

Region

Fleischkauf als emotionales Erlebnis

Regensdorf Im Zuge der Vergrößerung seiner Filiale im Zentrum Regensdorf hat Coop eine bediente Fleischtheke eingerichtet. Der Grossverteiler versteht den Metzger als Kundenberater.

Florian Schaer

Braucht eine Rindshuft wirklich eine Pfeffersauce? Wie viele Knoblauchzehen kommen in eine Lammkeule? Und kommt das Salz vor oder nach dem Braten ans Fleisch? Solche und andere Fragen soll der Kunde nicht googeln müssen, findet man bei Coop. In einer mittelgrossen Verkaufsstelle wie derjenigen, die der Grossverteiler gestern im Zentrum Regensdorf eingeweiht hat, soll der freundliche Herr an der Fleischtheke diese Beratung anbieten. «Die Leute wünschen sich heute ein Einkaufserlebnis», sagt der regionale Verkaufschef Jean-Claude Prosdocimo. Dazu gehört für ihn das persönliche Gespräch. «Essen und Kochen haben in der Gesellschaft heute wieder einen anderen Stellenwert als noch vor 15 oder 20 Jahren. Ein Metzger, der vor Ort gleich erzählen kann, wie man das Fleisch am besten zubereitet und welcher Wein dazu passt – das ist unser Ziel.»

Neue Kulissen

Die Wand hinter dieser bedienten Metzgereiabteilung ist mit weissen Kacheln bestückt. Das Design ist Teil dessen, was Coop sein neues «Ladenbaukonzept» nennt. Es besteht aus einem wesentlichen Gestaltungsmerkmal: der Kulisse. Gleich im Eingangsbereich finden sich, wie bei Coop üblich, Früchte und Gemüse. An der Wand, quasi als Dekotapete, ist Holz angebracht, vielleicht den Kisten nachempfunden, die



Der regionale Coop-Verkaufschef Jean-Claude Prosdocimo (links) und Filialleiter Ernad Rendedovic versuchen sich in Fachsimpelien über das Fleisch. An der Theke hinter ihnen gibt es dafür allerdings Experten. Foto: Paco Carrascosa

man gemeinhin mit dem Idyll von Feldarbeit und Landwirtschaft assoziieren möchte. Gleich gegenüber dann die Ecke mit dem Brot. Deren Kulisse besteht aus einer echten Backsteinwand, angelehnt an einen alten Steinofen. Bei einem Restaurant würde man da wohl schon von Erlebnisgastronomie sprechen.

Bei Bier und Wein ist der Hintergrund mit Kupfer gestaltet, was an die Kessel einer Brauerei erinnern soll. Ganz so konsequent zieht man das Konzept allerdings nicht durch, zumal die Non-Food-Abteilungen keine entsprechenden Spezialkulissen erhalten haben. Das neue Ladenbaukonzept hat im Unterland sonst erst der

Supermarkt im Guss in Bülach-Nord.

Rägi-Märt bleibt bestehen

Dass der Laden im Zentrum nun auf die doppelte Grösse angewachsen ist, bietet dem Konsumenten grundsätzlich eine grössere Auswahl, sagt Prosdocimo. Das betreffe einerseits die Non-

Food-Abteilung, aber auch die Palette an in- und ausländischen Wein- und Biersorten sei im Vergleich zu vorher deutlich breiter. Trotz des Ausbaus im Zentrum wird es in Regensdorf auch weiterhin zwei Coop-Standorte geben. Beim Supermarkt im Rägimärt seien keine Änderungen geplant, sagt der Verkaufschef.

In einen Kreis auserlesener Gastronomen aufgenommen

Freienstein-Teufen Das Wirtshaus zum Wyberg in Teufen wurde am Mittwoch offiziell in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen aufgenommen – für Chef Peter Aeschlimann ist das eine grosse Ehre.

270 Restaurantbetriebe in der Schweiz sind Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, was rund einem Prozent entspricht. Um in diese exklusive Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, welche zugleich Inhaber eines Gastrobetriebes sind, aufgenommen zu werden, braucht es einiges an Wissen und Können, verbunden mit überdurchschnittlichem Einsatz und Herzblut. «Damit jemand Mitglied dieser Gilde werden kann, muss er in jedem Detail das Beste geben – das zeichnet wahre Gastronomie aus», betont Gerhard Kiniger, der Präsident dieser Gilde, während er die offizielle Tafel an die Familie Aeschlimann übergibt. «Das Wirtshaus zum Wyberg ist ein Restaurant, das ins Dorf passt und alle verbindet.»

Die höchste Auszeichnung

Gegründet wurde die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen im Jahre 1954. Neben der jährlichen Generalversammlung finden auch mehrere Anlässe statt, bei denen Freundschaften entstehen sollen. Dazu kommt das jährliche Risotto-Kochen für karitative Zwecke. «Wir engagieren uns für MS-Kranke. An der nächsten Generalversammlung werden wir zwei Millionen Franken übergeben können.»

Für den 58-jährigen Peter Aeschlimann ist die Aufnahme in die Gilde «die höchste Auszeichnung, die man erfahren darf». Die Gilde sei auf ihn zugekommen. Nach dem Ausfüllen eines ausführlichen Dossiers seien deren Mitglieder zu einem Testessen gekommen. Neben der Qualität von Küche und Service sei es auch um die Frage gegangen,

wie viel Herzblut im Betrieb spürbar sei. Dieses beweisen Peter Aeschlimann und seine Frau Luzia seit 25 Jahren in ihrem Wyberg. Es sei eine Erfolgsgeschichte, welche Schritt für Schritt erfolgt sei und viel Kraft und auch Zeit benötigt habe.

