Ende Februar geht eine Ära zu Ende

Eva Pavlik, Wirtin des Restaurants Schäfli am Oberen Graben, hört nach 33 Jahren auf

Am 29. Februar heisst es für die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Wirtin Eva Pavlik «das wars». Das «Schäfli» öffnet im März mit neuen Pächtern.

Gastronomie Gutbürgerliche Küche und Spezialitäten aus ihrer Heimat Tschechien zählen seit dem 1. September 1990 zum Erfolgsrezept von Eva Pavlik. 1980 war sie mit ihrem vierjährigen Sohn und ihrem damaligen Mann in die Schweiz geflüchtet. Die ausgebildete Kindergärtnerin fand einen Job im Gastgewerbe, bestand auf Anhieb die Wirteprüfung und eröffnete ihren ersten Betrieb in Thun. Auf Empfehlung der Brauerei Feldschlösschen hin übernahm Eva Pavlik vor gut 33 Jahren das «Schäfli». «Ich hatte mich sofort in die Liegenschaft verliebt», erinnert sie sich. Erst recht, als sie 2002 die Gelegenheit wahrnehmen konnte, das «Schäfli» zu kaufen. 2015 kam noch das Nachbargebäude dazu. Dies ermöglichte ihr 2019, das Restaurant zu vergrössern. Als schwierigste Zeit ihres Wirte-Daseins nennt die 68-Jährige im Rückblick die Corona-Pandemie. «Nur da ich zuvor etwas auf die Seite gelegt hatte, konnte ich meinen 17 Mitarbeitenden den Lohn weiterhin bezahlen. Der Druck war riesig», so Pavlik. Ans Aufgeben dachte die umtriebige Gastgeberin trotzdem nie. Sie freute sich aber, als die Zwillingsbrüder Farkas, die am Oberen Graben – wenige Meter vom «Schäfli» entfernt – das «Punto e Pasta» betreiben, sich für ihr Lokal zu interessieren begannen. «Nach vielen Gesprächen reifte mein Entschluss, ihnen mein Restaurant auf den 1. März 2024 hin zu übergeben», sagt sie. Wird somit die tschechische Küche durch die italienische verdrängt? Die Wirtin winkt ab: «Das Schöne ist, dass meine Nachfolger slowakische Wurzeln besitzen und deshalb meine Karte eins zu eins beibehalten sowie die gesamte Infrastruktur und meine Mitarbeitenden übernehmen werden. Für mich, aber auch für die Gäste ein Glücksfall.» Eva Pavlik wird sich in Zukunft nur noch als Verwalterin um ihre Liegenschaften kümmern und ihre 6-Zimmer-Wirtewohnung über dem «Schäfli» gegen eine halb so grosse an der Obergasse tauschen. «Das wird ein grosser Schritt für mich. Keine Ahnung wie es zudem ohne meine Mitarbeitenden und Gäste sein wird. Ich freue mich aber, endlich mehr Zeit fürs Skifahren, Golfen, aber auch für Reisen in die Heimat oder zu meinem Sohn in die USA zu haben.» Vorher wird sie sich aber von ihren Stammgästen noch gebührend verabschieden, mehr will Eva Pavlik noch nicht verraten. *George Stutz*

Freut sich auf den neuen Lebensabschnitt: Schäfli-Wirtin Eva Pavlik. Bild: gs

KMU-Date zu Gast in Töss

Die Brühlgut-Stiftung lud zu spannender Gesprächsrunde

Zur Integration von Menschen mit Beeinträchtigung in den Arbeitsmarkt befragte Regula Späni am Montag Talk-Gäste an der Klosterstrasse in Töss.

Talk Im TV-Format KMU-Date laden Initiantin Karin Leuch und Moderatorin Regula Späni ein, Unternehmen zu erleben. Am Montagabend war die spannende Einblicke vermittelnde Gesprächsrunde zu Gast bei der Brühlgut-Stiftung. Dementsprechend drehte sich der Talk um die Integration von Menschen mit Beeinträchtigung in KMU. Michael Lötscher, Mitglied der Geschäftsleitung und Abteilungsleiter der Brühlgut- Stiftung, strich heraus, dass seine Abteilung längst nicht mehr als «geschützte Werkstatt» gilt, sondern viele seiner 200 Beschäftigten draussen im gängigen Arbeitsmarkt einen tollen Job machten und bestens integriert seien. Wie etwa bei Zimmer Bionet. Rund 40 Brühlgut-Mitarbeitende beschäftigt das Biomechanik-Unternehmen in Oberwinterthur, wie der dort für den Personalbereich zuständige Martin Feusi berichtete. Er sprach von einer menschlichen wie auch arbeitsspezifischen Bereicherung für sein Unternehmen. Ursula Kessler, Berufsberaterin der SVA Zürich, begleitet Menschen mit Beeinträchtigung in den Arbeitsalltag und unterstrich am gelungenen Event vor rund 100 Gästen die Wichtigkeit, diese Menschen in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren, sie zu begleiten, ihnen aber bei dem grossen Schritt auch eine «Rückendeckung» etwa durch die IV geben zu können. *George Stutz*

