

Schüler produzieren eigene Risottomischungen



Die Gymischüler Flurin Tischhauser (links) und Adrian Furrer an ihrem Stand am Markt im Kilchberger Stockengut.

Moritz Hager

SCHULE Gymischüler der Kantonsschule Hottingen haben im Rahmen des Schulfachs Miniunternehmung handgemachte Risottomischungen hergestellt. Anschliessend haben sie ihr Produkt an verschiedenen Weihnachtsmärkten in der Region verkauft – mit grossem Erfolg.

Ein Gericht, schnell zu kochen und doch gesund – das war die Idee der fünf Jungunternehmer von Ratzfat. Florian Grob, Adrian Furrer, Nic Neuenschwander, Kimberly Feiner und Flurin Tischhauser hatten an der Kantonsschule Hottingen im Rahmen des Schulfachs Miniunternehmung die Chance, ihre eigene Firma zu gründen. Ratzfat ist eine von vielen solcher Kleinfirmen. Das Produkt: handgemachte Risottomischungen.

«Wir kommen selber oft nach einem langen Tag nach Hause, mögen dann aber nicht mehr ewig in der Küche stehen», erklärt Florian Grob, der für die

Medienarbeit zuständig ist, die Idee dahinter. «Und das geht längst nicht nur uns so.» Deshalb wollten die fünf Schüler eine ausgewogene, hochwertige Mahlzeit produzieren, die dennoch schnell zuzubereiten ist.

Viele Auflagen

Zwei verschiedene Risottomischungen hat das Team seit dem Start des Projekts im Frühling kreiert: eine mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten sowie eine, die um Safran, Pinienkerne und Rosinen erweitert wurde. «Alles frische Zutaten aus der Region», verspricht Florian Grob. Ausserdem gebe es in den Ratz-

fat-Mischungen keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Seit dem Verkaufsstart Anfang November haben die Jungunternehmer über 300 Gläser davon verkauft – rund 250 allein vergangenes Wochenende an den Weihnachtsmärkten in Kilchberg, Zollikon und Meilen. «Das hätten wir nie erwartet», freut sich der 18-jährige Florian Grob, der in Meilen lebt.

Rund fünf Lektionen pro Woche steckt der Jungunternehmer inzwischen in sein Projekt. An den Wochenenden wird dann jeweils zu fünf Stundenlang abgefüllt. Die Produktion ist dabei gar nicht einfach. Wer Nahrungsmittel herstellt und verkauft, muss unter strengen Auflagen arbeiten. Sterile Handschuhe und Mundschutz beim Abfüllen der Mischungen, Auflagen bei der Lagerung, die Berechnung des

Mindesthaltbarkeitsdatums – und das Ausfüllen seitenlanger Formulare des kantonalen Lebensmittelamts. Seine Produkte konnte das Team zudem von einem Profikoch des Restaurants Hiltl testen lassen. «Die Kooperation mit einem Profi hat uns sehr geholfen», meint Florian Grob. «Durch sein Feedback konnten wir der Mischung den letzten Schliff verpassen.»

Vom Markt in den Laden

Am 16. Dezember werden die Schüler in Herrliberg den letzten Weihnachtsmarkt in der Region besuchen. Für die Zukunft von Ratzfat haben sich die fünf Jungunternehmer bereits weitere Meilensteine gesetzt. Als Erstes ist im Frühling die Lancierung einer dritten Mischung mit Essblumen angedacht. Dann soll das Unternehmen seine Existenz

auch auf lange Sicht sichern: «Unser Ziel ist es, eine dauerhafte Absatzstelle zu finden», erklärt Florian Grob. Dafür ist der 18-Jährige im Gespräch mit mehreren lokalen Detailhändlern. Der Kilchberger Dorfladen L'angolo sardo hat bereits zugesagt. Mit der Molki Stäfa soll bald auch am rechten Zürichseeufer ein permanenter Vertreter gefunden werden.

