Im Herbst hat Lisa Grob ihren neuen Betrieb eröffnet. In «Lisas Haarcafé» wird rechts Kaffee ausgeschenkt, links Haare geschnitten. Fotos: Balz Murer

In diesem Café gibt es Haarschnitte

Einzigartiges Lokal Eigentlich wollte Lisa Grob aus Hettlingen wegziehen. Dann entdeckte die Coiffeuse die Räumlichkeiten an der Schaffhauserstrasse 20 – und setzt nun auf ein spezielles Konzept.

Maja Reznicek

Als Lisa Grob die Tür öffnet, streckt Hündin Ina den Kopf heraus. Die kleine Phalène-Dame mit den braunen Knopfaugen folgt ihrem Frauchen auf Schritt und Tritt.

Diese sagt lächelnd: «Ina hat auch ihren Job – süss zu sein.» Grob selbst übernimmt in ihrem Betrieb in Hettlingen gleich zwei Jobs. In «Lisas Haarcafé» kombiniert sie Gastronomie mit Coiffeurleistungen. Während es sich Ina in einem Sessel bequem macht, steht Grob mal hinter der Theke, mal hinter dem Friseurstuhl.

Auf den ersten Blick erinnert an der Schaffhauserstrasse 20 wenig an einen Coiffeursalon. Draussen stehen weisse Metallstühle und Tische, drinnen empfangen einen weitere Sitzgelegenheiten und eine helle Theke mit Kuchen unter Glasglocken. Erst im Nebenraum findet sich der Friseurstuhl.

Auf der Karte finden sich Kaffeespezialitäten, Softdrinks sowie regionales Bier und Wein. In einer Kühlvitrine liegen neben süssem Gebäck auch Sandwiches. «Alles hausgemacht», ergänzt Grob. Für Vegetarierinnen und Veganer gibt es auf Anfrage Angebote.

Ein Freund ihres Sohnes baute die Theke

Offiziell gibt es Lisas Haarcafé seit letztem Herbst. Nach einer grossen Veränderung in ihrem Privatleben wollte Lisa Grob eigentlich aus Hettlingen wegziehen. Doch dann entdeckte sie die Räumlichkeiten an der Schaffhauserstrasse. Hier «nur» einen Coiffeursalon zu eröffnen, erschien der langjährigen Coiffeuse aber zu schwierig. Grob sagt: «Ich lebe zwar seit 24 Jahren in der Gemeinde. Als Coiffeuse kennt mich trotzdem niemand.» So sei ihr die Idee mit dem Kleincafé gekommen, um mehr Kundinnen und Kunden anzulocken.

Mit Unterstützung möbelte die Unternehmerin die denkmalgeschützte Liegenschaft in Hettlingen auf. Ein Freund ihres Sohns, der Schreiner ist, baute beispielsweise die Theke. Grosse Änderungen seien zwar nicht möglich gewesen, so Grob, nun würden sich die Räumlichkeiten aber viel heller präsentieren.

Drinnen und draussen hat das Café nun rund zehn Sitzplätze. Jeweils ab 18.30 Uhr können die Räumlichkeiten für Lesungen oder Kurse gemietet werden. Bei Bedarf begleitet Grob die Anlässe kulinarisch, etwa mit einem Apéro.

Die 15-jährige Phalène-Dame Ina begleitet Lisa Grob bei der Arbeit.

Der Anfang im Geschäft war harzig

Zurzeit arbeitet Lisa Grob ohne Angestellte. Doch was tut sie, wenn eine Kundin einen neuen Haarschnitt bekommt und jemand gleichzeitig an der Theke einen Cappuccino möchte? Die Unternehmerin sieht die Situation entspannt: «Ich habe lange voll unter Druck gearbeitet. In meinem eigenen Betrieb ist klar, dass ein Kunde oder eine Kundin auch mal kurz warten können muss.»

Bisher kam Lisa Grob nicht in diese Situation. Der Anfang sei nämlich harzig gewesen, erzählt die Coiffeuse, es habe einige «Nullertage» gegeben. Niemand kam vorbei. Inzwischen bilanziert sie: «Der Coiffeurbereich ist gut angelaufen, während es in der Gastronomie noch Potenzial gibt.»