Er sei kein grosser Redner, bemerkt Aeschlimann in seiner kurzen Ansprache bei der Ent-

gegennahme der Gildetafel. Aber schon immer sei für ihn das Wichtigste die gemeinsame Kraft von Ehefrau und Familie gewesen. Mit Stolz erwähnt er seinen Sohn Martin, welcher bereits seit zehn Jahren im Betrieb mitarbeitet und seit mehr als drei Jahren Betriebsleiter ist. Dank 13 «Gault Millau»-Punkten im Gourmetstübli gehöre sein Sohn zu den

jüngsten Punkte-Köchen der Schweiz.

Statt Landwirt ein Gastwirt

Eigentlich habe er als ehemaliges Bauernkind einmal Landwirt werden wollen, um mit der Familie gemeinsam zu leben und zu arbeiten. Da aber die Eltern später ein Restaurant in Bauma kauften und kein Landwirtschaftsbetrieb mehr zur Verfügung stand, machte der junge Aeschlimann eine Kochlehre und absolvierte nach einem Absteher im Service die Wirtfachschule. Sieben Jahre lang führte er den elterlichen Betrieb, bis es ihn und seine Familie nach einer «Auszeit» gelüstete und sie das Wirtshaus zum Wyberg erwarben.

Seit drei Jahren führen Peter und Luzia Aeschlimann neben ihrem Restaurant in Teufen auch wieder den ehemaligen elterlichen Betrieb in Bauma, die Wirtschafft zum Schöntal. «Die Hilfe unseres Sohnes Martin und seiner Gattin Carol hat uns neue Energie gegeben, um beide Betriebe parallel zu führen.»

Die Tafel der Gilde zielt nun übrigens die Eingangstür des «Wirtshaus zum Wyberg». Sie zeugt offiziell von der Herzlichkeit der Gastgeber.



Mit der Übergabe der Tafel durch Gerhard Kiniger (links) gehört das Restaurant von Peter Aeschlimann und seine Frau Luzia zur Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Foto: Paco Carrascosa

Ruth Hafner Dackerman

Die Stadt sucht Lesementoren

Kloten Die Stadtbibliothek Kloten und die Altersberatung der Stadt suchen für das Lese-Mentoring Kloten Frauen und Männer, die Freude am Lesen haben und dies auch Primarschulkindern vermitteln können. Ganz nach dem Motto «lesen lernt man durch lesen» sollen Kinder bei diesem Projekt in ihrer Lesekompetenz gefördert werden, wie die Stadt Kloten in einer Mitteilung schreibt. Wichtig dabei sei, dass sie durch gezielte Einzelförderung den Zugang zur Welt der Sprache vermittelt bekämen.

Die Leseförderung findet ausserhalb des regulären Unterrichts einmal wöchentlich während 45 Minuten in der Bibliothek oder im Pflegezentrum im Spitz statt. Jede Mentorin / jeder Mentor arbeitet mit einem Kind, wobei immer mindestens drei Lesetandems zur gleichen Zeit am gleichen Ort sind. Die Mentorentätigkeit dauert ein Schuljahr, kann danach aber auch gerne fortgesetzt werden.

Wer sich als Lesementorin oder -mentor engagieren möchte, wird nach einem Vorgespräch mit den Projektleitenden zu einer zweitägigen Weiterbildung eingeladen, die in Zusammenarbeit mit Fachleuten entwickelt wurde. Das Projekt wird vom Bundesamt für Kultur (BAK) gefördert. (red)

Interessenten melden sich bis spätestens 4. Oktober bei Matthias Ettl, Leiter Stadtbibliothek Kloten, Telefon 044 815 13 71, oder matthias.ettl@kloten.ch

200 000 Franken für Abklärung des Potenzials

Kloten Der Stadtrat hat einem dreijährigen Pilotprojekt der Plattform Gattal für die Potenzialabklärung der Klientinnen und Klienten der Sozialhilfe grundsätzlich zugestimmt. Diese Potenzialabklärung bringt die Chance mit sich, die Sozialhilfekosten zu senken, und führt zu zielgerichteten, effektiven und zeitnahen Anschlusslösungen für Klientinnen und Klienten. Sie können durch eine Vermittlung in den ersten Arbeitsmarkt oder bei Bedarf durch die Invalidentversicherung so schneller abgelöst werden. Der Kredit von 216 000 Franken, verteilt auf die Jahre 2020 bis 2022, wurde vom Stadtrat bewilligt. (red)

Pilotprojekt Jugendarbeit

Winkel Der Gemeinderat Winkel möchte die Bedürfnisse der Jugendlichen klären und anschliessend Massnahmen umsetzen. Deshalb sollen erst die Bedürfnisse der Jungen ermittelt und bisherige Erfahrungen im Bereich der Jugendarbeit gesammelt werden. Dafür hat der Gemeinderat das Pilotprojekt Jugendarbeit beschlossen und eine bis Ende August 2021 befristete 10-Prozent-Stelle bewilligt. Am Projekt sind auch Jugendliche beteiligt. Als Projektleiter wirkt seit 6. September der Winkel Schulsozialarbeiter Alex Bachmann. Er kenne sowohl die örtlichen Verhältnisse als auch die Jugendlichen gut, weshalb er für diese Aufgabe sehr geeignet sei, schreibt der Gemeinderat. (red)