

Dieser Mann aus Buchberg macht den Alkohol lustig

Alcomedian Lukas Fehr Er bezeichnet sich als «Alcomedian» – und das ist buchstäblich Programm. Lukas Fehr aus Buchberg bietet ein Comedyprogramm mit Degustation von Gin oder Wein an.

Ruth Hafner Dackerman

Ist er nun ein wortgewandter Verkäufer oder ein Comedian? Bei Lukas Fehr erkennt kaum jemand von Anfang an den Unterschied. Kein Wunder, denn der 38-Jährige ist beides. In seinem neusten Programm «Gin-Salabim», an welchem er zwei Jahre lang gearbeitet hat, vereint er seine Erfahrung als gelernter Servicefachangestellter mit zusätzlicher Sommelierausbildung und die 13-jährige Berufserfahrung im Weinverkauf mit seinem langjährigen Hobby, dem Theaterspielen.

Liebt seine Auftritte

«In der letzten Zeit habe ich mehr Theater im Weinabteil als auf der Bühne gespielt. Nun möchte ich die Bühne vermehrt zu meiner Weinabteilung machen», scherzt Fehr. Was ist nun eigentlich Beruf und was Hobby? So klar scheinen die Grenzen nicht zu sein. Der Weinverkäufer liebt seinen Beruf. Der Comedian liebt seine Auftritte. Da scheint es geradezu ein Glücksfall zu sein, dass in seinem neuen Comedyprogramm beides vereint ist, auch wenn der Alcomedian bei seinen Auftritten keine Alkoholika verkauft.

«Mein Hirn ist darauf programmiert, aus allem einen Blödsinn zu machen», erklärt er und macht schon den nächsten Scherz. Er sei stets gut gelaunt, nehme nichts so wirklich ernst und sei ein Geniesser. Dieses Gute-Laune-Gefühl vermittelt er den Gästen auch bei seinem Comedyprogramm. Fehr sorgt von der ersten Minute an für Fröhlichkeit, reisst mit Humor, Wortgewandtheit und gelegentlicher Ironie mit. Bei der Sprache spürt man seine Schauspielausbildung – präzise, laut, wohlklingend. «Die Sprache macht den Menschen aus, nicht seine Herkunft.» Er könne halt nichts anderes als gut reden und sein Wissen über Alkohol weitergeben, scherzt er weiter. «Ich bin ein Bewegungs-idiot.»

Zeigen, was zu wem passt

In seinem abendfüllenden 90-minütigen Programm mit Degustation beginnt der Comedian mit einem Einstieg ins Thema, liefert Fakten, erzählt Geschichten zur Abrundung. Das Publikum wird immer miteinbezogen. Fehr geht an die Wurzeln, gibt Wissen auf spassige Art weiter. Seine Show versteht er als Unterstützung in der Materie des Alkohols. «Wie



Lukas Fehr im Storchenpub in Bülach. Er bringt der Zuschauerschaft Alkohol und Kenntnisse darüber auf witzige Weise näher. Foto: Balz Murrer

macht man ein Getränk besser? Indem man mehr darüber weiss.» Oftmals kämen Kunden in seine Abteilung, hätten gern einen guten Tropfen, wissen aber nicht genau, welchen. «An meinen Comedyabenden kann ich ihnen dies aufzeigen.» Dabei werte er nicht. «Es gibt nicht gut oder schlecht,

sondern nur passend oder unpassend.» Sein Ziel sei, dass die Gäste herausfänden, was zu ihnen passe.

Was er mit Garantie ist – ein Talent. Schon im Alter von 19 Jahren ging er mit Jörg Schneider jahrelang auf Tournee, war bereits als Kind begeistert von Schwei-

