

Albert Kappeler kocht gegen das Sterben der Landbeizen an

Oetwil Viele traditionelle Speiselokale schliessen - wohl auch deshalb läuft gerade sein Restaurant

VON BASTIAN HEINIGER

An Samstagabenden traf sich das halbe Dorf in der Beiz. Man begann beim Apéro und endete beim Schnaps. Alt und Jung sass zusammen, bestellten eine wahrhaftige Mahlzeit; es wurden Zigarren geraucht, getrunken, gejasst und über Politik diskutiert. «Man blieb sitzen und sitzen», erinnert sich Albert Kappeler, Wirt des Restaurants Freihof in Oetwil.

Diese Zeiten seien vorbei, sagt er. In seinen 35 Jahren als Wirt habe er das noch erlebt. Doch heute kämen die Leute nur noch zum Essen. Die Beiz als ein Ort der Begegnung, als sozialer Kristallisationspunkt einer Dorfgemeinschaft, die gibt es kaum noch. Sie hat ausgedient, und nicht erst seit dem Rauchverbot. Diese Veränderung ist aber nicht, was Kappeler tatsächlich zu denken gibt. Vielmehr fällt ihm auf, dass in den letzten Jahren mehr und mehr traditionelle Speiselokale verschwinden. Solche, wie Kappeler seit fünf Jahren in Oetwil eines betreibt. Etwa in Dietikon, sagt er, da gäbe es heute vor allem noch ausländische Restaurants: Pizzerien, Asiaten, Mexikaner, Kebabstände.

Die Konkurrenz in der Gastronomiebranche hat sich vergrössert. «Die Jungen gehen heute eher eine Pizza denn ein Rahmschnitzel essen», sagt Kappeler. Auch er habe selten jüngere Gäste.

In einer Branchenzeitung wird sogar von einem Beizensterben gesprochen. Schwieriger wird es vor allem für die klassischen Landbeizen. Dass gerade traditionelle Restaurants mehr und mehr verschwinden, bestätigt Ernst Bachmann, Präsident von Gastro Zürich. Heute hätten jedes Einkaufszentrum, jedes Spital und viele Sportvereine ein eigenes Restaurant. Hinzu komme das grosse Angebot an Take-aways. Das mache es schwierig. Gemäss dem Bundesamt für Statistik gab es 2012 gut 1300 Gastronomiebetriebe weniger als noch 2008.

Er könnte das wohl auch blind

Schliessen will Kappeler noch lange nicht. Obwohl der 60-jährige fast rund um die Uhr arbeitet, möchte er noch gerne zehn Jahre weitermachen. Kochen, das ist sein Leben. Neben dem Kühlschrank hängt ein Zitat an der Wand: «Alt ist erst, wer nicht mehr jung denken kann.»



Albert Kappeler ist Wirt aus Leidenschaft. Seit 35 Jahren arbeitet er in der Gastronomie – und er hofft, das noch lange tun zu dürfen.

BASTIAN HEINIGER

22

Prozent weniger klassische Restaurants gab es 2012 im Vergleich zum Jahr 2000. Das ergaben Stichproben, die der Branchenverband Gastro Suisse in verschiedenen Orten mit rund 10 000 Einwohnern durchgeführt hat.

Kappeler ist in Zürich aufgewachsen, lernte in einem Speiserestaurant in Basel, dann arbeitete er im Dolder und im Palace in St. Moritz. Die traditionelle Küche habe er von der Pike auf gelernt. Wie ein Dirigent steht Kappeler vor seinen Pfannen und orchestriert vier verschiedene Mahlzeiten. Dampf steigt auf, es duftet nach Rotweinsauce. Seine Hände sind ständig in Bewegung: Hier etwas Kräuter dazugeben, da etwas nachpfeffern, rühren, ein Gutsch Milch, abschmecken. Er könnte das alles wohl mit verbundenen Augen. Auf seiner weissen Kochschürze ist kein Fleck zu sehen, nicht einmal ein

kleiner Spritzer Sauce. Gegen den Mittag treffen die ersten Gäste ein, zwei Männer. Sie kämen jeden Montag. Das Angebot an kleinen, persönlichen Restaurants mit heimischer Küche sei nicht mehr gross, sagen sie. Und hier stimme alles, vom Essen bis zur freundlichen Bedienung. Der eine bestellt ein Schweinssteak Jägerart, der andere einen Fleischvogel mit Pommes frites. Die übrigen sechs Tische sind noch leer.

Dann leuchten die Augen

Existenzangst hat Kappeler nicht. Momentan kämen noch genug Gäste. Zudem

machten er und seine Frau alles selber. Und auch die beiden Kinder helfen, wenn es sein muss. Trotzdem habe er ihnen geraten, nicht in die Gastronomie einzusteigen. Das sei «ein grosser Chrampf». Jeden Abend anwesend sein, an mindestens sechs Tagen die Woche, das wünsche er sich eigentlich nicht für sie.

Dennoch: Wenn Kappeler von seiner Arbeit spricht, leuchten die Augen. Er ist Wirt aus Leidenschaft. Und deshalb wird er weitermachen. Auch wenn noch so viele ähnliche Restaurants schliessen, er bleibt optimistisch: «Vielleicht wird mein Lokal ja bald einmal eine Rarität.»

