

serviert. Auch alkoholfreies Bier gibt es offen für durstige Automobilisten. Zum Dessert ergänzen riesige Coupes das Angebot. Von 11 bis 22 Uhr bietet das «Alpenrösli» zudem durchgehend warme Küche. Geöffnet ist das «Alpenrösli» von Mittwoch bis Sonntag jeweils von 8 Uhr bis ... alle weg sind. Am Freitagabend ist jeweils Verlängerung bis 2.30 Uhr. Und am Samstagnachmittag kommt jeweils der Ehriker Beck mit Ross und Wagen vorbei. Die Gäste kaufen bei ihm feine Patisserie und essen sie im Lokal. «Was soll's, die trinken jeweils etwas dazu», meint die Chefin. Nicht verkäuflich seien allerdings die bei Alt und Jung beliebten Windräder gegen die Strasse hin. Wer denn die zahllosen Blumen rund ums ganze Haus giesse, frage ich. Die Antwort ist klar: die Chefin selbst. 104 Blumenkübel sind es, die täglich gegossen werden wollen. Susi Horat ist auch an ihren Ruhetagen Montag und Dienstag meist rund ums Haus anzutreffen, wenn sie nicht gerade mit ihrem blumengeschmückten blauen Auto unterwegs ist. Mit dem Auto habe sie auch ab und zu einmal Gäste vom

Bahnhof abgeholt. Und was ist mit dem grossen 1.-August-Feuerwerk, das früher von Weitem zu sehen war? Susi Horat, wie sie leibt und lebt: «Auf das verzichte ich seit dem Rauchverbot im Restaurant. Das Feuerwerk hat jeweils so viel Rauch gemacht wie alle Raucher im Lokal zusammen in zwei Jahren!»

Noch ist nicht Schluss

Obschon Susi Horat das «Alpenrösli» seit einiger Zeit verkaufen möchte, hat sie auf dieses Frühjahr nochmals in die Gartenwirtschaft investiert. Als Käufer wünscht sie sich jemanden, der das Lokal im gewohnten Rahmen weiterführt. Doch in den heute wirtschaftlich unsicheren Zeiten sind die Banken wohl etwas zurückhaltend bei der Vergabe ihrer Kredite. Und so wird sie wohl noch einige Zeit weitermachen. Ihre Stammgäste, die nebst dem Auto teilweise auch mit dem Postauto – die Haltestelle Wallikon ist nur ca. 150 Meter entfernt – oder zu Fuss auf den Wanderwegen durch das Tobel oder via Mühle Balchensthal nach Wallikon kommen, danken es ihr.

Pfäffileaks die Ecke zum Nachdenken

Rauchverbot als Beizenkiller?

Es wird viel gejammert in und um viele unserer Restaurants in der näheren und ferneren Umgebung. Die nicht Rauchenden, welche sich angeblich mit ihrem JA zum strikten Rauchverbot in Restaurants und öffentlichen Räumen das Recht auf ein rauchfreies Essen erstritten haben, gehören offensichtlich nicht zum geselligen Teil der Bevölkerung. Oder der Appetit ist ihnen ebenfalls vergangen, seit sie nicht mehr über Raucher stänkern können. Jedenfalls bleiben sie weg, die Umsätze in vielen Restaurants sind rückläufig. Die Branche kämpft ums Überleben. Auch ein Teil der mit rund dreissig Prozent verschwindend kleinen Minderheit der «Qualmer und Stinker» raucht ebenfalls zu Hause. Oder steht jetzt eben draussen auf der Strasse und wirft die teilweise noch glimmenden Kippen elegant, aber missmutig auf Trottoirs, in Gärten oder sonst wohin, nur nicht in einen Aschenbecher.

