



Züriberg
Quartierzeitung für Fluntern, Riesbach,
Hirslanden, Hottingen, Oberstrass und Witikon

www.garage-johann-frei.ch



Garage Johann Frei
Ihr VW Partner in Zürich-Seeefeld

Verkauf
Eintausch
Reparaturen
Spenglerei

TOP-Offerten für
VW-Nutzfahrzeuge
Business + Privat

Garage Johann Frei AG · 8008 Zürich
Wildbachstrasse 31/33 · Tel. 044 421 50 60

Erscheint 1-mal wöchentlich, am Donnerstag Herausgeber: Lokalinfo AG, Buckhauserstrasse 11, 8048 Zürich Verlag Tel. 044 913 53 33, Fax 044 910 87 72 www.lokalinfo.ch

Kleine Ninjas erobern die Restaurantküchen

23 Jugendliche blicken hinter die Kulissen einer Küche. «Kochen, lernen, helfen» ist das Motto eines drei Tage dauernden Workshops. Der Gastro Verband Zürich City versucht damit, den Nachwuchs zu fördern.

Nadja Hermann

«Die stillen Kämpfer im Hintergrund»: Mit diesen Worten beschreibt Sissi Kern die Kitchen Ninjas. Sie ist die Besitzerin der Wirtschaft Degenried und im Vorstand des Gastro Verbands Zürich City. Sie engagiert sich mit Herzblut in diesem Projekt. In drei Workshops lernen die jugendlichen Teilnehmer die verschiedenen Fertigkeiten rund ums Kochen in einem Restaurant. «Wir möchten den Jugendlichen zeigen, was es alles braucht, bis das Menü auf dem Tisch steht», erzählt Kern. Neben der Wirtschaft Degenried machen zwanzig Restaurants aus der ganzen Stadt mit.

Salat, Hacktätschli und Dessert

Bevor es aber ans Kochen geht, werden die Jugendlichen über die Hygienevorschriften und die Arbeitssicherheit aufgeklärt. Auch Ninjas müssen zuerst lernen, wie mit scharfen Messern umgegangen wird. Danach heisst es für die Ninjas Rüsten, Schälen und Hacken. Als krönender Abschluss findet ein Event statt. Die Teil-



Die Kitchen Ninjas Nico und Tizian entdecken die Welt der Küche in der Wirtschaft Degenried.

Fotos: zvg.

nehmenden bekochen ihre Freunde, Familien und andere Gäste mit einem 3-Gang-Menü. Dieses haben sie während des Workshops erarbeitet. In der Wirtschaft Degenried kreieren die Jugendlichen zur Vorspeise einen Salat und eine Steinpilzcremesuppe, als Hauptspeise gibt es Hacktätschli mit Rüeblli und Hörnli. Und zum Dessert bereiten sie eine hausgemachte Cremeschmitze zu. Am 1. Oktober ist es so weit: Die jungen Kitchen Ninjas zeigen ihren Gästen, was sie alles gelernt haben.

Dieses Jahr haben sich insgesamt 23 Jugendliche zwischen 11 und 16 Jahren angemeldet. Sie konnten

selbst auswählen, in welchem Restaurant sie am Workshop teilnehmen möchten. Im «Degenried» meldeten sich drei Jungs an. Sissi Kern: «Der Anfang war etwas harzig, bis wir genügend Restaurants vom Projekt überzeugen konnten.» Nächstes Jahr würden sie es etwas gezielter angehen. «Jeder fängt mal klein an», witzelt Kern.

Mit den Kitchen Ninjas haben die Vorstandsmitglieder des Gastro Verbands Zürich City, Markus Segmüller und Sissi Kern, Grosses vor. Ihr Ziel ist, dass sich jedes Jahr die Anmeldungen verdoppeln. Und wenn das Projekt Anklang findet, möchten sie

es auf den Kanton Zürich oder sogar auf die ganze Schweiz ausweiten. Hohe Ambitionen, die die Vorstandsmitglieder anstreben. «Erfolg im Leben kommt nicht einfach so, man muss etwas dafür tun», betont Kern. Das sage sie auch ihren Lernenden. Deshalb ist die Schweizer Starköchin, Meta Hildebrand, das Aushängeschild der Kitchen Ninjas. Mit 27 Jahren eröffnete Hildebrand ihr erstes Restaurant. Sie ist ein Vorbild für die Jugendlichen und steht mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite. Kern: «Weil sie noch jung ist, getrauen sich die Jugendlichen eher, Fragen zu stellen.» Die Gastro-Branche kann sich

