

Die Wochenzeitung für Pfäffikon, Hittnau, Russikon, Fehraltorf, Bauma und Sternenberg

Samstag **Sonntag**

13° **10°**

Das Wetter am Wochenende

PFÄFFIKON

Heinz Bamert muss gehen

Der Verlagsleiter der «PfäffikerIN», Heinz Bamert, hat nach 14 Jahren im Unternehmen die Kündigung erhalten. **Seite 5**

FEHRALTORF

Das «Zepp» ist bald Geschichte

Nach zwanzig Jahren als Wirt im Zeppelin Pub will René Nicham neue Wege gehen, wie er im Interview erzählt. **Seite 7**

Jud 

Bodenbeläge, Vorhänge, Plissée, Systeme
www.jud-bodenbelaege.ch

Wettersponsor

bächtold-liegenschaften/schreib-office
www.baechtold-liegenschaften.ch
Breitgasse 14, 8610 Uster, 044 994 59 58

STERNENBERG

Sternenberg sucht neuen Gemeinderat

Auf Ende März tritt Roland Graf als Gemeinderat und Vizepräsident der Gemeinde Sternenberg zurück. Somit wird für den Rest der Amtsdauer bis 2014 eine Ersatzwahl notwendig. Die Frist zur Einreichung von Wahlvorschlägen läuft bis zum 21. März. Falls keine stille Wahl zu Stande kommt, findet der erste Wahlgang am 17. Juni an der Urne statt. Roland Graf ist seit zehn Jahren Mitglied des Gemeinderats. Der Rücktritt erfolgt aus gesundheitlichen Gründen. (reg)



Der Erfolgsbäcker aus Pfäffikon: Roland Schneider im Restaurant seines Schneiders Quer. Bild: Imre Mesterhazy

BAUMA

Tösstaler Präsidenten geeint in Asylfrage

Bei einem Treffen haben sich die Tösstaler Gemeindepräsidenten letzte Woche zum Thema Asylzentren beraten. «Es ging darum, ob wir im Tössstal hierbei eine gemeinsame Politik betreiben wollen», sagt der Turbenthaler Gemeindepräsident Georg Brunner. Neben ihm waren die Vertreter aus Bauma, Wila, Zell, Wildberg und Sternenberg anwesend. Dabei hat man sich laut Brunner über eine grundsätzliche Zusammenarbeit geeinigt. (reg)

PFÄFFIKON Einst Pionier, wird das Schneiders Quer heute mit Preisen überhäuft und gilt als Vorbild für eine ganze Branche. Nun wählte ihn das renommierte Magazin «Back Journal» zum Bäcker des Monats Februar.

Raphael Brunner

Was nun sein Beruf ist, weiss Roland Schneider selbst nicht mehr so genau. «Im Herzen bin ich sicher noch Bäcker», sagt der Unternehmer aus Pfäffikon. Das

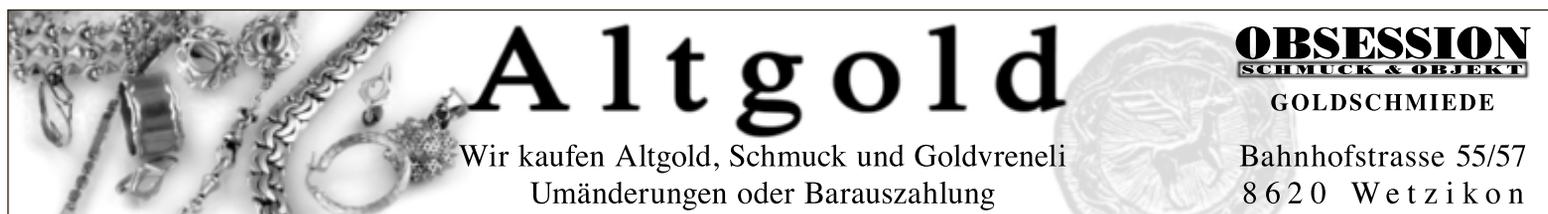
gilt wohl auch für sein Schneiders Quer. Ein 24 Tonnen schwerer Holzofen, der grösste in Europa, ist das Herzstück des Betriebs, das mit einem Café, einer Bar, einer Konditorei, einem Restaurant und einem Hotel aber viel mehr ist als eine Bäckerei.

