

4 FRAGEN

Sinnstiftende Arbeit

Zum 30-jährigen Jubiläum gibt uns der Läbesraum 30 Mal einen Einblick in seine Arbeit.



Reto Weber, Leiter der Läbesknospe.

Läbesknospe im Läbesraum – was ist ihr Angebot?

Reto Weber: Die Läbesknospe befindet sich in einem umgebauten Bauernhof in Oberrohringen. Bei uns steht eine sinnstiftende Arbeit im Vordergrund. Viele unserer Teilnehmenden haben seit längerem nicht mehr im ersten Arbeitsmarkt gearbeitet. In der Läbesknospe können sie sich an einen regelmässigen Tagesablauf gewöhnen. Wem dies gelingt, kann innerhalb des Läbesraums in einen Fachbereich wechseln.

Welche Arbeiten bietet ihr an?

Aktuell hat unsere Cheminéeholz-Produktion Hochkonjunktur. Wir liefern gespaltenes Holz aus den umliegenden Wäldern nicht nur unserer Kundschaft nach Hause, sondern tragen es auch gerne gleich an den richtigen Ort. Zurzeit kommen wir bei den Bestellungen kaum nach. Ein weiterer Hit ist unser Recyclinggabo.

Wie funktioniert dieses?

Alle zwei Wochen liefern wir eine leere und wiederverwendbare Blachentasche nach Hause. Darin hat es Platz für Glas, Plastik, Brot, Nespessokapseln, Batterien und vieles mehr. Wir sortieren diese, einige Materialien verwerten wir selber und andere lassen wir dem Recyclingprozess zukommen.

Habt ihr noch weitere Abos?

Ja, ein Gemüseabo mit frischem Gemüse und schönen Kräutern aus eigenem Anbau. In unseren beiden Selbstbedienungsläden in Oberrohringen und an der Pflanzschulstrasse 17 in Winterthur verkaufen wir zudem feine Dörrprodukte, Geschenke, Cheminéeholz und Apfelmöste – alles aus eigener Produktion. *pd*

Wie einst zwei Winterthurer dieselbe Königin verwöhnten

Von George Stutz

Christian Hunziker und Beat Imhof sind Unternehmer und gut befreundet. Der pensionierte Chef des Gebäudetechnik-Unternehmens Hunziker Partner AG und der Geschäftsführer des Casinotheaters teilen eine Leidenschaft: Sie kochen gerne und gut – und sie bekochten einst beide an unterschiedlichen Orten die norwegische Königin Sonja.

Winterthur Es herrschte ein bisschen «weich no»-Ambiente, als sich Christian Hunziker und Beat Imhof am späteren Montagmorgen am rustikalen Bartisch des Casinotheater-Restaurants Fredi zu einem Kaffee und einem Bierchen trafen. Allerdings hatten die beiden Männer nicht aus gemeinsamer Vergangenheit zu erzählen, vielmehr aus einer Epoche mit Gemeinsamkeiten. Diese spielte sich vor rund 20 Jahren im Tösstal und im hohen Norden ab. Hunziker war damals schon Unternehmer mit Herzblut und einem Hang zur Nachhaltigkeit. Freie Wochenenden kannte er keine, denn anstelle dieser tauschte er seine Business-Kluft mit der Kochschürze. Tatkräftig unterstützte er über 22 Jahre lang seine damalige Partnerin Hedi Werren, bis heute Wirtin des weit herum bekannten Restaurants Obstgarten in Oberlangenhard. «Zusammen setzen wir ein neues Konzept um und bewirteten nur noch Gesellschaften, Firmen, Freundeskreise oder Vereine», erinnert sich Christian Hunziker. Dass diese Zielgruppe zu meist per ÖV oder mit dem Car anreiste, passte ökologisch, als auch ökonomisch. Der konsumierte Wein sorgte für gute Umsätze.

Mitten im Obstgarten Norwegens Königin in Jeans

Irgendwann im Jahr 1997 war wieder einmal eine Gruppe angemeldet. «Wir haben eine besondere Person dabei, mehr kann ich nicht sagen», wurde bei der Menü-Besprechung diskret verraten. «Hoffentlich kein Politiker, der mir nicht passt», hatte Hunziker damals geschätzt.

Als am besagten Abend das 36-köpfige Grüppchen an den Tischen Platz genommen hatte, wurde es plötzlich dunkel in der Küche. Im Türhaken stand ein riesiger Bodyguard. Der kochende Hunziker kam mit ihm ins Gespräch. «Er erzählte mir, dass die norwegische Königin unter den Gästen weile. Ich erwiderte: Vor ihnen steht der Kaiser von China», lacht Christian Hunziker. Das Lachen wich damals einem



Beat Imhof (r.) zeigt Christian Hunziker Erinnerungsphotos aus seiner Zeit als Küchenchef im Grand Hotel in Oslo.