Michael Lötscher (l.), Ursula Kessler und Martin Feusi. Bild: gs

Ein Abend voller Perlen

Musische Maturaarbeiten öffentlich vorgestellt

An der Kanti Im Lee haben Schülerinnen und Schüler ihre musischen Arbeiten gezeigt. Das Niveau der Arbeiten war beeindruckend hoch.

Matura Haben Sie schon einmal ein Ölbild tanzen sehen? Oder eine japanische Gitarre, die Shamisen, singen gehört? Beides war ein Teil der Werkschau für musische Maturaarbeiten an der Kantonsschule Im Lee. Am vergangenen Freitag,12. Januar, stellten acht Schülerinnen und Schüler ihre Arbeiten vor und boten den Gästen ein aussergewöhnliches Konzerterlebnis.

Ein vielseitiges Instrument

Es war ein rassiger Start in den Abend. Noemi Strebel führte in die Welt des Klezmer ein. Mehrere Familienmitglieder unterstützten sie auf der Bühne. Die selbst komponierten Songs rissen das Publikum mit, sie sorgten für gute Stimmung und lauten Beifall. Es folgte die Arbeit von Zippora Jelinek, die verschiedene Kunstformen vereinte. So malte sie ein Ölbild, zu dem sie einerseits ein Musikstück komponierte und andererseits einen passenden Stepptanz aufführte. Dann wurde es still im Saal. Gefühlvoll spielte Naomi Onaka mit Schwester (Cello) und Papa (Piano) auf der Geige ihre Komposition «Erträumtes und Erlebtes».

Es ging exotisch weiter. Matteo Lo Monte spielte dem Publikum auf der japanischen Gitarre vor. «Mich interessiert die japanische Kultur schon lange», sagte er. Da sei die Entscheidung leicht gefallen, sich für die Maturaarbeit mit der Shamisen anzufreunden, der japanischen Gitarre. «Ein sehr vielseitiges Instrument», wie Lo Monte sagte.

«Wir werden sie vermissen»

«As It Was», das berühmte Lied des Popsängers Harry Styles, arrangierte Flavia Hottinger in ihrer Arbeit für ein ganzes Blasorchester. Da dieses aber kaum im Saal Platz gefunden hätte, lief an diesem Abend nur ein Tonband. «Die Uraufführung spielt der Musikverein Neftenbach Ende Januar», sagte Hottinger. Leon Frei führte anschliessend in die Welt des Jazz. Er widmete seine Arbeit einer Ikone des Jazz, Brad Mehldau. Frei komponierte drei Stücke in dessen Stil. Die Songs fühlten sich an, als würde der Zuhörer in einer Wolke liegen, die ihn sanft schaukelt. «Mein eigenes Album – Eine Zeitreise durch die populäre Musikgeschichte», war die Arbeit von Tamara Vosswinkel. Der Abend endete mit Nils Bühlers Kurzfilm über häusliche Gewalt.

«Die diesjährigen musischen Maturanden und Maturandinnen sind ein besonderer Jahrgang: Viele sind breit begabte Jugendliche. Sie wirken zum Teil seit der ersten Klasse in Projekten mit, spielen in unterschiedlichen Bands und Formationen», sagt Susanna Schaad, Prorektorin der Kanti Im Lee. Einige seien bereits im Vorkurs für das Konservatorium. «Wir sind als Schule begeistert von der Qualität der Arbeiten dieser Schülerinnen und Schüler. Wir werden sie vermissen», so Schaad. *Sandro Portmann*

Matteo Lo Monte lässt die Shamisen singen. Daneben spielt Leon Frei den Bass. Bild: spo

Ein Abschied ganz nach seinem Gusto

550 Menschen gedachten des Winterthurer Unternehmers Christian Hunziker

Christian Hunziker war in seiner Vielseitigkeit ein Winterthurer «Original». Am Sonntag wurde der Verstorbene würdig verabschiedet.