Glück und Arbeit

«Als wir im Mai 2008 eröffneten, hatten wir keine Ahnung, ob unsere Rechnung aufgehen wird», sagt Schneider. Ein

Gastro-Betrieb in diesem Stil gab es schlicht noch nicht. Heute kommen Bäckermeister aus ganz Europa zu Besuch, um den Pfäffiker Betrieb zu besichtigen, das grösste Branchenmagazin «Back Journal» hat das Schneiders zur Bäckerei des Monats gewählt, und im Juni winkt der «Marktkieker», der Oscar für den innovativsten Bäcker Europas. «Dazu gehört Glück und viel Arbeit», so Schneider. «Aber auch mein Elternhaus spielte eine wichtige Rolle.» **Seite 2**

Schneiders Traum wurde wahr



Altgold

Wir kaufen Altgold, Schmuck und Goldvreneli
Umänderungen oder Barauszahlung

OBSESSION
SCHMUCK & OBJEKT
GOLDSCHMIEDE

Bahnhofstrasse 55/57
8620 Wetzikon



Der 24 Tonnen schwere Holzofen ist das Herzstück von Roland Schneiders Gastro-Betrieb. Bild: Imre Mesterhazy

Mit queren Ideen zum Erfolg

PFÄFFIKON Roland Schneider hat sich einen Gastro-Betrieb aufgebaut, wie er ihn sich als Gast immer gewünscht hätte. Auf dem Weg dazu vertraute der Besitzer des Schneiders Quer mehr auf seine Gefühle als auf einen Business-Plan.

Raphael Brunner

Die junge Frau weint, als sie sich von ihrem Chef Roland Schneider verabschiedet. Sie hat gekündigt und holt nun ihre Sachen ab. Fürsorglich nimmt Schneider sie in den Arm, sie trocknet ihre Tränen, dann verlässt sie erhobenen Hauptes den Gastro-Betrieb in der Pfäffiker Industrie.

«Ich bin ein Gefühlsmensch», sagt Roland Schneider, Inhaber und Geschäftsführer von Schneiders Quer. Seine joviale Art kommt an: Alle paar Minuten klopf ihm ein Bekannter auf die Schulter, eine Mitarbeiterin wagt im Vorbeigehen einen frechen Spruch. Im ganzen Gewusel zwischen Café, Backstube, Confiserie, Bar, Küche und Restaurant wirkt Schneider wie ein ruhender Pol, gross und breit, der unsichtbar alle Fäden in der Hand hält und an dem sich gleichzeitig alle festhalten.

Arbeit im goldenen Käfig

Gefühle spielten für den Pfäffiker aus dem Kanton Baselland auch in seiner beruflichen Karriere stets eine wichtige Rolle. Bevor er 2003 die Bäckerei Knecht an der Seestrasse über-

nahm, arbeitete Schneider als Produktionsleiter in einer renommierten Zürcher Grossbäckerei. Die Arbeit war eine Herausforderung, das Gehalt stimmte, aber Schneider fühlte sich je länger, je weniger wohl. «Ich kam mir vor wie ein Hamster im Laufrad, eingeschlossen in einen goldenen Käfig», erzählt er.

Kein einfacher Standort

Mit über 40 Jahren wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. Doch der neu gekaufte Handwerksbetrieb in Pfäffikon war marode und im Nachhinein wohl zu teuer. «Ich stand da ohne Geld, dafür mit viel Arbeit und einer kaum zukunftsfähigen Bäckerei.» Doch Schneider machte weiter und bekam bald ein Angebot eines Investors, in der Pfäffiker Industrie ein Café zu eröffnen. «Am Anfang war ich skeptisch», erinnert er sich. Der Standort war alles andere als ideal. Und wie er das Ganze finanzieren sollte, wusste Schneider auch nicht.

