

# Stammgäste nennen den neuen Riethof-Wirt bereits «Meister»

**ZOLLIKON** Seit dem 1. August hat das Restaurant Riethof mit dem Ehepaar Walia einen neuen Pächter. Vorgänger Ahmad Mushtaq möchte ein grösseres Lokal übernehmen.

Ahmad Mushtaq arbeitete 17 Jahre im Riethof, die letzten sechs war er auch dessen Pächter. Im indischen Ehepaar Raj Paul und Anju Bala Walia hat er Nachfolger gefunden. Raj Paul Walia ist Koch aus Leidenschaft und hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Die Ausbildung zum Sanitärinstallateur, die er 1967 in Indien mit dem Diplom abschloss, erwies sich schnell als nicht das Richtige. 1984 kam er in die Schweiz; Frau und Sohn folgten erst 1993. Die beiden sind nicht nur privat, sondern auch im Restaurant ein eingespieltes Team.

## Vielfältige Erfahrung

Wer jetzt annimmt, dass die durchschweizerische Schmankerl erweiterte «Cucina Italiana», für die das «Riethöfli», wie alte Zolliker es liebevoll nennen, seit Jahren bekannt ist, indischer Küche weichen wird, der irrt sich. Das Ehepaar Walia möchte allerdings die Tradition von Ahmad Mush-

taq, für Gruppen auf Vorbestellung indische Gerichte zuzubereiten und einmal im Monat ein indisches Buffet anzubieten, weiterführen. «Aber erst müssen wir uns einmal richtig einleben», sagte Raj Paul Walia.

Mushtaq, der seinerseits ein grösseres Lokal übernehmen möchte, wohnt mit seiner Familie vorläufig noch in der Wirtewohnung über dem Restaurant und arbeitete die Walias bis letzte Woche etwas ein. «Sie haben zwar sowohl im Führen eines gastronomischen Betriebes als auch im Bereich der italienischen und schweizerischen Küche viel Erfahrung, aber jedes Lokal ist wieder anders, arbeitet mit anderen Technologien und so weiter», führte er aus. «Aber jetzt haben sie alles im Griff», ergänzte er.

Auch Walias wohnen im Haus, wo sie zwei Personalzimmer im dritten Stock gemietet haben. Die 4-Zimmer-Wirtewohnung wäre ihnen zu gross. Im Gegensatz zu

Ahmad Mushtaq ist ihr einziger Sohn längst ausgezogen. «Er arbeitet als Informatiker und wird unsere Homepage auf den neusten Stand bringen», sagte Raj Paul Walia. Ihm liege Technisches weniger, aber an den Umgang mit Online-Bestellungen dürfte er sich mittlerweile gewöhnt haben.

Wenn man die zum Teil sehr erweiterten Öffnungszeiten betrachtet, erscheint es ein Vorteil, dass die Pächter über dem Lokal wohnen. Auf die Idee, sich in den anderthalb Stunden, die der Riethof werktags am Nachmittag schliesst, kurz auszuruhen oder gar zu schlafen, kommen Walias trotzdem nicht. «Die Zeit kann man doch viel besser nutzen, indem man in der Küche einiges vorbereitet», ist Raj Paul überzeugt. Und auch seine Frau, die nicht nur alleine im Service arbeitet, sondern «eine absolute Allrounderin» ist, wie ihr Mann betont, ist in den Pausen oft im Restaurant zu finden.

Das fast grenzenlose Engagement der Walias haben in den letzten Wochen auch die Gäste zu spüren bekommen und ent-

sprechend schätzen gelernt. Ein Stammgast ist des Lobes voll, was bereits die Anrede «Hallo Meister» deutlich macht. Nach einem bescheidenen Lächeln huscht dieser allerdings auch wieder in die Küche, während seine Frau die Bestellungen entgegennimmt. «Walia kocht sehr gut, preiswert und die Portionen sind gross», sagt der Stammgast. Auch die Gästebetreuung sei gut.