Dies, obwohl das Feedback auf das Angebot positiv sei. Auch bei den acht Bewertungen von Lisas Haarcafé auf Google sind nur lobende Worte zu finden. «Für eine Kaffeepause in einer gemütlichen Atmosphäre genau das Richtige!», hält eine Nutzerin fest. Gemäss Grob wissen die Leute aber noch zu wenig, dass sie das Café auch ohne Coiffeurbesuch nutzen können.

Bis auf Weiteres hält Lisa Grob an ihrem Konzept fest. Einzig die Öffnungszeiten hat sie etwas angepasst. Zurzeit ist der Betrieb von Donnerstag bis Samstag offen. In den Schulferien bleibt er geschlossen. Während den Öffnungszeiten sind in Lisas Haarcafé übrigens auch Vierbeiner willkommen. Hunde dürfen mitgebracht werden.

Töfffahrer nach Unfall mit Wildtier schwer verletzt

Winterthur Am Samstagnachmittag kam es auf der Kreuzung Zürcher- und Bläsihofstrasse in Winterthur zu einem Verkehrsunfall. Ein Motorradfahrer wurde dabei mittel bis schwer verletzt, teilt die Stadtpolizei Winterthur mit.

Der Unfall ereignete sich kurz nach 15 Uhr. Nach ersten Erkenntnissen fuhr der 73-jährige Motorradlenker auf der Zürcherstrasse stadteinwärts, wo er auf Höhe der Kreuzung mit der Bläsihofstrasse mit einem Wildschwein kollidierte.

Der Motorradlenker wurde durch den Rettungsdienst sofort medizinisch versorgt und mit mittleren bis schweren Verletzungen ins Spital gebracht. Das Wildschwein erlitt durch den Unfall tödliche Verletzungen.

Zürcherstrasse für eine Stunde gesperrt

Für die Unfallaufnahme und die Aufräumarbeiten musste die Zürcherstrasse in beide Fahrtrichtungen für eine Stunde gesperrt werden. Das Motorrad wurde abgeschleppt. Die genaue Unfallursache wird untersucht.

Neben der Stadtpolizei Winterthur standen der Rettungsdienst Winterthur, die Staatsanwaltschaft Winterthur/Unterland und ein Jagdaufseher im Einsatz. *(far)*

Asiatische Hornisse im Zürcher Weinland aufgetaucht

Sichtung in Marthalen Die rasche Ausbreitung der Insektenart ist für einheimische Arten ein Problem.

Auf der Meldeplattform für die Asiatische Hornisse in der Schweiz ist Anfang dieser Woche eine neue Sichtung aufgeploppt – im Zürcher Weinland zwischen Marthalen und Rheinau. Die kantonale Baudirektion bestätigt die Meldung der Sichtung, die in der Nähe eines Bienenstands in der Gemeinde Marthalen zu verorten sei.

Bis Freitagmittag handelte es sich um die erste Meldung in diesem Jahr im Kanton Zürich. «Das ist nicht weiter erstaunlich, weil die Königinnen erst in den letzten paar Wochen aus der Winterruhe aufgewacht sind und angefangen haben, ein Nest zu bauen», sagt Isabelle Rüegg von der Medienstelle des Kantons.

Bald sei aber mit einem gehäuften Auftreten von Asiatischen Hornissen zu rechnen, da ab Mai und Juni die Arbeiterinnen ausfliegen würden, um Bienen und andere Insekten zu jagen.

Kiloweise Insekten vertilgt

Für Honigbienen und andere Insekten ist die rasche Ausbreitung der Asiatischen Hornisse ein Problem. Die Hornissen lauern vor Imkerkästen, schnappen sich herausfliegende Bienen und trennen diesen den Kopf ab. Den leblosen Körper nehmen sie mit und verfüttern ihn dann ihrem Nachwuchs. Und dies in enormen Mengen: Um ein Hornissennest zu versorgen, braucht es kiloweise Insekten. Hinzu kommt, dass nicht nur Honigbienen vertilgt werden, sondern auch andere heimische Insektenarten.

Die Asiatischen Hornissen sind vor rund 20 Jahren in Europa aufgetaucht und breiten sich aus, erst in Frankreich, seit 2017 über den Jura auch in der Schweiz. Im vergangenen Jahr hat sich ihre Zahl in der Schweiz etwa verdreifacht. Die Sichtung in Marthalen ist auf der Schweizer Meldekarte der östlichste Punkt eines Vorkommens.

