

Kurz und bündig



Markus Montanari,
Bäckerei Montanari

Ist Brot auch heute noch ein Grundnahrungsmittel, das täglich auf den Speiseplan gehört? Wenn ja, warum?

Ich denke, dass jedes Kind und jeder Erwachsene nach wie vor in irgendeiner Form Brot gerne hat. Sei es am Sonntag der Zopf zum Frühstück, ein schmackhaftes Gipfeli oder einfach ein Stück für zwischendurch. Brot wird vielfach auch mit positiven Erinnerungen in Verbindung gebracht. Frisches, knuspriges Brot vermisst man immer ein wenig, wenn man im Ausland auf Reisen ist. Zudem liefert es täglich die nötigen Nahrungsfasern, Vitamine, Kohlenhydrate sowie Eiweiss. Im Weiteren enthält es wenig Fett und gibt einem ein grosses Sättigungsgefühl.

«Früher» gab es in den Bäckereien grob gesagt zwei verschiedene Brotsorten: Ruchbrot und Weissbrot. Heute bieten die meisten Bäckereien eine grosse Vielfalt von Sorten an. Lohnt sich das, sowohl für die Bäckereien als auch für die Konsumenten?

Mit der ganzen Ernährungsvielfalt hat sich natürlich auch das Angebot der verschiedenen Brotsorten verändert. Immer weiter spielen gesunde Ernährung, Genuss, Abwechslung usw. eine grosse Rolle. Wenn eine Bäckerei über die technischen Möglichkeiten verfügt, lohnt es sich für jedes Geschäft, dem Kunden eine gewisse Vielfalt anzubieten.

Was macht ein gutes Brot aus, und welches ist Ihr Lieblingsbrot?

Natürlich hat jeder Konsument seinen eigenen Geschmack. Ich vergleiche ein Stück Brot wie mit einem Glas Wein. Der Rohstoff, die Teigbereitung, die Triebführung sowie der Backprozess entscheiden über die Qualität, Frischhaltung sowie Haltbarkeit. Grundsätzlich schätze ich jedes Brot, denn man entdeckt immer wieder neue Aromen und Geschmäcke. Im Moment esse ich gerne zu einer kalten Käse- oder Fleischplatte unser Dinkelvollkornbrot, welches wir als unser Monatsbrot im Sortiment führen. Bei unseren Kindern ist das Maisbrot der grosse Hit. (gs)

Es gibt sie noch, die Idealisten

Bei Dekoplus, nomen est omen, dreht sich alles um Dekoration. Nebst günstigen Secondhand-Deko-Artikeln bietet Dekoplus auch Schaufenster- und Event-Gestaltung an.

«Es gibt nichts, das ich nicht für meine Kunden organisieren kann.» Roman Hotz entpuppt sich im Gespräch durch und durch als Idealist, wie das folgende Beispiel zeigt. «Nach Weihnachten kam ein Ehepaar aus Zürich zu mir ins Geschäft», erzählt er. Die beiden hatten in einem Restaurant einen speziellen Deko-Weihnachtsbaum gesehen und wollten einen solchen erstellen. «Ich liess mir den Baum beschreiben und zeigte ihnen darauf einen aus einem meiner Kataloge.» Doch es war nicht der gesuchte.

Er sucht, bis er findet

Hotz fragte nach dem Restaurant, wo das Ehepaar den Baum gesehen hatte. «Zufällig kannte ich den Wirt und fragte ihn telefonisch an, woher er den Baum hatte.» Der Wirt wiederum verwies ihn an die Dekorationsgestalterin, welche das Restaurant dekorierte. Diese wiederum sagte Hotz, wo sie den Baum gekauft hatte.

«Schlussendlich fand ich den Anbieter, bei dem noch ein solcher Weihnachtsbaum im Lager

stand.» Also verwies er das Ehepaar an den Händler, wo sie dann ihr gewünschtes Objekt kaufen konnten.

Viel Aufwand für nichts? «Nicht ganz», meint Hotz, «ich habe zwar nichts verdient dabei, aber das Ehepaar war dankbar, dass ich ihnen zum gewünschten Artikel verhalf. Ich bin sicher, die werden wieder einmal zu mir kommen.» Das ist eben seine Geschäftsphilosophie.

