

Für den Moment Ruhe

Ein guter Kaffee, so findet Salome Marti, basiert auf Espresso. Die zierliche junge Frau hat klare Vorstellungen, wenn es um das Mokkagetränk und seine Zubereitungsarten geht. Kommt etwa Milchschaum dazu, darf er nicht zu voluminös sein. Und nicht zu lange geschäumt. Locker lässt sie den Schaum in die Cappuccino-Tasse fließen und schwenkt dabei die Kanne, bis ein Herz im Schaum entsteht.

Persönlich

Betreiberin **Salome Marti** vom Café Kafichanne in Tagelswangen zelebriert Kaffeekultur.

Salome Marti führt seit fünf Jahren zusammen mit ihren drei Schwestern das Café «Kafichanne» in Tagelswangen. In dem im englischen Cottage-Stil gehaltenen Lokal steht die Zubereitung des Kaffees im Zentrum. Für die vier Schwestern ist das Getränk ebenso anspruchsvoll wie es für andere Wein ist.

«Unseren Kaffee mahlen wir für jede Tasse frisch», so Marti. Der Grund: Das Fett der Kaffeebohnen entwickelt sich stetig weiter. Wird der Kaffee im gemahlten Zustand zu lange aufbewahrt, verliert er sein Aroma. «Einmal eingespant, sollte man deshalb mit der Zubereitung des Kaffees nicht zu lange warten», klärt Marti auf. Sie trägt eine schwarze, dezente Schürze und bequem aussehende Sneakers. Es sind lange Tage, hier, in der «Kafichanne». Stressig ist besonders die Zeit am Morgen, zwischen neun und elf Uhr, wenn alle ihren «Znüni» einnehmen wollen.

Die Kundschaft, die an diesem Morgen eintrudelt, könnte breiter nicht sein: Es sind Freundinnen, Pensionäre bis hin zu Büroangestellten und Handwerker, die für den Pausenkaffee herkommen. Im Café bleibt es aber auch in hektischen Momenten angenehm ruhig. Tabea Hächler, die älteste der vier Schwestern, trägt die Bestellungen im freundlichen Plauderton vor – auch dann noch, als der letzte Tisch im Café besetzt ist.

«Ich sehe immer wieder junge Frauen, die hier ihren ersten Kaffee getrunken haben. Mittlerweile verabreden sie sich mit ihren Freundinnen auf eine Tasse.»

Salome Marti,
Cafébetreiberin

Salome Marti presst währenddessen das frisch gemahlene Pulver mit einem sogenannten Tamper in den Kolben. Das sieht einfacher aus, als es ist. Denn falsch gehen kann bei diesem Vorgang bereits einiges: «Mit dem Tamper



Zelebrieren Kaffeekultur: Sandra Beck, Tabea Hächler und Salome Marti (von links).

Fabienne Montepeque

muss man möglichst gleichmässig auf das Pulver drücken, sonst löst das durchfliessende Wasser das Kaffeemehl nicht vollständig.» Das Revier der 28-Jährigen ist die italienische Kolbenmaschine in der Küche. Sie würde sie

wohl blind beherrschen, so geübt sind ihre Handgriffe. Während unter dem Gurgeln der Kaffeemaschine ein feiner Strahl in die Tassen fliesst, ist Marti bereits mit dem Aufschäumen der Milch beschäftigt – die Königsdisziplin.

«Auch geschäumte Milch hat einen feinen Eigengeschmack, den man schnell verderben kann, wenn man sie zu heiss werden lässt», so die Expertin. Deshalb schäumt sie die Flüssigkeit nur kurz auf. Danach klopft

sie mit der Kanne ein paar Mal auf den Tisch, um die Luftblasen herauszubringen. Zurück bleibt eine feine, homogene Masse – «perfekt für schöne Latteart», sagt Salome Marti und zeichnet ein weiteres Herz in den Schaum. Das Gastgeber-Dasein liegt Marti. Als sie nach einem Jahr in der englischen Gastronomie zurück in die Schweiz kehrte, eröffnete sie deshalb dieses Café: «Ich mache das, weil ich es gerne mache», so Marti. Die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens stehe für sie nicht im Vordergrund. «In der «Kafichanne» geht es darum, den Leuten etwas Gutes zu tun.»