Und wenn trotzdem einmal Gäste kommen? Solche wie die fröhliche Schar von rund dreissig Mitarbeitenden der führenden Pfäffiker Druckerei, die von ihren Lehrgängern unlängst unter Schatten spendenden Bäumen zu einem Zvieri geladen wurde. Da wurde ein mickriges Fleischplättli im wahrsten Sinn des Wortes serviert – mit der Betonung auf «li», bitte nicht verwechseln mit all den ehrbaren Chinesen gleichen Namens –, welches den Bestellern die Schamröte ins Gesicht trieb und die Geladenen argwöhnen liess, der Stiftenlohn ihrer Gastgeber habe halt nicht zu mehr gereicht. Wie konnten sie ahnen, dass für diese Miniplättli sage und schreibe je 30 Franken verrechnet wurden? Bleibt die Frage, ob gewisse Gastronomen mittlerweile bei all ihren Gästen Appetitlosigkeit vermuten.

Hansjürg Klossner

Lehrabschlussprüfungen der Stiftung zur Palme

Gerüstet für den Berufsalltag

17 Lernende erhielten nach zwei- bis dreijähriger Ausbildung anlässlich einer Feier in der Stiftung zur Palme ihre Berufsdiplome.

bjk. Menschen mit einer Behinderung erhalten in der Stiftung zur Palme eine auf ihre individuellen Fähigkeiten abgestufte Ausbildung. Auch dieses Jahr konnte Geschäftsführer *Eric Rijsberman* 17 Lernende, ihre Angehörigen und Ausbilder zur Diplomfeier begrüßen. Er zeigte sich überzeugt, dass alle ihren Weg in der Arbeitswelt machen werden. Er gratulierte den jungen Berufsleuten zum erfolgreichen Abschluss und dankte den Eltern für ihr immer wieder gezeigtes Vertrauen und ihre Unterstützung. Speziell verdankte er die grosse Leistung der Ausbilder, welche oft einen grossen Anteil am Prüfungserfolg ihrer Schützlinge

haben. Ein Dank ging auch an die Schule Lindenbaum, wo die Allgemeinbildung vermittelt wird.

Elsbeth Vontobel, die Verantwortliche für Ausbildung und Integration, rief in der Folge die Diplomanden mit ihrem jeweiligen Ausbilder einzeln nach vorn. Sie erhielten nebst einer persönlichen Würdigung durch ihre Ausbilder das erstrebte Diplom sowie ein spezielles Präsent. Eine Eigenschaft wurde immer wieder erwähnt: «... hat still begonnen und grosse Fortschritte gemacht.» Die selbstbewussten Auftritte der jungen Berufsleute zeigten, dass sie für den harten Alltag im Berufsleben mehrheitlich gut vorbereitet sind. Acht Lernende schlossen mit der sogenannten EBA-Ausbildung ab. Diese dauert zwei Jahre und wird mit einem eidgenössischen Berufsattest EBA bestätigt. Sie wird für Jugendliche mit



Wie gewohnt ein Hit: der Palme-Apéro.

hauptsächlich praktischer Begabung konzipiert. Diese besuchen die öffentliche Berufsschule. Sieben weitere Ab-

solventen schlossen eine praktische Ausbildung mit Berufsausweis ab. Hier wird hauptsächlich praktisch bildungsfähigen Menschen der Berufsschulunterricht intern vermittelt, praktisch und schulisch den individuellen Möglichkeiten angepasst. Diese Ausbildungen in der Palme sind von der IV unterstützt. Die Abschlüsse werden in den folgenden Berufsfeldern erzielt:

- Gärtnerpraktiker(innen)
- Betriebspraktiker(innen)
- Hauswirtschaftspraktiker(innen)
- Schreinerpraktiker(innen)
- Detailhandelsassistent(innen)
- Mechanikpraktiker(innen)
- Industriepraktiker(innen)



Eric Rijsberman (4. v.l.) bedankt sich speziell bei den für die Ausbildung Verantwortlichen.



Einbruchschäden an Fenster und Türen?

24h Notfall
079 407 03 11

FENSTER

SÖRENSEN AG
Tel. 055 253 50 00 www.soerensen.ch