



Züri Rundschau

DIE WOCHENZEITUNG | Binzmühlestrasse 56 | 8050 Zürich | Inseratenannahme Tel. 044 941 07 25 | Redaktion Tel. 043 299 91 88 | info@zueri-rundschau.ch | www.zueri-rundschau.ch



Am 14. Februar ist Valentinstag - der Tag der Liebenden

Seite 8



Gut besuchter Flohmarkt in der Neugut-Garage in Wallisellen

Seite 9



Gehen wie auf Wolken mit MBT - Sonderverkauf bis Ende Februar

Seite 10



Kurzinterview mit Ständerat Hermann Bürgi zur Waffeninitiative

Seite 11

Saftiger Fleischgenuss vom heissen Stein.

Affoltern's Hotel · Restaurant · Pub
KRONENHOF
ZÜRICH
Wehntalerstrasse 551 · 8046 Zürich-Affoltern
Telefon 043 299 20 30 · hotel-kronenhof.ch

Der Kochkönig von Zürich

Marcus G. Lindner: «Wer Spass am Beruf hat, zählt die Stunden nicht»

Marcus G. Lindner hat sich 18 Gault Millau Punkte erkocht und gilt als einer der besten Köche der Stadt Zürich.

Vor 25 Jahren zog es den gebürtigen Vorarlberger Marcus G. Lindner erstmals in die Schweiz. Jahrelang begeisterte er die anspruchsvolle Gästeschar an nobelsten Adressen wie dem Victoria-Jungfrau-Hotel in Interlaken, dem Grand Hotel Park Gstaad oder der Ermitage in Küsnacht. Seit fünf Jahren komponiert er im Restaurant mesa in Zürich Gerichte auf hohem Niveau.

Jeder Handgriff muss sitzen

Beim Besuch der Journalistin morgens um 9 Uhr wird in der Küche schon emsig gewirtschaftet. Chefkoch Lindner bereitet mit seinen sechs Köchen die Mittagsmenüs vor. Kalbshaxen glasieren, Fische fillieren, Litschi-Sorbet gefrieren... Laufend werden von Lieferanten frische Waren angeliefert. «Beim Bestellen der Lebensmittel sind gutes Kalkül und ökonomischer Sinn gefragt, damit die Mengen richtig abgeschätzt werden», sagt Lindner, zu einem der vielen Talente, die er als Koch aufweisen muss. In seinem Beruf als Spitzenkoch ist zudem Organisationstalent nötig; in der Küche muss jeder Handgriff sitzen. Auch ein ausgeprägter Geschmackssinn und ästhetisches Gespür sind unerlässlich. Marcus G. Lindner vereint all

