

Für den Sternekoch heisst das Rezept Geduld

Mitarbeitende des Restaurants Hans im Glück dürfen einem Sternekoch über die Schultern schauen und eine neue Art der Gastronomie kennen lernen. Der erste von vier Events fand letzten Freitag im ausgebuchten Restaurant statt.

Sybille Grimm Nafzger



Für jeden der vier Events dürfen zwei andere Menschen mit Beeinträchtigung Giuseppe D'Errico (Mitte) über die Schultern schauen.

Fotos: sgn.

Es ist ruhig in der grossen Küche, alle Mitarbeitende arbeiten konzentriert und scheinen zu wissen, welche Aufgaben zu erledigen sind. Jeder Handgriff sitzt. Seit über 20 Jahren führt die Stiftung Pigna das Gasthaus Hans im Glück in Kloten. Neun Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten im Service und in der Küche. Zudem bietet das Gasthaus jedes Jahr Lehrstellen als Restaurationsfachfrau/-mann und Köchin/Koch sowie SBFI- und IV-Lehrstellen an.

Der Leiter Gastronomie, Antonio Bordone, sprudelt vor Energie, wenn er von seinem neuesten Projekt erzählt: «Bis jetzt genossen die Gäste bei uns die bürgerliche und regionale

Gastronomie. Nun bekommen die jungen Köche zum ersten Mal die Gelegenheit, mit einem Sternekoch zusammenzuarbeiten. Sie sehen, wie dieser die Küche interpretiert, lernen eine andere Art der Gastronomie kennen und profitieren von diesen Erfahrungen. Wir übermitteln den jungen Menschen mit und ohne Beeinträchtigung, dass alles möglich ist.»

Giuseppe D'Errico ist ein junger, erfolgreicher Koch. Der gebürtige Italiener arbeitete als Sous-Chef im französischen 3-Sterne-Restaurant Troisgros. Im Frühjahr 2018 kam der

renem Campari Orange wird zu einer «Wassermelone».

Mit Herzblut Ziele erreichen

Vor knapp drei Monaten besuchte der sympathische Starkoch das Restaurant in Kloten zum ersten Mal. Während eines halben Tages testete man, ob die Idee von Antonio Bordone umgesetzt werden kann. Vier Events mit einem 5-Gang-Menü für jeweils maximal 40 Personen werden im September und Oktober durchgeführt. Der Entscheid, dieses Projekt zu unterstützen, kam für den Sterne-

koch von Herzen: «Ich gebe meine Erfahrungen und Kenntnisse gerne weiter. Es ist für mich sehr schön zu sehen, welche Fortschritte die jungen Menschen machen. Die Menschen mit einer Beeinträchtigung bekommen hier die Möglichkeit, die gleichen Ziele zu erreichen wie Menschen ohne Beeinträchtigung, es braucht einfach mehr Zeit und Geduld. Zu sehen, wie viel man mit ihnen erreichen kann, macht mich sehr glücklich.» Dass der gebürtige Italiener kein Deutsch spricht, stört hier niemanden. Kommuniziert wird in

Italienisch, Englisch, Französisch und mit den Augen und Gesten.

Nach kurzer Instruktion nimmt Adrian Saunders den Flambierbrenner in die Hand und bearbeitet Avocadostücke, die er vorher geschnitten hat. Der 27-Jährige arbeitet bereits seit neun Jahren hier und hilft mit. Perlhuhn mit Mais und Avocado vorbereiten. Er freut sich sehr, nun noch mehr in der warmen Küche arbeiten zu dürfen und von Giuseppe D'Errico zu lernen, wie man die Teller schön anrichtet. Selber bevorzugt er die asiatische Küche.

Gault-Millau-Punkte und Michelin-Sterne

Der Gault-Millau urteilt nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkte. Tatsächlich vergeben werden Noten ab 11 Punkten (für «durchschnittliche Küche») bis hin zu 19,5 Punkten als «Höchstnote für die weltbesten Restaurants». Ein Michelin-Stern bedeutet: «Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert.» Zwei Sterne: «Eine Spitzenküche – einen Umweg wert.» Drei Sterne: «Eine einzigartige Küche – eine Reise wert.» (sgn.)



Amuse-Gueule aus der Küche.



Kabeljaufilet mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino.



Francesco D'Errico, der Bruder des Sternekochs, zeigt Adrian Saunders, wie mit dem Brenner umgehen.



Der «Chef» fühlt sich wohl im «Hans im Glück».

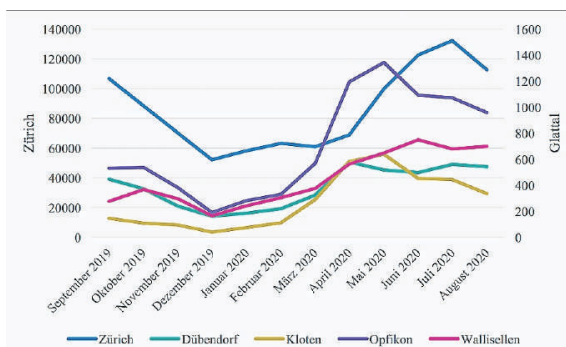
Priska Seiler: «Wir sind sehr zufrieden»

Ein Jahr nach dem Start im Glattal wird Publibike ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt. Inzwischen sind auch die technischen Probleme von Anfang Jahr behoben.

