

# Genusswoche erstmals im nationalen Rahmen

**REGION** Bereits zum siebten Mal wird im Oberland tüchtig genossen. 20 lokale Gastrobetriebe und Produzenten beteiligen sich an der Aktion von Natürli Zürioberland. Erstmals ist diese in die schweizweite Genusswoche eingebettet.

Die Zürcher Oberländer wissen zu geniessen. In den vergangenen sechs Jahren gab es unter dem Titel «Genuss» im Rahmen der Reihe «Das Beste der Region» jeweils während rund eines Monats eine breite Palette an kulinarischen Höhepunkten in der ganzen Region.

Dieses Jahr müssen sich die Gourmets etwas einschränken, mindestens zeitlich. Geschlemmt werden soll «nur» noch zwischen dem 14. bis 24. September, denn der regionale Veranstalter Natürli Zürioberland bettet die Anlässe erstmals in die schweizweite Genusswoche ein, die in dieser Zeitspanne über die Bühne geht.

## Auf Entdeckungstour

«Die Genusswoche will Lust auf kulinarische Entdeckungen machen. Dazu soll sie Treffpunkte für Menschen schaffen, die gerne gut essen», erklärte gestern Donnerstag Stefan Flückiger von der Schweizer Genusswoche anlässlich der Präsentation der Oberländer Aktivitäten.

Eine ganz besondere, die auch gleich den schweizweiten Rahmen der Genusswoche aufzeigt, findet am 17. September im «Rössli» Illnau statt: die Bénichon 1717. Die Idee dazu hatte Wirt René Kaufmann, der den Zürcher Oberländern nun eine Fribourger Älplerchibi ermöglicht. Während fünf Stunden werden die Gäste durch ein siebenbürgisches Menü geführt, begleitet durch Chorgesang und Volksmusik sowie Bonmots von Mundartkünstler Christian Schmid. Und ein Tänzchen könnte dann bei der Verdauung helfen.

## Lehrlinge vorne dabei

Oliver Deutsch, angehender Restaurationsfachmann im dritten Lehrjahr, reiste zusammen mit den anderen fünf Lehrlingen des «Rössli» zur Vorbereitung extra für einen Erfahrungsaustausch in die Romandie. «Ich habe zwar sprachlich nicht allzu viel ver-



Im Illnauer «Rössli» wird die Küchenmannschaft im Rahmen der Genusswoche ein siebengängiges Menü für eine Bénichon, eine Fribourger Älplerchibi, zubereiten.

Mono Reichling

standen, aber es war dennoch sehr interessant», meinte er, der zusammen mit seinen Mit-Stiften am 17. September 2017, daher das 1717, die erwarteten 100 Gäste bewirten wird.

Besonders freut er sich auf die Meringues, die es zum Dessert geben wird: «Ich hatte noch nie zuvor so feine wie im Fribourgschen.»

## Über drei Kantone hinweg

Die 20 Veranstalter, die unter der Koordination von Natürli Zürioberland an der Genusswoche mitmachen, verteilen sich über drei Kantone: «Unser Raum

umfasst das Zürcher Oberland, das St. Gallische Goldingertal und das Thurgauische Tannzapfenland», erklärte Regionalleiter Michael Dubach. «Schon sind einige Anlässe ausgebuht, vor allem die speziellen sind sehr gefragt.» So rechnen die Veranstalter mit rund 5000 Besuchern. «Auf jeden Fall lohnt es sich, frühzeitig zu reservieren», meinte Dubach.

Die Angebote in der Region lassen sich in fünf Kategorien einteilen. Da sind zunächst einmal jene mit Kultur wie beispielsweise das Menu litteraire im Zum Hut in Uster (mehr In-

formationen sind unter [www.genusswoche2017.ch](http://www.genusswoche2017.ch) zu finden) oder eben die Bénichon im «Rössli» Illnau.

Dann gibt es solche, die mit einem Fest oder Markt verbunden sind wie im Atzmännig. An anderen Orten wird zum Essen eine besonders schöne Aussicht serviert wie auf der Farneralp oder dem Schauenberg.

