

## Die Möglichkeiten von KI in der Schule nutzen

Der Dübendorfer Primarlehrer Ursin Tanner will künstliche Intelligenz (KI) im Unterricht konstruktiv einsetzen. Seite 5



## Bligg, Matter – und Wilhelm Tell

Mit seinem neuen Album zeigt sich Bligg als Nationalheld – und als Matters Erbe. Seite 9

## Michelle Heimberg: Olympia-Traum lebt

Ihre Kniescheiben brachten sie zum Wasserspringen. Nun peilt sie die zweite Olympia-Teilnahme an. Seite 27

# Luzerner Gastro-Gruppe nimmt zweite «Schiffllände» unter ihre Fittiche

**Maur** Das Gastro-Unternehmen Remimag AG wird die «Schiffllände» voraussichtlich im April 2024 wieder eröffnen.

Marie Fredericq

Lange war es still um das beliebte Seerestaurant am Greifensee. Doch hinter verschlossenen Tü-

ren tut sich etwas: Der Kanton Zürich, Besitzer der Liegenschaft, ist aktuell an den Instandsetzungsmaßnahmen. Im März 2024 sollen diese abgeschlossen werden

– anschliessend übernimmt die Remimag AG das Restaurant und wird eigene Ausbauarbeiten in den Innenräumen umsetzen. «Das Restaurant wird in einem

neuen, frischen Design daherkommen», sagt Bastian Eltschinger, Geschäftsleiter der Remimag AG. Das Restaurant reiht sich in ein beträchtliches Portfolio der

Gastro-Gruppe ein, in dem sich bereits eine «Schiffllände» befindet. Zu Verwechslungen sollte es aber dank der geografischen Distanz nicht kommen. Seite 3



Schon bald können Besucherinnen und Besucher wieder in die «Schiffllände» in Maur einkehren. Archivfoto: Nicolas Zovvi

## Jörg Kündig – der Mann mit den vielen Hüten

**Gossau** Zu behaupten, Gossaus Gemeindepräsident Jörg Kündig tanze auf vielen Hochzeiten, wäre wohl dezent untertrieben: Der 63-Jährige ist selbständiger Treuhänder, Verwaltungs-

ratspräsident des GZO-Spitals Wetzikon, FDP-Kantonsrat, Präsident des Verbands der Gemeindepräsidenten, Oberst im Generalstab – und noch vieles mehr.

Das ist nicht nur viel Arbeit, sondern auch sehr viel Verantwortung, die sich da in seiner Person kumuliert. Es drängt sich die Frage auf, wie der Magistrat, der zu den bestvernetzten Poli-

tikern im Kanton Zürich zählt und auch in Bundesbern gehört wird, seit Jahrzehnten das grosse Gewicht schultern kann, ohne die Balance zu verlieren. Ein Porträt. (mmu) Seite 2

ANZEIGE

Therese  
**Schläpfer**  
Alt-Gemeindepräsidentin Hagenbuch  
Wieder in den Nationalrat  
therese-schlaepfer.ch Liste 1 SVP

## «Hetzerisch»: Kommission rügt die SVP für Kampagne

**Bern** Bisher war die SVP-Wahlkampagne kaum ein Thema. Anders als in früheren Wahljahren wurde sie von anderen Parteien und Akteuren weitgehend ignoriert. Doch nun schaltet sich die Eidgenössische Kommission gegen Rassismus (EKR) ein. Sie hat die Partei in einem Brief aufgefordert, die Verbreitung der Sujets zu stoppen. Die Kampagne thematisiert Krimi-

nalfälle mit ausländischen Tätern, dazu der Slogan «Neue Normalität?».

Das sei nicht nur «rassistisch und fremdenfeindlich», sondern auch «hetzerisch», schreibt die EKR. Sie sieht Parallelen zu den Plakaten «Kosovaren schlitzten Schweizer auf», die gemäss Bundesgericht gegen die Anti-Rassismus-Strafnorm verstiessen. Die Kampagne schüre bewusst

negative Emotionen, kritisiert die EKR.

