

Nah sein, da sein.

regio

DONNERSTAG, 6. JUNI 2019 • Nr. 23

R5 RÜTI • WALD

zö züriost
Immer da. Immer nah.

Alles aus dem
Zürcher Oberland auf

www.zueriost.ch

ERSTE PRALINEN ZUM FRÜHSTÜCK

WALD Unter dem Label Sweet Hearts produzieren Olivia Abrach und Tanja Sester in einem Gebäude der Molkerei Neff in Wald Produkte aus hochwertiger Schokolade. Ihre ersten Osterhasen und Schokoladen waren im Nu ausverkauft.

Sie kennen sich seit fünf Jahren, haben im Zürcher Seefeld zusammen gearbeitet und schnell gemerkt, dass die Chemie stimmt. Und so fassten Olivia Abrach und Tanja Sester schon bald den Plan, irgendwann gemeinsam eine Confitserie zu eröffnen. Inzwischen sind beide längst in anderen Betrieben am Zürichsee angestellt. Aber ihren Traum verfolgten sie weiter, und Ende Januar war es so weit: Die jungen Frauen – die eine Konditor-Confiseurin, die andere Chefkonditor-Confiseurin – gründeten mit «Sweet Hearts» ihre eigene Firma, die sie neben ihren Jobs betreiben.

Ein Grafiker hatte schon im Herbst ein Logo kreiert, jetzt brauchten die beiden noch eine Website, schöne Etiketten und ausserdem viel hochwertige Schokolade.

PATRIZIA LEGNINI

FORTSETZUNG AUF SEITE 2



«Mit so viel Schokolade kann man gar kein Burnout bekommen», sagt Olivia Abrach. Foto: Stefan Abrach

Hörgeräte

Bis 50% Rabatt!



044 830 10 00

Uster · W'sellen · W'thur · Zürich
www.audisana.ch

VORREITERROLLE FÜR RÜTI

Das Alterskonzept von Rüti soll überarbeitet werden. Auch die Bevölkerung ist gefragt.

3

DEALER AM BAHNHOF?

Am Walder Bahnhof gab es eine Verhaftung. Gibt es dort ein Problem mit Drogendealern?

5

CREDIT SUISSE SCHLIESST FILIALE IN RÜTI

RÜTI Es sind erst vier Jahre vergangen, seit die Credit Suisse in der Bandwiesstrasse 3 in Rüti ihre Filiale eröffnete. Nun verlässt die Grossbank die Gemeinde Rüti bereits wieder. An einer Sitzung mit den Liegenschaftsbesitzern Christof Gebert und Ernst Egli teilte die Bank mit, dass sie aus dem bis Ende März des Jahres 2020 laufenden Mietvertrag aussteigen wird. Über die Gründe der Schliessung wollte die Credit Suisse bis gestern Nachmittag keine Auskunft geben. REG

ANZEIGE



TCM kangtai

Tumbelenstrasse 4

Pfäffikon ZH

Tel.: 043 833 68 68

weitere Praxen: Zürich, Winterthur
Wädenswil und Männedorf.



© staras / Fotolia.com

**Rücken-
schmerzen?
Chinesische
Medizin kann
helfen!**



kangtai.ch



Tanja Sester (links) und Olivia Abrach gründeten mit «Sweet Hearts» ihre eigene Firma, die sie neben ihren Jobs betreiben. Foto: Stefan Abrach

FORTSETZUNG VON SEITE 1

An einem Freitagnachmittag im Februar stiegen sie zum ersten Mal ins kleine Lager im Gebäude der Molkerei Neff in Wald, hievten ihre Maschinen unten in den Lift und im ersten Stock wieder hinaus und brachten sie in den Produktionsraum, in dem unter der Woche Joghurt angemischt und gebuttert wird. «Wir hatten uns entschieden, auf Ostern die ersten Produkte in die Geschäfte zu bringen. Weil wir die Formen und Geräte über eine längere Zeit hinweg angeschafft hatten, hatten wir da schon alles beisammen», sagt die 30-jährige Olivia Abrach aus Wald.

«WIR WURDEN ÜBERRANT»

Im Produktionsraum gingen die beiden mit so genauen Vorstellungen ans Werk, dass ihnen die ersten paar Osterhasen, die sie gossen, auf Anhieb gut gefielen. Und so zögerten sie nicht lange und produzierten an den darauffolgenden Wochenenden über 1000 Hasen und mehrere Hundert Tafeln Osterschokolade, die in den Läden der Molkerei Neff in Wald und Pfäffikon (SZ) sowie in verschiedenen Hofläden und auf Auftragsbasis auch an Firmen verkauft werden. «Wir brachten zuerst die dunklen Hasen in die Geschäfte, dann die hellen, und jedes Mal waren sie innert Kürze ausverkauft»,

sagt die 31-jährige Sester. «Wir wurden völlig überrannt», sagt Abrach.