Daniel Jaggi

Seit Anfang September letzten Jahres, also seit rund einem Jahr, gibt es auch im Glattal das Bikesharing-Angebot von Publibike. Seither stehen den Abonnenten in Kloten, Opfikon, Wallisellen und Dübendorf rund 170 Leihvelos an 19 Stationen zur Verfügung. Die Expansion der Post-Tochter ins Glattal erlaubt den Unterländerinnen und Unterländern seither, entweder mit einem E-Bike oder mit einem konventionellen Fahrrad von einer Station zur anderen zu pendeln. Der «Klotener Anzeiger» hatte die Leihvelos kurz nach der Einführung in einem eintägigen Test genau unter die Lupe genommen. Fazit: Die Fahrräder sind robust, der Elektromotor genügend stark und die Handhabung über die App praktisch.

Rund ein Jahr nach dem Start zeigen sich die Verantwortlichen von Opfikon, Kloten und Wallisellen denn auch «sehr zufrieden», wie sie auf Anfrage schreiben. Die Klotener Stadträtin Priska Seiler Graf betont: «Die Velos werden regelmässig auf



Noch werden in Kloten nur wenige Publibikes gefahren. Dennoch ist Publibike mit der Entwicklung im Glattal zufrieden.

Grafik: zvg.

die Velostationen verteilt, und auch wild deponierte Velos wurden auf Meldung von Publibike innert 24 Stunden eingesammelt. Insgesamt ist das System sehr ordentlich, gerade auch wenn man es mit den diversen Free-Floating-Systemen vergleicht. Den Wildwuchs wie bei den E-Trotts gibt es bei Publibike nicht.»

Täglich sechs Bewegungen

Stellt sich die Frage, wie begehrt die Publibikes bei den Einwohnern im Glattal sind? Ein erster Blick auf die dem «Klotener Anzeiger» vorliegende Monatsstatistik zeigt: Die Nachfrage ist deutlich steigend, auch wenn der Blick auf die Grafik verrät, dass im

August eine Abschwächung erfolgte, was auch auf die Schulferien zurückzuführen ist. Konkret ist man in Kloten im September letzten Jahres mit 146 Ausleihungen gestartet. Mit den kälteren wendenden Monaten hat die Nachfrage verständlicherweise abgenommen. Den tiefsten Wert verzeichnete der Monat Dezember mit noch 41 Ausleihungen. Doch seither ging es wieder nach oben. Der Höchstwert wurde im Mai dieses Jahres mit 639 Ausleihungen erreicht, bevor sich die Zahl im August wieder abschwächte. Wie die konkreten Zahlen aussehen, weiss Priska Seiler Graf sogar sehr genau: «Die durchschnittliche Anzahl Bewegungen pro Tag belaufen sich

laut Publibike in Kloten auf 6 pro Station. Wobei die Stationen Stadtplatz und Flughafen mit durchschnittlich 9 Bewegungen pro Tag am meisten Fahrten aufweisen.»

Interessant: Während man in Wallisellen letzten Herbst mit einer relativ tiefen Nachfrage gestartet ist, scheint sich das Angebot herumgesprochen zu haben, denn die Steigerung auf 700 Ausleihungen knapp ein Jahr später ist im Vergleich mit den anderen Glattaler Gemeinden frappant. Einzig Opfikon konnte in diesem Rahmen noch mithalten. Startete aber bereits auf hohem Niveau und knackte im Sommer die 1000er-Grenze, um ein Jahr später bei einem Plus von 426 Ausleihungen zu stehen. Dagegen ist in Kloten die Ausleihzahl lediglich um 200, in Dübendorf um 95 gestiegen. Die meisten Ausleihungen zählte man bislang in Opfikon mit 8485, gefolgt von Wallisellen (5369), Dübendorf (4648) und Kloten (3325).

Bis 2023 vertraglich gebunden

Das Angebot ist für die Glattaler Gemeinden allerdings nicht ganz gratis. Die Städte und Gemeinden finanzieren es mit einem jährlichen Betriebsbeitrag von je 20 000 Franken. Sie sehen das Bikesharing-Netz als Teil ihrer Velofördermassnahmen. Obwohl sich in den Gemeinden, insbesondere in Kloten, massive Steuerzufälle abzeichnen und damit bei

der Budgetierung abgespeckt werden dürfte, scheint das Angebot nicht gefährdet zu sein. Priska Seiler Graf demotiert, dass der Stadtrat entsprechende Kürzungen plane. Sie betont vielmehr: «Investitionen in ökologische Mobilität sind auch in Corona-Zeiten wichtig. Und 20 000 Franken pro Jahr ist ein überschaubarer Betrag. Abgesehen davon sind wir bis 2023 vertraglich gebunden.»

Zufrieden über die Entwicklung im Glattal zeigt man sich auch bei Publibike. Nach Angaben von Sprecherin Valérie Gerl würde das Angebot in der Stadt Zürich aber noch stärker von Firmen genutzt, was im Glattal weniger der Fall sei. Schlagzeilen machte Publibike Anfang Jahr vor allem mit defekten Leihvelos. In Bern und Zürich waren es rund 4000. «Wir haben viele Updates bei der App gemacht», sagt Gerl und fügt an, dass damit die technischen Probleme gelöst werden konnten.

Der Inbetriebnahme ging eine anderthalbjährige gemeinsame Planung voraus. Als bekannt wurde, dass mit der Einführung von Züri Velo ab April 2018 ein gut ausgebauter Bikesharing-Netz bis an die Grenzen des Glattals gelangen würde, beschlossen die vier Städte und Gemeinden, dass nun ein guter Zeitpunkt gekommen sei, um die Planung eines zusammenhängenden Netzes gemeinsam an die Hand zu nehmen.