Geroldswil

Die Verbindung ins Wiesentäli wird saniert

Der Gemeinderat hat einen Kredit von 48 000 Franken für die Sanierung des Waldrütisteigs genehmigt. Der Treppenweg dient Fussgängern als direkte Verbindung ins Naherholungsgebiet Wiesentäli und wird deshalb rege genutzt. Nun wird der Asphaltbelag entfernt und durch Betonverbundsteine ersetzt. Zudem wird die bisherige Beleuchtung abgebrochen und durch fünf neu positionierte LED-Leuchten ersetzt, wie es in einer Mitteilung heisst. (OME)

INSERAT

Mandarin China Restaurant
Weiningerstrasse 46
8103 Unterengstringen
Telefon 044 750 31 70

www.mandarin-zh.ch

Öffnungszeiten:
So - Fr: 11.30 - 14.30 Uhr, 17.30 - 23.30 Uhr
Sa ab 17.30 - 23.30 Uhr

Die Attacke mit dem Auto war keine Notwehr

Bezirksgericht Ein junger Autolenker hat in Dietikon einen Kampfsportler absichtlich angefahren und verletzt. Mit einer bedingten Geldstrafe von 10 800 Franken sowie 800 Franken Busse kam der Täter nun milde davon.

VON ATTILA SZENOGRADY

Der eingeklagte Vorfall passierte in der Nacht auf den 8. Juli 2012. Damals hatte sich ein heute 32-jähriger Kampfsportler aus Dietikon in Zürich mit einer Gruppe Männer überworfen. Kurz nach Mitternacht fuhr der Limmattaler mit dem Zug nach Hause und erlebte vor seinem Wohnort eine böse Überraschung. So waren ihm die Männer mit dem Auto nach Dietikon gefolgt und wollten ihn dort zur Rede stellen.

Sicher ist, dass der heute 24-jährige Lenker des Fahrzeugs plötzlich auf das Gaspedal drückte und mit einem Tempo von bis zu 40 km/h gegen den auf der Strasse stehenden Geschädigten losfuhr. Der Dietiker konnte nicht

mehr ausweichen, rettete sich aber mit einem verwegenen Sprung auf das Auto. Dabei wurde er über das Autodach geschleudert und drehte sich während des Sturzes auf die Strasse geschickt ab. Mit der Folge, dass der trainierte Kampfsportler dank seiner athletischen Konstitution mit einer Beule an der Stirn sowie leichten Hand- und Fussverletzungen noch

Dank seiner athletischen Konstitution kam das Opfer mit einer Beule sowie leichten Hand- und Fussverletzungen glimpflich davon.

glimpflich davonkam. Der Autofahrer setzte sich vom Tatort ab, wurde aber von der Polizei schnell ausfindig gemacht.

Auf Notwehr berufen

Vor zwei Wochen musste sich der Automobilist wegen Gefährdung des Lebens, versuchter schwerer Körperverletzung sowie grober Verletzung vor dem Bezirksgericht Dietikon verantworten. Der Hilfskoch stritt den Vorfall nicht ab, machte aber rechtfertigende Notwehr geltend. So habe

sich der Privatkläger mit einem Messer in der Hand dem Auto genähert, erinnerte er sich zurück. Die Verteidigung forderte deshalb einen Freispruch. Ihr Mandant habe bloss zur Sicherung seines Lebens gehandelt, plädierte sie.

Das Bezirksgericht Dietikon schloss eine gerechtfertigte Notwehr aus. So hat es den Autolenker in einem am Mittwoch eröffneten Urteil wegen versuchter schwerer Körperverletzung für schuldig befunden. Mit einer bedingten Geldstrafe von 270 Tagessätzen zu 40 Franken, also 10 800 Franken sowie einer Busse von 800 Franken kam der Beschuldigte glimpflich davon. Bereits die Staatsanwaltschaft hatte mit 270 Tagessätzen zu 30 Franken nur eine Geldstrafe verlangt. Aber immerhin unbedingt.

Die Schadenersatzbegehren des Opfers verwies das Gericht auf den Weg eines Zivilprozesses. Hingegen verpflichtete es den Täter, dem Geschädigten ein Schmerzensgeld von 800 Franken zu bezahlen. Am meisten dürfte den Beschuldigten die Auferlegung der Verfahrens- und Gerichtskosten von rund 7000 Franken schmerzen.

Aesch

Die Armee übt auf Gemeindegebiet

Kommendes Wochenende findet im Raum Lieli-Aesch eine Truppenübung der Schweizer Armee des Ausbildungszentrums Spezialkräfte statt. Die Übungseinsätze werden am 22. November zwischen 12 und 15 Uhr sowie am 24. November zwischen 7 und 9 Uhr durchgeführt. Die Armee bittet die Bevölkerung für Lärmmissionen und allfällige Verkehrsbehinderungen um Geduld und Verständnis. (FNI)

INSERAT

Meierhöfli
Dorfstrasse 5, 8103 Unterengstringen ZH
Telefon 044 750 01 98, www.restaurantmeierhoefli.ch

Öffnungszeiten
Di - Fr 08.30 - 00.30 Uhr
Sa 16.00 - 00.30 Uhr
So 10.00 - 00.30 Uhr
Mo Ruhetag