Zudem wollen die Schüler das Abfüllen der Mischungen effizienter gestalten. «Für 100 Gläser brauchen wir zu fünf momentan noch rund fünf Stunden», verrät der Jungunternehmer. Sollte ihr Erfolg anhalten, wird die Produktion von Hand wohl schon bald zu einer echten Herausforderung.

Valentin Kaelin

Weitere Informationen auf www.ratzfat-zisotto.ch

Amtliche bleiben in der Zeitung

HORGEN Die amtlichen Anzeigen der Gemeinde Horgen werden weiterhin in der Zeitung publiziert. Darüber hinaus setzt man auf elektronische Mittel.

Das neue Gemeindegesetz und die dazugehörige Gemeindeverordnung, die am 1. Januar 2018 in Kraft treten, regeln auch die Möglichkeiten der amtlichen Publikation neu. Dabei kann gänzlich auf den Druck von amtlichen Publikationen in Printmedien verzichtet beziehungsweise nur noch die elektronische Veröffentlichung vorgesehen werden. Die Gemeinde Horgen setzt auch im kommenden Jahr auf «Diversifizierung», wie es in einer Medienmitteilung der Gemeinde heisst. So sollen für die Information und die Erreichung der Einwohnerinnen und Einwohner möglichst viele Kanäle ausgeschöpft werden. Dabei setzt Horgen primär auf die elektronischen Mittel wie die moderne Webseite oder die gratis HorgenApp, will aber einseitig auch Printmedien oder den Massenversand weiterhin als Informationsplattformen nutzen.

Anlässe

ADLISWIL Chorkonzert mit Bandmusik

Die Musikgruppe Mim Chor & Band aus Adliswil präsentiert am Samstag, 9. Dezember, 19.30 Uhr und am Sonntag, 10. Dezember, 17 Uhr in der katholischen Kirche in Adliswil sowie am Samstag, 16. Dezember, 19.30 Uhr in der katholischen Kirche in Wollishofen ihre Konzertreihe «Mim on Fire». Der Chor, der 1969 aus den Jugendverbänden Jungwacht und Blauring gegründet wurde, besteht aus rund 60 Mitgliedern sowie einer Band. Gespielt werden Stücke aus den Sparten Gospel, Musicals, Folk, Rock/Pop, R & B, Balladen und Afrikaans. red

Samstag, 9. Dezember, 19.30 Uhr, Sonntag, 10. Dezember, 17 Uhr, katholische Kirche Adliswil. Mehr Infos unter www.mimadliswil.ch. Eintritt frei, Kollekte.

ADLISWIL Adventskonzert zum Mitsingen

Der Gemischte Chor EMK Adliswil lädt ein zum Adventskonzert unter der Leitung von Urs Bertschinger. Es erklingen Advents- und Weihnachtslieder sowie Instrumentalmusik für Oboe und Orgel. Darunter befinden sich viele Lieder zum Mitsingen. red

Samstag, 9. Dezember, 17 Uhr, evangelisch-methodistische Kirche, Grundstrasse 14, Adliswil.

SAMSTAGERN Fondue in der Scheune

Die Familie Hottinger hat am Bach 4 in einer alter Scheune in Samstagern eine Fondueküche eingerichtet. Zudem werden Holzschnitzereien angefertigt und Bäume bis 10 Meter angeboten. red

Bis 23. Dezember, jeweils von Donnerstag bis Samstag von 17 Uhr bis 24 Uhr. Am Bach 4, Samstagern.

Seeuferweg ruht auf 16 abgebrochenen Häusern der Wädenswiler Kernzone

WÄDENSWIL Ein neu erschienener Film eines Richterswilers zeigt Wädenswiler Aufnahmen, die mehrheitlich aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stammen. Der Neubau des Bahnhofs, der Alltag in der städtischen Kinderkrippe und das bäuerliche Leben in der Stocken sind Teile des Filmdokuments.

