

ZO / AvU _ Samstag, 19. März 2005

Essen – und Jungen helfen

Stiftung Netzwerk hat in Wetzikon Restaurant eröffnet

zo. Fein essen und gleichzeitig eine gute Sache unterstützen: Das «Konter» in Oberwetzikon ist nicht nur ein neues Restaurant, sondern auch ein soziales Jugendprojekt. Betrieben wird das Lokal nämlich von der Stiftung Netzwerk, die im Oberland mehrere Hilfseinrichtungen führt.

Das neue Restaurant im Zentrum Oberwetzikon liegt auf der Hofseite des «Bachtelhofs» an der Ettenhauserstrasse 5. «Dank grosszügigen Spenden», so eine Medienmitteilung der Stiftung Netzwerk, ist dort nach mehrmonatigem Umbau ein modernes Lokal entstanden. Als Küchenchef für dieses aussergewöhnliche Projekt konnte ein kreativer Profi gewonnen werden: Stefan Wälty kochte vorher in der wegen ihrer guten Küche weit herum beliebten «Brauerei» in Pfäffikon. Inspirieren lässt Wälty sich vor allem von der italienischen und den asiatischen Küchen. Angeboten werden im «Konter», das vorläufig nur tagsüber geöffnet ist, jeweils zwei Mittagsmenüs, davon eines mit Fleisch; Schüler profitieren von vergünstigten Preisen. Nach Möglichkeit werden Bioprodukte verwendet.

Arbeitsintegrationsprojekt für Jugendliche

Was das Restaurant ein bisschen anders als andere Lokale macht, ist die Idee, die dahinter steht. Betrieben wird das Lokal nämlich von der Stiftung Netzwerk, einer privaten Non-Profit-Organisation, die im Zürcher Oberland in den Bereichen Jugend, Wohnen, Arbeit und Sucht eine Reihe von Hilfsangeboten unterhält. Dem entsprechend ist das «Konter» ein Arbeitsintegrationsprojekt: Hier arbeiten Jugendliche und junge Erwachsene, um laut Netzwerk «schulische und berufliche Perspektiven zu entwickeln». Ausser daran, dass ein Teil des Personals etwas jünger ist, als an den meisten Orten, und noch ausgebildet wird, sollen die Gäste das aber nicht spüren: Der Konter wird laut Betreibern «professionell geführt».

Mit Handwerkern von Jobbus Netzwerk hat das Projekt «in Absprache mit Fachleuten» vorbereitet. Es dauerte längere Zeit, bis ein geeignetes Lokal gefunden und vertraglich alles geregelt war. Dann folgte der Umbau, den der Rapperswiler Innenarchitekt Luzius Baggenstos mit Handwerkern aus der Region, darunter auch dem Jobbus/Garage-Team der Stiftung Netzwerk, realisierte. Seit Anfang Februar lief das «Konter» dann im Probetrieb. Seit Anfang März ist das Lokal für alle offen.

Vorerst tagsüber geöffnet

Geöffnet ist das Lokal vorerst von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr. Am Morgen gibt es Gipfeli, den ganzen Tag über werden Sandwichs, hausgemachte Kuchen und frische Säfte angeboten. Es ist vorgesehen, mit der Zeit auch kulturelle Veranstaltungen durchzuführen und die Öffnungszeiten auf den Abend auszudehnen.