

11. März 1998

ZÜRCHER OBERLAND 11



Angelika und Patrick Boesch übernehmen das Restaurant und wollen hier die Musik weiterhin pflegen. (ci)

Die «Traube» Ottikon wird weiterbestehen

Neueröffnung mit Kulturprogramm vom 3. bis 5. April

ci. Vor kurzem stellten das Restaurant und der Kulturverein Traube in Ottikon den Betrieb ein. Momentan wird emsig geputzt. Am Wochenende vom 3. bis 5. April findet die Wiedereröffnung unter neuer Leitung statt. Aber so neu und unbekannt sind die beiden Wirtsleute auch wieder nicht. *Angelika Boesch* arbeitete dort bereits seit drei Jahren als Köchin und ihr Ehemann *Patrick* seit Januar im Service, um den Betrieb kennenzulernen. Zudem gehörten sie seit Jahren zu den Stammgästen.

Restaurant-Tradition bleibt

«Momoll, die beiden Renner Felchenmousse und Schoggitorte gibt's weiterhin», versicherte Angelika. Überhaupt wird das Konzept nach *ökologisch-biologischen Grundsätzen* weitergeführt. Landwirtschaftliche Produkte und Weidefleisch werden von Produzenten aus der Umgebung bezogen. Man möchte die Kontakte zu ihnen vertiefen und zu diesem Zweck auch die Betriebe besichtigen. Die Küche wird immer auch vegetarische Menüs anbieten, und auf Kinderwünsche wird besonders eingegangen. Zur Orientierung: Das Ehepaar Boesch hat fünf Kinder im Alter von 4 bis 13 Jahren. Patrick kümmert sich um die *Getränke*. Da auch die Winzer immer mehr nach biologischen Grundsätzen arbeiten, werden diese Weine auf der Karte ebenfalls nicht fehlen. Neben herkömmlichen Bieren werden neu drei Hefebiere mit Flaschengärung angeboten. Die Braserie Lancelot in der Bretagne liefert ein helles Weizen, ein hellbraunes Malz und ein dunkles Blé noire. Whiskey-Liebhaber und -kenner Patrick möchte auch die Gäste von seinem Hobby profitieren lassen und hat immer einige spezielle Single Malt Whiskeys aus Schottland und Irland zur Degustation parat.

Kulturbetrieb: Entwicklung ist noch offen

Um den künftigen *Kulturbetrieb* kümmern sich beide. Die Entwicklung sei aber noch offen. Schön wäre es, wenn es wieder mit einer Kulturgruppe oder einem Kulturverein weiterginge. Es sind

Wochen aus anderen Kulturkreisen mit Darbietungen und entsprechender Gastronomie geplant. Die *Musik* wird weiterhin gepflegt, ist doch Patrick selber Gitarrist und Mandolinenspieler in der Gruppe *Slàinte* (gälisch für Prost, Gesundheit).

Zur Eröffnung haben die beiden bereits ein breites Programm zusammengestellt. Am 3. April um 20.15 Uhr singen *Sacha Oberholzer and Band* die schönsten Hits der vergangenen Jahre, am 4. April ist um 16 Uhr Vernissage mit Bildern von *Barbla Fraefel*, und um 20 Uhr heisst es dann: *Musig i de Beiz* mit Folklore aus der ganzen Welt, gespielt von *Fridas Tanzbär*. Am 5. April um 11 Uhr wird für die Kleinen die *Puppenbühne Birlibirloque* spielen, und um 20 Uhr ist Tanz und Perkussion mit dem *Ballett Lambaya* aus dem Kongo angesagt.

Kaufmännische Kenntnisse von Vorteil

Angelika Boesch ist ausgebildete *Kinderärztin* und lernte schon bei ihrem hobbykochenden Vater die ersten Geheimnisse der Kochkunst. Später hatte sie eine siebenköpfige Familie zu bekochen. Als dann in der «Traube» eine Köchin gesucht wurde, griff sie ohne Zögern zu und musste einfach ihre Mengenvorstellungen in einen grösseren Massstab umsetzen. Aber dankbar erinnerte sie sich an die gute und sorgfältige Einführung durch die damalige Küchenbrigade.

Patrick Boesch hatte, ausser dem letzten Vierteljahr in der «Traube», keine Gastronomieerfahrung. Nach einer *kaufmännischen Lehre* absolvierte er eine weitere Ausbildung in *Sonderpädagogik* und betreute während fünf Jahren Behinderte in einem Heim. Anschliessend zog es ihn zum Handwerk, und er arbeitete als Maler, Elektriker, Schreiner und zuletzt als Ofenbauer. Seine kaufmännischen Kenntnisse kommen ihm heute wieder zugute bei all den Büroarbeiten, die ein solcher Betrieb erfordert. Die Mannschaft ist bereits komplett, ein Teil des Personals konnte übernommen werden – nun kann es losgehen.