Die SVP sagt, das seien «ungeheuerliche Unterstellungen». Die Kampagne greife konkrete, dokumentierte Fälle auf und enthalte keine Verallgemeinerungen, sagt Wahlkampfleiter Marcel Dettling. Die Kritik der EKR will die SVP nun für Wahlkampfzwecke nutzen – mit der Botschaft «Achtung Zensur». (zo) Seite 15

## Ehriker-Beck-Nachfolger backen bald in Turbenthal

**Turbenthal** Das Genusswerk trägt noch immer ein Stück Ehriker Beck in sich.

Seit Ende Mai ist der Ehriker Beck unter der Leitung von Andreas und Hanna Hofer Geschichte. Im Juni übernahmen die Brüder Marco und Dario Ariano die Bäckerei-Konditorei mit dem dazugehörigen Bistro in Turbenthal und gaben ihr den neuen Namen Genusswerk. Gut vier Monate nach ihrer Übernahme ist vieles beim Alten geblieben – bewusst, wie die beiden Tösstaler betonen, die in einer Wirtefamilie gross geworden sind. Einen grossen Teil des Sortiments haben die neuen Betreiber übernommen, man wollte schliesslich keine Stammkunden vergraulen. (zo) Seite 3

## Taktiken für effektives Wählen

Knifflige Wahltricks können die Chancen der persönlichen Ständeratsfavoriten verbessern.

Seite 8

## Nobelpreis geht nach Norwegen

Der 64-jährige Dramatiker Jon Fosse erhält den Nobelpreis für Literatur.

Seite 11

## Frischer Beginn: Neue Uhrenmarke gestartet

Reto Baumgartner, der Ex-Finanzchef der BLS, hat eine eigene Uhrenmarke lanciert.

Seite 18

## Nach Drohungen gegen Weidel

Die AfD spricht von einem Angriff auf Parteichef Chrupalla. Die Polizei wiegelt ab. Was ist da los?

Seite 21

## Kritische Mängel bei Smartvote

Politikerinnen und Politiker können sich mit simplen Tricks Vorteile verschaffen.

Seite 23





# «Schiffplände» in Maur soll ab Frühling wieder Gäste begrüßen

**Maur** Lange war es still um das beliebte Seerestaurant. Doch hinter verschlossenen Türen tut sich so einiges – in Zukunft soll ein altbewährtes Konzept in neuem Look Gäste in die «Schiffplände» locken.

**Marie Fredericq**

Als sie im September 2020 ihre Pforten schloss, wusste niemand, wie lange es tatsächlich dauern würde, bis das Restaurant Schiffplände in Maur endlich wieder Gäste begrüßen kann. Anstelle der geplanten zwei Jahre Umbauzeit werden es letztlich mehr als drei sein.

Laut der neuen Pächterin Remimag AG ist aufgrund dringend notwendiger Renovierungs- und Erneuerungsarbeiten im Innenraum so gut wie alles rausgerissen worden. Die komplette technische Installation, die Selbstbedienung, das Buffet, die Toiletten: Alles wird neu. Die Bauherrschaft über das Restaurant hat der Besitzer – und das ist der Kanton Zürich.

«Die Anlagen und die Infrastruktur haben das Ende ihrer Lebensdauer erreicht», sagt Markus Pfanner, Kommunikationsberater der Baudirektion Kanton Zürich. «Die Instandsetzungsmassnahmen sind notwendig, um den Standards des Lebensmittelinspektorats und der Feuerpolizei zu entsprechen.»

