indbot

TAGBLATT VON WINTERTHUR UND UMGEBUNG

Plötzlich auf dem Podest

Ski alpin Michelle Gisin landet im Slalom erstmals auf Platz 3. Seite 24

Ein Jahresrückblick in Landbote-Bildern

Highlights Schützi, Afro-Pfingsten, Viehschau: Diese Bilder bleiben in Erinnerung. Seiten 6+7

Zweiter Anlauf auf der «Schützi»

Winterthur

Rosa Pulve

Trübli

Fussball In Luzern hatte er kein Glück, Deshalb kehrt Remo Arnold zum FCW zurück. Seite 23



Wo in der Winterthurer Gastroszene die Probleme liegen

Das Eldorado des Gastronoms

liegt entlang des Pendlerstroms

Winterthur Starbucks und Wagamama haben es in der Altstadt nicht geschafft, hingegen laufen die Geschäfte für Bindella und Kafisatz. Aber warum? Drei Gastronomen reden nicht um den heissen Brei herum.

«Der typische Winterthurer Gast ist preisbewusst und ehrlich-kritisch».

«Eine Kundin braucht Zeit, um Vertrauen zu schöpfen, hast du die-ses gewonnen, bleibt sie dir treu.»

«Das Winterthurer Puhlikum lässt sich nicht über den Tisch ziehen.»

«Hiesige Gastronominnen und Gastronomen dürfen mit Freund-lichkeit und Wohlwollen rechnen, wenn sie hier eine Beiz eröffnen.»

Fühlen Sie sich angesprochen? Denn von Ihnen als Gast ist die Rede. So jedenfalls beschreiben drei Gastroprofis im Interview ihre typische Kundschaft. Der «Landbote» geht in einer Artikelserie in den kommenden Tagen der Frage nach, wie es um die Gastrolandschaft Winter-thur bestellt ist. Welche neuen Trends machen sich bemerkbar? Und wie kann Altbewährtes neben neuartigen Angeboten bestehen? Zu guter Letzt verraten wir Ihnen, welche Beizen unsere Redaktorinnen und Redaktoren zu ihren Lieblingslokalen erkoren haben - und

Den Auftakt macht heute das Gespräch mit drei Figuren in der Winterthurer Szene, die ganz unterschiedliche Gastro-konzepte repräsentieren. Es sind der Unternehmer Markus Oklé, Inhaber von vier verschiedenen Szenebeizen, Margriet Schnaibel, Repräsentantin der gehobenen Küche und Inhaberin des Restaurants Taggen-berg, und die junge Startupperin Anita Reinhart, die in ihrem neuen Lokal Anita's Place die Nachhaltigkeit mit jeder Faser

Mann mit falscher ID aufgeflogen

Winterthur Die Staatsanwaltschaft Winterthur/Unterland verurteilte kürzlich einen türkischen Staatsangehörigen, der mit einer falschen Identitätskar-te jahrelang in Winterthur gearbeitet hatte. Der Mann hatte sich vor seiner Anstellung 2014 eine gefälschte italienische ID besorgt. Nach eigenen Angaben bezahlte er dafür nur rund 20 Euro. (mpl)

Verbindungspiste bleibt gesperrt

Andermatt Nachdem am 26. Dezember eine Lawine sechs Skifahrer mitgerissen hat, bleibt die neue Piste zwischen den Skigebieten Andermatt und Sedrun vorerst gesperrt. Geöffnet werde sie erst wieder, wenn neue Er-kenntnisse vorlägen, sagt Stefan Kern, Sprecher der Skiarena Andermatt-Sedrun. Das benötige ein paar Tage - oder aber auch länger. (red)

Kontingente sollen gelockert werden

Pop-up-Stände auf dem Gleis 3

Bern Der Bund soll hochqualifizierten Ausländern erleichtern. in der Schweiz zu arbeiten. Nationalräte von der FDP bis zu den Grünen fordern in einem Vorstoss, dass der Bund in Branchen mit tiefer Arbeitslosigkeit die heutigen Kontingente aussetzt. Diese begrenzen die Zahl der Zuwanderer aus Nicht-EU-Ländern. Deswegen fänden Firmen zu wenig Fachkräfte und zögen weg, etwa nach Berlin, sagt der Zürcher FDP-Nationalrat Andri Silerschmidt. Zudem seien die Kontingente zu starr und kompliziert. In welchen Branchen die Kontingente gelockert werden sollen hat er allerdings offen ge-lassen. Der Zeitpunkt seiner Forderung ist brisant: Bald beginnt der Abstimmungskampf über die Kündigungsinitiative, die im Mai an die Urnen gelangt

