

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN & TRINKEN

SA: O-TON

Günstig, günstig...



Von Bruno Fuchsli*

Liebe Telefonanbieter, ich verstehe wohl, dass Ihr in diesem umkämpften Markt verkaufen wollt und müsst. Aber: Es nervt, jede Woche entweder mindestens einen Telefonanruf zu erhalten oder die in der Herstellung nicht eben billigen Prospekte in der Post vorzufinden. Irgendwer muss das ja zahlen, drum braucht Ihr neue Kunden.

Günstig, günstig hin oder her: Wenn ich jedes Mal den Anbieter wechsle, weil ich auf dessen Vorteile eingehe (Nachteile hat prinzipiell niemand oder wenn, dann nur die Konkurrenz), dann komme ich gar nicht mehr zum Telefonieren. Ich möchte nur eines: den Hörer abnehmen, verbunden werden und sprechen. Bin noch einer der alten Sorte und will weder simsen noch fotografieren. Nur einfach sprechen.

Ob digital, horizontal, diagonal, optional, Berg und Tal oder was der fortschrittlichsten und modernsten Techniken auch immer sind: Ich bleib beim jetzigen Anbieter. Bitte kein Anruf mehr - ausser: Ihr offeriert endlich den längst fälligen 365-Tage-Nulltarif ohne Einschränkungen und kleingedruckte Fallen. Sobald Ihr das im Angebot habt, können wir wieder miteinander reden. Ansonsten sind die angeblich so tollen Angebote einfach nur Belästigungen.

* Bruno Fuchsli ist Sportredaktor, Buchautor und Präsident des FCR und lebt seit 1954 in Richterswil.

Die süsse Versuchung aus Wädenswil

Die Hüppe ist wie der Tirggel ein traditionelles Zürcher Gebäck. Ulrich Straumann stellt Hüppen in Wädenswil her und liefert sie in die ganze Welt.

Von Pascal Knill

Wädenswil. - Öffnet man die Eingangstüre der Ulrich Straumann AG an der Einsiedlerstrasse in Wädenswil, kann man sich nicht vorstellen, dass man sich nach wenigen Metern sterilem und kühlem Gang in einer anderen Welt befindet. Folgt man nämlich der Tafel zum Fabrikverkauf, findet man sich plötzlich in der Produktionshalle der Hüppenbäckerei wieder. Da stehen Maschinen, die dampfen, zischen, walzen und von emsig arbeitenden Mitarbeiterinnen bedient werden. Der Duft von frisch gebackenen Hüppen und warmer Schokolade weckt Erinnerungen und Lust, die Hüppen sogleich zu probieren. Weiter als bis zur Absperrung darf der Kunde hier nicht, da die Hüppenbäckerei strenge Hygienevorschriften einhalten muss.

Einen eigentlichen Shop gibt es nicht. Uwe Straumann, Sohn von



BILDER SILVIA LUCKNER

Ein Familienbetrieb: Vera und Ulrich Straumann in der Hüppenproduktionsstätte an der Einsiedlerstrasse.

Ulrich Straumann, dem Inhaber der Hüppenbäckerei, kümmert sich um die Kundschaft und verkauft die gewünschten Artikel.

Süsse Rolle mit Tradition

«Den Ursprung der Hüppen vermutet man in den Küchen der Klöster. Dort wurde die delikate Süßigkeit bereits vor über 400 Jahren hergestellt», erklärt Ulrich Straumann. Die Hüppe musste in aufwändiger Handarbeit gebacken, gerollt und gefüllt werden. Heute kann in der Hüppenbäckerei Straumann eine einzige Maschine all diese Arbeitsgänge erledigen. Von Hand bäckt und rollt Straumann nur noch ganz spezielle Produkte wie beispielsweise Offleten mit Zunftwappen für Zürcher Zünfte.

22 Tonnen im Jahr

Ulrich Straumann übernahm 1973 in Zürich eine Hüppenbäckerei

von einem Berufskollegen und stieg so in die Hüppenproduktion ein. Sieben Jahre später automatisierte er die Herstellung, die bis dahin noch weitgehend aus Handarbeit bestand, und verlegte den Betrieb in das heutige Gebäude an der Einsiedlerstrasse 30 in Wädenswil.