Seit vergangenem Jahr tauchen Asiatische Hornissen vermehrt im Kanton Zürich auf. 2024 wurden insgesamt fünf Nester in vier Gemeinden entfernt, zudem gab es in vier weiteren Gemeinden Sichtungen, wie Isabelle Rüegg von der Baudirektion weiter mitteilt. Da die Insekten gerade erst aus ihrer Winterruhe aufwachten, könne die Baudirektion zur Verbreitung in diesem Frühling aber noch keine Aussage treffen.

Erkennen und melden

Erkennbar sind Asiatische Hornissen vor allem an ihren gelben Beinen und ihrem schwarzen Rumpf. Entdeckt man ein Exemplar oder gar ein Nest, sollte man diese möglichst fotografieren und auf der Plattform www.asiatischehornisse.ch melden.

Denn werden die Nester der Asiatischen Hornisse nicht gefunden und zerstört, schwärmen die Insekten Ende Saison aus und verbreiten sich explosionsartig. Trotz der Bekämpfung im Kanton Zürich wie auch andernorts: In der Schweiz sind auch dieses Jahr bereits wieder diverse Sichtungen gemeldet worden.

Rafael Rohner

Der Landbote

Tagblatt von Winterthur und Umgebung (gegründet 1836)
Der Landbote, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Telefon: 052 266 99 00.
E-Mail Redaktion: redaktion@landbote.ch.
Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.
Verleger: Pietro Supino.
Ombudsmann der Tamedia AG: Ignaz Staub, Postfach 318, 6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch.
Redaktionsleitung: Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Matthias Chapman (cpm), stv. Chefredaktor. Ueli Kägi (ukä, Leitung Zürich), Andreas Kunz (aku), Nicole Döbeli (nid, Leiterin Region), Till Hirsekorn (hit, Leiter Stadtredaktion).
Stadtredaktion: Helmut Dworschak (dwo), Patrick Gut (pag), Valérie Jost (vaj), Jonas Keller (jok), Zoë Richardet (ric), Annette Saloma (asa), Menoa Stauffer (moa)
Regionalredaktion: Almut Berger (alb), Jonas Gabrieli (gab), David Herter (dhe), Tanja Hudec (tac), Maja Reznicek (mre), Rafael Rohner (roh).
Redaktionsassistentin: Heidrun Pschorn (ps).
ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Michael Schifferle (mis).
Ständige Mitarbeit: Markus Wyss (maw).
Fototeam: Beat Mathys, Leitung. Adrian Moser, Leitung. Sabina Bobst, Patrick Gutenberg, Moritz Hager, Urs Jaudas, Manuela Matt-Merk, Raphael Moser, Balz Murer, Christian Pfander, Nicole Philipp, Sabine Rock, Franziska Rothenbühler, Madeleine Schoder, Michael Trost, Rahel Zuber.
Zürich Politik & Wirtschaft: Stefan Häne (sth, Leitung), Malte Aeberli (mae, stv. Leitung).**Print Desk Tamedia Deutschschweiz:** Viviane Joyce (vj, Leitung), Lukas Lampart (lam, stv. Leitung).
Korrektorat: Rita Frommenwiler Schumow.
Aboservice: Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über eines der Online-Formulare an uns: contact.landbote.ch, Telefonisch erreichbar unter: Tel. 044 404 64 88.
Abopreise: abo.landbote.ch.
Leitung Abo-Service: Aranzazu Diaz.
Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG.
Auflage: 18 614 Expl. Mo–Sa,
Mi Grossauflage: 84 346 Expl. (WEMF-beglaubigt 2024). **Inserate:** Tamedia Advertising AG, Leitung: Philipp Mankowski. Inserateaufgabe Print: Tel. 044 248 40 30,
E-Mail: inserate@landbote.ch
Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70.
E-Mail: digitalnext@goldbach.com.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia

Plötzlich steht die Rettung der Beiz nicht mehr im Vordergrund

Adlikon Die IG Pöschtli will seit zwei Jahren die letzte Beiz in Adlikon retten. Jetzt unterstützt sie aber eine Initiative, die nicht explizit ein Restaurant fordert.