Die SVP will mit dem Volksbe gehren die Personenfreizügigkeit kündigen und die Zuwanderung aus allen Ländern mit Kontingenten begrenzen. Wirtschaftsverbände wehren sich gegen die Einschränkungen. Die Schweizerisch-Amerikanische Handelskammer etwa arbeitet an Vorschlägen für eine Lockerung dei Kontingente für multinationale Konzerne. (red)

Vier Personen mit Drehleiter aus **Brand** gerettet

Winterthur Gestern Nachmittag brannte das Erdgeschoss eines Einfamilienhauses im Grafenstein an der Grenze zwischen Töss und Wülflingen. Die ausge-rückte Feuerwehr musste vier Personen über eine Drehleiter aus dem Obergeschoss befreien, wie die Kantonspolizei mitteilt. Der Brand habe rasch gelöscht werden können. Der Sachschaden werde auf mehrere Zehntausend Franken geschätzt. Durch die starke Rauchentwicklung seien die Räume stark rauch- und russgeschwärzt. Bei den vier geretteten Bewohnern bestand der Verdacht auf Rauchvergiftung, sie wurden ins Spital gebracht. Die Ursache des Feuers ist derzeit unklar und wird durch Spezialisten des Brandermittlungsdienstes der Kantonspolizei untersucht. «Der Brand hatte aber nicht mit einem Weihnachtsbaum oder einem Ad-ventskranz zu tun», sagt Sprecher Marc Besson von der Kan-tonspolizei. Diese Ursache könne man bereits ausschliessen. Einen klassischen Festtagsbrand hat es in der Stadt in den letzten Tagen nicht gegeben, wie Sprecher Ad-rian Feubli von der Stadtpolizei sagt. Auch im Rest des Kantons sind grössere Festtagsbrände bisher ausgeblieben. (gab)

EHCW steht vor Herausforderungen

Eishockey Der EHC Winterthur wichtiges Spiel im Kampf gegen den Abstieg. Der Verwaltungsrat der Eishockeyaner muss sich in den nächsten Wochen auch an-deren Herausforderungen stellen. Das Budget wird aufgrund der mässigen Zuschauerzahlen dieser Saison wohl nicht erreicht. Und es muss über die sportlichen Strukturen entschieden werden. Ziel ist es, in der Swiss League zu bleiben. (uk) Seite 23

Wetter



Nebelfelder, nach Auflösung sonnig.

Seite 14

Was Sie wo finden

Galerien & Museen / Agenda	9
TV/Radio	13
Sport	22
Traueranzeigen	18
Eulach-/Fahrzeugmarkt	12
Veranstaltungen	12



Piccadilly Pub

Restaurant

Redaktion 052 266 99 00. redaktion@landbote.ch

Auf einen Kaffee mit der Winterthurer

Gefahr oder Chance? Der «Landbote» wollte von zwei etablierten Gastronomen und einer Newcomerin im Gespräch erfahren, wie die Gastro

Interview: Karin Landolt

Frau Reinhart, Sie haben im Februar ein neues Lokal eröffnet, das noch nicht alle kennen, aber eine besondere Philosophie vertritt, Warum?

Anita Reinhart: Mein Herz schlägt für Winterthur, und ich möchte dazu beitragen, dass die Stadt auch für die Jungen attraktiv ist, neben Zürich. Mir sind sowohl das Wohl der Tiere als auch der Umgang mit unserer gesamten Umwelt sehr wichtig. Also habe ich mich an dieses Projekt gewagt. In meiner Küche gibt es biologische, saisonale und regionale Produkte.

Noch eine Beiz mehr, warum?

