

## Region

## Corona dominiert über Traktandenliste

**Arbeitgeber Zürcher Unterland** Die Vereinigung Arbeitgeber Zürcher Unterland lud in Fisibach zur Generalversammlung und zum regen Gedankenaustausch.

**Werner Bucher**

Eine Traktandenliste gab es zwar für die Generalversammlung der Vereinigung Arbeitgeber Zürcher Unterland (AZU). Im Zentrum stand dann aber nicht das Statutarische, sondern es ging um Kurzarbeit, Betriebsschliessungen und so weiter. Also um die Erfahrungen aus der Corona-Krise, Massnahmen zur Bewältigung und Perspektiven. «Es werden Erfahrungen geteilt und ganz persönliche Tipps weitergegeben», fasste es Heinz Eberhard aus Kloten im firmeneigenen Baggermuseum in Fisibach zusammen.

Eberhard, Verwaltungsratspräsident des gleichnamigen Bau- und Recyclingunternehmens, erklärte, dass sein Krisenstab schnell aktiviert und die behördlich verordneten Massnahmen sofort umgesetzt worden seien. «Bei uns werden die Mitarbeiter, die dezentral unterwegs sind, wöchentlich mit der Ebianer-Info-Plattform auf den neusten Stand gebracht. Das hat sich sehr gut bewährt und das Gemeinschaftsgefühl gestärkt.»

#### Persönlicher Kontakt fehlt

Stefan Ammann vom Schliessertechnik-Unternehmen Dormakaba in Rümlang, hat in der Co-



Die Mitglieder der Vereinigung Arbeitgeber Zürcher Unterland sprachen im Firmenmuseum Ebianum in Fisibach über ihre Erfahrungen mit der Corona-Krise. Foto: Urs Brunner

rona-Krise eine Kulturveränderung festgestellt. Hatten die Betriebs- und Aussendienstmitarbeiter anfänglich noch das Gefühl «Wir sind im Krieg und die Chefs sitzen im Büro», änderte sich die Einstellung durch umfassende Informationen. Allerdings hob er, wie auch Eberhard,

hervor, dass Homeoffice und Bildschirmkonferenzen den persönlichen Kontakt zu Mitarbeitern und Kunden nicht voll ersetzen können.

Bereits schon im Februar wurde der Maschinenkonzern Bucher in Niederweningen über die Schliessung seines Betriebs

in Wuhan wegen des Corona-Ausbruchs informiert. Personalleiter Lukas Büchi berichtet: «Wir konnten deshalb rasch reagieren und auch das neu erstellte Homeoffice-Reglement einführen. Weiter haben wir sofort mit der Aufspaltung des Personalbestandes begonnen, Früh- und

Spätschichten eingeführt.» Aus dem Fundus des Betriebes wurden von Beginn an 10'000 Masken bereitgestellt.

Dramatische finanzielle Situationen bei Kunden, vor allem aus dem Gastrobereich, hat Oliver Schärli von der ZKB Zürich-Nord festgestellt und erwähnt: «Wir konnten etwa 7500 Überbrückungskredite im Schnitt von 100'000 Franken gewähren. Die meisten Betriebe sind noch schuldenfrei.»

Fast sämtliche Referenten erwähnten, dass die Bewältigung der Krise in Zukunft an das Management, aber auch die Mitarbeiter weiterhin grosse Anforderungen stelle und Flexibilität und Kreativität erfordere. Zudem war für alle klar, dass die Digitalisierung vorangetrieben werden müsse. «Mit den Lehren und Erfahrungen aus den letzten Monaten können wir leicht optimistisch in die Zukunft blicken, wenn wir bereit sind, auch in der Krise zu investieren», betonte Eberhard zum Schluss des offenen Gedankenaustausches.

Mit 65 Mitgliedern, vom lokalen Betrieb bis hin zum internationalen Konzern, ist die Vereinigung Arbeitgeber Zürcher Unterland (AZU) ein Netz für Unternehmerwissen.