Staunen, denn tatsächlich sass Königin Sonja von Norwegen mitten im Obstgarten. «Wir haben uns erkundigt, ob wir sie zuerst zu bedienen hatten, dabei wussten wir nicht einmal, welche der Damen die Königin ist», erzählt Hunziker schmunzelnd. Ihre Majestät war leger in Jeans und einem Pulli mit Pailletten bekleidet. Offensichtlich genoss sie die Einfachheit in der gemütlichen Beiz. Sie hätte sich nach dem Essen bedankt und sei mit ihrer Entourage in die Nacht des Tösstals entschwinden, blickt Hunziker zurück. Ein Foto hatte er nicht geschossen, die Erinnerung aber in sein Anekdotenheft geschrieben. «Bis ich unter anderem auch diese Anekdote in meinem kürzlich erschienenen Buch niederschrieb, war ich mir sicher, der einzige Winterthurer zu sein, der einmal in seinem Leben die norwegische Königin bekochen durfte», sagt Christian Hunziker lachend zu Beat Imhof. Denn vor nicht allzu langer Zeit war Imhof bei Hunziker zum Nachtessen eingeladen. Da erzählte Hunziker dem ehemaligen Spitzenkoch seine Geschichte mit der nordischen Hoheit und fiel fast vom Stuhl, als Imhof erwiderte, er hätte nicht nur die Königin, sondern die ganze norwegische Königsfamilie regelmässig bekocht. Beat Imhof blättert in seinem Fotoalbum und zeigt die Küchenmannschaft des Grand Hotel in Oslo, der er 1999 bis 2002 als Küchenchef vorstand. Hatte das Königshaus internationale Gäste, so lud es diese vielfach ins symbolträchtigste Hotel Norwegens ein. «Es hatte Tradition, dass der Gast der norwegischen Königsfamilie eine Gegeneinladung

machte und diese ebenfalls bei uns vonstatten ging», erklärt Imhof. So bekochte der junge, damals knapp 30-jährige Schweizer Koch Staatsleute, von Jassir Arafat bis zu Nelson Mandela oder der englischen Königin. «Einmal reichte mir die Queen die Hand, nachdem ich davor einen Crashkurs betreffs Benimmregeln erhalten hatte. Bei Elisabeth klappte das noch bestens, bis zu Prince Philipp hatte ich die offizielle Anrede aus lauter Nervosität aber vergessen und stammelte nur etwas vor mich hin», lacht Imhof.

Als Kronprinz Hakon der volle Teller abgeräumt werden musste

Für ihre Gegeneinladungen brachten einige Regenten ihre eigenen Köche mit, so auch der jordanische König Abdullah II. bin al-Husseini, wie Imhof frohlockt: «Sie erklärten uns auch die exakte Reihenfolge. So musste dem König Jordaniens zuhause aufgetischt werden, dieser begann dann auch sofort zu essen. Daraufhin sollten alle anderen Gäste bedient werden. War Jordaniens König satt und hatte das Besteck zur Seite gelegt, mussten sämtliche Teller eingesammelt werden. So kam es, dass Norwegens Kronprinz Hakon, der am anderen Ende des langen Tisches sass, gerade erst das Essen serviert worden war, als Abdullah II. sich erhob, zur Reception marschierte, das Mahl bezahlte und verschwand.» Christian Hunziker und Beat Imhof erzählten sich noch viele weitere Geschichten von damals und tranken zusammen noch ein Bierchen auf ihren gemeinsamen Lieblingsgast, Königin Sonja von Norwegen.

GESUNDHEITSTIPP

Die Natur im Vordergrund



Nature First an der Marktgasse 19 in Winterthur. Fotos: z.v.g.

Liebe Winterthurer / innen

Herzlich willkommen bei uns in der Nature First Apotheke & Drogerie in Winterthur! Seit bald 20 Jahren ist die Nature First die Anlaufstelle für Naturheilkunde und Naturkosmetik in Zürich. Seit letztem Dezember finden Sie uns auch im Herzen der Winterthurer Altstadt an der Marktgasse 19. Das einzigartige Konzept der Nature First verbindet das Wissen und die Erfahrung einer klassischen Apotheke und Drogerie mit einem Kompetenzzentrum für Naturheilkunde. Unter dem Motto «von Natur aus die richtige Mischung» werden mit viel Sorgfalt und Erfahrung laufend neue Hausspezialitäten entwickelt. Mittlerweile umfasst das Angebot über 100 haus eigene Produkte, hergestellt aus Pflanzensessenzen, homöopathischen Mitteln und ätherischen Ölen. Nebst einem grossen Sortiment an Hausspezialitäten finden Sie eine breite Auswahl an Reformprodukten, Naturkosmetik, Aromatherapie, Bachblüten, Vitalpilze, Babypflege und vieles mehr. Auch spannende Events wie Vorträge und Workshops mit namhaften Referenten finden Sie bei uns in Winterthur.

In der «Winterthurer Zeitung» halten wir Sie alle zwei Wochen auf dem Laufenden: Wir berichten über unsere saisonalen Tipps für Ihre Gesundheit und informieren Sie, wenn ein toller Event im Laden ansteht! Wir freuen uns, Sie herzlich bei uns in der Nature First begrüssen zu dürfen. *pd*



Magdalena Schmid – Apothekerin, Co-Betriebsleitung & Andrea Loretan – Drogistin HF, Co-Betriebsleitung.

Kunst trifft Chirurgie

Winterthur Die Praxis City Chirurgie am Unteren Graben 35 lädt nächste Woche zu «Tagen der Offenen Hand- und Plastisch Chirurgischen Praxis». Kombiniert wird dieser Anlass, der ab kommenden Montag, 19. Oktober bis Donnerstag, 22. Oktober jeweils von 16.30 bis 18 Uhr und am Freitag, 23. Oktober, von 10.30 bis 12 Uhr stattfinden wird, mit einer künstlerischen Veranstaltung. Künstlerin Cristina Schneider stellt dabei ihre Bleistiftskizzen und andere Werke aus. Sie wird während den angegebenen Zeiten vor Ort sein und über ihr künstlerisches Schaffen berichten, während der Gastgeber und Chirurg Simon Huang Auskunft über seine Praxis erteilen wird. Um Voranmeldung wird gebeten, mehr Informationen unter pcc-win.ch. *gs*

Anzeige

«Damit Konzerne dafür geradestehen, wenn sie die Menschenrechte verletzen.»

Dick Marty **FDP**

Verena Diener **GLP**

Martin Landolt **BDP**

Lili Nabholz **FDP**

JA ZU

KONZERNVERANTWORTUNG