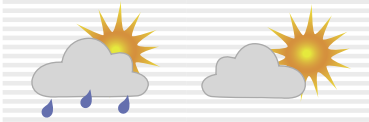


# Zolliker Bote

Amtliches Publikationsorgan der Gemeinde Zollikon

AZA 8702 Zollikon, Fröhlich Info AG, Dachslerenstrasse 3, 8702 Zollikon, Telefon 044 396 40 80, Fax 044 396 40 12  
redaktion@zollikerbote.ch, inserate@zollikerbote.ch, www.zollikerbote.ch

## Das Wetter am Wochenende



Samstag 12°|17° Sonntag 12°|20°

## Lucky Days



Wo treffen sich die Zollikerinnen und Zolliker am liebsten? Viele Freiwillige werden wieder ermöglichen, dass das fröhliche Fest gelingt. Über die drei Tage freuen sich nicht nur Erwachsene, viele Kinder erwarten sehnsüchtig das Ende der Ferien und den freien Chilbimontag. Da wird das ersparte Sackgeld in wilde Bahnfahrten umgewandelt. Doch viele tausend Kilometer von uns entfernt in Südafrika, treffen sich Kinder für ein ganz anderes Engagement. Sie sammeln gemeinsam Abfall und verdienen sich ihre Existenz mit «Lucky Points». Und die junge Frau würde am Abend nie ihr Haus alleine verlassen, noch käme es ihr in den Sinn, im Wald spazieren zu gehen. Die Kriminalität ist allgegenwärtig, die Korruption unkontrollierbar, die Arbeitslosigkeit gross. Wir geniessen bestimmt mehr als nur drei «Lucky Days» im Jahr!

Claudia Eberle-Fröhlich

## Neue Pächterin und alte Rezepte für das «Rössli»

**Das Schöne liegt ihr: Neben dem Pflugstein in Erlenbach und der Rebe in Herrliberg eröffnet Jeannine Meili ihr drittes Restaurant. Sie ist die neue Pächterin des Gasthauses zum Rössli. Einen ersten Gruss aus der Küche gibt es bereits dieses Wochenende an der Chilbi.**

■ Melanie Marday-Wettstein

Wenn es nach Jeannine Meili ginge, würde dieser Anfang anders lauten. Nicht sie kommt nach Zollikon, sondern vielmehr ihr Team und sie. Die Vollblutgastronomin, die sich an der Goldküste – und wohl auch darüber hinaus – schon längst einen Namen gemacht hat, nimmt sich zurück. Das Restaurant Pflugstein, dessen Gastgeberin sie seit zwölf Jahren ist und dessen oberen Stock sie zusammen mit ihrem 12-jährigen Sohn bewohnt, ist und bleibt ihr Hauptstandbein. «Doch Zollikon wird ebenfalls einen Pflugstein erhalten», verspricht sie und strahlt herzlich. Seit über sechs Monaten sind die Türen des Gasthauses zum Rössli im einstigen Gesellenhaus in Zollikons altem Dorfkern verschlossen. Vom Weggang des vormaligen Wirtpears Ewa und Walter Schöpf-



Noch sitzt sie im Schatten, schon bald wird sie aber als Sonnenschein die Gäste im «Rössli» begrüssen: Die neue Pächterin Jeannine Meili vor dem Eingang zum Gasthaus. (Bild: mmw)

lin habe sie gehört, ohne sich gross Gedanken darüber zu machen, erzählt Jeannine Meili. Erst als der Bürgerverband Alt Zollikon BVAZ, seit 1998 Besitzer des geschichtsträchtigen Zolliker Gebäudes, auf sie zugekommen sei und sie angefragt habe, die Führung des «Rössli» zu übernehmen, entschloss sie sich, das Restaurant einmal anzuschauen. Und da sei es dann auch schon passiert. «Der Zauber hat mich sofort gepackt», schwärmt die 45-Jährige,

das wunderschöne alte Haus habe sie mit seinem Charme sofort in den Bann gezogen. Und mit schönen alten Häusern kennt sich die Gastronomin bestens aus. Sowohl dem Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert in Herrliberg sowie dem Weinbauernhaus in Erlenbach aus 1750 hauchte sie neben der guten Küche auch mit ihrer liebevollen Einrichtung und Dekoration neue Leben ein.

