



Altbekanntes Wirtepaar übernimmt das «Rössli»

Pächterwechsel in Illnau Ab November werden Nadja und Rainer Hoffer den bekannten Gasthof in Illnau führen. Die beiden waren schon einmal in der Umgebung von Winterthur tätig.

Der Stadtrat von Illnau-Effretikon hat am Donnerstag bekannt gegeben, dass Nadja und Rainer Hoffer im «Rössli» die Nachfolge des langjährigen Wirtepaars Vreni und René Kaufmann übernehmen werden. Die Kaufmanns haben schon letztes Jahr verkündet, im August 2022 in den Ruhestand zu treten. Den Gasthof, welcher der Stadt Illnau-Effretikon gehört, werden die Hoffers nach umfassenden Umbauarbeiten am 28. November wiedereröffnen.

Gemäss Stadtrat hätten sich nach der Ausschreibung rund 40 Gastronomen für die Pacht interessiert. Sechs konkrete Bewerbungsdossiers gingen schliesslich ein. Deren zwei legte die Projektgruppe unter dem Vorsitz von Hochbauvorsteher Marco Nuzzi (FDP) dem Stadtrat zum Entscheid vor.

Mit Rainer Hoffer übernehme «ein erfahrener Vollblutgastonom» die Pacht, schreibt der Stadtrat in einer Mitteilung. Hoffer verbrachte einen Grossteil seiner Karriere in Grandhotels im In- und Ausland. Aktuell ist er im Berner Oberland als operativer Leiter bei der Jungfrau Gast-

ronomie AG im Bereich Eventmanagement tätig. Nadja Hoffer wurde zweimal für den «Best of Swiss Gastro Award» nominiert und führt zurzeit den «Nadja's Kitchen Cosmos», ein Gastrounternehmen mit Sitz in Birsfelden BL, das unter anderem Koch-Events und Caterings anbietet.

Hoffer: «Bewährtes fortführen»

Die Hoffers – sie stammt aus Stammheim, er aus Wien – wohnen momentan in Birsfelden. Von 2005 bis 2008 haben sie in Oberstammheim den «Hir-

schen» geführt. Unter ihnen zählte der Gasthof 13 «Gault Millau»-Punkte.

«Wir sind stolz und motiviert, in die Fussstapfen des Wirtepaars Kaufmann treten zu dürfen», sagt Rainer Hoffer. «Bewährtes werden wir fortführen und dabei auch eigene Ideen und unsere Handschrift einbringen.» Bisherige und neue Gäste im «Rössli», so Hoffer, dürften sich «weiterhin auf kulinarische Genüsse mit einzigartiger Gastfreundschaft freuen».

Heinz Zürcher



Stadtrat Marco Nuzzi (links) gratuliert Nadja und Rainer Hoffer zur Pachtübernahme. Foto: PD

Region

Der Metzger, der vor 50 Jahren die Bärlauch-Bratwurst kreiert hat

In der Rüedi Metzgerei Winterthur René Hafner aus Kyburg arbeitete in den 80er-Jahren in Winterthur und kreierte allerlei Spezialwürste – dann starb sein Chef auf einer Himalaja-Expedition.

Nicole Döbeli

Wenn er die Bratwurst hätte patentieren lassen können, dann hätte ers gemacht, sagt René Hafner. Vor genau 50 Jahren erfand er ein Rezept mit Bärlauch: «Damals gab es in Winterthur sonst keine speziellen Würste.» Sein Chef Marcel Rüedi, Geschäftsführer der Familienmetzgerei Rüedi an der Wärtstrasse, hatte Hafner damit beauftragt, sich etwas einfällen zu lassen. Und der liess sich nicht zweimal bitten: «Acht neue Würstsorten habe ich auf die Grillsaison hin entwickelt. Die Leute kamen aus der ganzen Stadt zu uns.» Nebst der Schweinsbratwurst versah er auch eine Kalbsbratwurst mit Bärlauch und stellte eine Bärlauchbutter für Steaks her. Im Herbst ersetzte er das saisonale Wildgemüse durch normalen Lauch.

Leben am Bärlauch-Hang

Hafner, der bald 75 wird, hat einen besonderen Bezug zu dieser Pflanze, die derselben Gattung wie Knoblauch und Zwiebel angehört: «Meine Mutter hat schon immer damit gekocht. Bärlauchwähe gab es viel, Bärlauch im Salat oder Bärlauch als Spinateratz.» Das Haus in Kyburg, in dem er sein ganzes Leben verbracht hat, steht am Rande des Hangs, der Richtung Töss abfällt. Zum einen hat Hafner in seinem Garten eine wunderbare Weitsicht, zum anderen wächst der Bärlauch im Frühling am ganzen Hang.