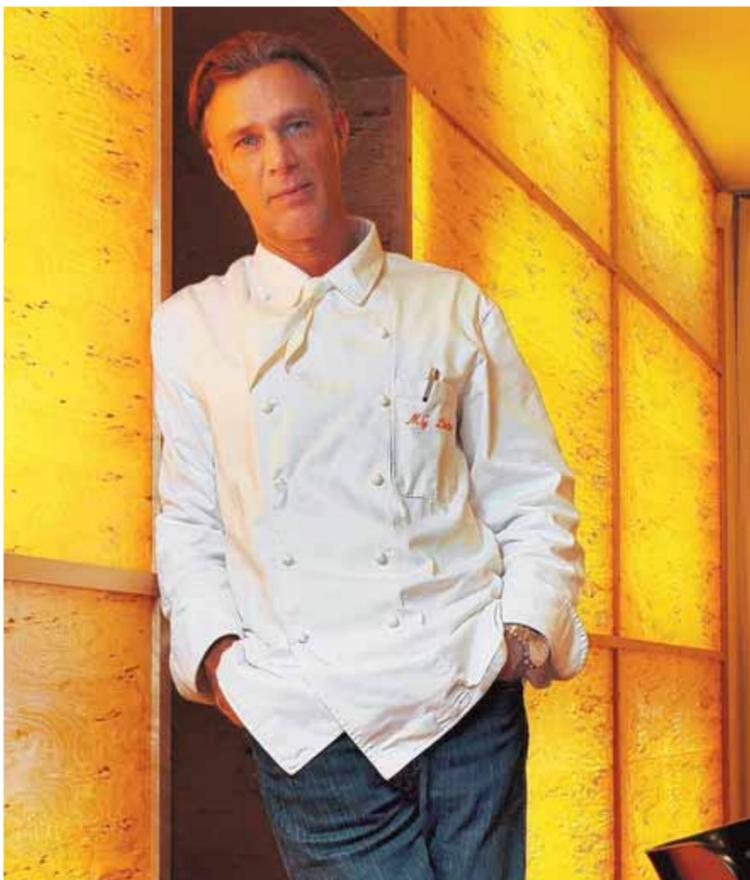


Bild: zVg

Marcus G. Lindner will keine Esskonfektion von der Stange produzieren, sondern eine feine ehrliche Küche bieten

diese Fähigkeiten, wovon nicht zuletzt 18 Gault-Millau-Punkte zeugen. «Das Wichtigste für einen guten Koch ist die Warenkunde», meint er. «Ich habe das Glück, in meiner Küche das Beste vom Bes-

ten verarbeiten zu können. Die Schwierigkeit besteht aber darin, das Beste zu erkennen. Wie das Gemüse gezogen wird, woher Fleisch oder Fisch stammen und wie die Tiere gehalten werden, sind wich-

tige Kriterien. «Ein qualitativ gutes Fleisch erkennt Lindner auf den ersten Blick an Maserung, Farbe, Geruch und Konsistenz. «Schwieriger ist es, je nach Saison das richtige Gemüse zu erhalten. Die Jahreszeiten haben sich verschoben und auch Nachhaltigkeit ist ein unerlässliches Thema geworden. Zudem muss man grosses Vertrauen in einen Lieferanten haben, um sicher zu sein, dass wirklich alles Bio ist», erklärt Lindner die Herausforderung einer sorgfältigen Wahl.

Trend zur gesunden Küche

Die Reputation des Kochberufs war lange nicht sehr hoch, obwohl in diesem Metier grosses Können verlangt wird. Spitzenköche wie Philippe Rochat und Horst Petermann oder junge Fernsehköche wie Jamie Oliver oder Ivo Adam haben den Beruf aufgewertet und das Kochen richtig schick gemacht. Lindner sieht sich selber ganz unprätentiös als Handwerker: «Ich will keine Esskonfektion von der Stange produzieren, sondern eine feine ehrliche Küche bieten», bekennt er. Die Ideen für seine Menüs erarbei-

Fortsetzung auf Seite 3

HONDA
The Power of Dreams

BEI UNS können Sie die tollsten Autos kaufen
Reparaturen aller Marken

Honda Automobile Spreitenbach
Untere Dorfstrasse 69
www.honda-spreitenbach.ch

GLATT - TAXI
044 811 69 69

ZÜRITAXI
044 222 22 22

www.exfinanz.ch ONLINE 24H
ab 3.000.- bis 250.000.-
KREDIT
• diskret • einfach • schnell
Gratis anrufen: Tel. 0800 505 800
Kreditgeber ist verliert, falls sie zur Überschuldung führt. (Art. 3 UWG)



Achtung: Jeder private Waffenbesitz wird verboten!

Die Waffeninitiative verhindert keinen Suizid und keine Gewalttat. Dafür zerstört sie Schweizer Werte wie **Vertrauen, Sicherheit und Freiheit**. Sie vernichtet den Schiesssport als Breitensport, schwächt die Milizarmee und damit **die Sicherheit der Bevölkerung** und unseres Landes.

Deshalb sagen NEIN zur Waffeninitiative: Bundesrat, National- und Ständerat, BDP, CVP, FDP, SVP, sportliche Organisationen, die Schweizerische Offiziersgesellschaft sowie gegen 100 weitere Organisationen, viele Frauen, Ärztinnen, Ärzte, Polizistinnen und Polizisten.