Tanja Hudec

Was wird aus dem Pöschtli in Adlikon? Die Antwort rückt ein weiteres Stück in die Ferne. Bei der Liegenschaft, die nach der Fusion in den Besitz der Gemeinde Andelfingen übergegangen ist, handelt es sich um das letzte Restaurant im Dorf. Der letzte Pächter hat die sanierungsbedürftige Beiz vor zwei Jahren verlassen. Eigentlich wollte der Gemeinderat dieser Tage einen Investorenwettbewerb ausschreiben und das Restaurant inklusive des 3000 Quadratmeter grossen Areals verkaufen.

Doch nun müssen Wettbewerbsausschreibung und Verkaufsprozess gestoppt werden, wie der Gemeinderat mitteilt. Der Grund: Der Adliker Jost Meier hat eine Einzelinitiative eingereicht. Darin verlangt er, dass die Post im Baurecht abgegeben und nicht verkauft werden soll. Folgende Auflagen knüpft der Bürger an den Vorstoss: In der Liegenschaft sollen günstiger Wohnraum sowie ein Saal für kulturelle und öffentliche Nutzungen erstellt werden. Ein Restaurant verlangt er nicht explizit.

Meier sagt: «Für das Dorf Adlikon ist diese Liegenschaft die einzige Möglichkeit, einen Begegnungsort, wie auch immer der gestaltet wird, zu realisieren.»

Ihn störe, dass die Gemeinde das Grundstück verkaufen und mit dem Erlös andere Projekte in der Gemeinde finanzieren wolle. «Ich finde es schade, wenn dem Dorf Adlikon das einzig verbleibende Grundstück im öffentlichen Eigentum entzogen werden soll.» Er sei enttäuscht vom Vorgehen des Gemeinderats: Vor der Fusion habe man den Adlikern in Aussicht gestellt, sich ihrer Anliegen anzunehmen. «Leere Versprechungen», sagt Meier nun.

Für die Liegenschaft Post in Adlikon sollte ein Investorenwettbewerb stattfinden. Kurz vor der Ausschreibung hat ein Adliker eine Initiative eingereicht. Foto: Madeleine Schoder

Restaurant weniger wirtschaftlich als Wohnungen

Der Adliker hat zwar eine Einzelinitiative lanciert, er setzt sich aber nicht als Einziger für das Pöschtli ein.

Bereits seit längerem macht sich eine Interessengemeinschaft (IG) medienwirksam für die Rettung der Dorfbeiz stark. «Nur mit einem Restaurant bleibt die soziale Welt auch in Adlikon am Leben», hiess es im August 2023 vonseiten der IG Pöschtli.

Sie gründete eine Genossenschaft, liess eine Machbarkeitsstudie erstellen und bot dem Gemeinderat zwei Millionen Franken für die Liegenschaft. Nach dem Kauf sollte das Restaurant saniert und wieder geöffnet werden. Auf der freien Grundstücksfläche, wo heute der Parkplatz liegt, wollte die Genossenschaft zwei Häuser mit Mietwohnungen bauen. Doch dem Gemeinderat war das Angebot zu tief.

Also kündigte die Genossenschaft an, sich ebenfalls am Investorenwettbewerb zu beteiligen. Macht ihnen Einzelinitiant Meier nun etwa einen Strich durch die Rechnung?

Keineswegs. Die Sache war abgesprochen. Meier sagt: «Unsere Ideen sind kompatibel.» Eine Dorfbeiz sei zwar nicht Bestandteil seiner Initiative. Er wolle aber nicht in das künftige Nutzungskonzept eingreifen. «Wohnungen sind natürlich lukrativer.»

Das würde bedeuten: Die IG hat ihre hehren Ziele beerdigt und ist aus finanziellen Gründen auf Alterswohnungen umgeschwenkt.

Auf Anfrage sagt Präsident Samuel Krebs, den Gastronomiebetrieb zu retten und dafür zu sorgen, dass Adlikon weiterhin eine Dorfbeiz habe, sei der erste Gedanke gewesen. «In der heutigen Zeit scheint sich ein Restaurant aber kaum mehr wirtschaftlich betreiben zu lassen.» Preiswerte Alterswohnungen hingegen seien sehr gefragt, besonders in Andelfingen.