Nachruf Der Winterthurer Unternehmer Christian Hunziker starb am 21. Dezember letzten Jahres im Alter von 68 Jahren an Krebs. Am letzten Sonntag kamen rund 550 Freunde und Familienangehörige zusammen, um dem Verstorbenen die letzte Ehre zu erweisen. Nicht etwa in einem Gotteshaus, sondern im Kultur- und Partylokal Salzhaus. Dies hatte sich «Chrigel», wie ihn alle nannten, so gewünscht. «Nur keine Schweigeminute für mich», hatte er sich zudem seiner langjährigen Lebenspartnerin Marianne gegenüber geäussert. Statt Orgelmusik hallten denn teilweise rockige Songs einer Liveband durch das Salzhaus, statt stiller Andacht wurden die Gäste eingeladen, auf einem Schlagzeug per Kochlöffel einige Töne in den zum Bersten vollen Raum zu schmettern. Die Kochlöffel waren versehen mit einem Kochrezept, einem Risotto, wie ihn Chrigel liebte und kochte. Der Unternehmer war nicht nur für seine nachhaltigen Projekte im Bereich der Gebäudetechnik bekannt, diverse Begleiter Hunzikers beleuchteten an der Feier seine zahlreichen Facetten – als liebevoller Familienmensch, Freund und Gastgeber, als leidenschaftlicher Anekdoten- und Witze-Erzähler, Schiffs-Käpt'n, Autor, Fasnächtler oder grosszügiger Kulturförderer. Chrigel verstand es zudem ausgezeichnet, Ernsthaftigkeit und Lebensfreude stets mit der richtigen Prise Humor unter einen Hut oder eben seinen roten Schal zu bringen. Ihm hätte so gesehen seine eigene, ganz spezielle Abschiedsfeier mit Sicherheit gefallen und ihm unter seinem üppigen Schnurrbart noch einmal sein bekanntes herzhaftes Lachen entlockt. *George Stutz*

Christian Hunziker an seinem Abschied: Mittendrin und doch nicht mehr dabei. Bild: gs

Zwei Besucherrekorde

Bestwerte im Technorama und im Geheimgang 188

Gleich zwei Winterthurer Ausflugs- und Freizeitziele durften 2023 deutlich mehr Besucherinnen und Besucher begrüssen als je zuvor.

Freizeit Wie bereits 2022 sorgte das Technorama 2023 für einen erneuten Besucherrekord. Mit 364 286 Eintritten wurden in Oberwinterthur 57 000 Eintritte mehr als im Jahr zuvor verzeichnet. Die aktuellen Zahlen liegen fast 25 Prozent über jenen vor Corona (2019). Erfreulich hoch auch der Anteil der Schulklassen, der mit 64 600 Eintritten zu Buche schlägt. Zum schönen Resultat beigetragen haben dürften das neue Tinkering-Labor, aber auch der Ausstellungsbereich «Atome sehen», die um eine App ergänzte Ausstellung «Mathemagie» sowie die Eröffnung der komplett überarbeiteten Ausstellung «Strom und Magnete».

Beliebt: Das Technorama in «Oberi». Bild: spo

Ebenfalls den zweiten Besucherrekord in Folge vermeldet der Escape-Game-Anbieter «Geheimgang 188» am Winterthurer Lagerplatz. 12 867 Personen wagten sich in den Untergrund des Sulzerareals und versuchten dort unter anderem das neue Spiel «Das Vermächtnis der Alchemisten» zu knacken. Die beiden Co-Geschäftsleiter Miro Hintermüller und Cédric Holenstein rechnen für das laufende Jahr mit etwa gleich vielen Besuchenden wie 2023. *pd/gs*

Fata Morgana zurück

Gastronomie Vor drei Jahren schloss das Restaurant Fata Morgana an der Industriestrasse auch aufgrund der Erkrankung des Gastgebers Taha Attoun . Ehe Attouns Sohn Nassim an einem neuen festen Standort das Konzept seines Vaters weiterführen will, sorgt er gemäss dem «Landbote» in der Labüsch-Bar im Tössfeld vorübergehend (bis 18. Februar) für orientalische Kost und ein entsprechendes Ambiente. *gs*

Leseraufruf

Liebe Leserinnen und Leser
Haben Sie etwas gesehen oder gehört, eben «aufgeschnappt», was auch andere Lesende der «Winterthurer Zeitung» interessieren könnte, oder wollen Sie unser Redaktionsteam mit einem spannenden Input zu einer Recherche herausfordern, so freuen wir uns auf ein entsprechendes Mail an:
echo@winterthurer-zeitung.ch