## Hoher Sachschaden nach Brand in Mehrfamilienhaus

**Weiach** Grosseinsatz der Feuerwehr in Weiach: Wie die Kantonspolizei Zürich mitteilt, ging am Donnerstagabend kurz vor 20 Uhr die Meldung ein, dass es im Dachbereich eines Mehrfamilienhauses am Müliweg brennen würde. Die Feuerwehr konnte den Brand bereits kurz nach Eintreffen unter Kontrolle bringen. Trotzdem ist der entstandene Schaden riesig: Die Polizei geht von einem Sachschaden von mehreren Hunderttausend Franken aus. Die Bewohner der Liegenschaft konnten das Haus unverletzt verlassen. Das Haus bleibt nach dem Brand teilweise unbewohnbar. Laut Angaben der Polizei ist die genaue Ursache des Feuers zurzeit nicht bekannt. Die Spezialisten des Brandermittlungsdienstes haben die Ermittlungen aufgenommen. Brandstiftung steht dabei nicht im Vordergrund. (red)

## Fünf von sechs Circle-Gebäuden sind vermietet

**Flughafen** Die Büroflächen im Circle erfreuen sich grosser Beliebtheit. Nachdem sich drei weitere Unternehmen für den Circle entschieden haben, sind von den rund 70'000 Quadratmetern nur noch knapp 10'000 Quadratmeter Bürofläche verfügbar. Wie die Flughafen Zürich AG am Freitag mitteilte, handelt es sich bei den neuen Mietern um die Designfirma Unispace Global, ein weltweit tätiges IT-Unternehmen sowie ein Pharma-Unternehmen. Letztere werden zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht mit Namen genannt.

Laut der Mitteilung macht der Circle-Bau trotz Coronavirus gute Fortschritte, und es werde nur mit leichten Verzögerungen bis zur Fertigstellung gerechnet. Mehrere Mieter haben ihre Fläche bereits übernommen, die offizielle Eröffnung der publikumswirksamen Bereiche wie Kongresszentrum, Hotel, Restaurants und Shops ist ab November 2020 geplant. (red)

## Begrenzung im Freibad Bülach aufgehoben

**3800 Personen** Passend zum sommerlichen Wetter sind die Beschränkungen im Freibad Bülach weiter gelockert worden. Analog zu den Badis in der Stadt Zürich ist die Personenbegrenzung seit gestern Freitag von 1900 Personen aufgehoben. Neu ist die Flächenregelung von 5 Quadratmetern anstelle der bisher umgesetzten 10 Quadratmeter pro Person gültig. «Somit könnten wir 3800 Personen gleichzeitig in unsere Badi lassen», sagt Patrick Disch, Bereichsleiter Sport bei der Stadt Bülach. Spitzentage der vergangenen Jahre hätten nie diesen Wert erreicht, weshalb das Freibad beinahe wieder uneingeschränkt genutzt werden könne. Auch die Absperrungen, welche ums Becken installiert wurden, wurden entfernt. «Wir weisen aber vermehrt auf den Mindestabstand von 1,5 Metern hin», sagt Disch. (red)

## Sommerliche Gefühle im Walliserstübli

**Schlemmen in Kloten** In der Baracca Zermatt kann man es sich wahrlich gut gehen lassen – nicht nur im Winter.

Fondue, Cheminéefeuer, Kirsch – Wallis. Verfolgt man die Berichterstattung über die Baracca Zermatt in Kloten, sind die Assoziationen schnell gemacht. Weniger populär ist das mobile Walliserstübli an lauen Sommerabenden. Und das ist bedauerlich. Nicht nur, weil unter den jetzigen Bedingungen schwer nachvollziehbar ist, wie 130 Personen dicht aneinandergedrängt ihr Brot ins Fondue-Caquelon tauchen wollen.