Geplant waren Investitionskosten von rund 6,9 Millionen



Das Restaurant Schiffplände setzt aufgrund der direkten Seelage auch in Zukunft auf regionale Klassiker wie Fischknusperli. Archivfoto: PD

Franken für Instandsetzung und Erneuerung der Räumlichkeiten und des Innenausbau. In einem neuen Kostenvoranschlag von März 2022 wurden für eine alternative Wärmeversorgung und nicht vorhergesehene Umbauarbeiten weitere 1,2 Millionen Franken beantragt. Planmässig solle die fertig umgebaute «Schiffplände» Mitte März 2024 an die neue Pächterin Remimag

AG übergeben werden. «Wir starten dann mit unseren Ausbauten und des Innenausbau. In einem neuen Kostenvoranschlag von März 2022 wurden für eine alternative Wärmeversorgung und nicht vorhergesehene Umbauarbeiten weitere 1,2 Millionen Franken beantragt. Planmässig solle die fertig umgebaute «Schiffplände» Mitte März 2024 an die neue Pächterin Remimag

Gäste begrüßen dürfen. Ein Eröffnungsanlass sei jedoch nicht geplant.

## Frischer Wind

Greifensee-Fans, Biker, Spazierfreudige und Sonnenliebhaber können sich auf den Frühling freuen, denn die «Schiffplände» wird 2024 voraussichtlich wieder aktive Mitstreiterin am Ufer des Greifensees. Die Gaststätte er-

freute sich vor der Schliessung grosser Beliebtheit – weswegen die Remimag AG auf ein Konzept setzt, das für alle etwas bietet.

Von Fischknusperli über Fleischgerichte, Salate und Desserts bis zu saisonalen Hits wie Spargel, Eierschwämmli und Wild tischt die «Schiffplände» für alle Besucherinnen und Besucher auf. Und das nicht nur kulinarisch; ein À-la-carte-Service, das Selbstbedienungsangebot, ein Kinderspielplatz und ein Saal für Anlässe sollen ermöglichen, vom Gassiger bis zum Hochzeitspaar ein breites Publikum anzusprechen.

«Die Remimag AG bringt das Know-how und die personellen Ressourcen mit für den anspruchsvollen Betrieb eines Seminars-, Bankett- und Ausflugsrestaurants», sagt Pfanner. Die «Schiffplände» in Maur reiht sich in ein beträchtliches Portfolio von Restaurants ein, welche die Pächterin führt – das Erfolgskonzept wird also von den bereits vorhandenen Unternehmen übernommen und an die Region angepasst.

## Verwechslungsgefahr

Neben der bald zu eröffnenden «Schiffplände» in Maur führt die Luzerner Gastro-Gruppe Remi-

mag AG bereits 24 Restaurant- und Hotelbetriebe in der ganzen Schweiz. Darunter beispielsweise das Zürcher Restaurant Albisgütli sowie Seerestaurants wie das Hafenrestaurant am Zugersee oder – und da mussten wir auch zweimal hinschauen – die «Schiffplände» in Birrwil. Der Namensvetter des Restaurants in Maur liegt am Hallwilersee im Kanton Aargau.

Dass die Namensdoppelung ihrer Restaurants zu Verwirrung führen könnte, glaubt Eltschinger jedoch nicht. Die Gäste kämen nicht über die Unternehmensseite der Remimag AG auf die Restaurants, sondern direkt über die Website des jeweiligen Betriebs. «Wir glauben nicht, dass es da Probleme geben wird», sagt Eltschinger.

«Die beiden Betriebe liegen geografisch weit auseinander und sprechen Gäste aus verschiedenen Einzugsgebieten an.» Eine Namensänderung sei deshalb nicht geplant. Demnach bleibt Maur die allseits beliebte «Schiffplände» erhalten – unter neuer Führung, mit neuem Innenausbau, aber in gleichem Aussenlook und mit dem traditionellen Namen.

## Neue Inhaber wollen altes Handwerk wiederbeleben

**Turbenthal** Seit Frühling ist der Ehriker Beck Geschichte. An seine Stelle ist das Genusswerk getreten, gegründet von zwei Brüdern aus Zell.