zer Volkstheater und Komik. Der Buchberger schrieb etliche Theaterstücke, baute später ein eigenes Tourneetheater unter dem Namen Störtheater auf. Während der Corona-Pandemie lief der Weinverkauf extrem gut, Theater gab es keins. «Nun hoffe ich, dass es mit den Auftritten vorwärtsgeht.» An Ideen mangelt es nicht. Neben dem Programm «Gin-Salabim» feilt Fehr an den letzten Sketchen zum nächsten Comedyprogramm mit Degustation, diesmal zum Thema Wein. «Wein-Ologie» soll an den Erfolg von «Gin-Salabim» anknüpfen. «Ich liebe Wein, bin aber eher der Whisky- als der Ginliebhaber», gesteht er. Doch Gin sei schon sehr populär. Flugs verrät er ein Rezept für einen selbst hergestellten Gin. «Man nehme einen Basisalkohol wie Wodka, gebe die heilige Dreifaltigkeit von Angelika, Koriander und Wacholder dazu, würze nach mit allem, was einem in den Sinn kommt, zum Beispiel Zitrone und Ingwer, lasse das Ganze zwei Tage ruhen – und schwupps, schon steht der eigene Gin bereit.»

Die nächsten Events sind in Feuerthalen und Stammheim geplant. Und im Zürcher Unterland? – «Ich bin für alle Angebote offen.»

Besser essen in Niederglatt

Neues Löwen-Team überzeugt mit hochkarätigen Speisen

Das Restaurant zum Löwen beeindruckt allein durch seine Geschichte. Seit 425 Jahren wird im schmucken Haus am Dorfeingang zu Niederglatt gewirtet. Der Fachwerkbau mit Sichtmauerwerk und Holzbalken ist optisch ein Bijou. Dass innerhalb der historischen Mauern über all die Jahre primär bürgerliche Kost angeboten wird, passt bestens zum äusserlichen Erscheinungsbild.



Nachdem 28 Jahre der gleiche Pächter im Löwen gewirtet hatte, übernahmen im Sommer 2021 zwei junge Gastronomen den Traditionsbetrieb, hörten nach einem halben Jahr ohne Begründung aber wieder auf. Seit Anfang 2022 ist jetzt Sophie Bütikofer die neue Pächterin. Neueröffnung des Restaurants war am 1. April.

Wir sind gespannt, was das neue Löwen-Team gastronomisch zu bieten hat. Viele andere fragen sich das auch, die Plätze in Gast- und Weinstube sind an diesem Abend ausgebucht. Die Speisekarte ist übersichtlich gestaltet und hat die gutbürgerlichen Dauerbrenner wie Nüsslisalat, Cordon bleu oder Kalbsge-



Die Rindfilet-Medaillons sind gewaltig im Geschmack. Foto: Renato Cecchet

schnetztes Zürcher Art im Angebot. Für die Gäste am Mittag gibt es jeweils noch diverse Tagesmenüs und einen Wochenhit.

Nach einem Amuse-Bouche in Form einer Gemüse-Bruschetta starten wir mit einem Rindstatar als Vorspeise. Eine Portion reicht für uns zwei Personen völlig aus. Auf die zusätzliche Option mit Cognac, Calvados oder Whisky verzichten wir. Das rohe Fleisch ist

fein in Konsistenz und Würze und mundet uns sehr, obwohl wir nur eine milde Version statt der scharf bestellten serviert erhalten haben. Macht nichts.

Der erste Hauptgang besteht aus Rindfilet-Medaillons an Rotweinsauce, Butternudeln und Gemüse. Die beiden Fleischstücke sind auf den Punkt gegart, die Kruste dünn, aber nicht trocken und toll gewürzt.

nicht zu fade, die Nudeln al dente. Wir vergeben die höchste Punktzahl.

Dasselbe gilt für den zweiten Hauptgang: gebratene Forellenfilets an Kräutersauce, dazu Bratkartoffeln und Blattspinat. Der Fisch ist wunderbar weich und harmonisiert mit der Sauce. Die Beilagen runden das Geschmackserlebnis ab. Die Bratkartoffeln sind gut im Biss, aber nicht trocken und toll gewürzt.

Gemütliches Ambiente in historischem Gemäuer und feines Essen – wir fühlen uns königlich und sind eigentlich schon satt. Trotzdem bestellen wir noch zwei kleine Desserts: eine Kugel Joghurt-Glace sowie ein Cassis-Sorbet mit ein wenig Schnaps.