«Hier hatten auch die neu gekauften Hüppen-Backmaschinen genügend Platz, die ich nach meinen Plänen bauen liess», sagt Straumann. Die grosse Investition hat sich gelohnt: Die voll automatisierten Maschinen stellen nunmehr jährlich 22 Tonnen Hüppen her - an Stelle der von vier Angestellten in Handarbeit produzierten 7 Tonnen.

Für Fachgeschäfte und Export

Heute produziert Straumann mit je seinen nach Saison vier bis acht Mitarbeitern Hüppen auf drei Maschinen in diversen Variatio-

nen. Dabei entstehen Hüppen gefüllt mit Gianduja und Edelbitter-Gianduja sowie Hüppenrollen, Hüppenröhrchen, Glace-Hüppen und gepresste Hüppen.

«Die Herstellung von Hüppen ist sehr zeitaufwändig und verlangt Fachwissen. Der grosse Aufwand lohnt sich für die meisten Confisereien, Konditoreien und Bäckereien nicht,» sagt Ulrich Straumann. Darum greifen diese gerne auf die Produkte der Wädenswiler Hüppenbäckerei zurück und bieten diese in ihrem Sortiment an. Mit dieser Kundengruppe erzielt die Ulrich Straumann AG auch den grössten Umsatz.

Die Hüppen sind aber nicht nur in der Schweiz beliebt: «Einen Teil der Produktion liefern wir nach Hongkong und in den nahen Osten, etwa nach Dubai, Bahrain oder Oman,» sagt Straumann. Seit zwei Jahren beliefert Straumann ausserdem Restaurants und Hotels der gehobenen Klasse und Firmen, die

Hüppen als Kunden- oder Mitarbeitergeschenk abgeben.

Erhältlich sind alle Produkte in unterschiedlichen Verpackungen. Neu ist eine Hüppendose mit einem Bild von Wädenswil - es ist seit kurzem das neue offizielle Präsent der Stadt Wädenswil. Der Geheimtipp unter Hüppenliebhabern sind aber die Bruchhüppen: Diese sind zu hell geraten oder haben nicht die exakte Länge. Darum sind sie günstiger. Ihre Qualität ist trotzdem einwandfrei. Hüppenbruch ist jedoch nicht täglich erhältlich; nur wenn die Tafel «Hüppenbruch erhältlich» beim Eingang hängt.

Ulrich Straumann AG
Hüppenspezialitäten
Einsiedlerstrasse 30
8820 Wädenswil
Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-15 Uhr
Telefon: 044 780 6730,
www.straumannhuppen.ch



Gluschtig: Abgepackte Hüppen.

GEHÖRT

Ein richtiger Schweizer geht unerschrocken durchs Feuer



Das Adliswiler Parlament hatte in der letzten Woche eine schwierige Aufgabe zu bewältigen: Der Gemeinderat hatte seine neue Geschäftsordnung genehmigt, einstimmig, und weil sie per 1. November in Kraft treten sollte - per vergangenen Mittwoch also -, war sie schon in Kraft, kaum hatten die Leute ihre Hände wieder runtergenommen.

Das aber führte dazu, dass der Rat beim letzten Traktandum des Abends extrem gefordert war. Zwar stellten die Kommissionsmitglieder wie üblich die Einbürgerungskandidaten vor. Nur hiess ihre Kommission nun plötzlich nicht mehr «Geschäftsprüfungskommission», sondern «Vorberatende Kommission Einbürgerungen», kurz VKE. Ein schwieriger Fall für alle, die Aussagen «im Namen der Kommission» machen sollen. Barbara Häberli (SP) versprach sich, Martin Koller (SVP) stolperte über die Abkürzung, Stefan Caduff (Freie Wähler) wiederholte, der Name sei jetzt übrigens neu. Robert Wälle (FDP) aber war cleverer als alle andern: Er wählte die Strategie «Geschicht ablenken». Kandidat XY sei ganz besonders gut geeignet, Schweizer zu werden, sagte er. Denn: «Der

Mann hat durchblicken lassen, dass er sich für die Feuerwehr interessiert.» Hat die Feuerwehr also mal Probleme, genügend Freiwillige zu rekrutieren, dann meldet sie das am besten direkt der VKE. Wer sollte des roten Passes würdig sein, wenn nicht derjenige, der dafür furchtlos durchs Feuer geht - und das erst noch gratis? (nic)

