

# ZÜRICH UND REGION

**Horst Petermann:** Schon 25 Jahre kocht er in Küsnacht auf höchstem Niveau – wie lange noch? **17**

**Markus Kägi:** Der SVP-Regierungsrat ist in Stadel als Prediger aufgetreten – besinnlich und selbstkritisch. **19**

**Bellevue:** Denise Wick Ross ist behindert – und Sängerin der Hora'Band. **24**



## Ein knuspriger Sonntag voller Leckereien

Zürcherinnen und Zürcher tun sich am Sonntag gerne etwas Gutes. Dabei spielen Gipfeli, Zopf und Süssigkeiten eine Hauptrolle, denn die Liebe geht bei vielen durch den Magen.

Von **Doris Fanconi (Bilder)** und **René Staubli (Text)**

**Zürich.** – Drei Besuche haben wir uns für diesen Sonntagmorgen vorgenommen. Um halb 8 Uhr treffen wir in der Bäckerei Hotz in Dübendorf auf den Backstube-meister Marcello Grande. Sein Arbeitstag hat schon vor sieben Stunden begonnen. Mitten in der Nacht schob er Wagen mit Buttergipfeli, Zöpfen und Spezialbrot in den grossen Ofen. Tags zuvor hatten seine Arbeitskollegen die Backwaren vorbereitet und «in den Teigling gestellt», wie Grande erklärt. Den letzten Arbeitsschritt schafft er nun zusammen mit der Lehrtochter. Derweil produzieren auf dem Stockwerk über ihm drei Konditoren Crèmeschnitten, Fruchtörtchen und andere Leckereien. Kurz vor 8 Uhr sind die Vorbereitungen abgeschlossen, die Regale und Vitrinen gefüllt. Durch die Ladentür linsen mit erwartungsvollen Gesichtern die ersten drei von rund 800 Kunden, die an diesem Sonntag erwartet werden.

Laut Gesetz dürfen Bäcker und Konditoren ihre Läden sonntags offen halten. Das lohnt sich, denn der Umsatz steigt gegenüber Wochentagen um bis zu 50 Prozent, wie es reihum heisst. Wie viele Geschäfte im Kanton die Sonderregelung nutzen, weiss nicht einmal der Zürcher Bäcker- und Konditorenmeisterverband.

### 1000 Gipfeli und 800 Laugenbrötli

Geöffnet ist auch die Confiserie Baumann an der Forchstrasse beim Balgrist, wo wir gegen 9 Uhr eintreffen. Der Besitzer Eric Baumann verrät uns ein paar Zahlen. An einem guten Sonntag gehen bis zu 1000 Buttergipfeli über den Ladentisch, dazu nebst vielen andern Produkten 600 Stückchen und 800 gefüllte Laugenbrötchen. Andere Kunden lassen sich von einem 120 Zentimeter langen Zopf ein grosses Stück abschneiden, das Kilo zu 13 Franken. Dritte reservieren telefonisch, was sie sich im Lauf des Morgens für ihren Frühstückstisch abholen wollen. Denn nichts ist so frustrierend wie eine Verkäuferin, die auf leer gefegte Regale zeigt.

«Wir produzieren zwölf Stunden non-stop, damit auch Spätaufsteher noch offeneische Gipfeli und Brezel bekommen», beruhigt Baumann. Viele Köstlichkeiten werden stündlich frisch hergestellt und auf dem Tablett noch dampfend aus der Backstube ins Geschäft gebracht, wo eine gemischte Kundschaft wartet: Verschlafene Männer aus dem Quartier machen ihre Besorgung zu Fuss mit den Kindern im Schlepptau; elegante Wesen von der Goldküste entsteigen grossen Wagen, die sie im Halteverbot parkieren, denn es mangelt an Parkplätzen.

Vor den gläsernen Auslagen sind dann aber alle gleich und verschlingen mit grossen Augen die schön drapierten Schoggi-Gipfel (2.60 Franken das Stück), Brioche (1.80), Thonfischli (4.60) und leckeren Kuchen. Das Personal ist geschult, angemessen zu reagieren, wenn es bei Grossandrang zu Ellbögeleien kommen sollte: Sich nicht in Streitereien einmischen, ruhig und höflich bleiben, ist die baumannsche Devise.