Normalerweise endet der gastronomische Ausflug an diesem Punkt. Nicht so im Restaurant zum Löwen. So optisch beeindruckend die beiden Gaststuben im Erdgeschoss sind, so gewaltig ist der Eindruck, den die Bar in der 1. Etage hinterlässt. Einem Rittersaal ähnlich erstreckt sich der rustikale, lichtdurchflutete Raum über die ganze Hauslänge und bietet an der langen Theke sowie diversen Sitzbereichen vielen Gästen Platz. Auch wir halten bei einem Abschlussgetränk noch einmal inne.

Unser Gesamteindruck: Das neue Team im Löwen macht alles richtig. Die Räumlichkeiten dürfen ihren Charme ungekünstelt ausstrahlen, gastronomisch ist die Qualität top, der Service freundlich und aufmerksam. Für zwei Personen zahlen wir für Essen, zwei Apéros, zwei Glas Rotwein und eine Flasche Wasser knapp 144 Franken.

Renato Cecchet

Restaurant zum Löwen,
Grafschaftstrasse 2,
8172 Niederglatt;
Telefon 044 850 50 10;
www.loewen-niederglatt.ch

SR Technics schafft 400 Arbeitsplätze

Flughafen Das Flugzeugtechnikunternehmen SR Technics will bis im Jahr 2024 zusätzlich 400 neue Arbeitsplätze schaffen und investiert einen hohen zweistelligen Millionenbetrag am Standort Zürich-Flughafen. Grund dafür ist, dass SR Technics neu auch den neuen Triebwerkstyp «GTF» der A320neo-Flugzeuge warten darf. SR Technics habe mit dem Triebwerkshersteller Pratt & Whitney einen Vertrag unterzeichnet, um ab 2024 am Flughafen Zürich die gesamte Wartung des neuen Triebwerkstyps durchzuführen, von der Demontage über die Montage bis zum Testen. Dieses langfristige Engagement ermögliche es dem Unternehmen, seine Kapazitäten zu erhöhen und seine allgemeine Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern, heisst es in einer Mitteilung vom Mittwoch.

Investition von Millionen

Der A320neo von Airbus ist eine Weiterentwicklung des Airbus A320 und wurde 2016 von der Lufthansa als erster Airline in Betrieb genommen. Diese hat inzwischen 30 Stück davon in der Flotte. Auch bei der Swiss sind inzwischen fünf Stück davon in Betrieb. Bis 2025 will die Schweizer Fluggesellschaft ihre «Neo»-Familie – also A320neo und A321neo – jedoch weiter ausbauen auf total 25 Stück (von aktuell 7).

Um die neuen Kapazitäten und die damit verbundene Nachfrage zu decken, erweitert SR Technics seine Belegschaft und schafft bis zu 400 neue Arbeitsplätze. Um die neuen Wartungsarbeiten durchführen zu können, investiert das Unternehmen zudem einen «hohen zweistelligen Millionenbetrag» in die Einrichtungen am Zürcher Flughafen, also etwa in spezielle Werkzeuge und Geräte sowie eine neue Testzelle. (sda)

Regierungsrat muss sich zu Schäden äussern

Neeracherried Nach einer zweiwöchigen Sperrung der Strasse durch das Neeracherried seien trotz Sanierung weiterhin Schäden im Belag vorhanden, beschwert sich EDU-Kantonsrat Hans Egli (Steinmaur). In einer Anfrage an den Regierungsrat bezeichnet er die Arbeiten als «Alibisanierung» und vermutet, dass der mangelnde Unterhalt politisch motiviert ist: Die Strassen müssen längerfristig aus dem Neeracherried verschwinden und dürfen deshalb nicht erneuert werden.

Ein Baustart ist frühestens in 9 Jahren möglich, bis dann der bestehende Belag saniert werden. Egli vermutet, dass die Schäden absichtlich nicht vollständig behoben werden, damit eine schnellere Verlegung der Strassen erzwungen werden kann. «Wieso wurden nicht alle defekten Fugen und Risse zwischen den Betonelementen repariert?», schreibt Egli. So würden nach dem nächsten Winter erneut Frostschäden entstehen und eine weitere Sperrung unumgänglich machen. Der Steinmaurer will deshalb wissen, wie der Kanton längerfristige Schäden an den Strassen vermeiden will. Der Regierungsrat muss innerhalb von drei Monaten auf Eglis Anfrage antworten. (abz)