

Zürich

Die Aufsteigerin ohne Fluss und See

Abkühlung Die Badi Heuried ist doppelt so gut besucht wie vor dem Umbau. Besonders Familien mit Kindern zieht das Freibad im Kreis 3 an.

Hannes Weber

Das kleine Mädchen im Badeanzug weint, stampft und tobt: «Ich will in die Badi, du hast es versprochen.» Die Mutter lässt sich nicht beirren: «Es gibt keine Schattenplätze mehr. Wir kommen ein anderes Mal wieder.»

An die Schattenplätze hat man beim Umbau der Badi Heuried eigentlich gedacht. Ahorn, Buche, Eiche, Esche, Föhre: Seit der Wiedereröffnung stehen mehr Bäume auf der grosszügigen Liegewiese. An diesem Ferientag sind diese Plätze aber besetzt. Über den Tag verteilt, kommen rund 3000 Gäste, an den Rekor Tagen im Juli waren es über 5000. Die Badi wird in ihrer ersten Saison nach dem dreijährigen Umbau zum Liebling der Zürcherinnen und Zürcher. Im bisherigen Rekordjahr 2013 kamen am Ende knapp 92 000 Badegäste. Dass 2018 noch klar erfolgreicher wird, steht bereits fest: Schon am 25. Juli empfing man den 100 000. Besucher, bis Sonntag waren schon knapp 111 000 hier. Zum gleichen Zeitpunkt waren es 2013 knapp 63 000 Gäste.

Auch im Vergleich mit anderen Stadtzürcher Badis hat Heuried einen beispiellosen Aufstieg hinter sich: Lag es in den beiden Saisons vor dem aufwendigen Umbau jeweils auf dem 11. Rang aller Sommerbäder, so ist es jetzt auf Rang 6 vorgestossen. Von den Freibädern ohne natürliches Wasser liegt es nur knapp hinter der Badi Letzigraben auf dem zweiten Platz.

Bei so vielen Menschen den Überblick zu behalten, ist nicht immer ganz einfach. Das weiss kaum jemand so gut wie Michael Bianchera, stellvertretender Betriebsleiter und Bademeister. Seit 2003 arbeitet er in der Badi Heuried. Das Personal sei nach dem Umbau aufgestockt worden, sagt er. «An den gut besuchten Nach-



Ausflugsziel an heissen Tagen: Bei Familien ist das umgebaute Freibad Heuried beliebt. Foto: Urs Jaudas

mittagen sind zurzeit bis zu sechs Bademeister im Einsatz.» Ihre Aufgaben umfassen nicht nur die Aufsicht der Schwimmbecken und der Rutschbahn, sondern auch Sanitätsdienste sowie die Kontrolle der Verhaltensregeln und der Toilettenanlagen. Bisher habe es in der laufenden Saison trotz vieler Besucher keine nennenswerten Zwischenfälle gegeben, sagt Bianchera. Aber der Andrang führe zu Mehraufwand. So liege mehr Abfall herum. Und: «Seit etwa einer Woche ist manch ein Gast etwas hitz-

köpfiger – die Temperaturen schlagen wohl aufs Gemüt.» Auch das gehört zur Aufgabe der Bademeister: schlichten, wenn es Streit gibt.

Unter den Besuchern der Badi im Kreis 3 sind auffällig viele Kinder. Der Eindruck trügt nicht: Knapp ein Drittel der Badegäste sind in dieser Saison unter 16 Jahre alt. Ihr Anteil ist höher als vor dem Umbau. «Es kommen sehr viele Familien», sagt auch Michael Bianchera. Das mag zum Teil am neuen Planschbecken mit Stufen, Sprinklern, Sonnen-

deck und Trinkwassereinspeisung sowie an der längsten Rutschbahn aller Zürcher Freibäder liegen. «Diese Angebote sind spannend für Kinder», sagt Bianchera. «Wir sind nicht einfach eine Badewanne mit Wasser.» Er führt aber einen weiteren Grund ins Feld: die veränderte Bevölkerungsstruktur in der Umgebung der Badi. «Nach Sanierungen und Neubauten sind viele Familien ins Quartier gezogen.» Davon würden auch die Schulhauspavillons zeugen, die hier entstanden sind.