## Noch lange nicht in Pension

Nächsten Monat feiert Raj Paul Walia seinen 65. Geburtstag und könnte offiziell in Rente gehen, aber stattdessen steht er sieben Tage die Woche zwischen 7 und 13½ Stunden in der Küche. Auf die Frage nach Freizeit oder einem Ruhetag reagiert er mit einem ungläubigen Schmunzeln. «Wozu denn das?», sagte er. «Wenn hier nichts läuft, ist das doch schon Ruhe, und solange man gesund ist, kann man auch arbeiten.» Er wüsste gar nicht, was er an einem freien Tag machen sollte. «Da kommt man höchstens auf dumme Ideen», meint er und lacht. Nachdem sie

viele Jahre im gastronomischen Bereich angestellt waren, führten die Walias 15 Jahre lang das Restaurant Albigarten in Zürich-Wollishofen. «Da waren 16- bis 18-Stunden-Tage ganz normal.» Da müssen ihm die durchschnittlichen Zehnstundenschichten wie Ferien vorkommen.

Wenn seine Frau in vier Jahren das Rentenalter erreicht, möchte Walia der Arbeitswelt allerdings doch den Rücken kehren. Auf die Frage, was er, der jetzt kaum Pausen kennt, denn mit so viel «Freiheit» anfangen werden, kommt die fast schon erwartete Antwort: «Ehrlich gesagt habe ich keine Ahnung – vermutlich werde ich kochen.»

Alexandra Falcón

Restaurant Riethof, Rietstrasse 40, Zollikon. Tel. 044 391 69 20, www.riethofzollikon.ch (Achtung: Öffnungszeiten auf der Homepage noch nicht angepasst). Neue Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8 bis 14.30 und 16 bis 23 Uhr, Samstag 16 bis 23, Sonntag 16 bis 22 Uhr. Auch Hauslieferdienst, direkt oder über www.eat.ch.



Ray Paul und Anju Bala Walia arbeiten mit viel Leidenschaft im Restaurant Riethof in Zollikon.

Kurt Heuberger

## Leserbriefe

### Wieder am Volk vorbeipolitisiert

#### Zu «Teures Alterszentrum findet keine Mehrheit»

Ausgabe vom 19. Oktober

Zum zweiten Mal sind die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger nicht den Parolen der Classe politique in unserem Dorf gefolgt. Sie haben die Finanzierung des über-rissenen Projekts Breiten abgelehnt. Das Ganze erinnert an die Ersatzwahl in den Gemeinderat, wo sämtliche Parteien (inklusive SP notabene) unseren jetzigen Finanzvorsteher Wenger zur Ablehnung empfahlen und mit der Empfehlung eines weniger kritischen Kandidaten scheiterten. Das Volk hat das Gewinnspiel einiger einflussreicher Exponenten in unserem Dorf um den Breiten-Neubau durchschaut.

Die Schuld für die Verzögerungen und den finanziellen Schaden müssen die Befürworter des 51-Millionen-Projektes bei sich selbst suchen. Sie haben schon die Abstimmung über den Planungskredit und die Informationsveranstaltungen sorgfältig vorbereitet und jeweils für ein Mehr an befürwortenden Stimmen gesorgt, was jedoch auch dazu beigetragen hat, dass die Urnenabstimmung nun anders herausgekommen ist.

Es bleibt zu hoffen, dass die Verantwortlichen nun trotz allem motiviert an die Ausarbeitung eines günstigeren und vernünftigeren Projekts gehen können und den Volksentscheid umsetzen.

Markus Bähler, Hombrechtikon

### Die richtige Entscheidung

#### Zu «Teures Alterszentrum findet keine Mehrheit»

Ausgabe vom 19. Oktober

Das Hombrechtiker Stimmvolk hat vernünftig entschieden. Es will nur realisieren, was verkraftbar ist, und nur so viel Geld ausgeben, wie im Portemonnaie ist. Sicher kann der Pflgetrakt nun schneller realisiert werden. Wir von der IG sind sofort bereit, mit dem Gemeinderat zusammensitzen, sodass keine Zeit verloren geht.