Doch sein Bauchgefühl sagte Ja. Er wollte etwas Neues ausprobieren, gerade an diesem Standort. «Mir war klar: Ein normaler Laden funktioniert dort nicht. Es muss etwas Spezielles sein.» Ein ganzes Jahr lang erarbeitete er ein Konzept – zusammen mit seiner zweiten Frau Monika Kläui, die selber im Dorf eine Autogarage führt.

«Wir dachten zuerst nicht an Geld, sondern daran, was sich ein Gast von einem Bäckerei-

betrieb alles wünschen könnte», erzählt Kläui. So entstand der Plan für das Schneiders Quer, das heute 67 Mitarbeiter beschäftigt, auf über 1000 Quadratmetern Fläche eine Backstube, einen Bäckerladen, ein Restaurant, eine Bar, eine Konditorei-Confiserie, ein Café und ein Hotel vereint und 365 Tage im Jahr von 6 Uhr morgens bis 23 Uhr in der Nacht geöffnet hat.

«Der Gast findet alles an einem Ort und kann vom Tisch aus zusehen, wie die Esswaren in der Backstube, in der Küche oder im riesigen Holzofen hergestellt werden» – dies war laut Schneider das Wichtigste. Dazu frische Produkte, zubereitet ohne Hilfsmittel. Damit überzeugte er die Investoren, im Mai 2008 feierten die Schneiders Eröffnung. Der Rest ist – wie man sagt – Geschichte.

Von den Eltern geprägt

«Warum gerade ich», das frage er sich immer wieder, erzählt Roland Schneider. Momentan als Unternehmer auf Höhenflug, kennt der Sohn zweier Fabrikarbeiter die Welt auch von unten. «Meine Eltern haben mich gelehrt, was beharrliches Arbeiten heisst.» Das Schneiders Quer ist für ihn ein erfüllter Traum, das Produkt einer «queren Idee», wie er es nennt. Der Weg dorthin führte laut Schneider aber nicht über einen grossen Karriere- oder Business-Plan. «Ich bin einfach meinem Gefühl gefolgt.»

PFÄFFIKON

Durch das Dickicht der Sozialversicherungen

Am Mittwoch, 7. März, organisiert die Multiple Sklerose-Regionalgruppe Zürcher Oberland ein öffentliches Referat zum Thema «Im Dschungel der Sozialversicherungen». Beginn ist um 18 Uhr im reformierten Kirchgemeindehaus an der Seestrasse 15 in Pfäffikon. Es referiert Ramon Aubert, diplomierte Sozialarbeiter und Berater des MS-Zentrums Deutschschweiz. Der Eintritt ist frei. (reg)

Qigong-Grundkurs zu Brokatübungen

Ab Donnerstag, 8. März, bietet M. Kistler wöchentlich Qigong-Kurse in Pfäffikon: jeweils am Donnerstag um 8.45 Uhr oder um 19.15 Uhr an der Hochstrasse 10, insgesamt neun Lektionen à 75 Minuten. Der Qigong-Grundkurs «Die acht Brokatübungen» beinhaltet Konzentration, Atmung und Bewegung. Anmeldungen an M. Kistler, Telefon 043 288 80 70, oder sinnfonie@feldenkrais.ch. (reg)

«Offener Samstag» im Pfäffiker Brocki

Die Brockenstube an der Bahnhofstrasse 17 führt am 3. März von 10 bis 14 Uhr einen «Offenen Samstag» durch. Neben Osterartikeln steht eine grosse Auswahl an Langspielplatten, Stoffen, Haushaltgeräten und Geschirr zum Verkauf. Informationen erteilt D. Schlumpf, Telefon 079 645 97 71. (reg)

Baby der Woche



Bild: Photo Flüeler

Nina Buchmann aus Hittnau ist am 22. Februar um 23.03 Uhr zur Welt gekommen. Sie wiegt 3420 Gramm und ist 49 Zentimeter gross.

Alle «regio.ch»-Babys unter www.baby.regio.ch