

Schlattgut Stübli, feiern und geniessen ganz unter sich

Schlattgut Stübli – ideal für Ihren Anlass

In unserem heimeligen Schlattgut Stübli feiern Sie und Ihre Gäste ganz unter sich. Das Essen ist hausgemacht und die Aussicht traumhaft schön.

Sind Sie auf der Suche nach einem speziellen Ort mit toller Aussicht auf den Zürichsee und die Berge für eine Familienfeier, eine Geburtstagsparty, einen Firmenanlass oder eine GV? Unser gemütliches Stübli, welches für bis zu 50 Personen Platz bietet, eignet sich während den Wintermonaten und im Frühling bestens dazu. Geniessen Sie ein feines Fondue, Raclette, Tischgrill, Fondue-Chinoise oder auch ein serviertes Menu. Unser Motto: frisch, regional und hausgemacht. Mit viel Liebe bereiten wir alles in unserer hohefeigen Küche zu. Wir öffnen das Stübli ab einer Reservation von 25 Personen. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen. zVg

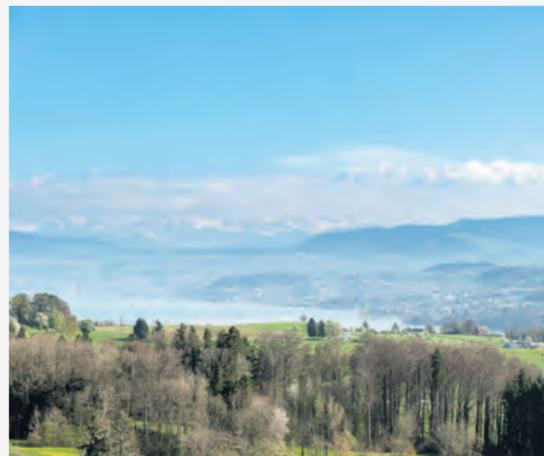


Schlattgut Stübli

Foto: zVg



Schlattgut
Familie Ledergerber
Schlattstrasse 67
8704 Herrliberg
078 861 99 01
info@schlattgut.ch
www.schlattgut.ch



Schönste Aussicht auf den Zürichsee und die Berge. Foto: zVg



Bei uns sind Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen. Foto: zVg

35 Jahre im Dienst – Iwan Keller

Jubiläum bei GEMI



Iwan Keller Foto: zVg

Iwan Keller begann seine Laufbahn im August 1989 als Lehrling bei der GEMI Schreinereigenossenschaft. Bald nach dem erfolgreichen Lehrabschluss entwickelte er sich zu einem bedeutenden und allseits geschätzten Mitglied des Teams.

Iwan Keller ist nicht nur ein ausgewiesener Fachmann, der die kniffligsten Herausforderungen mit seinem Wissen, seiner Geduld, seiner innovativen Herangehensweise löst, er ist auch persönlich ein geduldiger, liebenswerter, verantwortungsvoller und wohlwollend gesinnter Teamplayer.

In der Schreinerei und beim Kunden vor Ort ist Iwan Keller ein ausgewiesener Meister seines Fachs. Er ist überall einsetzbar, liess sich zum CNC Spezialisten ausbilden, und er sorgt sich umständig um den Maschinen- und Gerätepark.

Im Team ist er ein Fels in der Brandung. Alle wissen seine Hilfsbereitschaft und Zuverlässigkeit sehr zu schätzen.

Das Jubiläum hat die gesamte GEMI Belegschaft gebührend mit einem Betriebsausflug in die Innerschweiz gefeiert. Die GEMI-Mitarbeitenden, die Geschäftsleitung und der Vorstand danken Iwan Keller für seine jahrzehntelange Treue, seinen unermüdbaren Einsatz, freuen sich auf viele

weitere gemeinsame Jahre und wünschen ihm für die Zukunft das Allerbeste.