Mittlerweile habe die umgebaute Badi einen guten Ruf weit über das Quartier hinaus. «Die Badi ist eine Oase geworden», findet Bianchera. In einer Umfrage von «20 Minuten» wurde sie zur beliebtesten Zürcher Badi gekürt. Aktuell führt das Sportamt der Stadt einen Wettbewerb durch, bei dem man seine Lieblingsbadi angeben kann. Welche die Teilnehmer am häufigsten nennen, wird erst nächste Woche bekannt gegeben. Gut möglich, dass der Name Heuried weit oben steht.

Warum Gäste am Restauranteingang ausgebremst werden

In Zürcher Restaurants dürfen Gäste den Tisch immer öfter nicht selbst auswählen. Das amerikanische Platzierungsprinzip ist unter Besuchern und Wirten umstritten.

Gastronomie Das Restaurant unter den Kastanienbäumen sieht gemütlich aus, die Sicht auf den See ist herrlich, und der Hunger ist auch da. Aber schon beim Eingang werden die Gäste ausgebremst. «Bitte warten Sie hier. Danke!», steht auf einer Tafel an einem Stehpult. Von hier aus werden die Gäste vom Personal zum Tisch geleitet.

«In Zürcher Restaurants werden solche Schilder zum Regelfall. Das gabs früher nie», moniert ein Leser, der sich schwer tut mit dem Trend aus Amerika. Während sich die Gäste hier noch gewohnt sind, ihren Tisch selbst auszusuchen, etablierte sich in Übersee diese Form der Platzzuweisung vor Jahren – «please wait to be seated», steht dann jeweils zu lesen. Dass das Platzierungsprinzip in Zürich zugenommen hat, bestätigt Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung des Branchenverbands Gastro Suisse. Das sei allerdings nicht auf einen Trend zurückzuführen,

sondern habe praktische Gründe. «Die Serviceleiter können so besser Einfluss nehmen auf die Belegung der Tische. Sie haben den Überblick und wissen am besten, welche Tische zur Verfügung stehen und wo gerade etwas frei wird.» Es komme zudem immer wieder vor, dass Gäste

früher als angemeldet eintreffen oder einen bestimmten Tischwunsch hätten, sagt Langenstein. Eine geführte Platzierung sei deshalb sowohl im Interesse des Gastes als auch des Betriebs.

Rolf Hiltl hat in seinem bedienten Restaurant an der Sihlstrasse einen Welcome-Desk ein-

gerichtet. Bei grossen Restaurants brauche es eine gewisse Organisation, sonst werde es für die Gäste und das Team unangenehm, sagt Hiltl. Was selbstverständlich nicht heisse, dass Besucher deshalb warten und herumstehen müssten. «Wir wollen sie persönlich und individuell in Empfang nehmen.» Hiltl musste in einem angesagten Lokal selbst schon längere Zeit auf Einlass warten. Das Chaos dort sei gross gewesen. «So was kann natürlich sehr anstrengend sein – vor allem, wenn man Hunger hat.» Deshalb ist in seinem Restaurant ein Empfangsdienst eigenständig nicht heisse, dass Gäste sofort zu begrüßen und an ihre Tische zu begleiten.

Hostessen anzustellen, die den ausschliesslichen Auftrag haben, Gäste vom Eingang zum Tisch zu begleiten, aber keine zusätzlichen Serviceleistungen erbringen, ist in Amerika üblich. «In der Schweiz, wo die Löhne höher sind, ist dieser zusätzliche

personelle Aufwand kaum finanzierbar», sagt Florian Weber, Geschäftspartner von Michel Pécillard, dem Besitzer der Pumpstation Gastro GmbH. Das ist aber nicht der Grund, weshalb die beiden Gastrounternehmer «diese Amerikanisierung» nicht mitmachen mögen. Vielmehr gehe es darum, die Gäste nicht schon am Empfang «mit einem solchen Verbotsschild» auszubremsen. «Unsere Gäste sollen auswählen können, wo sie Platz nehmen möchten.»