Fortsetzung auf Seite 3

ANZEIGE

## Restaurant Riethof

CUCINA ITALIANA

Morgen Samstag, 16. August:  
**Indisches Buffet**  
ab 18.30 Uhr.

**Nächste Gelegenheit:  
Samstag, 13. September**

Rietstrasse 40 • 8702 Zollikon  
Telefon 044 391 69 20  
info@riethofzollikon.ch

SEITEN 4 & 5

### Mit spielerischem Ansatz das Umweltbewusstsein schärfen



Mit der Stiftung «Lucky Point» unterstützt Margrit Schwendimann Kinder und Jugendliche in südafrikanischen Townships.

SEITE 5

### Die Pfadis im Kampf gegen die Römer



35 Pfadis und ihr Leiterteam machten sich in den Sommerferien auf in den Berner Jura, wo sie abenteuerliche Tage erlebten.

SEITEN 6 & 7

### In Zollikon eine neue Welt kennengelernt



Die junge Südafrikanerin Cecile Schroeder lernt als Au-pair die Schweiz kennen. Und mit ihr unvorstellbar neue Freiheiten.

Fortsetzung von Seite 1

**Hausgemachtes auf den Tisch**

In Zollikon will Jeannine Meili das Rad nicht neu erfinden. Das sei gar nicht nötig, sagt sie und ist überzeugt, genau das bieten zu können, was das «Rössli» braucht. «Ich habe das Potential und die Leute, die es für dieses gepflegte Ambiente braucht.» Mit gutbürgerlicher Küche, ergänzt mit leichteren, trendigeren Speisen, werden der Küchenchef Filipe Almeida und Jeannine Meili die Gäste in Zukunft verwöhnen. Alles frisch zubereitet und selbst gemacht: vom Brot über die Ravioli bis zur Crèmeschnitte. Letztere soll eine von Zollikons Spezialitäten werden – die Markenzeichen des Pflugsteins nämlich, der weitem bekannte Loup de Mer in der Salzkruste und das mächtige gebackene Wiener Schnitzel, sollen die Renner von Erlenbach bleiben. Neben der gross geschriebenen Gastfreundschaft und der guten Qualität legt Jeannine Meili auch grossen Wert auf seriöse Mitarbeiter. Nicht ohne Stolz erzählt sie, dass ihr Küchenchef zuvor in der Rebe die Kochlöffel schwang und auch ihre Serviceangestellte von Herrliberg nach Zollikon wechselt. Die Sous-Chefin des Pflugsteins wird wiederum nach Herrliberg wechseln. Kontinuität ist der Powerfrau wichtig und diese erhofft sie sich auch von ihrer Kundschaft. Sie ist

überzeugt, dass sie in Zollikon, wie sie es bereits in ihren beiden andern Lokalen tut, von den Nachbarn und der Stammkundschaft leben wird. Ihre drei Restaurants sieht sie denn auch nicht als gegenseitige Konkurrenz, sondern vielmehr als Ergänzung und willkommene Abwechslung: Ihre Gäste sollen ihre Qualität und Handschrift in verschiedenen Lokalen erfahren können, schliesslich wolle nicht immer in derselben Stube gespeist werden.

**Was lange währt...**

In Zollikon sieht Jeannine Meili aber auch noch andere Vorteile. Die Nähe zur Stadt empfindet sie als grossen Vorteil und Chance. «Zürich ist anonym, man kommt kaum an die Gäste heran. An der Goldküste müssen und dürfen wir es mit der Persönlichkeit machen.» Von ebendieser Persönlichkeit war auch Urs Thomann, Präsident des BVAZ, angetan. Die neue Pächterin bezeichnet er als Idealbesetzung. Bei ihr stimme das Menschliche genauso wie das Konzeptionelle und Visionäre und sie brächte auch den erforderlichen Willen und den «Drive» mit, den es für das «Rössli» braucht. «Was lange währt, wird endlich gut», sagt er in Anspielung auf die unzähligen Anfragen, die der Verband erhalten habe. Die Anforderungen habe er aber bewusst hoch gestellt, vom Alter und der Erfahrung über die finanziellen Mittel



Gehört seit über 450 Jahren zu Zollikon: Das Gasthaus zum Rössli.

sei ihnen die langfristige Perspektive ebenso ein Kriterium gewesen wie der Anspruch auf eine abwechslungsreiche, gutbürgerliche und etwas gehobene Küche.

