



Café Schmatz

„Ein Raum für alle“

Mit dem Café Schmatz bereichert ein Noch-Geheimtipp die erweiterte Siegener Innenstadt. Schick und gemütlich zugleich, trendig und traditionell, klein und vielfältig – ein klassisches Stadtteilcafé am Fuße des Siebergs. „Ein Raum für alle“, fassen Henrike Nöh-Nimmermann und Finja Nimmermann es zusammen. Mutter und Tochter kredenzen unweit des Bertramsplatzes an der Friedrichstraße Frühstück und Mittagessen, Kaffee und Kuchen im Café und zum Mitnehmen.

Text: Julia Montanus | Fotos: Sascha Müller-Harmsen



*Finja Nimmermann (l.)
und ihre Mutter
Henrike Nöh-
Nimmermann leiten
das Café gemeinsam.*

» Nicht nur in Berlin ist die Friedrichstraße eine „Hausnummer“. Wer Siegen halbwegs kennt, kennt sie auch hier. Sie verbindet die City mit dem Marienkrankenhaus; auf ihr wird zwar weniger flaniert als in der Innenstadt, aber links und rechts von ihr erstreckt sich ein gemischtes Stadtviertel. Da wird gewohnt und gearbeitet, es gibt unter anderem zwei kleine Parks und ein paar Geschäfte. Gastronomie war hier lange Fehlanzeige – bis das schmucke Café an der Friedrichstraße 83 eröffnete, mit einem erfolgreichen Start im langen Lockdown.

Henny und Fine, so stellen die Gastronominnen sich ihren Gästen vor, legten mit dem klassischen Cafébetrieb in den Gasträumen im letzten Frühjahr los, nachdem sie in ihren ersten Monaten ausschließlich außer Haus verkaufen durften. Die freundlichen, hellen Räume sind etwas verwinkelt und eignen sich gut für die gemischte Zielgruppe. Hier gibt es viel zu entdecken. Auf der schmucken Theke aus Glasbausteinen steht eine alte Registrierkasse, dahinter eine große Siebträgermaschine. Im alten Sekretär daneben gibt es einen „Schnuckschrank“ für Jung und Alt. Nebenan befindet sich das sogenannte „Denkerstübchen“, in dem man sich separieren kann. An Schreibtischen findet man die nötige Ruhe und Infrastruktur für mobiles Arbeiten im Café. Geradeaus durch haben die Gäste die Möglichkeit, es sich in Wohnzimmer-Atmosphäre auf Sesseln an niedrigen Tischchen gemütlich zu machen. Links ums Eck im hintersten Teil des Cafés können Eltern und Großeltern mit Blick auf den Sieberg und das Krönchen entspannen, während ihr Nachwuchs die Spielecke unsicher macht. Lokalkolorit und Tradition treffen hier auf die Moderne: Gleich neben dem Siegerländer Mäckes, der auf Omas ausrangiertem Nähtisch steht, kann man veganen Kuchen und Café Latte mit Hafermilch genießen. Man kann sich aber ebenso gut beim mobilen Arbeiten deftigen Gulasch schmecken lassen.

Mittwochs bis freitags gibt es im wöchentlichen Wechsel jeweils zwei Hauptgerichte und eine Suppe. Dafür ist Henrike Nöh-Nim-

mermann zuständig; sie legt Wert auf Abwechslung, kocht täglich ein Fleischgericht, mal fein, etwa Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, und mal deftige Hausmannskost, zum Beispiel Sauerkraut mit Kasseler. Daneben gibt es auch immer vegetarisches oder veganes Essen, etwa Reis-Gemüse-Pfanne oder Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf. Hinzu kommt stets eine Salatauswahl. Samstag ist Suppentag. Dann liegt der Schwerpunkt auf dem Frühstücksgeschäft. „Das Frühstück ist sehr beliebt. Wer nicht frühzeitig reserviert, findet leider nur selten einen Platz“, sagt Fine. Sie kümmert sich um „das Süße“ und backt täglich wechselnde Kuchen und Torten. Ihre Spezialität sind Zimtschnecken nach einem Rezept, das sie von einer Reise nach Schweden mitgebracht hat. Ansonsten backt sie viel nach in der Familie übermittelten Hausrezepten. Das Café Schmatz setzt auf Produkte kleinerer, regionaler Händler, wo es geht und finanzierbar ist – von Kathreiners Kaffeerösterei in Seelbach über einen Getränkelieferanten aus Netphen, einen Biohof in Grund und die Bäckerei Klein in Siegen bis hin zum „57 Wasser“.