nicht im Ruhm sonnen. In der Schweiz steht die Branche eher schlecht da. Sissi Kern: «Wir haben ein Nachwuchsproblem.» Die Berufe seien vor allem wegen der unregelmässigen Arbeitszeiten unattraktiv, erzählt Kern weiter. Als Kitchen Ninjas können sich die Jugendlichen ein Bild machen und in der Gastro-Branche schnuppern. Sissi Kern engagiert sich für das Projekt, weil ihr die Nachwuchsförderung am Herzen liege und sie mehr Verständnis für den Beruf schaffen möchte. Sissi Kern sagt: «Die Berufe erfordern viel Sozialkompetenz.» Sie weiss, wovon sie spricht. Seit fünf Jahren führt die gelernte Krankenschwester die Wirtschaft Degenried. «Ein Restaurant ist wie ein Unternehmen, man muss die Finanzen im Griff haben», erzählt die Kitchen-Ninja-Initiantin. Das würden viele unterschätzen, sagt sie weiter.

Kochen, lernen und helfen

Das Motto der Kitchen Ninjas heisst «Kochen, lernen, helfen». Kochen und lernen konnten die Jugendlichen während der Workshops und am Abschluss-Event. Mit «helfen» ist der soziale Gedanke des Projekts gemeint: Kinder helfen Kindern. Die Gäste zahlen für das Menü pauschal 50 Franken. Davon kommen 20 Franken dem «Schlupfhuus Zürich» zugute. Der restliche Beitrag erhält das jeweilige Restaurant für seine Unkosten.

Alle Informationen über die Kitchen Ninjas auf www.kitchen-ninjas.ch.

Magische Zeichen

«Boucherouite» nennen die Teppichweberinnen ihre Flickenteppiche, mit magischen Zeichen versehen. Die Werke wurden aus Mangel an Wolle entwickelt. Eine Ausstellung im Museum Bellerive widmet sich den «Boucherouites». Seite 5

Magische Trüffel

Burgunder-Trüffel werden auch als Juwel der Pilze oder Schwarzes Gold bezeichnet. Das Trüffelmekka liegt zwar in Italien, doch auch in und um Zürich sind die begehrten und schmackhaften Pilze zu finden. Seite 11

Magisches Museum

Ab heute riecht, stinkt und duftet es im Kulturama an der Englischviertelstrasse. Die neue Sonderausstellung «Schnuppernase – Eine Ausstellung in 100 Gerüchen» soll auch über unser Geruchsorgan informieren. Letzte Seite



Abwassersysteme sind komplex
Ein teurer Haus-Bestandteil

RohrMax kontrolliert und dokumentiert Ihre Rohre. Gegen teure Schadensfälle: **kostenlose Rohr-Kontrolle** anfordern

Abwasser + Lüftung info@rohrmax.ch
0848 852 856 Viele Infos auf www.rohrmax.ch

ROHRMAX

Heftiger Regen mehrtsich
Offene Abwasserrohre sind wichtig



LernOase
LERNE ZU LERNEN

In der LernOase habe ich gelernt zu lernen.

Buchen Sie jetzt den Intensivkurs während den Herbstferien!

MEHR ALS NACHHILFE.
Seestrasse 64 in 8700 Küsnacht

079 693 54 57
www.die-lernoase.ch

IMMOBILIENVERKAUF
VERMARKTUNG

WIR KENNEN DIE RICHTIGE STRATEGIE.



Seitzmeir
IMMOBILIENDIENSTLEISTUNGEN SEIT 1917.

Seitzmeir Immobilien AG | Brunaustrasse 39 | 8002 Zürich
WWW.SEITZMEIR.CH

Bubble Bees
.com



spielen · lernen · lachen

ZÜRICHS SCHÖNSTE KINDERKRIPPE?

- Carmenstrasse 52, zwischen Römerhof und Klusplatz
- Mo - Fr 07.00 - 18.30
- Kinder von 0 - 5 Jahren
- Subventionierte Plätze
- Keine Ferien
- d, f, e

FÜR DEIN KIND

- Grosse, helle Räume,
- Grosser Garten
- 3 Gruppen
- Täglich draussen
- Wöchentlich im Wald
- Gesundes Essen

Linde Oberstrass
ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI

Jäger-Spezialitäten



Entdecken Sie unsere Jägerkarte. Die besten Gerichte aus der Natur und von der aktuellen Jagd. Genuss pur.

Universitätsstrasse 91 · 8006 Zürich
www.linde-oberstrass.ch
Tel. +41 (0)44 362 21 09