Einkaufen können alle

Seit 2006 führt er den Dekoplus-Laden an der Bahnhofstrasse in Unterwetzikon. Dort, wo vorher die Garage Mathis war. Schweizweit, so erfährt man von Roman Hotz, gibt es nur gerade fünf Dekoplus-Stützpunkte (www.dekoplus.ch). Und die Ware, welche er anbietet, gibt es zu diesen Preisen nur bei ihm

respektive bei Dekoplus. «Viele meinen, bei Dekoplus könnten nur Grossisten oder Profis einkaufen, doch dem ist nicht so», räumt Hotz ein Vorurteil aus dem Weg. «Die Preise sind für alle gleich.» Der gelernte Dekorationsgestalter, Lehrmeister und Prüfungsexperte Hotz lebt sein Geschäft. «Ich finde es eben schön, den Leuten eine Freude zu

machen.» Ein Grund, weshalb Kunden auch zu ihm kommen. Er berät sie und gibt ihnen Tipps, wie sie ihre Ideen umsetzen können. Und dabei erhielt er auch schon mal einen Auftrag für die Gestaltung eines Schaufensters von einem seiner Kunden.

Heute im Porträt:

DEKOPLUS
by Hotz&Cortesi GmbH
Bahnhofstrasse 24
8620 Wetzikon

Mietobjekte für spezielle Events

Neben einem Standardsortiment bietet er saisonale Dekorationsartikel an. Zurzeit sind das Frühlingsartikel. Zu 90 Prozent findet man Gebrauchartikel. Nur gut erhaltene Ware kommt in die Regale.

Doch nicht nur kaufen kann man bei Dekoplus, sondern auch mieten. Von einer über zwei Meter grossen Kopie der Freiheitsstatue über lebensgrosse Piratenfiguren, Indianer, Cowboys, Schaufensterpuppen oder Sänger bis hin zum Alligator – wer seinem Event eine spezielle Note verleihen will, ist bei Dekoplus gut bedient. Und wer es sich selber nicht zutraut – Roman Hotz übernimmt auch Event-Gestaltungen. Nespresso hat schon bei ihm angeklopft, die Gestaltung für die Pressekonferenz des neuen Werbefilms zu machen.

Fürs Foto dann zieht sich Hotz seine Baseballcap über und lacht: «Die ist mein Markenzeichen, ohne sie kennt man mich nicht.» (gs) Offen ist Dekoplus montags bis freitags von 14 bis 18 Uhr, samstags von 10 bis 13 Uhr.

www.dekoplus-wetzikon.ch



Frauenpower – Gwerbler Frauen

Meisterin der Buchbindekunst

Auf dem Tisch liegt ein handgebundenes Fotoalbum. Der Umschlag aufwändig mit verschiedenfarbigem Leder gestaltet. Die Freude am handwerklichen Schaffen begleitet Christine Schnell von Kindesbeinen an. So sehr, erzählt sie mit Schmunzeln, dass sie im elterlichen Haus lieber für sich werkelt, anstatt beim Abwasch mitzuhelfen. Dass sie einen handwerklichen Beruf erlernen wollte, war ihr klar. Sie wusste zuerst nur nicht, was. «Erst bei der Berufsberatung stiess ich auf die Buchbinderlehre», sagt sie. Und eine Schnupperlehre über-

zeugte sie dann vollends, dass sie diese Richtung einschlagen wollte. Ihre Lehr- und Wanderjahre führten sie aus dem Bernbiet ins Zürcher Oberland, in eine bekannte Hand- und Industriebuchbinderei. In dieser Zeit sammelte sie viele wertvolle Erfahrungen und absolvierte später auch die Meisterprüfung. 1997 übernimmt Christine Schnell die Buchbinderei E. Keller AG in Uster. Im Jahre 2000 siedelte sie von Uster nach Wetzikon-Kempen. Mit drei Festangestellten und fünf Teilzeitarbeitenden widmet sie sich nicht nur der Buchbindekunst und allem, was damit zu tun hat, son-



Christine Schnell

dern hat sich mit dem Einrahmen von Bildern und der Übernahme der Buchbinderei Herpich in Rüti 2006 ein zweites Standbein aufgebaut. Ob Bücher einbinden, reparieren oder Bildern den passenden Rahmen geben – die Freude am speziellen Handwerk ist bis heute geblieben. (gs)