Im Stadtviertel und bei der Freien evangelischen Gemeinde Siegen-Mitte, der die Räume gehören und die dort seit 140 Jahren ihr Domizil hat, ist das Café Schmatz längst etabliert. In den Räumen gab es bis 2006 ein Jugendbistro, dann folgte ein größerer Umbau für ein ehrenamtliches Café der Gemeinde für Menschen mit kleinem Einkommen, das auf Spendenbasis lief. Henrike Nöh-Nimmermann hat dieses damals neben ihrer Vollzeitstelle geleitet. Aus Personalmangel musste es 2015 schließen. Henny gehört quasi zum Interieur, hat eine lange persönliche Geschichte mit und in den Räumen – nicht zuletzt, weil sie ihren Mann dort kennengelernt hat. Vor ihrem professionellen Einstieg in die Gastronomie hat sie vor Jahrzehnten Lebensmittelchemikerin gelernt und danach als Chemielaborantin gearbeitet. „Die Verarbeitung und der Umgang mit Lebensmitteln waren schon immer ein Thema für mich“, erzählt sie. „In der Mitte des Lebens wollte ich aber noch einmal etwas anderes machen.“

Gastronomie Auf einen Blick

Café Schmatz

Henrike Nöh-Nimmermann und
Finja Nimmermann

Friedrichstraße 83

57072 Siegen

Telefon: 0163 9106155

E-Mail: info@cafe-schmatz.de

Internet: cafe-schmatz.de

Öffnungszeiten des Restaurants:

Mittwochs bis freitags von

12 bis 18 Uhr und

samstags von 10 bis 16 Uhr



Räumlichkeiten:

40 Sitzplätze

Besonderheiten:

Spielecke, freies WLAN, Catering,
Gesellschaften mit 20 bis 30 Gästen
auf Anfrage

Die gemeinsame Existenzgründung mit ihrer Tochter entsprang einer spontanen Idee. Eines Abends im Oktober 2019 kamen die beiden beim Rotwein darauf, dass der richtige Ort für ein Café im Viertel zwischen Bertramspark, Kaisergarten und Siegberg sei. Es war zunächst nicht mehr als ein Gedankenspiel. „Wir haben rumgeblödel“, erinnert sich Finja Nimmermann. Aber sie malten sich das Projekt an diesem Abend so konturiert aus, dass am Ende des Abends ein Plan stand. „Dann haben wir uns gesagt: Warum nicht? Wir waren überzeugt, dass es funktionieren kann“, betont Fine. Zu der Zeit war sie in der Schlussphase ihres Studiums, die Zukunft offen, der Gedanke an ein eigenes Café gefiel ihr. Die beiden besprachen und konkretisierten ihre Idee. Im Januar 2020 saßen die neuen Geschäftspartnerinnen im Gründerseminar. Corona war hierzulande noch kein Thema. „Wir sind mit viel Leidenschaft und einer klaren Vision herangegangen. Unser Steuerberater hat uns darauf gestoßen, dass wir lernen müssen, auch wirtschaftlich zu denken“, verdeutlicht Fine. Das finanzielle Risiko war überschaubar, die Küche und ein

Teil der Café-Einrichtung waren vorhanden. Die Aufarbeitung der Möbel und die Renovierung erledigten Henny und Fine selbst. Corona war zwischenzeitlich unterm Krönchen angekommen, der erste Lockdown kam und ging. Im Herbst 2020 war alles fertig für die Eröffnung. Doch dann mussten die Gastronomen landauf, landab wieder schließen – und das monatelang. Nach kurzer Schockstarre passte sich das Duo binnen weniger Tage an: Das Café Schmatz wurde zum Außer-Haus-Betrieb am Mittag, drei Tage pro Woche à vier Stunden. Es sprach sich herum, von Mund-zu-Mund, und Fine half in den Sozialen Medien nach. Es lief. „Die Leute standen schon bald Schlange“, erzählt Henny. Das ging so bis ins letzte Frühjahr hinein. „Dann konnten wir endlich richtig aufmachen. Wir waren gespannt und mussten neue Abläufe einüben“, schildert Fine. „Hinzu kamen immer wieder neue Corona-Auflagen. Mit jeder Neuregelung änderte sich auch die Gästefrequenz.“ Aber unterm Strich lief auch der lang ersehnte Cafébetrieb ganz gut.

Im letzten Winter zogen die Gäste- und Umsatzzahlen noch einmal richtig an. Es gibt immer wieder den Wunsch, das Frühstück auszuweiten, und es gäbe genügend Nachfrage, um die Öffnungszeiten auszuweiten. „Wir machen hier schonmal einen Spagat und müssen uns fragen: Was bieten wir an? Was übersteigt unsere Kapazitäten?“, sagt Henny. Mit Frühstück, Mittagessen, Kuchenangebot sowie Abhol- und Liefergeschäft sind die beiden voll ausgelastet. Der kleine Familienbetrieb bietet auch Feiern für Gesellschaften mit 20 bis 30 Gästen im Café und Catering für bis zu 40 Personen an. Mit seinem Take-Away-Pfandsystem für Mehrweg-Geschirr im Außer-Haus-Geschäft war er der erste in Siegen, berichtet Fine. Inzwischen praktizierten auch andere dieses Modell, etwa das Studierendenwerk der Universität Siegen. Apropos: Die Uni kommt bekanntlich in die Stadt – auch an die Friedrichstraße, wo demnächst ein Campus errichtet wird. Das Café Schmatz freut sich auf frischen Wind im Viertel. ■

Kulinarische Köstlichkeiten genießen und dabei entspannt in der „Denkerstube“ am Laptop arbeiten – im Café Schmatz ist das kein Problem.