Erlebnisastronomie schliesslich wird beim Hadliker Aubergine-Catering geboten und Genuss am Tisch steht etwa in der Bleichbeiz in Wald oder dem «Adler» in Grüningen im Vordergrund.

«All unseren Anlässen gemeinsam, dass regionale und saisonale Produkte im Vordergrund stehen und ein Rahmenprogramm geboten wird», erläuterte Aline Schmucki von Natürli Zürioberland. So sind nach Meinung der Tourismusfachleute Regionalprodukte sehr wichtig als Werbeträger für eine Region. «Sie können eine Verbindung zu guten Erinnerungen schaffen.»

## Nudelwerkstatt zügelt

Mit einem Backkurs dabei ist das Kornhaus in Dussang. Dieser Produktions- und Dienstleistungsbetrieb mit rund 30 Aus-

bildungs- und Wohnplätzen für Menschen mit einer Beeinträchtigung hat auch eine Verbindung ins Zürcher Oberland. So wird die Nudelwerkstatt La Martina, die seit rund 35 Jahren in Wetzikon ihren Sitz hat, auf Anfang des nächsten Jahres nach Dussang transferiert.

Für die Nudelwerkstatt, deren bisheriges, breites Sortiment mit Nudeln- und Pestoproduktion fortgeführt wird, ist beim Kornhaus ein Neubau erstellt werden. Dort soll dereinst ein Team von bis zu sechs Personen arbeiten.

Christian Brändli

## VZO-Busse mit neuem Design und mehr Ausstattung

**REGION** Die Flottenerneuerung der Busse der Verkehrsbetriebe Zürichsee und Oberland (VZO) geht weiter. Fünf alte Gelenk- und elf Standardbusse werden bis Ende November ersetzt, womit ab dann gut die Hälfte der insgesamt 95 Busse umfassenden Flotte im neuen Design und mit zusätzlicher Ausstattung unterwegs sein werden. Dazu gehören beispielsweise Leselampen über den Sitzen und USB-Buchsen für Smartphones, wie es in einer Mitteilung der VZO heisst.

Jeder der 16 ausgemusterten Busse hat während der letzten 15 Jahre rund 1,1 Millionen Kilometer im Zürcher Oberland und am rechten Zürichseeufer zurückgelegt – die Busse haben 28 Mal die Erde umrundet. Doch nur weil sie für die Schweiz nicht mehr gut genug seien, heisse das noch lange nicht, dass sie nun verschrottet würden, schreiben die VZO.



## Juckerhof verwertet verhagelte Kürbisse

**SEEGRÄBEN** Wegen dem starken Hagelgewitter Ende Juli hat der Juckerhof dieses Jahr viele beschädigte Kürbisse geerntet. Weggeworfen werden sie deswegen aber nicht. Sie bleiben trotz optischer Beeinträchtigung ein vollwertiges Lebensmittel.

Im August hat es auf dem Juckerhof im Rafzerfeld die diesjährigen Kürbisbestände stark verhagelt. Am 1. September hat die Kürbisausstellung auf dem Juckerhof in Seegraben und auf dem Bächlihof in Jona trotzdem wie geplant begonnen. «Wir konnten sogar ein Rekordwöchentliches verbuchen», schreibt der Juckerhof in einer Mitteilung.

heisst es in der Mitteilung weiter. Einen Teil der Hagelkürbisse werden die Köche und Konditorinnen des Hofes zu Suppe und Kuchen verarbeiten. Zudem bietet man neu die Kürbissuppe im Glas an. Diese wird natürlich ebenfalls aus Hagelkürbissen hergestellt.

## Hagelsack für die Hofgäste

Doch diese Massnahmen reichen nicht aus. Deshalb steht der Rest zum Verkauf. So bietet der Juckerhof nun einen Hagelsack an, den die Hofbesucher zum Pauschalpreis füllen können. «So möchten wir die Gäste ermuntern, auch optisch nicht perfekte aussehende Kürbisse zu kaufen.»

Auch wenn diese Kürbisse äusserlich Hagelnarben aufweisen, sollen die Innereien einwand-