Ich bin ganz bewusst kein Restaurant, sondern veranstalte Events aller möglichen Art. Mein Lokal sollte ein Treffpunkt werden. Start-ups mit Pop-up-Ideen können hier ihre Projekte ausnrobieren. Sie können meine Infrastruktur nutzen, ohne ein grosses Risiko tragen zu müssen. Die Nachfrage besteht. «Anita's Events» ist noch nicht allen bekannt. Aber die Mundpropagan-da funktioniert. Einigen jungen Leuten, Müttern und auch grossen lokalen Firmen sowie einen ist es bereits ein Begriff.



«Nachhaltigkeit und Respekt bestimmen mein Leben und sind die wichtigsten Pfeiler meiner Geschäftsphilosophie.»

Anita Reinhart

Hotelfachfrau, eröffnete im Februar Anita's Events an der Technikumstrasse, veranstaltet Events, bietet Workshops an und vermietet ihr Lokal für private Veranstaltungen.

Da kann jeder einfach hier kochen? Verwässert das nicht das Image Ihres Event-Lokals?

Mieterinnen und müssen meine Philosophie mittragen: Nachhaltigkeit und Respekt sind die Basis meines privaten und beruflichen Lebens. Deshalb steht mein Lokal offen für Kooperationen mit anderen Gastgebern, die eine ähnliche Philosophie verfolgen.

Herr Oklé, Sie gehören zu den führenden Figuren der Winterthurer Gastroszene. Was ist Ihr

Erfolgsrezept?

Markus Oklé: Authentisch bleiben, Ehrlichkeit gegenüber Mit-arbeitenden und Kundschaft, eine Linie haben. Wir kaufen bei Produzenten aus der Region ein, achten auf faire Preise. Unsere Lokale befinden sich an besten Lagen, wo wir unterschiedliche

Angebote haben. Man soll sich aber über den Erfolg nach aussen nicht täuschen lassen, die Gast-ronomie ist ein hartes Geschäft. Natürlich interessiert mich auch das Geld, aber wollten wir reich werden, hätten wir alle hier am Tisch die falsche Branche gewählt. Gastronomie ist eine Herzblut-Angelegenheit.

Sie betreiben in Winterthur vier Beizen. Liebäugeln Sie auch mit anderen Standorten ausserhalb der Stadt? Wie beispielsweise die Bindella-Kette, die ihr Erfolgsrezept in der ganzen Schweiz etabliert hat?

Der Erfolg von Bindella gründet auch darin, dass er vieles selbst produziert. Er betreibt einen eigenen Weinhandel, beschäftigt eigene Architekten und Maler. sprich: Alle vor- und nachgela-gerten Stufen des Gastrounternehmens liefert er selbst. Ein spannendes Konzept, aber nicht mein Anspruch, Meine Antwort

Frau Schnaibel, was ist Ihr Rezept, das Sie zu einer der besten Adressen der Winter-thurer Gastrolandschaft macht?

Margriet Schnaibel: Ich habe mit meinem Mann damals aufgebaut, was wir als Gäste selber gerne antreffen: ein Angebot mit Oualität, Diesen Anspruch erfüllen ich und mein Team bis heu-te ganz selbstverständlich. Wir sind zwar nicht die Günstigsten. aber die Winterthurerinnen und Winterthurer sind bereit, diesen Preis zu bezahlen, weil sie wis sen, dass er gerechtfertigt ist. Allerdings mussten wir, als wir den Taggenberg seinerzeit übernommen hatten, zuerst gegen ein ziemlich snobistisches Hochpreisimage ankämpfen. Die Preiunserer Vorgänger waren wirklich übertrieben. Wenn ich die Leute darüber schimpfen hörte, tat mir das Herz weh. Mit der Zeit konnten wir aber mit unserer Qualität und unserer Gastfreundschaft überzeugen. Bei meiner Arbeit habe ich nie auf unseren «Michelin»-Stern oder die 17 «Gault Millau»-Punk-te geschielt, ich wollte einfach das gut machen, was ich gerne tue. Natürlich waren die Auszeichnungen eine schöne Bestä-

Sie konnten das gute Image aufrechterhalten, als Sie – getrennt von Ihrem Mann – 2012 alleine in den Taggenberg zurückkehrten?

