

Kurz und bündig



Hans Ruedi Hutter
Hutter Spiel und Hobby

Sind traditionelle Brett- und Kartenspiele heute noch gefragt oder werden sie sukzessiv von Computerspielen verdrängt?

Die Nachfrage nach Brett- und Kartenspielen wird immer grösser, dazu kommen ausgewählte Lernspiele zur Förderung der Kinder.

Wie ist da Ihre Erfahrung an der Verkaufsfond?

Durch unsere grosse Auswahl und fachkundige Beratung findet der Kunde das passende Spiel.

Welche Spiele sind besonders gefragt?

Bei den Brettspielen sind das «Siedler», «Carcasson», «DOG» und «Rush Hour», bei den Kartenspielen «Skip», «Phase 10», «Bohnanza» und «Uno».

Vor noch nicht allzu langer Zeit war beinahe in jedem Kinderzimmer eine Modelleisenbahn zu finden. Wie ist das heute, sind Modelleisenbahnen noch im Trend?

Nicht mehr wie vor Jahren. Heute stehen den Kindern eine grosse Auswahl an Experimentier- und Modellbaukästen zur Verfügung. Modelleisenbahnen sind nicht mehr so in.

Welchen Tipp würden Sie einem Vater geben, der seinem Sohn oder seiner Tochter eine Modelleisenbahn kaufen möchte?

Sie sollte einfach in Aufbau und Anwendung und ausbaufähig sein. Gute Marken mit einfachem System, wie Märklin, Roco oder Fleischmann. Hier ist Beratung fast unumgänglich. (gs)

Nächster Anlass Gewerbler

Dienstag, 17. August, 18.30 Uhr

Gwerbler-Frauen besuchen das Alpenkino

Gwerbler-Frauen treffen sich beim Schulhaus Wallenbach für den Besuch des Alpenkinos. Anmeldeformular auf der Webseite bis 15. Juli. Die Kosten übernimmt der GVW.

www.gewerbe-wetzikon.ch

Tradition, gepaart mit Innovation

Seit einem Jahr wird die Metzgerei Eichenberger in dritter Generation von Claudia Eichenberger und Guido Lehmann geführt.

«1951 bin ich mit meinen Eltern nach Wetzikon gekommen», erinnert sich Max Eichenberger. Seine Eltern übernahmen damals die Metzgerei in Unterwetzikon. 1980 übernahm er mit seiner Frau Judith das Geschäft von seinen Eltern. Acht Jahre später kam eine Filiale in Hinwil und 1997 ein weiteres Geschäftslokal an der Bachtelstrasse in Wetzikon dazu. «Dort verkaufen wir vorwiegend Biofleisch, das die Anforderungen des tierfreundlichsten Labels «kagfreiland» erfüllt», fügt Claudia Eichenberger hinzu. Sie hat vor einem Jahr, zusammen mit Guido Lehmann, das Geschäft in dritter Generation übernommen.

Ausgezeichneter Eberschüblig

Grossen Wert legen Eichenbergers auf Tradition und Innovation bei ihren Produkten. Das hat sich gelohnt.



Frauenpower – Gwerbler-Frauen

Floristin mit Herz und Seele

Seit 12 Jahren führt Monika Bracher ihr Geschäft Blueme Corona an der Wetziker Bahnhofstrasse. Einen Schritt, den sie nicht bereut. «Ich habe mal einen kurzen Abstecher gemacht und auf einer Grossbank in einer anderen Sparte gearbeitet», sagt sie. Doch dann hat sich die gelernte Floristin entschlossen, auf ihren herkömmlichen Beruf zurückzugehen, um sich selbstständig zu machen.

Nachdem sie ihr Lokal gefunden hatte, besuchte sie verschiedene Kurse, «um wieder up to date zu

2005 gewannen sie mit ihrem «biokagfreiland»-Eber-Bauernschüblig die Silbermedaille beim Prix d'innovation. «Die Schüblige stellen wir aus dem Fleisch von unkastrierten Schweinen her», erklärt Max Eichenberger.

Um neue Ideen sind sie nicht verlegen. Die neuen Geschäftsführer haben kürzlich eine Spargel-Bauernbratwurst kreiert; diese kommt bei den Kunden sehr gut an. «Neue Eigenkreationen brauchen immer eine Entwicklungszeit, und danach entscheidet sich, ob wir den Geschmack der Kundinnen und Kunden getroffen haben», bemerkt Claudia Eichenberger.

Eine weitere Spezialität der Metzgerei Eichenberger ist das Winzerfondue. Es wird mit neun verschiedenen Fleischsorten, hausgemachter Weinbouillon und vier hausgemachten Saucen verkauft.

Morgen ist Wiedereröffnung

Claudia Eichenberger leitet den Cateringbereich und das Ladengeschäft. Guido Lehmann ist speziali-

siert auf Produktion und Verarbeitung ihrer regionalen Produkte.

Morgen Freitag und übermorgen Samstag feiert die Metzgerei

Heute im Porträt:

Eichenberger
Metzgerei, Catering, Biofleisch
Bahnhofstrasse 61
Telefon 044 932 65 56
www.eichenbergermetzgerei.ch

Eichenberger die Wiedereröffnung des Hauptgeschäfts in Unterwetzikon. «Mit vielen Überraschungen», wie Claudia Eichenberger verrät.

Nach kurzer Umbauzeit präsentieren sich das Ladengeschäft und die Fassade in neuem Glanz. Wichtig war ihnen die Aufwertung von Natürli-Käse, Früchten und Gemüse. Die Kundinnen und Kunden sollen eine kleine, aber feine Auswahl an Lebensmitteln des täglichen Bedarfs vorfinden. Neu werden jeden Mittag Menüs zum Mitnehmen verkauft.

«Eine Investition in die Zukunft. Unser Hauptgeschäft ist momentan sicherlich eines der modernsten Fleischfachgeschäfte der Schweiz», sagen Tochter und Vater unisono. (gs)



Monika Bracher

lacht auf den Stockzähnen. «Bei der Suche nach einem Namen für mein Geschäft bin ich auf das Phänomen der Corona bei einer Sonnenfinsternis gestossen. Das ist der leuchtende Kranz rund um die Sonne.» Ein Kranz, fand sie, passt ausgezeichnet zu einem Blumenladen. (gs)