

Luxusklinik schliesst

Das Waldhotel auf dem Bürgenstock stellt sein Rehabilitationsangebot ein. Das Resort will sich auf den Hotellerie- und Gastronomiebereich konzentrieren. Alle medizinischen Dienstleistungen des Waldhotels sollen nicht mehr weitergeführt werden, schreibt das Resort in einer Mitteilung. 2025 will der Bürgenstock eine neue Strategie für das Waldhotel vorstellen.

Neuer MasterChef gekürt



Rodrigo Vazquez gewinnt die dritte Staffel der TV-Show «MasterChef Schweiz». Der Hobbykoch setzt sich im Final gegen Monika Petkova-Zünd durch. Mit seinem Sieg gewinnt Vazquez eine Trophäe, 25 000 Franken und die Möglichkeit, seine Lieblingsgerichte in einem Booklet von Migusto zu präsentieren.

Hyatt expandiert

Die Hotelgruppe Hyatt expandiert in der Schweiz: In Flims GR eröffnet das erste Me and All Hotel ausserhalb von Deutschland. Das Haus wird über 47 Zimmer und 26 Appartements verfügen. Das Me and All Hotel Flims wird das fünfte Hotel von Hyatt in der Schweiz sein.

Steilste Seilbahn der Welt

Die erste Bauetappe des Projekts «Schilthornbahn 20XX» ist geschafft: Mitte Dezember eröffnete die Direktverbindung zwischen Stechelberg und Mürren. Mit einer Steigung von 159,4 Prozent über die senkrechten Wände der Mürrenfluh ist sie die steilste Seilbahn der Welt. Die Fahrt dauert vier Minuten und überwindet dabei auf einer Fahrbahnlänge von knapp 1194 Metern eine Höhe von 775 Meter.

Nicht nur zur Weihnachtszeit

Seit Jahren verteilt der von Schwester Ariane gegründete Verein Incontro warme Mahlzeiten an Bedürftige im Zürcher Langstrassenquartier. Grosse Unterstützung und eigens gekochte Mahlzeiten erhalten sie dabei vom 25hours Hotel Langstrasse.

Text Corinne Nusskern

Donnerstag, kurz vor 18 Uhr an der Zürcher Europaallee: Im zugigen Korridor zwischen vorbeidonnenden S-Bahnen und gläsernen Geschäftshäusern hat sich eine lange Schlange mit Menschen gebildet – wie jeden Tag seit 2020, ausser während der Pandemie. Geduldig stehen sie für eine warme Mahlzeit an, die ihnen hinter dem 25hours Hotel Langstrasse von freiwilligen Mitarbeitenden des Vereins Incontro ausgehändigt wird. Incontro wurde 2001 von Schwester Ariane Stocklin gegründet (siehe Infos am Artikelende). Meist steht sie mit Pfarrer Karl Wolf und Helfenden an der Essensausgabe, sie sprechen mit den Leuten, hören ihnen zu und spenden Zuversicht.

Das Areal hinter dem Hotel gehört der SBB. «Wir wurden damals angefragt, ob es für uns okay ist, wenn das hier stattfindet», sagt Mareike Klein (34), operative Leiterin des 25hours Hotels Langstrasse. Es war für sie und Küchenchef Alexander Hauk (37) sogar ein Anstoss, sich für das sogenannte Broken Bread Take-away zu engagieren. Als Hotel und mit der Küche des Neni seien sie prädestiniert, um hier zu helfen. «Und zwar sehr gerne», so die gebürtige Bonnerin.

Schoggisamichlaus als Extra

Auch heute stehen über 220 Personen an. Am ersten Posten erhalten sie Hygiene-



Die Schlange mit Menschen, die geduldig für Essen anstehen, wird immer länger.

artikel, Getränke oder mal einen Schoggisamichlaus, gefolgt von der Brotstation und Obst, letzte Station ist das warme Essen. Hauk und sein Team kochen jeden Tag 50 frische Mahlzeiten für die Bedürftigen. Er hat einen Menüplan geschrieben und ihn mit Schwester Ariane koordiniert. «Es ist schönes, bodenständiges Essen, mal gibt es Hörnli mit Gehacktem, mal Fischstäbchen mit Kartoffeln und Tartarsauce, mal Käsespätzli mit Röstzwiebeln oder Pouletbällchen mit Rahmsauce», so Hauk. Stets ein Gericht, das sich gut verpacken und mitnehmen lässt. Das Kochen der 50 Gerichte nimmt eine Person für eine Stunde in Anspruch. Das Verpacken dauert 15 Minuten und sei zu zweit fix erledigt. Der Warenwert und die Verpackung von 5.50 Franken pro Mahlzeit werden von Incontro gedeckt.