Ja, allerdings mit einem etwas einfacheren Konzept: weniger Schnickschnack, gleiche Qualitätsansprüche. Ich hatte das Glück, dass mir die Gäste von frü-her treu blieben und ich mit meinem ausgezeichneten Koch neu starten konnte.

Wie geht es eigentlich der Winterthurer Gastroszene?

Schnaibel: Es passiert viel, es kommen viele Junge, ich stelle aber fest, dass viele Gastronomen kämpfen. Sie sind ausgebrannt, sind finanziell unter Druck, Alkoholkonsum ist ein Thema, und viele pflegen neben dem harten Job keine Hobbys. Oklé: Auch ich nehme einen Um-

bruch wahr in der Branche, vie-le sind unzufrieden. Wir spüren



in der Altstadt die ausbleibende Kundschaft, verursacht durch das neue Online-Konsumverhalten. Die Leute shoppen zu Hau-se, der Kaffee oder das Bier danach in der Beiz fällt weg. Auch den Wegzug der Verwaltung von der Altstadt in den Superblock spüren wir. Die leer gewordenen Räumlichkeiten wurden teilweise an Schulen vermietet. Doch Kantischülerinnen und Gewerbeschüler bevorzugen Take-aways, nicht Restaurants. Was ein totaler Widerspruch ist zur allseits geforderten Nachhaltigkeit durch die Jugend. Takeaways produzieren unglaublich viel Verpackungsabfall. Dieses Essverhalten und die sinkende Bereitschaft, über Mittag Geld auszugeben, führen dazu, dass Arbeitsplätze in den Gastrobetrieben verloren gehen.

Schnaibel: Heute wird über Mittag viel weniger Wein getrunken. Auch die Herren sind körperbewusster geworden. Wie viele Frauen verzichten sie häufig auf das Dessert. Das wirkt sich auf den Umsatz aus.

Reinhart: Aber der Wandel war doch immer da, Take-aways haben sich bereits vor zehn Jahren etabliert. Es stimmt, Nachhaltigkeit ist ein Trendwort, und manchmal fehlt die gelebte Konsequenz. Aber ich sehe den Trend auch als Chance: Junge Leute kommen zunehmend mit ihrem Mehrweggeschirr. Sie wollen ihr Take-away-Menü nicht in Pappschalen. Meine Kundschaft reagiert positiv auf meine Haltung, dass ich keine Einwegverpackung aus Plastik habe, sondern auf mehrmals verwendbare «Recircle-Boxen» setze.

Schnaibel: Wie viele bringen

Reinhart: Vielleicht ein bis zwei Leute pro Woche. Zugegeben, das Selbermitbringen hat sich noch nicht etabliert. Aber ich finde es einen spannenden Ansatz, den wir nutzen können. Die Förderung von Mehrweggeschirr ist ein sinnvoller Schritt weg von der unaufhaltsamen Take-away-Kultur. Was ich ebenfalls feststelle: Das Vertrauen in die Gastronomie ist verschwunden. Zu Recht: Jeder erzählt heutzutage was von nachhaltig oder preist sein Angebot als hausgemacht an, indem er die selber geschöpfte Glace dazurechnet, die er aber irgendwo eingekauft hat. Gammelfleisch in den Beizen hilft dem Image von uns Gastronomen nicht. Je ehrlicher und transparenter wir sind, desto mehr können wir uns vom Rest abheben und bestehen Das ist ein wichtiger Teil meines Konzepts.

Wie steht es mit der Vielfalt in Winterthur?

Schnaibel: Ich stelle fest, dass viele Leute aus meinem Umfeld nach Zürich gehen, weil es so nahe ist und in Zürich angeblich ein besseres Angebot existiert.

Viele verbinden den Ausgang mit dem Kulturangebot und dem Einkaufsbummel. Bei der Kultur können wir mithalten, doch fehlt uns die Topgastronomie. Zürcher kommen selten nach Winterthur, auch meine Gäste sind mehrheitlich aus der Region - im Gegensatz zu früher.

Oklé: Die Stadt könnte noch was in Sachen Vielfalt vertragen.

Zum Beispiel?