Seit die Post letzte Woche ihre Pläne zur Umgestaltung des Poststellennetzes bekannt gegeben hat, wird vor allem in kleinen Dörfern und in Ortsteilen mit eigenen Post-

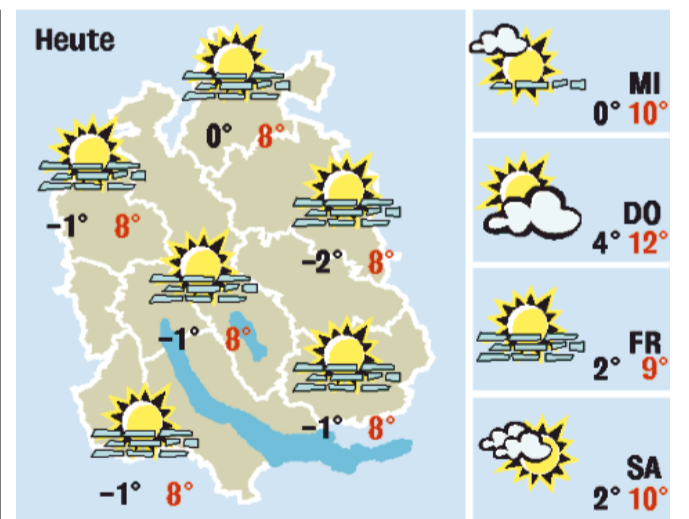
ämtern über mögliche Schliessungen und Rückstufungen spekuliert. Da mag Postsprecher René Stucki noch so betonen, im Bezirk Horgen bleibe alles beim Alten (Ausgabe vom 4. November). Wenn man sich in Schönenberg umhört, scheint der Fall klar zu sein. Zum Beispiel bei Marie und Jost Frank, die nahe beim Postamt wohnen. Sie wissen nämlich von unerwarteter Schützenhilfe aus der grossen Nachbarstadt zu berichten. «Wir sehen immer viele Kunden, die aus Wädenswil zu uns hinaufkommen. Hier müssen sie keine Nummerli ziehen, sie kommen sofort an die Reihe, und sie finden immer einen

Parkplatz direkt vor der Post, und der ist erst noch gratis.»

Die Argumente greifen, vom ökologischen Aspekt einmal abgesehen, zweifellos. Wer nämlich die Zustände im Wädenswiler Postamt und bei den dazugehörigen Parkplätzen kennt, kann sich leicht ausrechnen, dass man in der Zeit, bis man dort einen Autoabstellplatz gefunden und seine Besorgungen verrichtet hat, ebenso gut nach Schönenberg ausweichen und im besten Fall gleich auch noch einen Kaffee trinken und die Einkäufe erledigen kann. Und ausserdem leistet man als Talbewohner Berghilfe im besten Sinne. (fi)



Der Traum jedes Autofahrer-Postkunden: Genügend Gratisparkplätze wie in Schönenberg.



DAS WETTER AM ZÜRICHSEE

Nebelfelder und Sonne

Der heutige Dienstag startet am Zürichsee mit ein paar Nebelfeldern. Tagsüber lösen sich diese zunehmend auf, danach ist es nebst etwas Dunst schlicht sonnig. Die Frühtemperaturen liegen verbreitet knapp unter dem Gefrierpunkt. Im Verlauf des Tages werden mit schwachem Wind rund 8 Grad erreicht.

Prognosen: Der Mittwochvormittag bringt ein paar Nebelfelder, die sich aber bis zum Mittag auflösen. Am Nachmittag ist es nebst ein paar Wolkenfeldern recht sonnig bei rund 10 Grad. Am Donnerstag ist es wechselnd bewölkt, aber meist trocken. Das Quecksilber klettert auf über 10 Grad.

Bergwetter:
Hörnli heiter 13°
Üetliberg heiter 14°
Lägern heiter 14°
Pfannenstiel heiter 14°

Schadstoffe:
Messstation Messwert Grenzwert
Zürich Schimmelstr. g/m³ µg/m³
Feinstaub PM10 63 50
Stickoxide NO2 52 80
Ozon O3 24 120
PM10, NO2: Mittelwerte des Vortages.
O3: Max. Stundenmittel des Vortages.



Peter Wick, MeteoNews
Persönliches Wettertelefon:
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)