

Pressebericht PfäffikerIn: **Schneiders „queres“ Wunderland**

-cs- Am Mittwochabend, 28. Mai, lud **Roland Schneider** zur Eröffnung seines Lokals „**Schneiders Quer**“ an der Speerstrasse 15 im Pfäffiker Industriegebiet ein. Den geladenen Gästen stand Staunen und Bewunderung in den Gesichtern geschrieben. Mit diesem Gastronomiebetrieb hat Schneider etwas Unvergleichbares für das Zürcher Oberland realisiert.

Unikat im Zürcher Oberland

Roland Schneider begrüßte seine Gäste beim Haupteingang, wo auch zwei kurlige Wachtmeister standen, welche die kommenden Gäste vor dem Eintreten mit ihren aus Funkgerät und Bratsieb gebastelten „Metalldetektoren“ testeten. Auf dem Rundgang durch das ganze Lokal kam so mancher fast nicht mehr aus dem Staunen heraus. *Thomas Gysi*, Ladenbauer von Gysi-Creativ, hatte das Konzept entwickelt und bezeichnete in seiner Rede die Konzeption als sehr innovativ und gestalterisch einmalig für das gesamte Zürcher Oberland. In seiner Art sei das Lokal durch die Kombinationen von Altholz, Naturstein, Holzboden in Eiche und die Eiseneinkleidungen des riesigen Holzofens ein Unikat. Die Natürlichkeit wird mit der Verwendung natürlicher Materialien gefördert und sorgt für eine Wohlfühlatmosphäre. Der Bauherr *Albert von Allmen* betonte die gemeinsame Erarbeitung, um ein kreatives Café zu gestalten. Zusammen wurden die Materialien ausgewählt und in unzähligen Stunden ist das Konzept "Schneiders Quer AG" entstanden. Nachdem auch der Standort und die Finanzierung geregelt war, ging es stetig aber unbeirrt in die Detailplanung und an die Umsetzung. Auch die Zusammenarbeit mit den Handwerkern der Region sei sehr angenehm verlaufen und für von Allmen ist dies schon der fünfte Bau in Pfäffikon mit demselben Architekten *Walter Bertschinger*. Die Vision entstand, etwas zu bauen, das es in der Umgebung noch nicht gab. Für ein gediegenes Familienessen kann man nun im Dorf bleiben.

Die Kreativität des Baus und das gepflegte Ambiente beeindruckte wahrlich alle Gäste.

Regionales begünstigen und Kaffee zelebrieren

Monika Kläui, die Partnerin von Roland Schneider, unterstrich die Priorität der Qualität und die Förderung des regionalen Gewerbes. Sie beziehen ihre Produkte aus der Umgebung. Jeder Wein ist offen erhältlich, denn oft schätzen die Gäste es, wenn sie nur ein Gläschen zur feinen Pizza geniessen können. Der Kaffeegenuss werde regelrecht zelebriert. In die Kolbenmaschine kommt 100-prozentiger Arabica-Kaffee, der von Hand gepflückt wurde und exakt auf die Maschine abgestimmt sei. Durch das Handpflücken gelangen keine grünen Bohnen in den Kaffee, welche ansonsten für den bitteren Geschmack verantwortlich wären. Überall sind dementsprechend Kaffee-Dekorationen wie grosse Jutesäcke mit Kaffeebohnen oder Kaffee-Accessoires aufgestellt.

Ein Rundgang durch die Vielfalt

Links vom Haupteingang befindet sich die grosse Konfiserie- und Brotabteilung, rechts davon die Kasse, an der am Schluss mit der Quer-Card bezahlt wird. Diese Karte erhält man zu Beginn und kann damit entweder am Tisch bestellen oder nach Belieben in der Pizzecke oder beim Salatbuffet die gewünschten Delikatessen auswählen. In der Gelateria erhält der Gast frische, selbstgemachte Glacés, gleich anschliessend folgt der Früchte- und Gemüsestand mit frisch gepressten Säften. Gesundes zu fördern liegt Schneider am Herzen. Hinter dem grossen Holzofen ist die Romantikecke mit gedämpftem Licht und rustikalen Tischen. In der anderen Ecke wurde an die Raucher gedacht. Kläui nennt die „Smoker-Lounge“ auch die „Männerecke“ und denkt dabei an Zigarrenraucher. Selbstverständlich sind dort alle Raucher und Raucherinnen willkommen, denn mit einem speziellen Abzug wird dafür gesorgt, dass der Rauch nicht nach vorne dringt. Ein grosses Wasserbüffelbild hängt in dieser Lounge und steht als Symbol für Erfolg, verriet Thomas Gysi. Alle anderen Räume sind rauchfrei. Die Lounge ist mit braunen Ledersesseln gemütlich möbliert und das Cheminée verleiht zusätzliche Stubenatmosphäre. Davor trifft man auf die grosse Bar und gleich hinter der Kasse auch rechts vom Haupteingang ist das Wintergarten-Essrestaurant. Der Wintergarten kann von den anderen Räumen abgetrennt und für Sitzungen oder Feste genutzt werden. Den Sitzplatz vor dem Wintergarten zur Witzbergstrasse hin schmückt ein Springbrunnen. Dieses Wasser soll an die Seenähe und Vitalität erinnern.

Ein transparenter Querkopf

Warum der Name „Schneiders Quer“? Kläui lächelt: „Weil Roland ein Querkopf ist!“ Und in diesem Falle sogar ein transparenter, denn nach der Romantikecke kann jedermann in die Konfiserieherstellung und die Backstube Einsicht nehmen, alles ist offen ersichtlich. Kläui erklärte, dass sie fanden, die Bäcker müssten nicht immer in Kellern arbeiten. Schneider hielt seinen Gästen eine herzliche Begrüssungsrede und erzählte von seinem Werdegang

Dreifacher Pizza-Akrobatik-Weltmeister vor Ort

Danilo Sangrigoli wurde 1996, 97 und 98 in Las Vegas Weltmeister in der Pizza-Akrobatik und gewann im 2006 an der EM in Barcelona. Bis zum 29. Juni zeigt er in Schneiders Quer seine Kunststücke und bereitet die Pizzas zu, die dann in den riesigen, eisernen Holzofen geschoben werden.

Begegnungsort und für Sitzungessen geeignet

Von Allmen erläuterte, dass nebenan oft Seminarien oder Sitzungen stattfänden, beispielsweise im ERF (evangel. Rundfunk) von Hanspeter Hugentobler. Dort haben sie keine Möglichkeiten zu wachsen, denn diese Räume werden für die Büros gebraucht. Über eine Passarelle sind alle Stockwerke verbunden. Noch 1200 Quadratmeter können als Büros, Praxen, Ausstellungs- oder Verkaufsräume gemietet werden. Das Parterre war für das Lokal sinnvoll. Von Allmen ist überzeugt, dass mit der Back-Beiz ein idealer Begegnungsort für Pfäffikon entstand, denn auch viele Sportvereine befinden sich in nächster Umgebung. Im Wintergarten steht auch ein Beamer und eine grosse Leinwand zur Verfügung. Immer samstags und sonntags wird ein grosser Bäckerbrunch angeboten. An den Eröffnungstagen vom 29. Mai bis 1. Juni sorgten diverse Musiker für Stimmung und die Kinder freuten sich auf dem Kinderkarussell. Unter www.schneidersquer.ch erfahren Sie mehr inkl. Lageplan.