Jede freie Minute investierten die beiden in den darauffolgenden Wochen in ihr kleines Unternehmen. Erschöpft wirken die beiden nach dieser intensiven Zeit aber nicht. «Wir haben einen Schoggi-Job. Wir machen in unserer Freizeit das, was wir am allerliebsten tun», sagt Sester. «Mit so viel Schokolade kann man gar kein Burnout bekommen», sagt ihre Kollegin und lacht. Abrach isst schon zum Frühstück die ersten Pralinen, und das jeden Tag. «Ohne Schokolade geht es wirklich nicht. Die gehört schon dazu.»

Für ihre Schokolade-Produkte verwenden die beiden Frauen preisgekrönte Couverture aus der Schweiz, also besonders hochwertige Schokolade, die mehr Kakao und weniger Zucker enthält als herkömmliche. Beim Grossverteiler wird man die Produkte nie kaufen können. «Wir produzieren fürs Confiserie-Segment, sprechen nicht Otto Normalverbraucher an. Schliesslich entsteht bei uns alles in Handarbeit. Die Leute sagen, dass man es merkt, dass die Schoggi mit Liebe gemacht wird», sagt Abrach. Nach ihrem Lehrabschluss als Kantonsbeste hatte sie an den Schweizer Meisterschaften teilgenommen, und vor ein paar Jahren gewann sie mit ihrer Tortencreation

an den Swiss Chocolate Masters den ersten Preis.

SCHOGGI MIT BRONZEGLANZ

Um ihre süssen Kreationen zu veredeln, tragen sie, nachdem sie die Couverture in den Hohlkörper gegossen haben, einen Bronzepuder auf. Der feine, metallische Schimmer, der dadurch entsteht, ist typisch für alle ihre Produkte, der Wiedererkennungseffekt gross. «Der Bronzeschimmer passt wunderbar zur nostalgischen Note, die unsere Confiserie-Produkte haben», sagt Sester. Die Nostalgie gehört zum Konzept: Besonderen Wert legen die Jungunternehmerinnen auf alte, traditionelle Osterhasen- und Schokoladetafel-Formen. Bei Antiquitätenhändlern haben sie Sammlerstücke mit Hasenmotiven gekauft, die bis zu 100 Jahre alt sind und unter anderem von Anton Reiche stammen, dem bekanntesten Formenfabrikanten Deutschlands. «Die Formen waren Handelsware in der Nachkriegszeit, ihr Wert ist immer mehr gestiegen», sagt Sester. Jede Form sei eine Handanfertigung, die nostalgischen Sujets kenne man aus alten Kinderbüchern. «Wir wollen nicht Formen, die jeder Bäcker hat. Uns ist die Tradition sehr wichtig und das Handwerk. Auf dem wollen wir aufbauen», sagt Abrach. Es brauche auch viele weitere Handwerker, die anpacken. «Ein Freund von uns biegt zum Beispiel die al-

ten Formen gerade, bessert kaputte Stellen aus und befreit sie vom Rost. Jetzt glänzen sie wie neu.»

TROTZ BABY GEHTS WEITER

Dass ihr Projekt ohne die Unterstützung dieser guten Freunde und der Familie nicht machbar wäre, betonen die beiden immer wieder. Die Räumlichkeiten der Molkerei Neff dürfen sie zum Beispiel benutzen, weil Olivia Abrach mit Thomas Neff verheiratet ist. «Dass wir hier unter hygienischen Verhältnissen produzieren dürfen, ist ein riesiges Glück für uns», sagt Abrach. «Ohne die Molkerei ginge es nicht.»

In den letzten Wochen entstanden dort zahlreiche kleine und grosse Maikäfer, die es im Moment in den Läden zu kaufen gibt. Und bald wollen die beiden Frauen auch Pralinen ins Sortiment aufnehmen, genauso wie eine neutrale Schokoladetafel. «Ziel ist auch, dass wir irgendwann Hochzeits- und Spezialtorten machen und von dieser Arbeit leben können», sagt Abrach. Unter ihrem weissen Kittel wölbt sich derweil ein kleiner Babybauch – im August ist es so weit. «Wir passen unser Business dem Leben an», sagt sie und lacht.

PATRIZIA LEGNINI

Weitere Infos zu den Produkten gibts im Internet unter www.sweet-hearts.ch