



Züri Zeitung



WIR GRUPPE ZÜRICH

Die 81. Generalversammlung der Mitglieder fand im Hotel Spirgarten in Zürich statt.

SEITE 6



PETER UHLMANN

Der Geschäftsleiter der Optimo Service AG äussert sich über die Erbschaftssteuer-Initiative.

SEITE 12



MATTHIAS KEGELMANN

An der Vegana Zürich vom 22. und 23. Mai 2015 tritt der Fitnesstrainer mit seinem Vegan Calisthenics Team auf.

SEITE 13



SEIGI & STELIOS STERKOUDIS

Die heiss begehrte und stilvolle MYKONOS PARTY findet dieses Jahr am Sa. 30. Mai 2015 in Zürich statt.

SEITE 15

Früher Tourismusfachfrau – heute Köchin

Die Wahlsürcherin Béatrice Gaudenzi kehrt mit 17 der heimatlichen Bergwelt den Rücken, um die Welt zu bereisen. Nach 25 Jahren in der Tourismusbranche und im Kommunikationswesen wagte sie nochmals einen totalen Neuanfang und liess sich zur Ayurveda-Köchin ausbilden.



Béatrice Gaudenzi war mutig und wagte mit 48 nochmals eine berufliche Neuorientierung.

Béatrice Gaudenzi steht in ihrer Küche und stellt eine Bärlauch-Paste her. Auf der Auslage liegen saisonale Kräuter aus der Region, Kreuzkümmel und geriebenes Zitronengras. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zucker, frischen Chillischoten und gehackten Frühlingzwiebeln kommt alles in den Mixer und wird vermengt. Gaudenzi schnuppert am Resultat, lässt sich eine kleine Menge auf der Zunge zergehen und ist zufrieden. Bei der Herstellung ihrer Pasten, Chutneys, Dips und Gewürzmischungen ist die Wahl-Zürcherin in ihrem Element. Täglich tüfelt sie an neuen Mischungen, allesamt Eigenkreationen und Unikate. Die Rezepte dazu bleiben geheim.

Am Samstag steht sie dann jeweils in der Markthalle im Viadukt und bringt ihre Köstlich-

keiten unter die Leute. «Ich produziere immer nur kleinen Mengen und stets frisch», betont die 62-Jährige. Ihre Produkte gehen weg wie «warme Weggli» und die Nachfrage ist so gross, dass sie mittlerweile einen Online Shop betreibt. Dort stehen dann je nach Saison Ananas-Aprikosen- und Zwetschgen-Chutney oder Gewürzmischungen mit so schönen Namen wie «La Prüma» oder «Surprise Fu-

mée» im Angebot. Die Küche ihrer Dreizimmerwohnung mit dem traumhaften Blick auf den Uetliberg baute sie nach den vom kantonalen Labor geforderten Ansprüchen um und kann von ihrem kleinen One-Woman-Unternehmen leben, zu dem noch kleine Caterings, Störkochen und ayurvedische Kochkurse gehören. Bis es soweit war, bedurfte es verschiedener Umwege.

Neuanfang mit 48
Gaudenzi wurde 1953 im Oberengadin geboren. «Ich habe schon als kleines Mädchen gerne gekocht», erzählt sie über ihre Leidenschaft. Doch mit gerade einmal 17 folgte sie zuerst einer anderen Passion: dem Reisen. Mutig machte sich die junge Frau auf, um die Welt zu entdecken. Die Ausbildung zur Arzthelferin war eine reine Verlegenheitslösung, dem bald der Einstieg in die Tourismusbranche folgte. Gaudenzi arbeitete bei grossen Reiseanbietern im In- und Ausland – dabei kamen ihr die fließenden Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch und natürlich auch ihre ursprüngliche Muttersprache Romanisch zugute. Jahrelang war sie für Lateinamerika zuständig, doch ihre Traumdestination entdeckte sie auf einem anderen Kontinent. «Als ich südindischen Boden betrat, war das Liebe auf den ersten Blick», erinnert sie sich und fügt hinzu, «die Aromen dieses Landes haben für mich etwas ungemein Sinnliches.»