Wie der Gästeempfang geregelt wird, ist laut Gastro-Zürich-Präsident Ernst Bachmann jedem Wirt selbst überlassen. Wichtig sei, dass dabei die Kundenbedürfnisse stets im Auge behalten werden. «Es ist ganz einfach: Wenn jemand enttäuscht oder wütend ist, weil er am Eingang zu einem Restaurant lange warten musste, dann wird er dort nicht mehr einkehren.»

Tina Fassbind



«Bitte warten»: An den Tisch gehts nur in Begleitung. Foto: Urs Jaudas

Die Ecke

Grosse Fragen

Angenommen, das Klima würde sich nicht erwärmen, sondern abkühlen. Hätten wir nicht längst drastische Massnahmen ergriffen? (leu)

Kanton lanciert neue Vorlehre für Flüchtlinge

Zürich Nach den Sommerferien starten 88 Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen eine Integrationsvorlehre, mit welcher der Kanton den Einstieg in die berufliche Grundbildung erleichtern will. Während eines Jahres sollen sie an drei Tagen pro Woche in einem Betrieb grundlegende praktische, schulische und sprachliche Kompetenzen erlernen. Dies teilte die Bildungsdirektion am Dienstag mit. Bei der Integrationsvorlehre handelt es sich nicht um eine Berufslehre im klassischen Sinn. Wer in dem Programm teilnehmen kann, bestimmen die Berufsinformationszentren des Kantons und das Laufbahnenzentrum der Stadt Zürich. Sie klären die persönlichen, schulischen und sprachlichen Voraussetzungen der interessierten Personen ab. Das Pilotprogramm der Integrationsvorlehre wurde aufgrund eines Beschlusses des Bundesrates ins Leben gerufen. Der Bund finanziert das Programm mit 13 000 Franken pro Platz und Jahr. Das Pilotprojekt soll vier Jahre lang laufen. (zac)

Nachrichten

23-Jähriger stirbt nach nächtlichem Bad im See

Zürich In der Nacht auf Mittwoch ist ein 23-Jähriger in Wollishofen bei der Saffaininsel schwimmen gegangen und nicht wieder aufgetaucht. Die alarmierte Wasserschutzpolizei konnte den Mann in 3 bis 4 Metern Tiefe bergen. Die Polizisten leiteten noch auf dem Schiff Reanimationsmassnahmen ein, die der Notarzt weiterführte. In kritischem Zustand wurde der Mann ins Spital gebracht, wo er starb, wie die Stadtpolizei gestern mitteilte. Die genaue Todesursache wird noch ermittelt. (zac)

Mann beisst bei Billettkontrolle zu

Zürich Ein Mann hat am Montagabend zwischen Zürich HB und dem Bahnhof Oerlikon in der S-Bahn Billettkontrolleure angegriffen. Als ein Sicherheitsangestellter dazwischenging, um die Situation zu beruhigen, biss ihm der 57-jährige Fahrgast in den Unterarm, wie die Stadtpolizei am Dienstag mitteilte. Die blutende Bisswunde musste im Spital ambulant behandelt werden. Die Polizei nahm den Angreifer fest. (zac)

Vermisster Mann tot aufgefunden

Dietikon Die Zürcher Kantonspolizei hat einen vermissten Mann am Dienstag in Dietikon tot aufgefunden. Sie gehe nicht von einer Straftat aus, teilte die Polizei gestern mit. Der 84-jährige hatte am Samstag seinen Wohnort in Dietikon zu Fuss verlassen und war danach nicht wieder nach Hause zurückgekehrt. (zac)