Oklé: Beizen, die schön sind, die Erlebnisse bieten oder eine neue Küche präsentieren. Ich meine nicht unbedingt weitere Länderspezialitäten, sondern mehr Kreativität bei der Menügestal-tung oder der Philosophie. In Zürich gibt es die Szenebeizen rund um Chefköche, Magnete für Lieb haberinnen von veganer Küche oder genau umgekehrt auch die fleischorientierten Spezialitäten Diese Ausprägung fehlt in Winterthur, das hat aber auch mit der Grösse unserer Stadt und der Nähe zu Zürich zu tun. Zürich war immer schon Anziehungspunkt. Und wird es auch bleiben.

Schnaibel: Und das ist echt schade. Denn Konkurrenz würde den Markt auch für uns beleben.

Die Winterthurer Gastroszene glänzt oft durch Abwesenheit in den Zürcher Gastroführern.

Schnaibel: Das stimmt, oft muss man aber auch inserieren, um in diesen Heftli präsent zu sein, und das leiste ich mir nicht. Obwohl die Präsenz für mich matchentscheidend sein kann. Heute zählen Bewertungsplattformen wie Tripadvisor, aber auch da gibt es Firmen, die sich für das Verfassen einer guten Kritik bezahlen

Wie wichtig sind diese Bewertungsplattformen für Sie?

Reinhart: Ich nehme sie nicht ernst. Ich habe zu viel darüber gelesen, unter anderem, dass da Roboter am Werk sind, dass Konten regelmässig gehackt werden und was weiss ich noch alles. Es gibt Leute, die eine Kritik nur aufgrund von Mutmassungen platzieren. Für mich bedeutet die echte Mundpropaganda sehr viel mehr. Diese – und nicht die digitalen Möglichkeiten - stärkt das Vertrauen. Mundpropaganda ist bestimmt auch für den Taggenberg wichtiger.

Schnaibel: So ist es, wir mussten nie aktiv Werbung machen.

Oklé: Ich stimme zu. Wir werden auf diesen Plattformen eher unfreiwillig gelistet. Das Problem ist, dass wir auf negative Kommentare reagieren müssen, an-sonsten droht eine unkontrollierbare Abwärtsspirale.

Immerhin werden Sie dank dieser Plattformen wahrge nommen.

Oklé: Aber schlechte Kritiken sind immer schlecht für eine Beiz

Reinhart: Und solche Kritiken

Winterthur

Gastroszene

szene auf das neue Online-Konsumverhalten, die Bewertungen im Internet oder die Pop-up-Kultur reagiert.



Margriet Schnaibel im Gespräch. Foto: Madeleine Schoder

stehen schwarz auf weiss. Ob sie stimmen oder nicht. Schnaibel: Umgekehrt gibt es Beizen, die ihren Gästen ein Cüpli für einen positiven Kommentar offerieren. Das dünkt mich grenzwertig.

Warum haben es Gastrokonzente wie Starbucks oder Wagamama, die in Zürich gut laufen, in Winterthur schwerer?

Oklé: Ich sehe weniger Unterschiede von Stadt zu Stadt als vielmehr eine Diskrepanz im



«Die Gastronomie ist lebendig und vielseitig, was mir sehr gefällt, wobei ich gerne im Hintergrund im Reich der Zahlen wirke.»

Markus Oklé Geschäftsinhaber, führt die Betriebe Kafisatz, Alltag und Riva im Team, ausserdem mit seiner Lebenspartnerin Simona Klauser das Restaurant Stricker's.

Konsumverhalten in Zeiten der Pendler. Pendlerinnen und Pendler sind lustige Menschen. Am Bahnhof geben sie unheimlich viel Geld aus, zahlen anstandslos acht Franken für irgendein ge-wöhnliches Sandwich. Im Kafisatz, wo sie ein - wohlverstanden hausgemachtes Sandwich zum fast gleichen Preis erhalten. rümpfen manche die Nase. Wa-gamama mit den teuren Nudelsuppen und Starbucks mit den extravaganten Kaffeekreationen liefen nicht, weil sie zu weit vom Bahnhof entfernt lagen.