Der Anlass bist Du.

www.jalchwill.com/afh Rhomb

Die Erbschaftssteuer-Initiative ermächtigt den Staat, bei der Nachfolgeregelung 20% Erbschaftssteuer einzufordern. Dieses Geld fehlt der nachkommenden Generation, um den Betrieb erfolgreich weiterzuführen. Betriebe und Arbeitsplätze verschwinden.

Deshalb am 14. Juni **NEIN** zur **KMU-feindlichen Erbschaftssteuer-Initiative**
sgv@usam Schweizerischer Gewerverband sgw, Postfach, 3001 Bern

Fortsetzung Seite 3

15%

auf alle nicht reduzierten Tische & Stühle



DIVANI

Sitzen und Schlafen – wir zeigen wie's geht!

DIVANI GmbH
Güterstrasse 7
8957 Spreitenbach

Telefon +41 56 410 27 47
Telefax +41 56 410 27 49
info@divani.ch · divani.ch

Unsere Kundenfreundlichen Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 10.00-20.00 Uhr
Samstag 09.00-17.00 Uhr

Das Divani-Team ist gerne für Sie da mit der kompetenten Beratung.

FORTSETZUNG FRONT

Bevor sie ihrem Leben eine totale berufliche Kehrtwende geben sollte, zog es die Weitegeiste noch einmal in ihre Heimat zurück, wo sie einige Jahre stellvertretende Direktorin bei «Graubünden Ferien» war. Dann kehrte sie der Kommunikationsbranche den Rücken und fing mit 48 Jahren nochmals ganz von vorne an.



Hat den Sprung von der Tourismusfachfrau zur Köchin gewagt – Béatrice Gaudenzi – hier auf Reisen in Südtindien.

«Es brauchte Mut für diesen Schritt», gesteht die Umsteigerin heute. Sie machte eine Ausbildung zur Ernährungsberaterin und ayurvedischen Köchin. Doch in der hiesigen Ernährungsberatung fehlte es ihr an eben jener Sinnlichkeit, die sie bei ihren Kochlehrgängen in Südtindien entdeckt hatte. Deshalb fokussierte sie sich mit der Zeit ganz auf die Zubereitung der Speisen und die Herstellung ihrer Produkte. «Die fleischlose ayurvedische Küche ist nicht nur gesundheitsfördernd und verdauungsfreundlich sondern auch sehr wohlschmeckend und reichhaltig», sagt Gaudenzi. «Genuss ist ihr wichtig. In Kochkursen zeigt sie wie man ayurvedische Gewürze ohne grossen Aufwand in die Alltagsküche integrieren kann. Wenn Béatrice Gaudenzi zuhause von herrlichen Düften und einer totalen Ruhe umgeben ist, fühlt sie sich glücklich.

Seit ihrer Tochter in Berlin lebt, kocht sie für sich alleine. «Ich verwöhne mich jeden Tag mit etwas Selbstgemachtem», sagt sie. Küchengeräte sind prak-

tisch keine zu entdecken, sie schnetzelt und hackt am liebsten von Hand. «Ich liebe das Manuelle an meinem heutigen Job im Gegensatz zu meinen früheren, eher kopflastigen Tätigkeiten», erläutert die kreative Köchin. Ist sie an ihrem Lebensziel angekommen? «Fast», meint sie und strahlt, «mein Traum wäre es, eine kleine Pension in einem warmen Land am Meer zu führen und meine Gäste jeden Tag mit meinen Speisen zu verwöhnen.» Wer Béatrice Gaudenzi kennt, weiss, dass sie auch diesen Schritt noch wagen wird.