Ganz fallen lassen will Krebs den Gastrobetrieb dennoch nicht: Für das Restaurant sehe er eine Zukunft; zusammen mit Saal und Gartenwirtschaft und als Ergänzung zu den Wohnungen.

Die Genossenschaft hat aber noch aus anderen Gründen ein Interesse an der Einzelinitiative: Bei einer Annahme wäre es der Genossenschaft möglich, die Liegenschaft im Baurecht zu beziehen. Auch dies würde finanziell eine Entlastung bringen, weil ein jährlicher Zins anfällt statt eines einmaligen Kaufpreises von rund neun Millionen Franken.

Mehrere Jahre Verzögerung möglich

Zwar sei die Finanzierung für einen Erwerb der Liegenschaft dank Genossenschafts- und Fördergeldern sowie Gesprächen mit Banken weit fortgeschritten. «Wäre das Grundstück allerdings im Baurecht zu haben, würden wir nicht Nein sagen.» Auch dass das Pöschtli dann im Besitz der Allgemeinheit bliebe, wäre laut Krebs im Sinne der IG.

Initiant Meier und IG Pöschtli kreiden der Gemeinde an, sie sei in der Sache zu lange untätig geblieben. Für die Gemeinde wiederum scheint die Einzelinitiative zur Unzeit zu kommen. In der Mitteilung schreibt sie von «umfangreichen Vorbereitungen» für den Wettbewerb und betont, dass sich das Projekt nun weiter hinauszögere.

Gemeindepräsident Hansruedi Jucker sagt zwar, den Gemeinderat störe der Unterbruch nicht, das sei Demokratie. Er rechnet aber vor, dass sich das Projekt je nach Abstimmungsausgang lange in die Zukunft verschieben wird.

Entweder das Stimmvolk lehnt die Initiative Ende November ab. Dann wird wie geplant der Wettbewerb ausgeschrieben und ein Siegerprojekt gekürt, über das die Bevölkerung erneut abstimmt.

Noch länger dauert der Prozess im Falle einer Annahme: Dann hat der Gemeinderat einenhalb Jahre Zeit, um ein Projekt auszuarbeiten, das die Vorgaben der Initiative soweit möglich berücksichtigt. Über diese Vorlage dürften die Stimmberechtigten im Sommer 2027 entscheiden. Jucker sagt: «Wenn der Vorschlag des Gemeinderats abgelehnt wird, fangen wir wieder ganz von vorne an.»

«Keine Restaurants subventionieren»

Ganz ohne Einfluss ist die Behörde allerdings nicht: Der Gemeinderat muss die Initiative unterstützen, ablehnen oder einen Gegenvorschlag beantragen. Was es sein wird, habe das Gremium noch nicht besprochen, so Jucker.

Bleibt der Gemeinderat bei seiner bisherigen Haltung, dürfte der Entscheid gegen den Vorstoss ausfallen. Jucker bestätigt: «Wir haben immer gesagt, wir wollen und können auch aufgrund der finanziellen Aussichten keine Restaurants und Wohnbauten subventionieren; wir bevorzugen auch wegen anstehender Investitionen einen Verkauf.»

Zur Kritik von Meier und Krebs sagt der Andelfinger Gemeindepräsident: Dass die nicht mehr für die Kernaufgaben benötigten Gemeindeliegenschaften dereinst veräussert werden sollen, sei im Rahmen der Fusion transparent kommuniziert worden.

Wird Obergass Bücher zur besten Buchhandlung der Schweiz gekürt?

Winterthur Das Geschäft hat den Schweizer Buchhandels- und Verlags-Verband mit der Gestaltung seiner Schaufenster und seinen vielen Veranstaltungen von sich überzeugt.

«Wir sind nominiert!», steht auf grossen Plakaten im Schaufenster der Winterthurer Buchhandlung Obergass Bücher. Als eine von drei Schweizer Buchhandlungen darf das Geschäft an der Obergasse auf die Auszeichnung «Buchhandlung des Jahres» hoffen, die jährlich vom Schweizer Buchhandels- und Verlags-Verband (SBVV) vergeben wird. Die Konkurrentinnen von Obergass Bücher sind der Buchladen Buchzeichen in Langenthal und der Kinderbuchladen Baumhuus in Luzern.