**Süsse Vorfreude an der Chilbi**

Sich Zeit lassen, das tut sich auch die neue Gastgeberin. Die Neueröffnung ist auf Anfang November geplant. Und sie soll perfekt sein – von der sorgfältigen Einrichtung über die hübsch angerichteten Teller bis zum eingespielten Team, auch bei ihrer zwölften Restaurant-Eröffnung überlässt sie nichts dem Zufall. Das «Rössli» soll ein Treffpunkt für alle werden, eine einfachere Verpflegung über Mittag soll ebenso Platz haben wie gehobenes Dinieren. Vorgesehen ist zudem ein Café auf dem Rössliplatz vor dem Restaurant mit ungefähr 20 Plätzen, sagt Jeannine Meili, der bereits weitere Ideen im Kopf herum-schwirren. So hat sie auch den

gegenüberliegenden Gewölbekeller angemietet mit einem begehbaren Weinkeller im Hinterkopf. «Wir gehen nun alles Schritt um Schritt an», versucht sie ihren Tatendrang selbst etwas zu bremsen, ihr eigentlicher Antrieb sei ja in erster Linie derjenige der Starthilfe. So sicher ist sie sich, die Geschicke nach erfolgreichem Start weitgehend ihrem Team zu überlassen.

Ob Jeannine Meili und Team oder umgekehrt: Einen Vorgeschmack auf das «Rössli» unter neuen Fittichen erhalten die Zolliker bereits während den nächsten drei Tagen. Anlässlich der Chilbi werden auf dem Rössliplatz Eierschwämmli-ri-sotto, Kalbsleberli mit Rösti, Flammkuchen sowie Ghackets mit Hörnli zubereitet. Und natürlich darf auch die neue Zolliker Spezialität nicht fehlen: die Crèmeschnitte.

► Die neue Homepage wird heute aufgeschaltet: [www.roesslerizollikon.ch](http://www.roesslerizollikon.ch)  
Die Chilbi findet von Sa bis Mo statt.

ANZEIGE

SFS

**SENIOREN FÜR SENIOREN  
ZOLLIKON/ZOLLIKERBERG****Dienstleistungen für ältere Menschen**

Einkaufs- und Fahrdienst; Betreuung und Begleitung; Büroarbeiten; Hilfe bei Haus- und Gartenarbeiten

**Regelmässige Anlässe**

Mittagstisch; offenes Singen; Computerkurse

**Generationen im Klassenzimmer**

Einen Halbtage pro Woche eine Lehrperson unterstützen; Kindergarten bis Sekundarschule

**Auskunft: Telefon 079 680 36 95****Helferinnen und Helfer sind jederzeit willkommen.****HIRSLANDEN**  
KLINIK HIRSLANDEN**IHRE  
GESUNDHEIT  
LIEGT UNS  
AM HERZEN**

Unsere spezialisierten Ärzteteams bieten das ganze Spektrum der Herzchirurgie an. Sie stehen allen Patienten jeglicher Versicherungsklasse an 365 Tagen während 24 Stunden zur Verfügung. Langjährige Erfahrung, interdisziplinäre Zusammenarbeit und moderne Infrastruktur sind unsere Stärken – Kompetenz, die Vertrauen schafft.

Informationen zu unserer Herzchirurgie finden Sie unter [www.hirslanden.ch/herzmedizin](http://www.hirslanden.ch/herzmedizin)

**Klinik Hirslanden**  
Witellikerstrasse 40  
8032 Zürich  
T 044 387 21 11

[herzchirurgie.hirslanden@hirslanden.ch](mailto:herzchirurgie.hirslanden@hirslanden.ch)

**Die Oase für GENIESSER**Fleisch am Chnoche  
Restaurant The New Lips

Offen: Täglich von 11.00 – 14.00 Uhr, 18.00 – 24.00 Uhr,  
Samstag 18.00 – 24.00 Uhr, Montag (Ruhetag)

Telefon 044 242 20 30, [www.fleischamchnoche.ch](http://www.fleischamchnoche.ch)

Trichtenhausenstrasse 235, 8125 Zollikonberg