Herzstück der Café-Stube ist der grosse Kachelofen aus dem Jahr 1880. Auf dem grünen Heizkörper reihen sich diverse Kaffeekannen aneinander – alles Geschenke von Gästen. Die Henkel der zahlreichen Kannen sind mit kleinen Etiketten versehen, die an die Herkunft der Gefässe erinnern: Auf ihnen sind die Namen der Spender sowie der Anlass der Gabe notiert.

Die Namen einzelner Gäste haben es sogar in die Karte geschafft: Sie bezeichnen Spezialwünsche, die sich über die Jahre etabliert haben und auch von anderen Kunden gerne bestellt werden: Etwa «Uncle Jays texas-size Cappuccino» – eine doppelte Kaffeeportion, wie sie der Verwandte immer wollte. Oder der «Chandra Chai», ein gewürzter Tee mit aufgeschäumter Milch und Honig – das Lieblingsrezept einer guten Bekannten.

Auch die Hausrezepte der Mutter sind in das Angebot miteingeflossen – etwa die Schlemmerschnitte oder der Russenzopf. «Diese Rezepte sind aber streng geheim. Wenn ich danach gefragt werde, nenne ich nur die Zutaten, aber nie das Verhältnis», gibt Marti zu. Der Ort ist für sie nach fünf Jahren zu einem Generationentreff geworden: «Ich sehe immer wieder junge Frauen, die hier ihren ersten Kaffee getrunken haben. Mittlerweile verabreden sie sich mit ihren Freundinnen auf eine Tasse.»

Mirja Keller

«Für Eltern ist die Erziehung nicht einfacher geworden»

ILLNAU-EFFRETIKON Kinder haben heute mehr Freizeit als noch vor 100 Jahren. Dafür ist der Druck in der Schule gestiegen. Wie sehr sich die Kindheit von heute und damals unterscheidet, zeigt das neue Jahrbuch der Stadt Illnau-Effretikon zum Thema «Aufwachsen».

Das neue Jahrbuch 2018 der Stadt Illnau-Effretikon bietet einen Überblick über das Aufwachsen in Illnau-Effretikon während der letzten hundert Jahre. Es ist die 24. Ausgabe. Sie wird vom Hotzehus-Verein mit Unterstützung der Stadt herausgegeben. Lotti Isenring Schwander hat zusammen mit Erika Graf-Rey und Martin Steinacher das aktuelle Heft redigiert.

Im neuen Jahrbuch kommen Vertreter verschiedener Generationen zu Wort.

Worin unterscheiden sie sich? Lotti Isenring Schwander: Noch in den 20er-Jahren mussten die Kinder teilweise nach der Schule den Eltern bei der Arbeit zur Hand gehen. Heutige Kinder können ihren Weg wohl freier

wählen. Dafür ist der Druck in der Schule gestiegen.

Inwiefern?

Für die Berufsbildung sind gute Noten wichtig. Diesen Leistungsdruck spüren die Kinder vonseiten der Eltern, aber auch im Unterricht.

Was ist gleich geblieben?

Trotz rasanter Veränderungen im letzten Jahrhundert ist eines für ein heranwachsendes Kind gleich geblieben: Die Bedeutung der Bezugspersonen aus Schule, Familie, Nachbarschaft und Jugendgruppen.

Gibt es eine Erzählung, die Sie besonders beeindruckt hat?