Wädenswil zu Beginn der 1930er-Jahre: Ein geschäftiges Treiben vor dem Bahnhof, Perrons oder Unterführungen gab es keine. Das Bahnhofgebäude war jenem gleich, wie es heute noch in Richterswil besteht, und es stand unweit des Güterschuppens, ungefähr da, wo heute vor dem Hotel Du Lac Parkfelder eingezeichnet sind. Elektroloks, die lange Pilgerzüge und erste Skifahrer nach Wädenswil brachten, wurden durch bis zu fünf Dampflokomotiven ersetzt, welche die schwere Last – im Herbst manchmal mit durchspulenden Rädern – in Richtung Einsiedeln zogen und schoben.

Nach einer Volksabstimmung wurde noch in den 1930er-Jahren der Bahnhof neu gebaut, der Hafen umgestaltet, rund 16 Häuser um den Bahnhof herum mussten weichen. Ihr Bauschutt liegt heute unter den Seeuferwegen zwischen Wädenswil und Au so-

wie zwischen Richterswil und Bäch.

Kinder schliefen in der Sonne

Zusammengetragen hat das Filmmaterial der Richterswiler Hans Peter Treichler. In seinem einstündigen Film «Wädenswil im Rückspiegel», der seit Anfang Dezember als DVD erhältlich ist, zeigt er Aufnahmen, die von den 1920er- bis in die 1960er-Jahre hineinreichen.

In Zusammenarbeit mit dem Wädenswiler Historiker Peter Ziegler hat er die Texte geschrieben, mit denen er die verschiedenen Filmausschnitte kommentiert. «Zum Teil ist Nostalgie dabei, wenn ich die alten Bilder sehe», sagt Treichler.

Besonders beeindruckt hat ihn der Alltag in der städtischen Kinderkrippe in den 1940er-Jahren. «Der Film zeigt einen Mentalitätswandel.» So lagen die Kleinsten noch in Stubenwagen, wäh-



Beim Abbruch der Häuser rund um den alten Bahnhof schützten sich Schaulustige mit Regenschirmen gegen die Staubwolken.

zvg

rend sich die Ein- bis Zweijährigen an den Holzstäbchen des Laufgitters festhielten. Noch grössere Kinder mussten beim Gemüserüsten helfen. Vor dem Mittagessen wurde gebetet, und der anschliessende Mittagsschlaf erfolgte, der Luft- und Lichttherapie folgend, in der prallen Sonne auf der Veranda. «Es handelte sich vor allem um Fabrikarbeiterkinder», sagt Treichler. Ein Be-

treuungstag kostete damals einen Franken und vierzig Rappen, was ungefähr einem Stundenlohn eines Fabrikarbeiters entsprach.

Erster sozialer Wohnungsbau

Um den Fabrikarbeitern ein bezahlbares Zuhause zu bieten, übernahm Wädenswil eine Pionierrolle im sozialen Wohnungsbau. Der Film zeigt, wie in der Au in der Gwad ein Quartier ent-

stand, das in dieser Form ein Novum war. Es entstanden terrassenartig angelegte Vierzimmerhäuschen im Baurecht, die Fabrikarbeiter und künftigen Bewohner leisteten Fronarbeit, um die Kosten zu senken. Das Ziel war, dass die Wohnkosten einen Fünftel des Gehalts nicht übersteigen durften. «Das Ziel wurde erreicht», sagt Treichler. «Die monatlichen Kosten beliefen sich auf 60 Franken, ein durchschnittlicher Monatslohn lag bei 320 Franken.»

Mit dem Film über Wädenswil, der noch weitere Sequenzen enthält, ist Treichlers Schaffen aber nicht zu Ende. «Nun wende ich mich wieder Richterswil zu», sagt er. Bereits drei DVDs mit Ausschnitten aus historischen Filmen hat er zu Richterswil veröffentlicht, im Frühling oder Sommer nächsten Jahres folgt Nummer vier. Marianne Bolt

Die DVD «Wädenswil im Rückspiegel» ist in Wädenswiler und in Richterswiler Fachgeschäften erhältlich. Weitere Bilder und einen Filmausschnitt finden Sie auf unserer Website auf www.zsz.ch.