibereich ineinander fließen zu lassen», erklärte Patrik Dahinden. Die hellen Bezüge, das Mobiliar und der neue Boden lassen den Raum sehr hell und freundlich erscheinen. Die wunderschönen, grossen Bilder setzen tolle Akzente und nehmen Bezug auf das Angebot sowie die Einbettung im schönen Feriendorf Weggis. Die Erfahrung hat gezeigt, dass viele Gäste

das Café zu zweit besuchen, darum wurde der Fokus auf Zweier-Tische gelegt, die bei Bedarf ganz einfach zusammengeschoben werden können. Die Beleuchtung ist individuell ausrichtbar, so dass das Licht jederzeit passend eingestellt werden kann. Das Café Dahinden bietet weiterhin Platz für ca. 90 Personen. Die Bestuhlung konnte grosszügiger gestaltet werden, denn neu gibt es strassenseitig zusätzliche Tische, welche während und neu auch ausserhalb der Öffnungszeiten benutzt werden dürfen. Das Stübli, welches vor acht Jahren renoviert worden ist sowie die Seeterrasse, sind unverändert.

Bewährtes mit Mehrwert

Manuela und Patrik Dahinden teilen mit, dass es ihnen wichtig war, im Bereich Qualität und Service nichts zu verändern. Die Öffnungszeiten sowie die Speise- und Getränkekarte bleiben in etwa gleich wie bisher. Besonders stolz sind sie auf die Tatsache, dass sie immer noch auf die gleichen Mitarbeiter:innen zählen dürfen, die bereits vor der Betriebsübernahme, vor vier Jahren, für ihre Mutter Vreny Dahinden, gearbeitet hatten. Vreny Dahinden gehört natürlich weiterhin zum Team und hilft gerne mit. «Es ist uns wichtig, dass sich die Stammgäste und Besucher aus nah und fern bei uns wohlfüh-



Die Hochtische im Eingangsbereich der Selbstbedienung laden zum Verweilen ein.



Das neugestaltete Café bietet eine helle, freundliche Atmosphäre.



Das Palmarès der Auszeichnungen vom Café Dahinden kann sich sehen lassen.

len. Wir wollen ein Familienbetrieb bleiben und den gewohnten Spirit und die Qualität weiterführen», betont Manuela Dahinden. «Wir werden auch weiterhin ein Café mit Gastronomieangebot inklusive Bäckerei/Konditorei bleiben.» Obwohl beide überall anzutreffen sind, ist Patrik eher für die Produktion und Manuela für die «Front» zuständig. Eines haben sie sicher gemeinsam – sie haben ein besonderes Talent geerbt – sie sind für die Gästebetreuung geboren und zeigen ihr Herzblut für ihren Betrieb mit Freundlichkeit und stets guter Laune. Nebst dem sehr

gelungenen, modernisierten Erscheinungsbild erwartet die Besucher:innen eine zusätzliche Dienstleistung: Während den Ruhezeiten, sowie an den Randzeiten vor und nach den Betriebszeiten wird der Selbstbedienungsbereich geöffnet sein. So kann spontan ein Stück Torte oder Kuchen oder ein passendes Mitbringsel in Form einer süssen Versuchung besorgt werden. Ein feiner Kaffee kann vor Ort oder als «take away» zu Hause genossen werden. Für die Bezahlung steht ein einfach zu bedienendes Kassensystem zur Verfügung.

Wie ist die Idee mit dem Selbstbedienungskonzert entstanden?

«Wichtig zu wissen ist, dass die Selbstbedienung nur ausserhalb der Öffnungszeiten angeboten wird. Von Mittwoch bis Sonntag bedienen wir unsere Gäste wie gewohnt in unserem Café und mit dem Bäckerei/Konditoreiangebot», informieren die Dahinden-Geschwister. Die Idee sei entstanden, weil sich die zwei Ruhetage am Stück, welche vor ein paar Jahren eingeführt worden sind, sehr bewährt haben – für sie als Familie aber auch für die Mitarbeiter:innen. «Damit die zahlreichen Stammgäste aber auch die vielen Spaziergänger an der Seepromena-

de nicht auf den beliebten Kaffee und das Stück Torte verzichten müssen, haben wir uns für dieses zusätzliche Verkaufs- und Gastronomiekonzept in Selbstbedienung während der Ruhe- und Randzeiten entschieden. So sind wir quasi immer für unsere Gäste da. Wir sind überzeugt, mit diesem zusätzlichen Angebot die Bedürfnisse der Kunden noch besser abdecken zu können.» Es gibt in der Schweiz bisher nur vereinzelte solcher Selbstbedienungskonzepte. «Wir möchten zuerst im kleinen Rahmen anfangen, um Erfahrung zu sammeln und allenfalls später das Angebot erweitern.»

Die Öffnungszeiten:

Bedient:

Mittwoch bis Samstag, 9.00–17.00 Uhr

(Juli und August bis 22.00 Uhr)

Sonntag, 8.00–17.00 Uhr

Für Bankette, Generalversammlungen etc. öffnet das Dahinden in Absprache auch ausserhalb der Öffnungszeiten.

Selbstbedienung:

Montag und Dienstag von 6.00–20.00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag von 6.00–9.00 Uhr und von 17.00–20.00 Uhr