Alle Geschichten im Jahrbuch sind für mich Höhepunkte. Besonders eindrücklich war das Gespräch mit einer 100-jährigen Frau. Sie musste schon sehr früh Verantwortung übernehmen, weil ihre Mutter an einer Grippe

starb, als sie zehn Jahre alt war. Danach kümmerte sie sich um den Haushalt, kochte für die ganze Familie. Für die Hausaufgaben blieb ihr nicht mehr viel Zeit. **Dieselbe Frau betont, dass sie in der Schule nie geschlagen wurde. Andere Personen hatten weniger Glück.**

Gerade in der Kindererziehung hat sich viel verändert. In den 68er-Jahren begann man, Erziehungsstile zu hinterfragen. Heute hat man mehr Respekt vor den Kindern und fördert ihre individuelle Entwicklung. Für Eltern ist die Erziehung aber nicht einfacher geworden. Weil man heute soviel über Pädagogik weiss, glauben viele Eltern, alles hänge von ihnen ab.

Die Oberländer Historikerin Heidi Witzig hat einen geschichtlichen Überblick geschrieben. Unter anderem verbesserte der Fortschritt in der Medizin das Leben vieler Familien.

Noch vor 100 Jahren lag die durchschnittliche Lebenserwartung etwa bei 40 Jahren. Heute

ist sie doppelt so hoch. Ausserdem sank die Säuglingssterblichkeit massiv. Das alles führte dazu, dass heutige Kinder Krankheit und Tod eher mit älteren Menschen in Verbindung bringen.

Wie haben Sie die teilweise sehr persönlichen Gespräche erlebt?

Sehr unkompliziert. Bei vielen befragten Personen sind die Erinnerungen regelrecht herausgesprudelt. Bei anderen brauchte es etwas Zeit, bis sie Vertrauen gefasst haben.

Wer alles liest das Jahrbuch?

Wir haben eine breite Zielgruppe. Der Hotzehus-Verein verschickt das Jahrbuch an 1400 Adressen: Privathaushalte, Firmen und Institutionen. Das Echo von den Lesern und Leserinnen ist gut. Besonders freut es uns, wenn wir die Leute zu Gesprächen über ihre eigenen Erlebnisse anregen können.

Interview: Mirja Keller

Das Jahrbuch kann bestellt werden unter der Internetadresse www.hotzehus.ch

Beläge wurden analysiert

TURBENTHAL Gestützt auf das Strassenunterhaltskonzept stehen in den nächsten Jahren wiederum Erneuerungen von schadhafte Strassen an. Gemäss Investitionsplanung ist in den Jahren 2019 bis 2022 die Sanierung der Sitzbergstrasse und der Chäferstrasse vorgesehen. Bei der Grösse dieser Projekte ist zur Ausarbeitung des Kostenvorschlags eine vorgängige Belagsanalyse erforderlich, so der Gemeinderat. Dabei werden bei der Sitzbergstrasse auf einer Länge von 6,6 Kilometern und bei der

Chäferstrasse auf einer solchen von 1,9 Kilometern mehrere Kernbohrungen vorgenommen. Das so gewonnene Material wird analysiert und je nach Ergebnis kann im Sanierungsprojekt die Belagsschichtstärke von sieben auf sechs Zentimeter reduziert werden. Dies hätte eine beachtliche Belags- und somit Kosteneinsparung zur Folge. Die Offerte eines Spezialunternehmens rechnet für die notwendigen Arbeiten mit Kosten von rund 24'000 Franken. Der Gemeinderat hat diesen Kredit bewilligt. zo

Kredit für neuen Spielplatz

BAUMA Der Spielplatz beim Kindergarten Dorf in Bauma ist in einem schlechten Zustand. Das ergab eine Überprüfung aller öffentlichen Spielplätze in der Gemeinde, die der Gemeinderat 2016 durchführen liess. Die Kletterkonstruktion sei verwittert und die Standpfosten bei Schaukel und Turm seien teils durchgefault. Bei der Sanierung des Kindergartens vor zwei Jahren mussten zudem einzelne Spielgeräte

aus Platzgründen weichen. Die verbliebene Metallrutschbahn und der Aussichtsturm entsprechen trotz Nachbesserungen nicht mehr den Vorschriften und müssen auch ersetzt werden. Für die Neugestaltung von Umgebung und Spielplatz hat der Gemeinderat einen Kredit von 100'000 Franken bewilligt. Die Arbeiten wurden an die Firma Bimbo Hinnen Spielgeräte aus Alpnach vergeben. zo