Schnaibel: Und die Winterthurerinnen und Winterthurer sind bodenständig. Hier herrscht nach wie vor der Geist der Arbeiterstadt, das ist tief in den Leuten verankert. Zürich ist kosmopolitisch, aber auch sehr nervös. Wer Winterthur als Standort wählt, bevorzugt die Bodenständigkeit und verlangt in der Beiz, was er kennt. Neue Angebote brauchen hier vielleicht länger, bis sie sich durchsetzen.

Reinhart: Wenn die Altstadtläden aussterben und das Angebot dürftiger wird, bleiben auch die Leute weg, was auch ein Starbucks zu spüren bekommt. Ich finde es zum Beispiel schade, dass jeder Bäcker die gleichen Wähen und jedes Restaurant alle Farben von Curry anbieten muss. Zum Glück gibt es in Winterthur noch traditionelle Angebote wie das Restaurant Sonne, das geschätzt wird.

Oklé: Da muss ich widersprechen. Wir haben doch auch eine Auswahl. Und wäre die Nachfrage grösser, wäre es auch das Angebot. Vergessen wir nicht: Zürich hat viele Touristen, die das suchen, was sie in jeder Stadt finden können: Starbucks und Co. Winterthur kann da nicht mithalten. Die Leute haben nun mal gerne, was sie kennen.

Reinhart: Ich biete auch nur an, was nachgefragt wird und was die Leute kennen. Aber ich versuche, altbewährte Rezepte kreativ mit traditionellen Zutaten umzusetzen. Mein Kartoffelstock kann zum Beispiel violett sein, weil ich die alte Pro-Specie-Rara-Kartoffelsorte «Blaue St. Galler» verwende. Somit wird das Essen für die Geschmacksknospen und das Auge vielfältiger!

Oklé: Ich gebe dir recht, manchmal muss man etwas riskieren. Wir servieren im Restaurant Stricker's verschiedene Gerichte zum Teilen als sogenannte «Stricker's Platte» und waren uns nicht sicher, ob das Konzept ankommt, weil es ein solches in Winterthur noch nicht gab. Aber siehe da: Die Leute mögen die Idee.

Schnaibel: Im Pop-up Rosa Pulver laufen diese Sharing Plates inzwischen auch.

Oklé: Auch das Tibits kommt gut an, jeder und jede schöpft seine Lieblingsprodukte in der Menge, die passt.

Wie läuft das Einvernehmen mit den Behörden auf dem Platz Winterthur? Leiden Sie unter den Auflagen? Schnaibel: Mir machen Angebo-

te wie die Wintialp Mühe – die gerade wieder im Stadtpark für Halligalli sorgte – und auch das Rosa Pulver in gewisser Weise. Nichts gegen die Angebote. Aber diese temporären Beizen können viele Pflichten und Regeln umgehen, die wir als Ganziahresbetriebe einhalten müssen, von den Arbeitsverträgen für die Mitarbeitenden bis zu den Auflagen für die Infrastruktur im Betrieb.

Oklé: Ein weiteres Beispiel ist der Burgercontainer am Graben. Der hat keine ordnungsgemässe Abluft installiert, keine Toiletten für das Personal, darf aber für ein ganzes Jahr dort Burger verkaufen. Die Vorgängerin mit dem Marronistand hatte für den Getränkeverkauf keine Bewilligung erhalten, musste aus finanziellen Gründen aufgeben. Der Getränkeverkauf ist beim Burgeranbieter nun offenbar kein Problem. Gleichzeitig verbieten uns die Behörden viele Dinge, die wir ausprobjeren wollen. Beim Alltag im Graben wurde nach 15 Jahren plötzlich die Verwendung energiesparender LED-Lämpli über der Gartenbeiz eingeschränkt. Wegen Lichtverschmutzung. Währenddessen strahlt die Weihnachtsbeleuchtung, das versteht natürlich niemand.

Schnaibel: Ganz zu schweigen von den unglaublichen Weihnachtsbeleuchtungskreationen in den privaten Gärten und auf Balkonen, die auch niemand



«Ich mache das, was ich mir selber als Gast wünsche. Qualität und aufrichtige Gastfreundschaft stehen an erster Stelle.»

