

Bassersdorf: KZU mit «Prix Balance» ausgezeichnet

Das Kompetenzzentrum für Pflege und Gesundheit (KZU) mit Pflegezentren in Bassersdorf, Embrach und Nürensdorf wurde kürzlich mit dem «Prix Balance» ausgezeichnet. Der Preis wird alle drei Jahre vom Kanton vergeben. Dieses Jahr erhielt ihn noch sechs weitere Unternehmen. Mit dem «Prix Balance» werden Unternehmen ausgezeichnet, die familienfreundliche Arbeitsbedingungen bieten und damit die Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben erleichtern.

Wie das KZU in einer Mitteilung schreibt, habe Nicole Barandun, Präsidentin des Gewerbeverbandes der Stadt Zürich, in ihrer Laudatio hervorgehoben, dass das KZU es seinen Mitarbeitenden ermöglicht, das Arbeits- und Familienleben in eine gute Balance zu bringen. Das Angebot von zwei internen Kindertagesstätten, der grosszügige Mutterschaftsurlaub von 16 Wochen, die Möglichkeit, geschlechterunabhängig eine unbezahlte Elternzeit in Anspruch zu nehmen sowie das Angebot unterschiedlicher Arbeits- und Teilzeitmodelle bis und mit der Stufe Geschäftsleitung habe besondere Erwähnung gefunden. Der «Prix Balance» wurde dieses Jahr zum zweiten Mal vergeben.

Das KZU wird von 20 Zürcher Unterländer Gemeinde getragen. Es betreibt Pflegezentren in Bassersdorf und Embrach mit total 240 Plätzen. Weitere 16 Plätze werden in Pflegewohnungen im Zentrum Bären in Nürensdorf angeboten. (dj.)

Fischsonntag in der Gattersagi in Buchberg

Der traditionelle 7. Fischsonntag am Sonntag, 19. Oktober, von 11 bis 17 Uhr in der Gattersagi in Buchberg ist für Besucherinnen und Besucher eine Gelegenheit, das alte Handwerk des Schuhmachers hautnah kennen zu lernen. Zugleich ist die Säge in Betrieb. Die Sagifisch-Festwirtschaft sorgt für Speis und Trank, umrahmt von musikalischer Unterhaltung mit der «Huusmusig Rafzerfäld».

Unter kundiger Anleitung können Kinder und Erwachsene im Lederatelier verzierte Zündholzschächteli, Armbänder und Schlüsselanhänger herstellen. Das Gattersagi-Kino auf der Bühne zeigt ausführlich, wie von Hand ein Schuh entsteht.

Das Handwerksmuseum Gattersagi Buchberg ist bestrebt, früher notwendiges Handwerk lebendig zu machen und aufzuzeigen, wie man vor über hundert Jahren unverzichtbare Gebrauchsgegenstände von Hand hergestellt hat. Führungen gibt es auf Anfrage an die E-Mail-Adresse info@gattersagi.ch oder direkt an Robert Kern. Die Telefonnummer lautet: 044 867 30 21. (pd.)

Fischessen in der Mehrzweckhalle am Samstag, 18. Oktober, von 17 bis 20 Uhr und Sonntag, 19. Oktober, von 11 bis 17 Uhr.

Gratis-Suppenmittag in Bülach

Bis am 5. Dezember gibt es jeweils am Freitag um 12.10 Uhr in der Evangelisch-methodistischen Kirche an der Nordstrasse 1 eine feine Suppe. Jedermann ist eingeladen. Suppe, Brot, Getränke und Kaffee und Kuchen sind gratis. Spende willkommen. Der Suppenmittag ist eine gute Gelegenheit, neue Menschen kennen zu lernen und auch die zu unterstützen, die viel weniger haben. (pd.)

«Ich bin in der Küche aufgewachsen»

Martin Aeschlimann ist Küchenchef im «Wirtshus zum Wyberg» in Teufen. Seine Kochkunst wurde mit 13 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet. Er freut sich und sagt: «Im Zentrum steht bei uns aber nach wie vor der zufriedene Gast.»

