



Donnerstag, 26. August 2021

[Aktuell](#) [Zollikon](#) [Zumikon](#) [Rubriken](#) [Agenda](#)

36/2019 Persönlich Matthias Rüegg

Von [admin](#) - 6. September 2019

Fondue auf dem Dorfplatz

Matthias Rüegg erfüllt sich einen Herzenswunsch und überrascht Zumikon zur Adventszeit mit einem Gastro-Angebot mitten im Dorf.

Zürich hat auf seinem bekanntesten Platz Stühle, die zum Verweilen einladen. Zumikon hat das auch. Zürich bietet dort in der Adventszeit ein Fondue-Haus an. Zumikon tut das auch. Erstmals in diesem Jahr. Matthias Rüegg erfüllt sich damit einen seiner Herzenswünsche.

Rüegg – Jeder in Zumikon verbindet diesen Namen mit «Cheminée Rüegg». Und in diesem Unternehmen war der heute 58-jährige mehr als 40 Jahre lang tätig. Hat mit der Lehre angefangen, hörte als Chef auf. «Als unser Umzug nach Hinwil vollzogen war, habe ich mich gefragt, ob es nicht sinnvoll ist, einen Nachfolger für das Management zu suchen. Warum muss man unbedingt bis 65 arbeiten?», fragte er sich. Immerhin hatte er mehrere Herzenswünsche, die er nicht auf die lange Bank schieben wollte. Er zog sich aus dem Management zurück und amte nun in der strategischen Planung als Verwaltungsratspräsident. «Das war ein absoluter Familienbeschluss. Meine Frau und Töchter haben mich voll in diesem Plan unterstützt», unterstreicht er. Das Loslassen sei nicht ganz leicht gewesen, erinnert er sich. Man müsse in Kauf nehmen, dass die Nachfolger es anders oder auch besser machen. Doch Matthias Rüegg sinnierte nicht lange, sondern stürzte sich auf sein erstes Schubladenprojekt: ein Ferienhaus in Sternenberg. «Mit 60 mache ich vielleicht mal ein B'n'B draus», lacht er fröhlich. Im Jahr 2009 dann flog die ältere Tochter für ein Jahr in die USA, die zweite Tochter wurde zum «Einzelkinds». «Wir haben damals sehr viel zusammen gekocht», erinnert sich der Vater. Heraus kam unter anderem ein Saft mit Rüebli, Zitrone und Ingwer. «Das war eigentlich ein Unfall, aber er schmeckte. Hervorragend sogar.» Der Drink wurde kurzerhand «Giallito» getauft. Aber Matthias Rüegg ist niemand, der ein gutes Produkt alle paar Monate für Freunde braut. Er ging zum Patentanwalt und meldete gleich die Rechte für Titel und Logo an, und zwar für die Schweiz, die EU und die USA. In einem Lebensmittellabor ermittelte er die genaue Rezeptur und Haltbarkeit. Im Jahr 2017 wurde offiziell die Produktionsfirma gegründet. Produziert wird in Sternenberg.

Asyl für die Wirtin

«In der dortigen uralten Beiz ist seinerzeit der Film «Sternenberg» gedreht worden, der so überraschend zum Kinoerfolg wurde», weiss der Zumiker. Als diese Beiz bis auf die Mauern niederbrannte, bot die Familie der Wirtin samt Tochter spontan Asyl an. «Wir leben da in einer Art WG», schmunzelt Matthias Rüegg. Jeden Montag und Dienstag darf er die provisorische Gastküche benutzen und den Vitaldrink produzieren. «Die Wirtin konnte mich mit ihrer Lebensmittelexpertise natürlich sehr gut beraten.» Zurzeit hat Matthias Rüegg rund 70 Kunden, die er persönlich beliefert. Rund 9000 Flaschen werden im Jahr abgefüllt. Dabei dürfe die Firma ruhig noch wachsen. Zu gross soll sie nicht werden. «Ich möchte das weiter als Hobby sehen, meine Freiheiten haben», unterstreicht er.

Freiheit auch für das nächste Herzensprojekt. Er erinnerte sich an seine Zeit als Zumiker Gemeinderat und an die vielen Diskussionen rund um den Dorfplatz. Als der jetzige Gemeinderat nun Anfang des Jahres zur Belebung des Platzes aufrief, reifte sein Entschluss zum Aufbau eines Adventshauses auf dem Dorfplatz. Er reichte sein (handschriftliches) Dossier ein und erhielt die Genehmigung. «Wenn ich gewusst hätte, wie viel Arbeit das alles erfordert, hätte ich es vielleicht nicht gemacht», schmunzelt er.

Betrieb in 100 Schichten

Vom 29. November bis zum 21. Dezember wird das Holzhaus jeden Tag von 15.30 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet haben und Fondue, Raclette und Sternenberger Spezialitäten anbieten. Dazu kommen wöchentlich variierende Salate, Desserts und Suppen – und natürlich der Vitaldrink. Aktuell ist Matthias Rüegg dabei, in einer Art handschriftlicher Excel-Tabelle das Personal einzuteilen. Rund 100 Schichten müssen abgedeckt werden. Ausserdem möchte er gerne Raclette mit Rechauds anbieten, dafür reist er eigens zu seinem Cheminée-Produzenten in Österreich. «Natürlich kann man es auch mit Kerzen versuchen, dann wird man halt nicht satt», lacht er. Er würde gerne auf die Elektrokabel verzichten – allein schon wegen der Stolpergefahr. Ausserdem ist er auf der Suche nach schönen Tischlampen, nach rot-weissen Vorhängen und, und, und. Das Haus soll dabei mitten in einem richtigen Garten zwischen dem alten Coop und dem Gemeindehaus stehen. «Es wird sogar einen Zaun drumherum geben», erklärt Matthias Rüegg. Für das Haus selber hatte er unterschiedliche Chaletvermietungen kontaktiert. «Aber das war alles zu teuer», weiss er noch. Fündig wurde er beim Zumiker Holzbaubetrieb Hardmeier. Dieser wird ein Chalet mit Pultdach erstellen und das Material kann nach dem Abbau gut weiterverwendet werden. Für das Haus gibt es auch schon eine feuerpolizeiliche Bewilligung. «Das war reich an Anforderungen», so der Unternehmer. Mittlerweile hat er schon rund 200 Reservationen vorliegen. Ob das auch für das Fondue-Haus auf dem Zürcher Weihnachtsmarkt gilt?

Reservierungen unter www.giallito.ch