Margriet Schnaibel Hotelfachfrau, führte mit ihrem früheren Mann das Bahnhöfli Bafz die Blaue Ente in Zürich und den Taggenberg. Seit 2012 führt sie den Taggenberg in Wülflingen alleine, unterstützt von Küchenchef Marko Prüstel und ihrem

Was halten Sie von den Pop-up-Angeboten, Frau Reinhart? Bei allem Verständnis für die Vor-

behalte gegen die erwähnte Ungleichbehandlung: Solche Angebote können sich auch positiv auswirken. Für mich ist beispielsweise das Chalet vor den Archhöfen oder der Weihnachtsmarkt vor der Türe sehr belebend. Es gibt mehr Laufpublikum, zieht Leute an, und dabei entdecken sie auch meine Gaststätte.

Wie erleben Sie die Behörden?

Ich habe beim Umbau meines Lokals auch gewisse Hürden nehmen müssen, doch mit guten Argumenten findet man gemeinsam mit den Behörden kompromissbasierte Lösungen. So bin ich proaktiv auf die zuständigen Beamten zugegangen mit der Botschaft: «Lasst es mich gut machen und helft mir, dass ich die Vorgaben einhalten kann.» So haben sie sich abgeholt gefühlt und mich in der Bauplanung sehr unterstützt. Sie erwägten am Schluss sogar, mein Lokal als Beispiel für künftige Gastroprojekte zu verwenden

Wehrt sich Gastro Winterthur der Interessenverband der Gastronomen - oder die AG Altstadt gegen Entwicklungen, die Ihnen unfair erscheinen?

Oklé: Wir bringen die Probleme vor, aber viel bewirken konnte der Verband leider nicht. Er ist nicht sehr schlagkräftig, und die Behörden stützen sich halt auf bestehende Gesetze. Natürlich müssen wir fairerweise sagen, dass Regeln auch wichtig sind, insbesondere im Bereich der Hygiene. Es bräuchte einfach manchmal mehr gesunden Menschenverstand und ein Bewusstsein für Gleichbehandlung.

Reinhart: Ich bin neu und habe mich bisher noch nie konkret mit Gastro Winterthur auseinandergesetzt, obwohl ich über Gastro

Suisse meine Pensionskasse führe und Mitglied bin. Ich würde es sehr begrüssen, wenn dieses be-stehende Netzwerk den einzelnen Gastronomen mehr Nutzen bringen könnte. Aus der Perspektive des Neulings sollte der Verband aktiver sein, um etwas bewirken zu können. Ein Erfolg wäre etwa, wenn unsere Angebo-te vermehrt in den Gastroführern vertreten wären.

Wie sieht es aus mit der Zusammenarbeit unter den Beizerinnen und Beizern?

Oklé: Wir könnten mehr zusammenarbeiten, manchmal klappt das auch gut. Es ist aber auch eine Neidkultur zu spüren. Ich werde von einigen Beizern kaum gegrüsst. Wir lancierten einmal die Idee, gemeinsam Ware einzukaufen. Leider hat sich niemand gefunden, der mitmachte

Schnaibel: Ich finde, das Konkurrenzdenken hat sich etwas gelegt. Denn wir sind auch aufeinander angewiesen, wir haben alle die gleichen Herausforderungen So können wir Restaurants mi kleinen Teams uns auch gut gegenseitig mit Mitarbeitenden aushelfen, wenn jemand ausfällt. Früher hätten sich die Betreiber von Restaurants einander nie anvertraut oder mal zugegeben, wenn der eigene Laden nicht lief. Heute ist das eindeutig besser.

Reinhart: Bisher habe ich keine Neidkultur gespürt. Vielleicht spüre ich den Neid auch nicht eil ich weniger bekannt bin.

Geht es Ihnen trotz der Herausforderungen gut als Gastrounternehmende?