Schweizer Werte zerstören?

Nutzlose linke Waffeninitiative **NEIN**

Fortsetzung von Seite 1

tet Lindner mit seinem Team oder er holt sie sich am Abend beim Lesen von Büchern. Bis jetzt gehen ihm die kreativen Einfälle noch nicht aus. Auf der Speisekarte stehen am Tag des Interviewtermins gerade Langoustin mit Rettich und Mango, Saibling auf Blaukraut und Spanferkel sowie auch Naturbeef mit verschiedenen Gemüsearten. Marcus G. Lindner schätzt ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Essen: «Der Mensch ist, was er isst», lautet seine Devise. «Bei den Jungen erlebe ich einen unheimlichen Trend zur gesunden Küche. Ihnen ist die ausgewogene Ernährung wichtiger als es uns war», sagt er anerkennend. Isst er selber gerne? «Ja, wenig dafür gut.» Eines seiner Lieblingsgerichte? «Eine kleine Portion frisch zubereitete Pasta, schön al dente gekocht mit ein paar Tropfen Olivenöl.» Für Lindner ist die einfache Küche oft die Beste.

Lange Tage – kurze Nächte

Die Tage eines Spitzenkochs sind lang. Kurz vor Acht geht es los, nach dem Mittagessen zwei, drei Stunden Pause, dann weiter mit den Vorbereitungen für den Abend.

Bis der letzte Gast gegangen und die Küche tippopp aufgeräumt ist, wird es oft nach Mitternacht. «In der Gastronomie ist das ganz normal», sagt Lindner gelassen. Sein Ehrgeiz spornt ihn an, jeden Tag das Beste zu geben. «Wer Spass am Beruf hat, zählt die Stunden nicht.» Unter der Woche gehört Marcus Lindner dem Betrieb, das Wochenende steht aber ganz im Zeichen der Familie. Gemeinsam mit seinem 7-jährigen Sohn kocht er auch zu Hause: «Mein Bub liebt es, mit mir einen Pasteteig herzustellen oder Kekse zu backen. Er hat grossen Spass, etwas mit den Händen zu machen und dann zu essen», freut er sich über das Interesse seines Sprösslings. Dann verschwindet er wieder eilig in der Küche, um sich ganz seinen kulinarischen Köstlichkeiten zu widmen.

Ursula Burgherr

Restaurant mesa
Weinbergstrasse 75
8006 Zürich

Telefon 043 321 75 75
www.mesa-restaurant.ch



Bild: zVg

Kalbsbries und Entenleber - en guete!

Armut grenzt aus

Zürcher Gastfamilien nehmen Ferienkinder auf

Wenn eine Familie unter Armut leidet, sind ihr die Kinder am meisten ausgesetzt. Sie verzichten täglich, auch auf Kleinigkeiten.

Weil sie an vielen Aktivitäten ihrer Schulkameraden nicht teilnehmen können, werden sie immer mehr ausgegrenzt. Ihre Schulleistungen sinken und damit werden ihre Bildungschancen schlechter. Ein fataler Nachteil in unserer leistungsorientierten Gesellschaft. Deshalb brauchen armutsbetroffene Kinder unsere Solidarität und konkrete Hilfe. Gastfamilien leisten mit der Aufnahme eines Ferienkindes in ihre Familie einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung eines Kindes, profitieren selber und investieren in seine Zukunft.

Die Gastkinder

...kommen aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich. Bei der Erstvermittlung sind sie im Al-

ter von 5 – 11 Jahren. Ziel ist, dass die Gastkinder ihren Erholungsaufenthalt, wenn möglich, jedes Jahr bei der gleichen Gastfamilie verbringen dürfen. Für die Aufnahme eines Ferienkindes braucht es kein spezielles Beschäftigungsprogramm, kein eigenes Zimmer oder viele Spielsachen. Wichtig ist, die Kinder in das Familienleben einzubinden, ihnen Zeit, Aufmerksamkeit und Zuwendung zu schenken.