Karl Epting, Ürikon, Geschäftsinhaber in Hombrechtikon

### Mit Elan an das neue Projekt

#### Zu «Teures Alterszentrum findet keine Mehrheit»

Ausgabe vom 19. Oktober

Nachdem die Abstimmung über den Neubau des Alterszentrums Hombrechtikon nun entschieden ist, sollte möglichst bald die Beratung über ein neues Projekt stattfinden. Wichtig ist, dass sich die Kontrahenten zusammensetzen, um ein Projekt auszuarbeiten, das auch die Mängel an bestehenden Objekten kostengünstig beseitigt, finanziell tragbar ist und doch für die nächsten Jahrzehnte den Anforderungen genügt. Ich appelliere an den Gemeinderat und an die Gegner des alten Projekts, zusammensitzen, das neue Projekt ohne Verzögerung und ohne Resentiments anzugehen und mit Elan einen Lösungsvorschlag auszuarbeiten. Die dafür notwendigen Abklärungen sind ja von beiden Seiten vorhanden.

Fred Burgmann, Hombrechtikon

## Anlässe

### HERRLIBERG Francisco Araiza im Zehntensaal

Im Kulturkreis Herrliberg beginnt die Saison 2015/2016 mit einem Höhepunkt: Am 29. Oktober tritt der mexikanische Star-tenor Francisco Araiza mit der Sopranistin Marija Vidovic und dem Pianisten Jean Lemaire auf. Schwerpunkt des Programms bildet das «Italienische Liederbuch», eine Sammlung von Liebesgedichten, vertont von Hugo Wolf. Der Charakter der Lieder reicht von Lobpreisungen der Schönheit der Angebeteten über Spott- und Streitgesänge bis zu

Klagen des Liebeskummers. Araiza gehört zu den gefragtesten Interpreten auf den Opern- und Konzertbühnen, insbesondere an der Bayerischen Staatsoper München, dem Opernhaus Zürich, der Staatsoper Wien und der Metropolitan Opera New York. Er wohnt seit vielen Jahren in Herrliberg. Vidovic ist Preisträgerin von vielen Wettbewerben. e

Italienisches Liederbuch. Donnerstag, 29. Oktober, 20 Uhr, Vogtei Herrliberg, Zehntensaal. Billette in der Drogerie Herrliberg, Telefon 044 915 21 15, oder Abendkasse, ab 19.30 Uhr.

### STÄFA Oh du fröhlicher Weihnachtsmarkt

Am Sonntag, 29. November, von 11 bis 18 Uhr findet einer der schönsten Weihnachtsmärkte am Zürichsee im Rössli in Stäfa statt. Verschiedene Künstler, Handwerker und Designer stellen im stimmungsvollen Saal des Rössli ihre Produkte aus. Ob Schmuck, Möbel, Accessoires, Köstlichkeiten aus der Region und Geschenkartikel für Gross und Klein – die Angebotspalette wird auch in diesem Jahr vielseitig sein. Der Markt ist jedes Jahr neu, denn die Organisa-

torinnen geben immer wieder anderen Handwerkerinnen und Handwerkern die Möglichkeit, ihre Produkte anzubieten. Neben einem besonderen Einkaufserlebnis gibt es an der Bar Selbstgebackenes, Suppe und andere Köstlichkeiten. Wer länger bei einem Kaffee sitzen bleiben möchte, kann sich auch in der Rössli-Beiz verwöhnen lassen. Für Kinder ab fünf Jahren gibt es eine kleine Bastelwerkstatt. Um 13.30 und um 14.30 Uhr erzählt Sibylle Baumann die Mundartgeschichte «Zaubersteine». e

Sonntag, 29. November, 11 bis 18 Uhr, Rössli, Stäfa.

### UETIKON Im Gedenken an Dietrich Bonhoeffer

Die Reformierte Kirche Uetikon gedenkt Dietrich Bonhoeffers 70. Todestag. Am 3. November im Kirchgemeindehaus heisst das Thema «Einführung in Bonhoeffers Leben und Wirken», am Mittwoch, 4. November «Die Aktualität von Bonhoeffers nichtreligiösem Christentum». Am 8. November findet der Gottesdienst zu Bonhoeffer statt. e

Dienstag, 3. November, 20 Uhr, Mittwoch, 4. November, 20 Uhr, Sonntag, 8. November, 10 Uhr.