Nach seiner Lehre als Metzger sammelt Hafner in verschiedenen Betrieben Erfahrung, bis er bei Rüedi in Winterthur anheuert, wo er 1973 auch die Meisterprüfung absolviert. Die dafür notwendigen Kochkenntnisse eignet er sich im Hotel Arvenbüel in Amden an, das damals der Bruder André Rüedi führt und welches heute noch der Familie gehört. Hafner weiss viel Gutes zu erzählen über seine Zeit im Familienbetrieb: «Wir sind heute noch befreundet.»

Nicht nur die Kunden schätzen die Produkte, auch bei Wettbewerben hätten sie immer wie-



Heute wurstet René Hafner nur noch für sich selbst, aber immer noch mit viel Bärlauch. Der kommt auch in die Butter. Foto: Marc Dahinden

«Unsere Rezepte haben wir nie weitergegeben.»

René Hafner

der sehr gut abgeschnitten: Gold für die Schinkenwurst, den Weinschüblig oder die Rauchsalamis – das seien nur einige von vielen. «Die Rezepte kannten nur wir, und weitergegeben haben wir sie nie.» Doch dann brachte ein tragisches Ereignis unverhofft das Ende über die Winterthurer Metzger.

Denn Marcel Rüedi war nicht nur Metzgermeister, sondern auch passionierter Bergsteiger. Relativ spät, mit über 30 Jahren, hatte er zu dieser Leidenschaft gefunden. 1975 reiste er erstmals in den Himalaja und machte sich in der Folge daran, einen Achttausender nach dem anderen zu besteigen. 1985 stand er auf der Spitze des K2 – des zweithöchsten Berges der Welt – und erlangte als kletternder Metzger Bekanntheit. Doch ein Jahr später starb er beim Abstieg von seinem zehnten Achttausender, dem 8485 Meter hohen Makalu in Nepal, vermutlich an der Höhenkrankheit. Rüedis Leiche blieb am Berg.

Grosse Wurst-Feste

Die Metzgerei habe es danach noch einige Monate lang gege-

ben, doch 1987 schloss der Familienbetrieb die Türen definitiv. Hafner zog weiter in eine Migros-Metzgerei, die zwar einige seiner Rezepte aufnahm, nicht aber die Bärlauch-Bratwurst. «Rundherum haben sie viele andere plötzlich nachgemacht», sagt Hafner. Erst einige Jahre später sprang der Grossverteiler auf den Trend auf.

Obwohl sich schwarz auf weiss nicht beweisen lässt, dass Hafner als Erster Würste mit Bärlauch aromatisiert hat, ist er 50 Jahre nach der Erfindung immer noch gleich stolz auf sein Rezept – und die Qualität: Er verwende ausschliesslich bestes Schweinefleisch ohne Sehnen. Und die Därme befülle er so, dass sie schön durchscheinend rosa blieben und sich die grünen Bärlauchsprenkel deutlich abhoben.

Auch nach seiner Pensionierung stellte Hafner einige Jahre lang immer im Frühling während einer Woche Bärlauchwürste her. Mit Freunden sammelte er am Kyburger Hang kistenweise Bärlauch, wusch und hackte ihn von Hand. Danach stand er tagelang in der Metzgerei eines Kollegen, um die Würste zu produzieren und sie danach an einem grossen Fest an Familie und Freunde weiterzugeben: «Das war eine sehr lustige Zeit, für die ich allen sehr dankbar bin», sagt Hafner.

Heute wolle er nur noch geniessen. Seine Zeit widmet Hafner seinen drei Enkeln, seinen Tieren und Hobbys wie dem Kochen, Jassen und Schwingen. Und ab und zu macht er ein paar Würste, nur für sich, mit einem Rezept, das sonst niemand kennt.

«Wir müssen uns vorbereiten»

Rickenbach Angesichts des Ukraine-Kriegs sucht die Gemeinde Rickenbach nach Freiwilligen und Unterkünften.

Wie es aussieht, wenn man unvorbereitet ist, weiss Suzette Pauli. Die ehemalige Gemeinderätin von Rickenbach (1990–2006) holte in den 80er-Jahren zehn geflüchtete Libanesen beim Bahnhof ab. «Es gab damals nichts anderes als den Luftschutzkeller.» Dort hätten die jungen Männer dann während einiger Wochen gewohnt und gekocht. Pauli ging immer mal wieder nachschauen. «Am Schluss nannten sie mich «Mami.» Alle seien nach einer Weile bei einer Familie untergekommen oder hätten Arbeit gefunden. «Aber», sagt sie heute, «das waren ja keine Zustände.»

