

Trendy und mit alternativem Touch essen

Es ist ein Vorzeigeprojekt der Gastronomie: Im Wetziker Restaurant Konter können Gäste essen und sich gleichzeitig sozial engagieren.

Von **Viviane Andres**

Wetzikon. – Ein hipper Schriftzug und ein cooles Design sind die markanten Kennzeichen des Wetziker Restaurants Konter. Das Lokal wird von Jugendlichen und jungen Erwachsenen geführt, die sich so auf ihren späteren Eintritt ins Berufsleben vorbereiten (siehe Kasten). Teamarbeit wird hier gross geschrieben, die Mitarbeiter werden in Sozialkompetenz und Arbeitshaltung gestärkt.

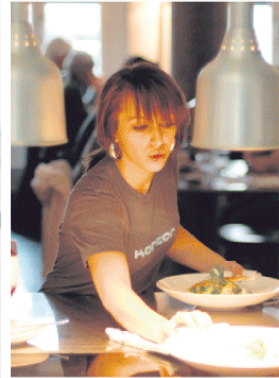
Das Interieur wird von schwarz-grauem Schiefer dominiert. In Kombination mit einer knallorangefarbenen Wand, den langen Tischen und grossen gerahmten Fotografien entsteht eine interessante Atmosphäre. Die Karte ist keine Karte im eigentlichen Sinn, sondern ein Flyer mit einem Pfeil, welcher den Wochentag und das Datum für die drei Mittagmenüs angibt. Im Konter ist alles schlicht und zweckmässig.

Bedient wird man von kurz geschorenen Jungs mit gepiercten Augenbrauen, die weiblichen Angestellten tragen enge Jeans, manchmal auch einen Arafatschal um den Hals.

Sechs Köche an den Töpfen

In der Küche, in die man gut einsehen kann, scharen sich sechs junge Erwachsene um die Töpfe. Essen kann man im Konter nur zu Mittag, dann gibt es jeweils drei Gerichte. Wir entscheiden uns für das gebratene Bio-Entrecôte auf einem Rucola-Beet, serviert mit Rosmarinbratkartoffeln (20 Fr.). Ausserdem ordern wir die Zwiebelquiche mit Sauerrahm und Blattsalat (16 Fr.). Zu jedem Menü gehören eine Tagessuppe und ein Menüsalat. Die Karotten-Erbsen-Suppe mit Ingwer ist schlichtweg fantastisch, sowohl aus geschmacklicher Sicht als auch hinsichtlich ihrer Konsistenz.

Der Salat ist bunt und frisch, die Sauce einfach gehalten. Auch die



BILDER CHRISTOPH KAMINSKI

Die Jugendlichen schmeissen den Laden. Die Coaches stehen ihnen bei Bedarf zur Seite (r. M.).

Hauptspeise enttäuscht uns nicht: Das Rindfleisch ist zart, die Rosmarinkartoffeln kommen frisch aus dem Ofen.

Die Portion ist ordentlich, obwohl sie in den grossen, schüssel-

artigen Tellern eher klein wirkt. Auch das zweite Menü überzeugt. Weder an der Zwiebelquiche noch am Blattsalat gibts etwas auszusetzen. Ein weiteres Highlight: der hausgemachte Eistee. Dabei han-

delt es sich nicht etwa um ein übersüsses Getränk, das mit Pfirsichgeschmack aromatisiert wurde, sondern um einen mit frischer Pfefferminze dekorierten Schwarztee (3,60 Fr./3 dl).

Kein Wunder herrscht Vollbetrieb im Lokal. «Zwischen halb zwölf und halb zwei ist das Restaurant jeweils voll», sagt der Ko-Betriebsleiter Jürgen Steinberger. Das Publikum ist durchmisch, scheint aber häufig etwas alternativ angehaucht zu sein. Viele grössere Gruppen essen zusammen. Wir tippen auf Lehrer und Künstler.

Restaurant ohne Fritteuse

Zum Abschluss noch ein Stück vom Schoggikuchen (5 Fr.). Jürgen Steinberger legt viel Wert auf die hauseigene Herstellung der Speisen: «Wir haben weder Fertiggerichte noch eine Fritteuse und servieren – wenn immer möglich – regionale Produkte.» Der Kuchen ist feucht und dunkel, der Klecks Schlagrahm bildet den krönenden Abschluss.

Restaurant Konter,
Stiftung Netzwerk,
Ettenhauserstrasse 5, Wetzikon.
Telefon 043 488 15 38

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 9–17 Uhr.
Separater Nichtraucherbereich vorhanden.

www.restaurant-konter.ch

Ein Projekt zur Integration

Das Arbeitsintegrationsprojekt der Stiftung Netzwerk (AIP) bietet Jugendlichen zwischen 16 und 28 Jahren, die keinen Arbeitsplatz gefunden haben, die Möglichkeit, befristet in einem Gastronomiebetrieb mitzuarbeiten. Die Teilnehmer lernen die verschiedenen Unternehmensbereiche kennen und werden zusätzlich an einem Tag pro Woche geschult. Im Konter arbeiten zurzeit 13 junge Erwachsene und acht Fachpersonen aus den Bereichen Sozialarbeit, Pädagogik und Gastgewerbe. Durch die breit gefächerte Betreuung sollen die Jugendlichen neue schulische und berufliche Perspektiven erhalten. (va)