

# Restaurant Traube, Ottikon – Gastronomiebetrieb und Sozialprojekt

Seit 14 Jahren führen Patrick und Angelika Boesch die «Traube» in Ottikon als Ausbildungsbetrieb mit dem Verein sorebo, der mit der «Cantina Sousol» einen zweiten Betrieb in Wetzikon führt. Angegliedert ist zudem an der Bachtelstrasse in Wetzikon eine kleine private Gewerbeschule, die Lehrlingen eine Nachbearbeitung des Schulstoffes vermittelt.

Text: Rita Gröbli, Bilder: Patrick Boesch

Wenn man in Ottikon das Restaurant Traube betritt, ist es wie in jedem anderen Lokal auch: Man wird herzlich willkommen geheissen, setzt sich an einen freien Tisch und verlangt die Speisekarte. Und doch ist vieles anders. In diesem Lokal werden nur Gerichte angeboten, die aus Bioprodukten bestehen. Keine Halbfertig- oder Fertigprodukte dürfen in der Küche verarbeitet werden, der Betrieb untersteht dem Label Bioknospe und hat die entsprechende Zertifizierung. So ist gewährleistet, dass das Erzeugnis kontrolliert ist und alle strengen Qualitätsanforderungen erfüllt werden. Mehr als 80 Prozent der Knospe-Produkte stammen aus Schweizer Produktion und werden in der Schweiz verarbeitet.

Im Restaurant Traube werden die Produkte bei der Pico Bio AG ein-



30 Gäste finden in der Gaststube Platz, weitere 40 im grossen und 15 im kleinen Saal im ersten Stock, der Saal ist ausgerüstet mit Beamer-Anlage, Leinwand, Flipchart und einer Musikanlage.

gekauft – die Verteilorganisation regionaler Bauern. Einiges stammt auch von Direktlieferanten aus Hombrechtikon.



Der romantische und lauschige Garten bietet 50 Sitzplätze an.



Die Ausbildung in allen angebotenen Berufen erfolgt nach den Richtlinien der Bioknospe.

## Verschiedene Lehrberufe

Auch beim Personal ist es anders. Bei Angelika und Patrick Boesch erhalten Jugendliche mit schwierigem Hintergrund eine Chance, einen anerkannten Beruf zu erlernen.

## sorebo

Der Verein sorebo setzt sich zum Ziel, angepasste Arbeits- und Ausbildungsplätze zu schaffen, an denen Arbeitnehmende zum freien Arbeitsmarkt hingeführt werden können – mit ihrer Andersartigkeit und ihren speziellen Bedürfnissen, die sich aus Leistungs- und Lernbeeinträchtigungen, psychischen Störungen und Behinderungen oder sozialen Verhaltensauffälligkeiten ergeben.

Wir bieten individuelle Berufs- und Integrationsmassnahmen, Abklärungen, Arbeitstraining und Job Coaching an, welche den Teilnehmenden die Integration respektive Reintegration in den Berufsalltag ermöglichen. Der Verein sucht die Zusammenarbeit mit Firmen und Organisationen, um der Person angepasste, möglichst ideale Einsatzbetriebe vermitteln zu können.

Weitere Infos unter [www.sorebo.ch](http://www.sorebo.ch)

Zurzeit werden mit dem Sozialprojekt sorebo 27 Auszubildende in den Berufen Koch, Küchenangestellte/r, Restaurationsfachmann, Hauswartmitarbeiter sowie KV durch 13 Fachausbildner in den beiden Betrieben unterrichtet. Die Auszubildenden können hier eine Grundausbildung oder Volllehre absolvieren, die von der IV unterstützt wird. Patrick Boesch erzählt mir, dass der Verein weitere Berufsausbildungen anbieten will und die Zusammenarbeit mit Partnerbetrieben sucht. Mit der Firma Hustech besteht bereits eine solche Zusammenarbeit beim Beruf Montage-Elektriker und mit der Firma Hydroplant beim Gärtnerberuf Fachrichtung Zierpflanzen. Weitere Informationen zu den angebotenen Berufen erhalten Sie



Angelika Boesch, Projektleitung Verein sorebo und rechts Patrick Boesch, Geschäftsleiter.



## Was bietet die «Trauben»-Küche Vegetariern/innen?

Wir haben spezielle Vegimenus. Für Allergiker bieten wir glutenfreie Produkte an. Mit der Karte vom Schweizerischen Verein für Vegetarismus erhält man sogar 10% Rabatt.

## Warum fühlen sich auch Familien mit kleinen Kindern bei Ihnen willkommen und gut aufgehoben?

Wir haben eine extra Kinderkarte mit den be-

unter [www.traube-ottikon.ch](http://www.traube-ottikon.ch). Die vom Verein sorebo betriebene Gewerbeschule ist übrigens auch für andere Betriebe offen, und bereits nutzen einige das Angebot für ihre Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten.

liebten Gnocchi mit Tomatensauce oder Pilzen, Kinderschnitzel, Räuberspiess. Als Besonderheit dürfen die Kinder in der Küche ihr Glace selber aussuchen. Das schätzen die Kleinen sehr.

## Patrick Boesch, wie oft wechselt in der «Traube» die Speisekarte?

Ungefähr alle zwei Monate, da wir auf saisonale Produkte angewiesen sind. Der Menüplan wird mit den Köchen besprochen, und meine Frau Angelika hat eine reiche «Trauben»-Erfahrung.

## Welches Gericht wird nie auf Ihrer Speisekarte erscheinen?

Hummer, Krebse, Schnecken. Aber den Lehrlingen wird die Verarbeitung gleichwohl gezeigt, weil es im Lehrplan vorgeschrieben ist.

## Was ist bei Ihren Gästen besonders beliebt?

Cordons bleus, natürlich mit Schweizer Fleisch zubereitet, aber auch unsere frisch zubereiteten Gnocchi mit diversen Saucen und im Sommer die Tapasplatte mit verschiedenen Tapas. Diese Idee haben wir von einer Spanienreise mitgebracht.

## Was essen Sie und Ihre Frau am liebsten?

Mir schmeckt ein feines Saltimbocca oder Entrecôte aus Biofleisch am besten, meine Frau steht mehr auf Vegetarisches.

## Früher war die «Traube» Ottikon auch für «Die Trauben Kulturtag» bekannt, wurde dieses Projekt aufgegeben?

Ja, diese Anlässe gibt es leider nicht mehr. Wir haben den Fokus auf anderes gelenkt. Aber sag niemals nie.

## Restaurant Traube

Patrick und Angelika Boesch  
Bönlstrasse 21, Ottikon  
Telefon: 044 935 17 80  
[www.traube-ottikon.ch](http://www.traube-ottikon.ch)  
[www.sorebo.ch](http://www.sorebo.ch)

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 11–14 Uhr  
und 17 bis 24 Uhr  
Samstag, 17–24 Uhr  
Sonntag, 11–24 Uhr