Auf den ersten Blick hat sich wenig verändert in dem alten roten Haus, das bis im Frühling den Ehriker Beck beheimatete. Dabei sind in der Tössstaler Traditionsbäckerei seit knapp vier Monaten neue Kräfte am Werk: Marco Ariano und sein jüngerer Bruder Dario.

Nachdem die Übernahme in trockenen Tüchern war, erarbeiteten sie ein Konzept und einen Businessplan – in gut sieben Wochen. Unter dem Namen Genusswerk führen die Brüder aus der Gemeinde Zell das Erbe des Betreiberpaars Andreas und Hanna Hofer weiter. Das Angebot besteht nach wie vor aus Bäckerei, Konditorei und Bistro. «Die beiden haben 24 Jahre lang so gut und hart gearbeitet, da wollen wir nicht alles von einem auf den anderen Tag umkrempeln», sagt Marco Ariano.

### Dem Teig wieder Zeit geben

Denn, davon sind die Arianos überzeugt: «Die Tradition des Ehriker Beck gehört zu Turbenthal. Und wir wollen, dass die Bäckereikultur hier erhalten bleibt.» Stammkundinnen und -kunden können ihre Lieblingsprodukte – etwa bestimmte Brote, Eclairs und Crèmeschnitten – deshalb weiterhin beziehen.

Auch die Rezepturen sind nach wie vor die gleichen, mit einem feinen Unterschied: «Wir verwenden in unserer Patisserie weniger Zucker und haben verschiedene Variationen eingeführt», erklärt Marco Ariano. Zum Beispiel Eclairs mit Mango- oder Kaffeegeschmack. Und es

scheint zu funktionieren: «Es ist schön zu sehen, dass uns viele Kunden treu geblieben sind und happy wieder aus dem Laden herauslaufen.»

Im Gegenzug gibt es einige Ergänzungen beim Bäckereisortiment. So bietet das Genusswerk neu neben klassischen Broten auch Sauerteigbrote und ein spezielles «Huusbrot» an. Zudem wollen die Brüder das Sortiment mit Panettone und Bauletti ergänzen – beide enthalten Sauerteig. Dafür greifen sie auf italienisches Konditorhandwerk zurück.

Laufen die Arianos damit blind dem Sauerteigtrend hinterher? Mitnichten. «Gutes Brot und der Duft davon, das sind Kindheitserinnerungen», sagt Marco Ariano. «Damit sind wir aufgewachsen.»

Ein ähnliches Erlebnis wollen die beiden künftig auch in Turbenthal bieten. Mit dem traditionellen Herstellungsprozess wollen sie zu den Wurzeln der Brotproduktion zurückkehren. «Dazu gehört, dass wir dem Brot Zeit zum Gären geben. So, wie das schon unsere Vorfahren gemacht haben.» So dauert es beispielsweise rund zweieinhalb Tage, bis eine Charge Panettone verkaufsfertig ist. Der Brotteig darf mindestens eine Nacht lang ruhen, bevor er weiterverarbeitet wird.

Weil mehr Zeit, mehr Leute und mehr Know-how nötig sind, wirkt sich das auch auf den Preis aus. «Dafür ist das Brot dann auch bekömmlicher als das aus dem Grossverteiler», ist Marco Ariano überzeugt. Von ihm, dem älteren der beiden Brüder, stammt auch das Fachwissen für

die Herstellung von Sauerteigbrot. Der gelernte Koch begann zunächst in seiner Freizeit mit dem Brotbacken. Seit vergangem Jahr betreibt er nahe dem Bahnhof Kollbrunn die Mikrobäckerei Otto e Nove.

Die dort hergestellten Brote verkaufte er bislang über Vertriebspartner, vorwiegend an Läden in der Region, aber auch nach Zürich und Winterthur – ein Rapengeschäft, wie er sagt. Auch deshalb drängte sich bald die Suche nach grösseren Öfen und einem eigenen Verkaufskanal auf.