Klar: Im Winter hat die Baracca Hochsaison. Viele würden gar glauben, dass das Restaurant im Sommer geschlossen sei, erzählt uns der Serviceangestellte. Die urban gestaltete Gartenwirtschaft grenzt sich deutlich vom Alphüttenflair ab; statt Kräuterschnaps wird hier Panaché oder Hugo getrunken. Und auch die Sommerkarte kann sich sehen lassen: Nebst zahlreichen Burgern, Cordons bleus und dem beliebten Tatarenhut stehen auch hier diverse Fondues auf der Liste, Geisskäseravioli und ein veganes Tatar auf Tofu-Rüebli-Basis.

Die Begleitung und ich feiern beide Premiere in der Baracca und wollen es uns gut gehen lassen. Dass wir dafür am richtigen Ort gelandet sind, steht ausser Frage. Geweckt wird der Hunger – nebst einem Cüpli und einem Apérol Spritz, der gemäss Begleitung «besser als andernorts» ist – durch ein samtiges Maissüppi, das als Amuse-Bouche im Glas daher-



Das Rindstater lässt nichts vermissen – und ist so scharf, wie es sein soll. Fotos: Sharon Saameli, Paco Carrascosa

#### Gastrokolumne

### Besser essen

Redaktoren und Redaktorinnen testen ausgewählte Unterländer Restaurants.

kommt. Zur Vorspeise wählen wir den gemischten Baracca-Salat (14 Franken) und einen Tomaten-Büffelmozzarella-Salat (16.50 Franken). Die Gerichte stehen vor uns, kaum ist das Süppchen getrunken. «Die Küche ist ein wenig unterfordert», wird uns mit einem

Lachen erklärt. Tatsächlich sind nur wenige Tische besetzt, wochentags im Sommer offenbar üblich. Wir fühlen uns in der ungezwungenen Atmosphäre wohl.

Zum Hauptgang entscheiden wir uns beide für eine Fleischvariante: das Cordon bleu Baracca Classic, gefüllt mit Zermatter Bergkäse, der nach dem ersten Schnitt auf den Teller fliesst (38.50 Franken), sowie ein klassisch serviertes Eringer Rindstater (31.50 Franken). Die Pommes frites sind ausserordentlich knusprig,

das Tatar genau so scharf, wie es sein soll. Begleiten lassen wir das Mahl mit einem Noblen Blauen der Neftenbacher Winzerin Nadine Saxer.

Die Preisklasse im Baracca ist definitiv gehoben und unsere Bäuche nach Vorspeise und Hauptgang schon leicht gewölbt. Uns ist aber auch klar, dass wir die Gelegenheit so schnell nicht wieder haben werden, und lassen uns gern die Dessertkarte überreichen. Die mit uns betraute Bedienung versteht ihr Handwerk und empfiehlt statt der «Trilo-



Im Sommer lädt der Garten zum Draussensitzen ein.

gie von der Erdbeere» die gebackenen und gefüllten Aprikosen mit Haselnussglaçe und Waldbeeren – und die lassen die Begleitung, die einen Schokoladenkuchen und Sauerahmglaçe (beides 13.50 Franken) vor sich hat, vor Neid den Löffel ausstrecken. Ein milder Grappa entlässt uns in Richtung Bahnhof.

Der Abend endet also mit zufriedenerm, vollem Magen und geleertem Portemonnaie. Dass seit Mitte Mai klar ist, dass die Baracca Zermatt noch sicher bis ins Jahr 2023 zum Klotener Ortsbild gehört, freut auch die Erstbesucherin. Eine Gelegenheit für jeden Abend ist das Restaurant kaum; der ganze Abend hat uns rund 200 Franken gekostet. Aber wer etwas zu feiern hat oder es sich wahrlich gut gehen lassen will, ist am richtigen Ort angekommen.

**Sharon Saameli**

Baracca Zermatt, Kirchgasse 16, Kloten, Tel. 043 810 18 18, Montag-Freitag 11.30–14 Uhr und 17.30–23 Uhr, Samstag 17.30–23 Uhr. [www.baracca-zermatt.ch/kloten/](http://www.baracca-zermatt.ch/kloten/)