Auch Übersetzer werden gesucht

Als sie die Bilder aus der Ukraine sah, meldete sie sich deshalb beim Rickenbacher Gemeindepräsidenten Robert Hinzen. «Das darf diesmal nicht passieren, wir müssen uns vorbereiten», sagte sie ihm. Auch sie bot an, Geflüchtete aufzunehmen.

Seit Mittwochnachmittag ist auf der Gemeinde-Website nun ein entsprechender Aufruf angeschaltet: «Verfügen Sie über Platz und möchten eine oder mehrere Personen bei sich aufnehmen?» Gesucht werden auch russisch- oder ukrainischsprachige Übersetzerinnen und Übersetzer. Freiwillige sollen sich bei der Verwaltung melden. «Wir möchten uns bestmöglich darauf vorbereiten, auch wenn es momentan noch viele Unklarheiten gibt», heisst es im Schreiben.

«Lieber agieren statt reagieren»

Auf Anfrage sagt Gemeindepräsident Hinzen, dass man «lieber agieren statt reagieren» wolle. «Der Aufwand für eine solche Liste ist ja klein, und dann können wir bei Bedarf gezielt auf Freiwillige zugehen.» Angesichts der vielen Flüchtlinge aus der Ukraine ist Hinzen überzeugt: Es werden Leute in der Region Winterthur Zuflucht suchen.

Andere Gemeinden in der Region, beispielsweise Dachsen und Marthalen, verweisen auf die neu geschaffene kantonale Anlaufstelle, die unter der Telefonnummer 043 259 24 41 oder ukraine@sa.zh.ch erreichbar ist.

Jonas Gabrieli

Altbekanntes Wirtepaar übernimmt das «Rössli»

Pächterwechsel in Illnau Ab November werden Nadja und Rainer Hoffer den bekannten Gasthof in Illnau führen. Die beiden waren schon einmal in der Umgebung von Winterthur tätig.

Der Stadtrat von Illnau-Effretikon hat am Donnerstag bekannt gegeben, dass Nadja und Rainer Hoffer im «Rössli» die Nachfolge des langjährigen Wirtepaars Vreni und René Kaufmann übernehmen werden. Die Kaufmanns haben schon letztes Jahr verkündet, im August 2022 in den Ruhestand zu treten. Den Gasthof, welcher der Stadt Illnau-Effretikon gehört, werden die Hoffers nach umfassenden Umbauarbeiten am 28. November wiedereröffnen.

Gemäss Stadtrat hätten sich nach der Ausschreibung rund 40



Stadtrat Marco Nuzzi (links) gratuliert Nadja und Rainer Hoffer zur Pachtübernahme. Foto: PD

Gastronomen für die Pacht interessiert. Sechs konkrete Bewerbungsdossiers gingen schliesslich ein. Deren zwei legte die Projektgruppe unter dem Vorsitz von Hochbauvorsteher Marco Nuzzi (FDP) dem Stadtrat zum Entscheid vor.

Mit Rainer Hoffer übernehme «ein erfahrener Vollblutgastro» die Pacht, schreibt der Stadtrat in einer Mitteilung. Hoffer verbrachte einen Grossteil seiner Karriere in Grandhotels im In- und Ausland. Aktuell ist er im Berner Oberland als operativer Leiter bei der Jungfrau Gast-

ronomie AG im Bereich Eventmanagement tätig. Nadja Hoffer wurde zweimal für den «Best of Swiss Gastro Award» nominiert und führt zurzeit den «Nadja's Kitchen Cosmos», ein Gastrounternehmen mit Sitz in Birsfelden BL, das unter anderem Koch-Events und Caterings anbietet.

Hoffer: «Bewährtes fortführen»

Die Hoffers – sie stammt aus Stammheim, er aus Wien – wohnen momentan in Birsfelden. Von 2005 bis 2008 haben sie in Oberstammheim den «Hir-

schen» geführt. Unter ihnen zählte der Gasthof 13 «Gault Milau»-Punkte.

«Wir sind stolz und motiviert, in die Fussstapfen des Wirtepaars Kaufmann treten zu dürfen», sagt Rainer Hoffer. «Bewährtes werden wir fortführen und dabei auch eigene Ideen und unsere Handschrift einbringen.» Bisherige und neue Gäste im «Rössli», so Hoffer, dürften sich «weiterhin auf kulinarische Genüsse mit einzigartigem Gastfreundschaft freuen».

Heinz Zürcher