Wieso ist oder wird man arm?

Armutrisiken sind schwierige Familienformen, die Anzahl Kinder in einer Familie, der Wohnort oder die soziale Herkunft sowie die Bildung. Krankheit, Arbeitslosigkeit oder Scheidung stehen oft am Anfang der Armutsspirale.

In der Deutschschweiz werden 250 neue Gastfamilien gesucht

Kovive bereitet die Gastfamilien sorgfältig auf die Aufgabe vor. Zu-

dem steht ein Netzwerk von erfahrenen Gasteltern in deren Wohnregion unterstützend zur Seite. Als Gastfamilie berücksichtigt Kovive Familien mit Kindern, Paare mit erwachsenen Kindern, kinderlose Paare und Einzelpersonen. Informationen: www.kovive.ch; info@kovive.ch, Telefon 041 249 20 90.

Das Schweizer**Kinderhilfswerk Kovive**

Das Schweizer Kinderhilfswerk Kovive mit Sitz in Luzern setzt sich bereits seit 1954 für Kinder in Not ein. Jedes Jahr erleben 1300 sozial benachteiligte Kinder aus dem In- und Ausland erholsame Ferientage bei Schweizer Gastfamilien, in Kinderlagern sowie in Familienferien. Neben den über 2000 Freiwilligen engagieren sich unter anderem Flavio Cotti, Simone Niggli-Luder, Gardi Hutter, Stéphane Chapuisat und Sylviane Berthod im Patronatskomitee von Kovive für Kinder in Not.



Bild: zVg

Zusammen spielen ist toll - Gastfamilien leisten mit der Aufnahme eines Ferienkindes in ihre Familie einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung eines Kindes

«Ferienträume 2011: Wo zieht es Sie hin?»



Pia Liniger, Zürich

«Meine Traumdestination ist Südostasien, im Speziellen Kambodscha, Laos und Myanmar. Ich liebe die asiatische Kultur und habe gehört, dass die Menschen sehr freundlich und friedsam sind. Will heissen: Ich kann dort auch als Frau alleine herumreisen. Der Faktor Sicherheit wird beim Urlaub zunehmend wichtiger.»



Petra Schaller mit Simona und Marco, Luzern

Das Ziel unserer Träume ist ganz nah: In zwei Monaten verreise ich mit meiner Familie nach Südafrika. Ich war schon zweimal dort und liebe diese Destination, weil sie alles zu bieten hat, was man sich wünschen kann: Traumhafte Landschaften, eine reiche Fauna und geniales Essen.



Tonia und Fiona Mifkovic, Zürich

«Meine Tochter träumt schon lange von einer Reise nach Hollywood. Vor allem, weil sie dann hautnahe bei den Filmstars sein kann und wer weiss - einige von ihnen vielleicht sogar antrifft. Oder zumindest deren Häuser von Aussen besichtigen kann. Wir sind am Sparen – das geht sicher noch ein paar Jahre....»



Paula Guerra, Zug

«Wir wohnen seit einiger Zeit in der Schweiz, kommen aber ursprünglich aus Kolumbien. Südamerika kennen wir gut. Deshalb suchen wir einen kulturellen Kontrast; In Thailand waren wir schon, aber jetzt zieht es uns nach Vietnam, weil dieses Land noch ursprünglich und sicher entdeckenswert ist.»



Marcello Mastrostefano, Zürich

«Ich bin zwar Italiener, aber mich fasziniert der Norden von Europa mehr; wie zum Beispiel Norwegen, Schweden und Finnland. Ich liebe Fjorde, Seen, Wälder und ich mag es, wenn es kalt ist. Alles im Alltag scheint dort absolut tippopp organisiert zu sein. Das ist natürlich ein wahrer Gegensatz zu uns Südländern.»

Für Sie war unterwegs: Ursula Burgherr