

Neue Wirtin bringt Napf-Tradition nach Egolzwil

Regina Lustenberger betreibt den Gasthof Moosmatt. Den Entschluss fasste die dreifache Mutter beim Wandern.

Roger Rüegger

Eigentlich hat sich Regina Lustenberger nur ein kleines Beizli für ihren Einstieg in die Gastronomie vorgestellt. Am 4. Dezember dieses Jahres eröffnete sie den Gasthof Moosmatt in Egolzwil. Es ist der erste Gastronomiebetrieb, den die gelernte Fachfrau Hauswirtschaft als Wirtin und Pächterin betreibt. Zuvor war sie in einigen Gastrobetrieben angestellt, zuletzt engagierte sie sich an der Kasse eines Detailhändlers. Letztere Arbeit habe sie nicht allzu sehr erfüllt, abgesehen vom Kontakt mit der Kundschaft. Den will sie jetzt als Gastgeberin pflegen.

Das Lokal, welches Heiri und Mary Duc-Durrer von Oktober 1996 bis Oktober 2025 führten, hat in der Gaststube Platz für 60 Leute, 90 weitere Sitzplätze befinden sich im Saal. Die Gartenterrasse mit einem Kinderspielplatz verfügt ebenfalls über 60 Plätze. Zudem sind dem Betrieb fünf Zimmer für Übernachtungen angegliedert. Vom Traum eines kleinen Beizlis ist Lustenberger also weit entfernt.

Die dreifache Mutter hat im Sommer ihre ursprünglichen

Vorstellungen den Gegebenheiten angepasst und sich als Pächterin für das Restaurant im Dorfzentrum beworben.

Das Gesamtpaket mit Hotelzimmern reizte sie

«Ein Teil meines Kollegenkreises einer Napfwandergruppe stammt aus Egolzwil und Umgebung, sodass das Thema «Duc» aufgegriffen wurde. Ich muss zugeben, dass mich das Gesamtpaket mit den Hotelzimmern reizte. Der Betrieb ist grosszügig und gut eingerichtet, so reichte ich meine Bewerbung ein», begründet die 43-jährige Hergiswilerin ihren Entscheid, sich etwas Grösserem anzunehmen als geplant.

Gut zwei Wochen nach ihrem Start als Wirtin hat sie sich gut eingelebt. Der Weinkeller mit einer kleinen Bar ist noch nicht fertig eingerichtet, erst einige wenige Flaschen liegen auf den Regalen, dazwischen Kartons, teilweise geöffnet oder aber frisch angeliefert und verschlossen. Das Angebot hat Lustenberger erneuert, unter anderem mit Weinen aus der unmittelbaren Region wie Grauburgunder aus Dagmersellen oder Egolzwiler Weisswein. Der Keller bietet sich



Regina Lustenberger, Wirtin und Pächterin vom Gasthof Moosmatt.

Bild: Patrick Hürlimann (Egolzwil, 16. 12. 2025)

an für kleinere Apéros. Einen regelmässigen Barbetrieb aber schliesst die Wirtin aus, da keine Toiletten im Untergeschoss eingerichtet sind. Zu gerne hätte die leidenschaftliche Keglerin eine Kegelbahn im Haus. Damit kann der «Gasthof Moosmatt» nicht dienen, dafür zeugen beim Eingang diverse Medaillen von Lustenbergers Erfolgen.

Stobete, Schnitzelbänke und Schweinepfeffer

In der Gaststube sitzen am Dienstagmittag gegen 14 Uhr noch an mehreren Tischen

Gäste bei Kaffee oder Dessert. «Wir servierten heute einige Mittagessen, zudem kommen noch Senioren zum Jassen. Darauf kann man aufbauen», führt Lustenberger aus. Insgesamt arbeiten neun Personen im Betrieb, die Wirtin inklusive. Das Gasthaus ist ebenfalls an den Abenden gut frequentiert. Wohl auch, weil nicht mehr viele Restaurants in der Umgebung mit gutbürgerlicher Küche zu finden sind.

Das ist Regina Lustenbergers Trumpf, und den spielt sie am Samstag gleich mit einer

Stubete aus. «Das Brauchtum, das «Zämesii», pflegen wir am Napf häufig. Ich bringe diese Tradition nach Egolzwil, das findet bestimmt Anklang», ist sie überzeugt. Am Samstag, 20. Dezember, findet die erste «Stobete i de Moosmatt» statt. Solche werden künftig an jedem dritten Samstag des Monats durchgeführt, am Sonntag drauf ist die «Moosmatt» dafür geschlossen. Ruhetag ist Mittwoch bis Donnerstag um 14 Uhr.

«Anmeldungen gibt es bei einer Stobete nicht, da können alle mit einem Instrument die Bühne nutzen», erklärt Regina Lustenberger das Vorgehen bei einem solchen Anlass. Ein Duo hat sich trotzdem schon angekündigt: Ihre älteste Tochter Gioia und deren Kollegin Finja sind mit ihren Schwyzerörgeli am Start. «Bei den Stobete gibt es nur eine kleine Karte. Etwa Käsesuppe mit Apfelschnitz oder Schnipo. Derzeit haben wir übrigens Schweinepfeffer im Angebot. Das kennt man hier vielleicht auch noch nicht», gibt sie als Tipp mit auf den Weg. Ebenfalls Neuheiten verkündet die Wirtin für die Fasnacht. «In der «Moosmatt» kehren erstmals Schnitzelbänke ein.»