Ihren Entscheid fürs Winterthurer Geschäft begründet die Jury des SBVV mit seiner Beliebtheit in der Stadt. Und: «Die einzigartige Gestaltung der Schaufenster lädt ein, zu stöbern und neue Bücher zu entdecken, und die Veranstaltungen laden zu neuen Publikum in die Buchhandlung.»

Das Team erfuhr bereits im April von seinem Glück. «Wir fühlen uns sehr wertgeschätzt», sagen die Mitarbeiterinnen Evelyn Bitterli und Muriel Progin. Es gebe schliesslich eine Menge toller Schweizer Buchhandlungen, und aus diesen hervorzustechen, sei ein schönes Gefühl. Richtig gefeiert werde bei Obergass Bücher aber erst, wenn man gewonnen habe.

Wer den Sieg davonträgt, entscheiden Herr und Frau Schweizer. Bis Ende Mai kann man für seine Favoritin unter den Buchhandlungen abstimmen. «Wir sind froh um jede Stimme!», sagt Evelyn Bitterli.

Zur Preisverleihung am 16. Juni in Bern reist das ganze Obergass-Bücher-Team zusammen an. «Es wäre schön, wenn es beim zweiten Anlauf klappen würde», schreibt das Geschäft auf Instagram. Denn es war bereits vor zehn Jahren nominiert, konnte sich dort allerdings nicht gegen die Siegerin, die Buchhandlung Untertor in Sursee, durchsetzen.

Zoë Richardet

Abstimmen unter: sbvv.ch/preis-schweizer-buchhandel

Restaurants im Test

Ein langer Mittag bei Limetten-Pasta im Sporrer

Mit seiner Lage am Hügel über Wülflingen spielt das Restaurant Sporrer bei der Aussicht in der Topliga. Doch für das Restaurant sahen die Aussichten zeitweise düster aus: Wegen finanzieller Probleme meldete die Firma Konkurs an und musste vor einem Jahr einen Neustart hinlegen. Wir testen, ob sich der Weg an den Stadtrand wieder lohnt.

Als Vorspeise bietet das Mittagsmenü eine Bärlauchsuppe (8 Franken). Sie ist kräftig im Geschmack, die Schnittlauch-Garnitur sorgt für Abwechslung und Textur. Das dazu gereichte Brot ist wunderbar knusprig. Auch der gemischte Salat (12 Franken) überzeugt mit angenehm mildem Dressing.

Der Hauptgang des Menüs (22 Franken) vermag ebenfalls zu überzeugen. Das Saisongemüse ist knackig, der Kartoffelgratin einwandfrei. Nur der Kalbsschulterbraten ist etwas auf der trockenen Seite, was aber durch den vollmundigen Jus wieder wettgemacht wird.

Auf helle Begeisterung stösst die Limetten-Pasta (34 Franken). Ihr delikater Zitrusgeschmack ist eine wahre Offenbarung. Die Portion ist ordentlich, der Teller kunterbunt. Das Gemüse passt zur Pasta. Nur die Tomatensauce dominiert im Geschmack zu sehr und lässt die Frische der Limetten zunehmend untergehen.

Nach dem Hauptgang gibt es erst mal eine längere Pause. Wir haben nichts vor am Nachmittag, und so verweilen wir gerne auf der lauschigen Sonnenterrasse. Allerdings: Für einen Zmittag während der Arbeit wäre der Takt im Sporrer zu entspannt, dauert es doch fast zwei Stunden zwischen der ersten Getränkebestellung und dem Dessert.

Das Warten lohnt sich allerdings. Der «Thurgauer»-Coupe (13 Franken) mit Süssmost-Sorbet und Apfel-Kompott ist ein leichter Abschluss und perfekt für einen heissen Tag. Das Sorbet (als Einzelkugel 4 Franken) gehört zu den Highlights der Mahlzeit – es prickelt geradezu auf der Zunge.

Insgesamt hinterlässt das Restaurant Sporrer einen grundsoliden Eindruck. Preis und Leistung sind fair, die Atmosphäre entspannt. Wer etwas Zeit mitbringt, wird den Weg nach Wülflingen nicht bereuen.

Jonas Keller

Restaurant Sporrer, Sporrerpark 1, 8408 Winterthur. Tel. 052 222 27 08, www.sporrer.ch