Beatrice Christen

Für Martin Aeschlimann war immer klar: Er wollte Koch werden. Bereits im Kindergartenalter half er in der Küche des elterlichen Restaurants. Der 27-Jährige lacht und sagt: «Ich war gerne in der Küche. Ich zog diese eindeutig dem für mich langweiligen Kindergarten vor. So kam es, dass ich schummelte und der Lehrerin erzählte, wir hätten eine Gesellschaft im Restaurant und da sei man auf mich als Hilfe beim Rüsten angewiesen. Meinen Eltern hingegen sagte ich, die Kindergartenlehrerin sei krank. Meine Schwindeleien wurden aber schnell entdeckt und ich musste wieder zurück in den Kindergarten.»

Gewinner Kochweltmeisterschaft

«Die ersten Jahre meiner Jugend brachte ich im Restaurant Schöntal in Bauma, das heute noch meinen Eltern gehört. Als ich sieben Jahre alt war, übernahmen meine Eltern das «Wirtshus zum Wyberg» in Teufen», erinnert sich Martin Aeschlimann.

Er absolvierte seine Lehre als Koch im Hotel Baur au Lac in Zürich. «Ich bestand die Abschlussprüfung als einer der Besten des Kantons Zürich», sagt er stolz. Nach der Lehre war er zuerst im Restaurant Rigiblick tätig, wo er auch das Bistro führte.



Martin Aeschlimann ist Kochweltmeister und wurde für seine Arbeit bereits mehrmals ausgezeichnet. Fotos: ch.

Nach einer kurzen Tätigkeit als stellvertretender Küchenchef im «Taggenberg» in Winterthur kehrte Aeschlimann in den Familienbetrieb zurück, wo er den Aufgabenbereich des Küchenchefs übernahm.

Aeschlimann interessiert sich auch für Kochwettbewerbe. Vor vier Jahren nahm er mit dem Team der Aargauer Kochgilde an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg teil, gewann diese und kehrte mit der Goldmedaille nach Teufen zurück. Der Küchenchef: «Es war eine grosse Herausforderung. Wir standen Tag und Nacht unter Strom und versuchten, die zubereiteten Spezialitäten immer wieder noch besser zu kreieren und anzurichten.» Aber es habe sich gelohnt, und wenn er etwas gelernt habe während dieser Zeit, dann sei es die Kritik von Kollegen zu akzeptieren und diese auch umzusetzen. Übrigens: Die nächste Herausforderung

für den Küchenchef ist die Teilnahme an der Kochmeisterschaft auf nationaler Ebene, die im November ebenfalls in Luxemburg ausgetragen wird.

Weitere Auszeichnungen

Der Eintrag im «Gault Millau» ist nicht die erste Auszeichnung für den «Wyberg». Neben dem Eingang hängt seit einigen Jahren die Auszeichnung des «Guide Bleu», und seit drei Jahren gehört das Restaurant auch der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» an. Die dritte Auszeichnung ist der Eintrag im roten Buch des «Gault Millau». Über die 13 erhaltenen «Gault Millau»-Punkte freut sich nicht nur Martin Aeschlimann. Auch seine Eltern und seine Gattin Carol, die alle im Familienbetrieb tätig sind, sind stolz auf ihn und freuen sich über die Auszeichnung. Aeschlimann ruht sich jedoch keinesfalls auf den Lorbeeren aus: «Ich bin stolz,

dazugehören. Die Auszeichnung beweist, dass ich auf dem richtigen Weg bin, den ich weiter verfolgen werde. In der «Wyberg»-Küche werden auch künftig qualitativ erlesene Produkte verwendet. Wir legen Wert auf saisonale Gerichte und berücksichtigen beim Einkauf vorwiegend Lieferanten aus der Region.» Für das «Wyberg»-Team ist – neben einer exklusiven Küche – auch die Gastgeberrolle sehr wichtig. «Unsere Gäste sollen nicht nur gut speisen, sondern auch rundum persönlich betreut und bedient werden», betont der Kochkünstler.