Ursula Burgherr

Weitere Infos auf kulinarische-koestlichkeiten.ch



Die von Béatrice Gaudenzi kreierte Dips Gewürzmischungen Chutney und Pasten erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Graffiti beleben das Seebecken

Spraykunst an den Baustellenwänden rund um die Quaibrücke

Die Stadt Zürich lässt die Baustellenwände rund um die Quaibrücke von anerkannten Graffiti-Künstlern und -Künstlerinnen gestalten. Damit wird im unteren Seebecken ein bunter und lebendiger Akzent gesetzt. Gleichzeitig kann ungewollten Sprayerien vorgebeugt werden.

Im Zusammenhang mit der aktuell laufenden Instandsetzung der Quaibrücke findet sich im unteren Seebecken eine Viel-

zahl grossflächiger Baustellenwände. Das zieht verbotene Sprayerien nach sich. Anstatt diese immer wieder zu überstreichen, bietet die Stadt Zürich Hand für ein Farbspektakel der anderen Art: Im Auftrag der Fachstelle Graffiti gestalten Künstler und Künstlerinnen die Baustellenwände – farbig, ge-
konnt und ganz legal.

Die Arbeit an den Graffiti startet heute Montag und dauert rund eine Woche. Das Resultat wird die Passantinnen und

Passanten den ganzen Sommer über erfreuen und das Begehen der Wege entlang der Baustelle auch zu einem künstlerischen Ereignis machen. Voraussichtlich im November – mit dem Rückbau der Baustelleninstallationen – werden die Graffiti wieder entfernt.

Weitere Auskünfte erteilt Priska Rast, Graffitibeauftragte der Stadt Zürich, Tel. 044 412 20 27.

pd

Nahreisen in die Stadt, wo Milch und Honig fliessen

Eine Veranstaltungsreihe von Grün Stadt Zürich und Migros-Kulturprozent

Die 15. Saison der Nahreisen beginnt am 14. Mai 2015 und dauert bis September. In diesem Jahr dreht sich alles um die lokale Produktion von Lebensmitteln auf städtischen Bauernhöfen und Gärten.

Die landwirtschaftlichen Nutzflächen in der Stadt Zürich erstrecken sich über neun Quadratkilometer, was einem Zehntel des Stadtgebiets entspricht. Gartenareale nehmen weitere rund anderthalb Quadratkilometer ein. Die Bedeutung dieser Flächen geht weit über die Le-

bensmittelproduktion hinaus: Die Stadt verdankt ihnen auch einen Grossteil ihrer reichhaltigen Biodiversität.

Die Nahreisen des Sommers 2015 führen zu diesen Orten voller Leben: in Viehställe, Gemeinschafts- und Familiengärten, auf Weinberge und Quartierhöfe, zu Gartenclubs, Bienenvölkern und Dachgärten. Sie laden zu Streifzügen durch Blumenwiesen und Gärten, wo sich Igel und Eidechsen wohlfühlen sowie zum Besuch eines Mehl-schwalbenhotels.

Den Teilnehmenden bietet sich ein Blick über Garten- und Weidenzäune wie auch zurück auf die lokale Landwirtschaft zur Römerzeit oder die «Anbauschlacht» während des Zweiten Weltkriegs. Hartgesottene führen die Ausflüge in den Schlachthof, Erdverbundene ins Gräserland, Entdeckerinnen in Pilzgärten und Konsumkritische informieren sie über Initiativen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Food Waste).

pd

Moment mal...

Gesehen oder übersehen?



★★★

Langenthal, da, wo ich wohne, hat einen schönen Stadtkern, zum Teil sogar autofrei. Klar, dass man seine Einkäufe hier macht, in einem der Strassencafés einen Zwischenhalt einlegt oder einfach durch das Stadtzentrum flaniert. Also, halte auch ich mich wöchentlich ein- oder mehrere Male in diesem Stadtzentrum auf. Und nicht selten treffe ich dabei auf meine Tochter. Die Begegnungen mit ihr, ausserhalb unserer vier Wände, erfüllen mich immer wieder mit Stolz, den meine mittlerweile erwachsene Tochter winkt mir jeweils zu oder ruft nach ihrem Vater. Das ist doch ein schönes Gefühl, wenn die Tochter sich über die Begegnung mit dem Vater freut.

