

JAHRESRÜCKBLICK DER PRÄSIDENTIN



Sehr geehrte Wetzikerinnen und Wetziker

Die Tage werden kürzer, die Nächte länger. Ein deutliches Zeichen dafür, dass sich das Jahr langsam dem Ende zuneigt. Zeit also für einen kurzen Rückblick.

Leider ist das Jahr 2018 geprägt von etlichen Geschäftsaufgaben und Betriebsschliessungen in Wetzikon. Dies bedauere ich sehr, sind doch damit auch immer viele Menschen direkt betroffen – Angestellte wie Kunden. Ich hoffe sehr, dass die verschiedenen geplanten Bauvorhaben entlang der Bahnhofstrasse unsere Stadt in absehbarer Zukunft mit interessanten Einkaufsmöglichkeiten beleben. Damit werden nicht nur neue Arbeitsplätze geschaffen, auch das Angebot an Produkten und Dienstleistungen wird attraktiver und vielseitiger.

Das zu Ende gehende Jahr hat aber auch viel Erfreuliches geboten. So wurde im September die erste Ausgabe des Wetziker Bierfäschts erfolgreich durchgeführt – ich freue mich bereits auf die zweite Auflage im September 2019. Auch die Adventszeit können wir dank der neuen und stimmungsvollen Weihnachtsbeleuchtung in den Wetziker Strassen so richtig geniessen. Ausserdem findet dieses Jahr zum ersten Mal das Adventsdorf auf dem Leueplatz statt. In verschiedenen Markthütten werden jeweils von Donnerstag bis Samstag und noch bis zum 22. Dezember verschiedene Köstlichkeiten angeboten.

Im Namen des Gewerbevereins Wetzikon danke ich Ihnen, liebe Wetzikerinnen und Wetziker, dass Sie die lokalen Geschäfte und Unternehmen auch im nächsten Jahr berücksichtigen.

Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes Jahr 2019.

Daniela Löffler
Präsidentin Gewerbeverein Wetzikon

«OCHSEN» IST GUT ANGELAUFEN

WETZIKON Im Restaurant Ochsen steht Gastfreundschaft und eine gute Küche im Vordergrund. Drei Monate nach der Wiedereröffnung verbucht das Team die ersten Erfolge.

Erst vor drei Monaten feierte das Restaurant Ochsen in Wetzikon seine Wiedereröffnung. Nachdem das Restaurant bereits in den vergangenen Jahren im italienischen Stil geführt wurde, wird diese Tradition auch von den neuen Pächtern fortgeführt.

Unter der Leitung des neuen Pächters Salvatore Dolce serviert der «Ochsen» mediterrane italienische Spezialitäten. Wichtig ist Dolce dabei vor allem, dass die Zutaten für die Speisen regional und saisonal aufeinander abgestimmt sind. Zudem wartet das Restaurant Ochsen mit einer weiteren Spezialität auf. «Bei uns ist alles hausgemacht, sogar die Pasta. Wir haben einen Koch bei uns im Haus, der auf die Produktion von Pasta spezialisiert ist. Das macht unser Restaurant ganz speziell», meint Dolce.

Das «Ochsen»-Team setzt in der frisch renovierten Gaststube vor allem auf hohe Qualität. Das beginnt mit den freundlichen Gastgeberinnen, welche die Gäste herzlich empfangen und zu ihrem Tisch begleiten. Direkt danach erhält man die Karte, welche regionale und saisonale Spezialitäten enthält.

Im Winter steht beispielsweise das traditionelle Ossobuco auf der Karte, ein Schmorgericht aus der italienischen Küche. Doch nicht nur dieses ist bei den Gästen beliebt, auch das Rindfilet und das Rindstatar findet bei der Kundschaft grossen Anklang. Salvatore Dolce und seine Köche setzen dabei nur auf die allerbesten Zutaten, um dem Gast ein perfektes Erlebnis zu bieten.



Beim Restaurant Ochsen wird Gastfreundschaft gross geschrieben. Foto: pd



Der Ochsen in Wetzikon verbucht erste Erfolge. Foto: pd

Auch die Weinkarte wurde mit der Wiedereröffnung komplett überarbeitet. Neu finden sich rund 70 edle Tropfen auf der Karte, zu jedem Gericht findet sich auch der passende Wein. Das Service-Team kennt sich aus und hilft auch gerne bei der Auswahl.

KLEIN, ABER FEIN

Das Team des Restaurants Ochsen ist nicht nur gastfreundlich, sondern auch perfekt aufeinander abgestimmt. Der Grund dafür ist für Dolce sofort klar. «Beim Team arbeiten wir nach dem Motto: «Klein aber fein». Wir beschäftigen drei Mitarbeiter in der Küche und zwei im Service. So können sich die Mitarbeiter untereinander absprechen und werden zu einem eingespielten Team.»

Am Abend bietet das Restaurant Ochsen eine umfangreiche Karte an. Wer nur etwas trinken möchte, ist an der Weinbar ab 18 Uhr bestens aufgehoben. Über den Mittag sind die Gäste ebenfalls herzlich willkommen, dann bietet der «Ochsen» drei verschie-

dene Mittagsmenüs mit einem Hauptgericht, einer Vorspeise und einem Tagesdessert an. Auch einen Business-Lunch hat das Team im Angebot.

Die Gäste stehen für Salvatore Dolce und sein Team an oberster Stelle. Seinen Gästen erfüllt er auch Sonderwünsche. «Wenn mich jemand ein paar Tage vor dem Essen anruft und fragt, ob er beispielsweise Kaviar haben kann, dann versuche ich ihm, diesen Wunsch zu erfüllen.»

ENTWICKLUNG GEHT WEITER

Drei Monate nach der Wiedereröffnung ist Dolce sehr zufrieden. «Wir haben bislang ein sehr positives Feedback von den Gästen erhalten. Die Leute freuen sich, endlich wieder im «Ochsen» einkehren und essen zu können. Die Küche und auch der Service werden gelobt, das freut uns natürlich sehr.»

Dennoch sieht er die Entwicklung des «Ochsen» noch lange nicht am Ende. «Wir haben einen grossen Spielraum. So ist es uns beispielsweise möglich, Gruppen bis zu 200 Personen bei uns zu verköstigen. Im Sommer werden sich die Gäste auf der Terrasse wohlfühlen können. Wir entwickeln uns ständig weiter.» Dem Restaurants Ochsen ist damit auch in Zukunft Grosses zuzutrauen.

SVEN ZIEGLER

Restaurant Ochsen
Tösstalstrasse 1, Wetzikon
044 999 19 19

WWW.RESTAURANT-OCHSEN-WETZIKON.CH