Der «Wochenspiegel» hat Martin Aeschlimann bei der Zubereitung eines Menüs über die Schulter geschaut. Geschickt bereitet er ein Hirschrückenfilet mit Kürbiskernkruste zu. Dieses wird begleitet von geräuchertem Kürbispurée, Pastinaken, Rosenkohlblättern, Wildpralinen und Polentaschaum sowie einem Stück Kartoffelbaumkuchen. Nachdem er die Speisen auf einem Teller arrangiert hat, garniert er das Kunstwerk mit Kräutern und einer Blume aus dem eigenen Garten. Fazit: Unter Martin Aeschlimanns Händen ist die Kreation eines Künstlers entstanden, der mit grosser Leidenschaft kocht und immer wieder neue Gerichte entwickelt.

Wirtshus zum Wyberg, Oberteufenerstrasse 1, 8428 Teufen. Telefon 044 865 49 72. www.wyberg.ch.



Das «Wyberg»-Team. Peter und Luzia Aeschlimann mit Carol und Martin Aeschlimann (v.l.).



Komposition vom Chef: Hirschrückenfilet mit Kürbiskernkruste und zahlreichen Beilagen.

Turnhalle wird zum Schulhaus umgebaut

Für 1,8 Millionen Franken soll die Turnhalle im Schulhaus Seehalde in Niederhasli in Schulraum umgebaut werden. Der Entscheid fällt nächsten Mittwoch.

Daniel Jaggi

An der ausserordentlichen Kreisgemeindeversammlung werden die Stimmberechtigten über einen nicht alltäglichen Antrag entscheiden. Die Turnhalle Trakt C soll in Schulzimmer umgebaut werden, damit die Raumbedürfnisse der Kreisgemeinde Niederhasli-Niederglatt-Hofstetten dem künftigen Betrieb gerecht werden, wie der Abstimmungsweisung zu entnehmen ist. Die Kosten, vollständig fremdfinanziert, belaufen sich auf 1,8 Millionen Franken. Das Vorhaben ist nach Angaben der Sekundarschulpflege aus heutiger Sicht aber tragbar. Das Schulraumprojekt entstand während der Sanierung der Schulanlage Seehalde. Während der



Neue Funktion: Der Turnhallentrakt im Schulhaus Seehalde heute. F: zvg.

Arbeiten hätten Erwägungen ergeben, so ist der Weisung weiter zu entnehmen, dass es betriebswirtschaftlich effektiver sei, die Arbeiten nicht umzusetzen und stattdessen Schulraum zu generieren. Aufgrund dessen schloss die Rechnung für die Sanierung auch günstiger ab. Weitere Überlegungen hätten ergeben, dass die Aufhebung der Turnhalle im Trakt C eine optimale Zusammenführung des Schulraums in der beste-

henden Anlage ermöglicht. Der Sportbetrieb für Schulzwecke und Vereine soll künftig in der Mehrzweckhalle stattfinden. Aus diesem Grund sei mit der Aufhebung der Turnhalle eine spätere Erweiterung der Turnhalle in der Mehrzweckhalle verknüpft. Ziel sei es dannzumal, eine ideale Aufteilung in verschiedene Hallenbereiche zu erhalten, damit Hallenspiele wie Handball, Unihockey, Volleyball, Basketball ermög-

licht werden könnten. Über die Erweiterung der Mehrzweckhalle wird anlässlich einer Urnenabstimmung entschieden.

Die Kosten für einen neuen, separaten Klassentrakt in der Seehalde werden in einer Machbarkeitsstudie mit rund 6,5 Millionen Franken veranschlagt. Gleichzeitig würden noch die Kosten für die Sanierung der Turnhalle im Trakt C von rund 500 000 Franken dazukommen. Diese Variante ist nach Ansicht der Sekundarschulpflege weder für den Schulbetrieb besonders geeignet noch für die sportlichen Aktivitäten der Schule und der Vereine interessant.

Mit dem Bauvorhaben (Schulraumerweiterung in der Turnhalle) soll im Januar begonnen und im Sommer 2015 den Schülern übergeben werden.

Die ausserordentliche Kreisgemeindeversammlung der Sekundarschulgemeinde Niederhasli-Niederglatt-Hofstetten findet am Mittwoch, 22. Oktober, in der Aula des Schulhauses Seehalde, Mettmehasli statt.