Doch neulich hat sie mir diese wunderbare Illusion brutal zerstört, als sie mir bei einem gemeinsamen Nachtessen zu verstehen gab: «Weisst Du Pa, ich könnte in der Stadt direkt vor Deiner Nase die Strasse überqueren oder hundert Meter neben dir herlaufen, du würdest mich nicht sehen, nie.» Aber, dachte ich, meine Tochter sehe ich doch immer, wir grüssen uns doch jeweils freudig. «Ja, weil ich Dir immer zurufe oder dich am Ärmel zupfe», entgegnet mir meine Tochter. So ist das also: Sie sieht mich und ich übersehe sie offenbar.

Dennoch bin ich meiner Tochter unendlich dankbar, denn sie hat mir eine ganz wichtige Erkenntnis geliefert: Die eigene Wahrnehmung entspricht in den meisten Fällen nicht derjenigen, die andere im gleichen Moment haben. Wir nehmen aber nur unsere Position wahr und halten diese für die alleinige Wahrheit. Dabei sind wir heute mehr denn je auf unser Gegenüber angewiesen. Wir sind weltweit vernetzt, global tätig und täglich mit unzähligen Menschen in Kontakt. Fragen wir uns da manchmal, ob unser Gegenüber die Dinge genauso sieht wie wir? Seien wir ehrlich, kaum, nein, eigentlich gar nie.

Hier liegt ein unglaubliches Potenzial, nicht bloss zur per-

sönlichen Entwicklung, sondern ganz allgemein für unser gesellschaftliches Leben, aber auch für die wirtschaftliche Entwicklung. Versetzen wir uns doch hin und wieder in die Lage des andern und versuchen wir zu spüren, was dieser im Moment sieht, fühlt oder denkt. Er hat vermutlich einen andern Blickwinkel auf die Ereignisse, vielleicht hat der Kunde völlig andere Vorstellungen, die wir einfach nicht wahrnehmen oder könnte die uns gegenüber geäußerte Kritik vielleicht sogar berechtigt sein, wenn man sie aus einer andern Warte betrachtet? Das Fachwort für dieses Verhalten nennt sich Empathie und bezeichnet die Fähigkeit und Bereitschaft, Gedanken, Emotionen, Motive und Persönlichkeitsmerkmale einer andern Person zu erkennen und zu verstehen. Empathie ist ein Schlüssel, der uns Zugang verschafft, zu bislang ungenutzten Möglichkeiten, der uns vor Missverständnissen bewahrt, der uns hilft, Situationen besser und erfolgreicher zu meistern. Empathie kann man nicht lernen, man muss sie bloss zulassen.

Meine Tochter ist einfach genial. Aber ich weiss schon jetzt, dass ich den nächsten Streifzug durch die Innenstadt von Langenthal mit grossem Herzklopfen absolvieren werde. Wo, steckt bloss meine Tochter, ist sie etwa schon hinter mir, befindet sie sich in der Menschengruppe vor mir, ist sie soeben an mir vorbeigehuscht? Der Gang durch das Stadtzentrum wird meine ganze Aufmerksamkeit erfordern. Aber vielleicht mache ich mir jetzt auch zu viele Gedanken, wird mir meine Tochter ganz einfach zurufen oder mich am Ärmel zupfen und mich begrüßen. Glauben sie mir, dann werde ich mich sehr darüber freuen und stolz sein, dass sie ihren Vater gesehen hat, der sie einmal mehr übersehen hat. Aller Anfang ist bekanntlich schwer...

Walter Ryser
Redaktioneller Mitarbeiter

★★★

Bestens betreut in gewohnter Umgebung.

Mitten im Leben.
www.spitex.ch

SPITEX
Hilfe und Pflege zu Hause