Ein Confiseur ist gut beraten, das Sortiment nicht ausufern zu lassen.



In der Zürcher Confiserie Baumann kommt der Gipfeli-Nachschub leicht dampfend aus der Backstube im Keller.



Bei Hotz in Dübendorf gibt es goldbraune Zöpfe aus dem Ofen, bei Caredda im Kreis 5 Patisserie auf Goldkartons.



350 bis 400 Kunden zähle er an einem Sonntagmorgen, sagt der Chef. Bis 9 Uhr kommen die typischen Frühstückskäufer und verlangen Gipfeli, Brötli und Zopf. Ab 10 Uhr befriedigen die Kunden auch ihre Lust auf ein feines Mittagshäppchen (Canapés) und Patisserie. Der Umsatz könne stark schwanken und sei abhängig von mehreren Faktoren, sagt Baumann. Schwierig werde es bei klirrender Kälte oder drückender Hitze, bei starkem Schneefall, Regen oder einer spannenden Sportübertragung im Fernsehen; dann gehen die Leute nicht gerne aus dem Haus. Gut laufen die Geschäfte offenbar, wenn

sich die Börse erholt hat, der Morgen frisch und der Zahltag eingetroffen ist. Rekordandrang herrsche jeweils am Muttertag. «Einmal mussten die Kunden draussen bis zum Trottoir anstehen und nach dem Kauf das Geschäft durch den Hinterausgang verlassen, damit wir den Ansturm bewältigen konnten», schmunzelt Baumann.

Während das vielköpfige Personal speditiv bedient, erfährt man, dass ein Confiseur gut beraten ist, das Sortiment nicht ausufern zu lassen – «dann stehen die Leute nämlich da und können sich nicht mehr entscheiden». Dass die heutigen Kunden lieber fünf kleine, sorgsam eingepackte Gugelhöpfchen mit verschiedenen Aromen kaufen statt einen grossen Kuchen, spricht laut Baumann für die gesteigerte Genussfähigkeit. Als Geschäftsmann mache ihn der zusätzliche Produktionsaufwand aber nicht nur glücklich.

### Sfogliatelle machen glücklich

Um 10 Uhr herrscht bei Paolo Caredda an der Josefstrasse im Kreis 5 ein ziemliches Gedränge bei gelöster Stimmung. Viele Kunden reden Italienisch und schauen glücklich in die Vitrinen, wo Aragoste, Sfogliatelle und Baba neben Cornetti mit Schokoladen-, Vanille- und Aprikosenfüllung liegen. Der Chef ist Neapolitaner und erzählt in bezauberndem Deutsch von den tausendjährigen Rezepten der Nonnen in seiner Heimat. Diese buken aus Griesmehl, Ricotta, kandierten Orangen und unzähligen Gewürzen Santa

Rosa, die Vorläuferin der Sfogliatelle. Drei Tage lang bearbeiteten sie den Teig, bis er hauchdünn ausgewallt zum Backen bereit war. Caredda tut es ihnen heute gleich.

Offenbar zum Vergnügen der Kundschaft, die aufgeräumter nicht sein könnte. Man dirigiert die Verkäuferinnen mit ihren Kuchenzangen lustvoll hin und her. Ein Stückchen ums andere landet auf goldenen Kartons. Die Baba aus Hefeteig – ein Gebäck in Pilzform – werden anschliessend mit reichlich Rum übergossen. Dann kommt um jeden Karton ein rosa Papier. 100 Gramm italienische Patisserie kosten 5 Franken. Manch einer kauft dazu noch ein Säckchen Zuckermanteln (in Rosa, Gold und Silber) für die Bambini oder eine täuschend echte Kaktusfeige aus Marzipan für 10.50 Franken.

Der Besuch bei Hotz, Baumann und Caredda zeigt: Erstaunlich viele Menschen stehen am Sonntag beizeiten auf, um sich etwas Gutes zu tun. Was nicht heissen will, dass alle andern darben müssen. Migros und Coop verkaufen zusammen pro Jahr rund 21 Millionen Packungen mit Aufbackbrötli, -gipfeli und -zöpfen. Man kann sonntags also auch ausschlafen und den Tag trotzdem lecker beginnen.