Oklé: Ja, es geht mir gut. Ich würde mich wieder für die Gastronomie entscheiden, die Aufgabe ist sehr spannend. Man kann etwas aufbauen, kreativ sein. Wobei ich selbst ja nicht so an der Front bin Unsere Betriebe stehen auch wirtschaftlich gut da. Aus meiner Sicht hängt der Erfolg von einer gewissen Betriebsgrösse ab, weil genügend Personal vorhanden ist, das nach Bedarf flexibel ein-setzbar ist. Ich würde zum Beispiel nie wollen, dass der Betrieb llein von meiner Person abhängt

Reinhart: Ich war überzeugt, dass ich während der ersten zwei bis drei Jahre noch keinen Profit erziele. Doch der Plan geht schon weit vorher auf: Diesen Oktober. also nach neun Monaten, konnte ich bereits schwarze Zahlen schreiben. Ich finde das hervorragend, auch wenn ich im Moment sehr lange Arbeitszeiten habe. Ich bin überzeugt, dass mein Angebot, das sich der Nachhaltigkeit verpflichtet, gute Zukunftschancen hat

Schnaibel: In meinem Fall hängt die Identität des Betriebs schon sehr von meiner Person ab. Ich habe aber immer im Auge behalten, dass ich und meine beiden Kinder trotz Arbeits- und finanziellem Druck zeitlich nicht zu kurz kommen. Auch ich darf sagen, dass es mir recht gut geht Nach 25 Jahren mache ich meine Arbeit noch immer sehr gern. Die Feedbacks meiner Gäste motivieren und bestätigen mich immer wieder aufs Neue

Polizei schnappte falschen Italiener

Strafbefehl Jahrelang arbeitete ein Türke mit gefälschter ID in der Stadt. nun wurde er verurteilt.

Er lebte und arbeitete ganz normal in Winterthur, und das lange erfolgreich unauffällig: Mehr als vier Jahre lang war ein türkischstämmiger Mann in einem Lebensmittelladen in der Stadt als Verkäufer angestellt. Doch seine italienische ID, mit der er sich auswies und auf der seine Arbeitsbewilligung basierte, war gefälscht.

Wohl im Rahmen einer Arbeitskontrolle flog der Mann im Januar auf und wurde nun von der Staatsanwaltschaft Winterthur-Unterland verurteilt, zu einer bedingten Geldstrafe von 4800 Franken und einer Busse von 1000 Franken. Seine Delikte: Fäl-schung von Ausweisen, rechtswidriger Aufenthalt und Erwerbstätigkeit ohne Bewilligung

Eine 20-Euro-ID

Laut dem Strafbefehl hatte der Mann auch schon mal versucht, mit seiner tatsächlichen, türkischen ID eine Aufenthalts- und Arbeitsbewilligung in der Schweiz zu erhalten. Er scheiterte aber. Also beschaffte er sich in Italien über eine Drittperson eine italienische Identitätskarte. Als Preis

Die Fake-ID flog in der Toggenburger Gemeinde Ebnat-Kappel nicht auf.

für die Fälschung nennt der zuständige Staatsanwalt im Strafbefehl den Betrag von bloss 20 Euro. Die Fake-ID flog in der Tog-

genburger Gemeinde Ebnat-Kanpel nicht auf: Dort wurde dem Gesuch des falschen Italieners um eine Aufenthaltsbewilligung stattgegeben, er erhielt eine B-Bewilligung und konnte damit auch arbeiten. Ende 2014 wurde er in Winterthur als Ladenmitarbeiter erfolgreich angestellt.

Ende Januar 2019 wurde er verhaftet. Was mit dem Mann anschliessend geschah, ist nicht bekannt. Allerdings war er zumin-dest zwischenzeitlich wieder auf freiem Fuss und im März in einen Verkehrsunfall in Oberwinterthur verwickelt.

Gemeinden in der Pflicht

Dass Nicht-EU-Bürger mit falschen Dokumenten in der Schweiz eine Bewilligung erhal-ten wollen, kommt immer wieder vor. Das Bundesamt für Polizei verzeichnet jedes Jahr mehrere Hundert solcher Passfälschungen. Doch viele Fälschungen dürften unerkannt bleiben. Denn seit dem Beitritt der Schweiz zum Schengener Abkommen und damit der Abschaffung stationärer Grenzkontrollen stehen vermehrt die Einwohnerdienste der Gemeinden in der Pflicht, solche Fälschungen zu erkennen.

Der Verband Schweizerischer Einwohnerdienste plädiert denn auch dafür, die bisher noch wenig verbreiteten Passlesegeräte einzusetzen, die Fakes zuverlässig erkennen. Ob diese Technologie im Fall des verurteilten Türken zum Einsatz kam, ist nicht bekannt.