«Da Incontro auch selbst kocht, haben die Menschen die Wahl aus zwei oder drei Gerichten, inklusive Vegioption», führt Hauk aus. Im Laufe des täglichen Hotel- und Restaurantbetriebs bleibt auch sonst mal Essen übrig. Seien dies Reste vom Frühstücksbuffet wie Gipfeli, Pains au chocolat, Rührei und Würstli oder Nichtkonsumiertes von Caterings oder Veranstaltungen. «Dies packen wir

in Goody Bags ab und wird dann von Incontro verteilt», erzählt der Küchenchef. «Die Menschen sind sehr dankbar.»

Auch viele andere Zulieferer machen mit. Was gebraucht wird, wann was geliefert werden darf, da steckt eine ziemliche Logistik dahinter, die von Incontro koordiniert wird. 25hours stellt Incontro auch Lagerfläche zur Verfügung, damit sie ihre Tische, Absperrbänder und Wägelchen vor Ort deponieren können.

Armut im reichen Zürich?

Kürzlich wurden im ganzen Hotel die Handtücher erneuert. Klein hatte die Idee, bei Incontro anzufragen, ob es Bedarf für die ausrangierte Frotteewäsche gäbe. «Wir haben die Guten rausgesucht und damit drei grosse Container gefüllt. Die waren innert wenigen Minuten leer», erzählt sie.

Armut kann in der reichen Schweiz jeden und jede treffen. «Die Armut ist auf Zürichs Strassen visuell nicht sichtbar, doch die Schlange an der Europaallee wird immer länger», so Klein. «Das ist erschreckend, und es bekommen die Wenigsten mit.» Auch Hauk, gebürtig aus Mannheim, hat sich davor nie gross Gedanken gemacht. «Ich bin jetzt seit 17 Jahren in der Schweiz und ich hätte mir nie vorgestellt, dass es so viele sind.»

An der Europaallee stehen nicht nur Obdachlose an, sondern vor allem Leute, denen man nicht ansieht, dass das Geld trotz Arbeit nirgendwo hin reicht; es sind Schweizer, Ausländerinnen, Pensionierte, Singles und junge Familien mit Kindern. Vor allem die Kinder bewegen Hauk. «Jeder will seinem Kind das Beste bieten, was möglich ist, und dann stehen sie hier in der Schlange, das finde ich heftig.»

Die Gäste finden es toll

Der Verein Incontro kann auf viele freiwillige Helfer zählen. Gleichermassen wird das GastroJournal-Verkaufsteam



Schwester Ariane Stocklin und Pfarrer Karl Wolf begleiten und unterstützen Menschen am Rande unserer Gesellschaft.

am 20. Dezember die Freiwilligen von Incontro beim Essenverteilen unterstützen. Auch Klein und Hauk gehen öfters hinaus, halten mit den anstehenden Menschen und dem Incontro-Team einen Schwatz. «Der Kontakt ist so angenehm, und wir möchten langfristig helfen», sagt Klein. Auch Schwester Ariane schätzt die Kooperation mit dem 25hours Hotel Langstrasse enorm: «Die Zusammenarbeit ist sehr, sehr gut und äusserst wertvoll und dies bereits seit langer Zeit.»

Es ist dem Team des 25hours Hotels Langstrasse wichtig, sich in die Nachbarschaft einzugliedern und etwas für das Quartier zu tun. Ihr Engagement für die Bedürftigen kommt bei den Gästen gut an. Oft fragen sie, was da los sei, wenn sie die Schlange sehen. «Dann erklären wir es kurz, und für ganz viele von ihnen, zählt der Gedanke dahinter, und sie finden es toll, dass wir uns beteiligen», sagt Klein. «Wir überlegen zurzeit, was wir machen könnten, um in Zukunft noch ein Tüpfelchen obenauf zu legen.»

Der Verein Incontro

Der überparfarreiliche Verein Incontro wurde 2001 von Schwester Ariane Stocklin (51) gegründet. Er setzt sich für Menschen in seelischer, sozialer, materieller und physischer Not ein. Seit 2017 prägen Schwester Ariane und Pfarrer Karl Wolf (69) mit vielen Freiwilligen die tägliche Gassenarbeit im Zürcher Langstrassenquartier.

Broken Bread Take-away: Seit 2020 verteilt Incontro hinter dem 25hours Hotel an der Europaallee jeden Abend ab 17.45 Uhr warme Abendmahlzeiten für Bedürftige.

Lokal Primo (Müllerstrasse 71): Ein Ort der Begegnung, wo Menschen bei kostenlosem Kaffee und Kuchen zur Ruhe kommen können und administrative Beratung erhalten.

Buen Pastor und Casa de la Esperanza: begleitetes Wohnen auf Zeit.

incontro-verein.ch

Spenden an

IBAN: CH 68 002 302 306 919 330 1 U



Helfen ist ihnen ein Bedürfnis: Küchenchef Alexander Hauk und Mareike Klein (operative Leitung) des 25hours Hotels Langstrasse in Zürich.

ANZEIGE

Hinter einem guten Gastronomen verbergen sich immer gute Produkte.



ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Glas.