## 22-Jähriger im Kreis 4 niedergestochen – die Polizei sucht Zeugen

**Zürich.** – Am frühen Samstagmorgen ist im Kreis 4 ein Mann aus Bosnien und Herzegovina durch mehrere Messerstiche verletzt worden. Kurz vor 5.45 Uhr ging bei der Notrufzentrale der Stadtpolizei Zürich die Meldung ein, dass an der Ecke Langstrasse/Dienerstrasse ein verletzter Mann liege. Die ausgerückten Einsatzkräfte fanden den 22-jährigen mit Stichverletzungen am Rücken und an einem Bein vor. Der Verletzte wurde unverzüglich ins Spital gebracht. Den mutmasslichen Täter, einen 32-jährigen Türken, konnte die Polizei unweit des Tatortes verhaften. Nach den bisherigen Erkenntnissen ging der Tat eine Auseinandersetzung der beiden Männer voraus. Das Motiv und der genaue Tathergang sind noch unbekannt. Die Ermittlungen führt die Kantonspolizei Zürich. Sie sucht Zeugen (Tel. 044 247 22 11). (sth)

## Himmlische Ehre für jüdischen Flüchtling

**Winterthur.** – Der Asteroid mit der Nummer 168 321 ist ein kleiner Planet, der zwischen Mars und Jupiter um die Sonne kreist. Von der Erde aus ist er nur als winziger Lichtpunkt zu sehen. Seine Strahlkraft ist dennoch gross, erinnert er doch neuerdings an einen prominenten Flüchtling aus der Zeit des Zweiten Weltkrieges: Joseph Schmidt. Der Jude war ein begnadeter Sänger und Schauspieler. Populär waren seine Filme und gleichnamigen Lieder wie zum Beispiel «Ein Lied geht um die Welt» (1933) oder «Ein Stern fällt vom Himmel» (1934).

Doch als Jude geriet Schmidt früh ins Visier der Nationalsozialisten. Nach einer Hetzjagd durch halb Europa rettete er sich in die Schweiz. Im Herbst 1942 starb er, erst 38-jährig, als mittel- und staatenloser Flüchtling im Internierungslager Girenbad oberhalb von Hinwil im Zürcher Oberland an einem Herzversagen. Sein Grab befindet sich auf dem israelitischen Friedhof Unterer Friesenberg in Zürich. Die Namensgebung angeregt hat Markus Griesser, der seit Jahren als Leiter der Sternwarte Eschenberg bei Winterthur kosmische Kleinkörper verfolgt. Dank seinen Eltern habe er in der Jugend oft Musikstücke von Schmidt gehört, sagt Griesser auf Anfrage. «Das hat mich sehr geprägt. Umso mehr freut es mich, dass Schmidt ein zeitloses Andenken erhalten hat.» (sth)

## Zuerst verhaftet, dann zu Hause gestorben

**Kloten.** – Ein 54-jähriger Mann aus Serbien-Montenegro ist am Sonntag in den frühen Morgenstunden in seiner Wohnung verstorben. Mögliche Todesursache ist plötzliches Herzversagen. Kurz vor seinem Tod war der Mann in eine Schlägerei bei der BP-Tankstelle an der Schaffhauserstrasse verwickelt. Als die Polizei eintraf, waren nur noch er und seine 38-jährige Nichte anwesend. Der stark angetrunkene Mann verweigerte jegliche Aussage und griff die Beamten an, worauf sie ihn für einige Minuten in Handschellen legten. Nachdem die Beamten seine Identität abgeklärt hatten, durfte der Mann selbstständig nach Hause gehen. Die Staatsanwaltschaft Winterthur/Unterland untersucht den Todesfall und hat im Institut für Rechtsmedizin der Universität Zürich eine Obduktion angeordnet. Die Kantonspolizei sucht Zeugen (044 247 22 11). (sth)

ANZEIGE



Günstige Preise, direkte Flüge – nie standen die Zeichen für einen Irlandbesuch besser!

Zürich - Dublin schon ab CHF 95.-  
Hinflug einschliesslich Steuern und Gebühren

aerlingus.com