Die GEMI Schreinereigenossenschaft blickt in die Zukunft. Die Firma ist auf der Suche nach weiteren Fachpersonen und interessierten Auszubildenden, die dieses schöne Handwerk erhalten und leben möchten. zVg



GEMI Schreinereigenossenschaft
Mariahaldenstrasse 1, 8703 Erlenbach
Telefon 044 915 31 68, info@gemi.ch
www.gemi.ch



Das «Gemi-Team»

Foto: zVg

Restaurant Rössli Zollikon

Wine & Dine



V.l. Ernst Freitag, Ursi Freitag, Roman Hämmig und Sandra Hämmig-Rauch Foto: zVg

Text und Foto Philippe G. Chevroulet

Die Nachfolge von Ursi und Ernst Freitag wurde einem exklusiven Publikum vorgestellt.

Die Aera Freitag Wein- und Getränkehandlung AG in Herrliberg geht am 31. Dezember 2024 zu Ende. Und trotzdem haben Ursi und Ernst Freitag keine Mühe gescheut, noch einmal Gäste bei Wine & Dine im Restaurant Rössli in Zollikon zu begrüßen. Sie haben zusammen mit Filipe Almeida und Jesus Costoya, die das Rössli im November 2020 übernommen haben, ein grossartiges Menü zusammengestellt. Filipe Almeida und Jesus Costoya servierten dazu die Weine des Weinbauunternehmers Lenotti Vini aus Bardolino vom Ufer des Gardasees, und alle Anwesenden waren begeistert.

Unter den Gästen waren auch die Nachfolger der Freitag Wein- und Getränkehandlung AG präsent. Es sind dies die Geschäftsführer des Geträn-

kemärts Urs Rauch AG in Meilen, Roman Hämmig, zusammen mit seiner Frau Sandra Hämmig-Rauch. Ernst Freitag nutzte an diesem Abend auch die Gelegenheit, um die neuen Besitzer den anwesenden Gästen vorzustellen. Und es waren viele Gourmets anwesend! Der Start für Sandra und Roman konnte kaum besser gelungen sein.

Der Getränkemärt Urs Rauch AG in Meilen ist an der Goldküste bei vielen ein Begriff. Jetzt werden bald wieder die beliebten unbehandelten Ribera Orangen vom Hof Sant' Angelo aus Sizilien von Mitte Dezember bis Ende Februar angeboten. Und auch die Flaacher Spargel des Hofes der Familie Spaltenstein werden dann wieder von Mitte April bis Anfang Juni 2025 nicht im Angebot fehlen. Die Drehscheibe für Weine, Biere, Spirituosen, Getränke im Allgemeinen und Delikatessen im Speziellen wird also zukünftig ab Januar 2025 der Getränkemärt Urs Rauch AG in Meilen sein.

Leserbrief

Es stinkt im Rossbachtobel

Liebe Herrliberger Hundehalter

Nehmt den Kot eurer Hunde mit und entsorgt diesen in den Robidogkübeln.

Wir Quantinis sind häufig in dem Tobel unterwegs. Wir erforschen das Wasser, die Bäume, die Pflanzen- und Tierwelt. Natürlich toben wir auch die Böschungen hinauf und spielen verschiedenste Spiele. Wir begegnen dabei auch jüngeren Kindern, die noch im Kindergarten sind oder Jugendlichen, die schöne Kunstwerke auf die Wege legen. Dabei finden wir neben den Kunstwerken viele eklige Stinkehaufen. Diese sind sehr unangenehm zum Anschauen

Der Hundekot liegt auf den Wegen, im Laub versteckt, in der Böschung und auch im Gras in der Nähe des Baches. Manchmal finden sich sogar

gefüllte Robidogsäcke, die sich langsam auflösen und ihren Inhalt wieder freigeben. Diese Kothaufen (siehe Fotos) stinken, kleben an den Schuhsohlen und sogar an unseren Fingern, wenn wir unverhofft beim Erklimmen der Böschung hineingefasst haben. Das Säubern der Sohlen ist eine wirklich grusige Aufgabe und macht wütend. Die Vorstellung, dass ein jüngeres Kind dann auch noch seine Finger in den Mund steckt, lässt einem den Magen umdrehen. Dies ist eine echte gesundheitliche Gefahr.

Wir danken daher allen Hundehaltern, dass ihr an uns Kinder denkt und den gesamten Tobel sauber haltet. zVg

Die Kinder und Jugendlichen der Quantinum Lernwelten
Rennweg 50
8704 Herrliberg
www.quantinum-lernwelten.ch

Leserbriefe