Die Möglichkeit, den Ehriker Beck zu übernehmen, kam da gelegen. Denn Teil des Deals war, die Backstube in Ehrlikon im ersten Jahr weiter zu nutzen. Als Übergangslösung, wie Dario Ariano durchblicken lässt: «Wir stecken mitten in der Planung der neuen Backstube.»

### Den Bäckerberuf neu erfinden

Künftig werden die Brote im Dachstock des Geschäfts in Turbenthal entstehen. «Dann sind wir als Team an einem Ort vereinigt, und der Anfahrtsweg entfällt», sagt Dario Ariano. Die Mikrobäckerei in Kollbrunn bleibt bestehen. Die Brüder wollen sie künftig als eine Art Versuchslabor nutzen.

Derzeit bereiten die beiden das Baugesuch vor. Von aussen soll später bloss ein Detail von der neuen Backstube zeugen: ein Aussenlift, der Mehlsäcke und andere Rohstoffe in den oberen Stock transportiert. Von der neuen Backstube versprechen sich Marco und Dario Ariano aber mehr als eine Vereinfachung der



Dario (links) und Marco Ariano sind mit der Übernahme des Ehriker Beck in grosse Fussstapfen getreten. Foto: Noah Salvetti

Abläufe. Ihnen schwebt nichts Geringeres als eine Neudefinition des Bäcker-Berufsbilds vor. «Wir möchten, dass unsere Bäckerinnen und Bäcker nicht mehr in der Nacht arbeiten müssen», sagt Marco Ariano.

Schliesslich müssten die Auslagen nicht schon um 6 Uhr morgens prall gefüllt sein. «Eine kleine Auswahl an Broten, Gipfeli und Sandwiches ist dann da.» Die übrigen Produkte folgen danach im Halbstundentakt. «Dann riechts auch wieder nach Brot, wenn man reinläuft.» Das soll den Bäckern mehr Flexibilität geben. Um Food-Waste zu vermeiden, haben die Unternehmer einige Anpassungen im Bistro vorgenommen. Anstelle des täglich wechselnden Menüs gibt es etwa neu zwei Gerichte, von denen es «hät, solange s hät». Reste vom Vortag werden in der

Küche verwertet: Übriger Gipfeli- teig verwandelt sich in French Toasts, aus Brotresten entstehen Knödel fürs Mittagsgeschicht.

### Neue Philosophie

Die Backstube und neue Abläufe sollen dabei helfen, den Beruf beliebter zu machen. «Es ist ein wunderschöner Beruf, der leider wegen der Arbeitszeiten an Beliebtheit eingebüsst hat», sagt Marco Ariano. Und Dario Ariano ergänzt: «Deshalb, und weil es im Tössstal nur noch wenige Bäckereien gibt, wollen wir auch Ausbildungsplätze anbieten.»

Eine weitere Neuerung unter der Leitung der Arianos betrifft den Personalbereich. Zwar haben die neuen Chefs die Mehrheit der bestehenden Belegschaft übernommen und suchen gar neue Kräfte im Service und in der Produktion.

Sie haben sich aber auch zum Ziel gesetzt, den Zusammenhalt noch mehr ins Zentrum zu rücken. «Wir sind ein Team, das sich gegenseitig unterstützt», fasst Marco Ariano zusammen. Heisst konkret: Wer im Verkauf arbeitet, hilft bei Bedarf künftig auch im Service oder in der Küche.

Und das Trinkgeld der Mitarbeitenden wird auf die gesamte Belegschaft aufgeteilt – mit Ausnahme der beiden Chefs.

«So vermeiden wir, dass der Bäcker, der Koch oder etwa die Chauffeuse leer ausgehen», sagt Marco Ariano. «Schliesslich leisten auch sie täglich ihren Beitrag. Wir sind stolz darauf, dass das Team unsere Philosophie unterstützt.»

**Noah Salvetti**

ANZEIGE

UNSER KLIMA  
DEINE WAHL  
GRÜNE JETZT. MEHR DENN JE  
DANIEL LEUPI IN DEN STÄNDERAT  
GRÜNE  
LISTE 3