



Die Traube: Sie ist nicht nur durch ihr spezielles «Znüni» bekannt und beliebt. Am Wochenende und abends muss man reservieren.

Relais Traube: Mehr als nur «es Znüni»

Das Znüni in der Traube in Rudolfingen im Zürcher Weinland ist weitherum bekannt und beliebt: für 8.50 Franken gibt es ein frisches Sandwich bzw. «Faustbrot», ein Nussgipfeli oder eine Apfeltasche, einen Kaffee und ein Mineral. Nach dem zehnten Znüni ist das elfte gratis. «Im Grunde sind wir mit unserem günstigen Znüni à discrétion bekannt geworden», sagt Livia Greub, Wirtin der Traube. Aus ihrer Zeit im Vorstand der Zürich-Oberländer Routiers-Sektion kennt sie viele Chauffeure. Und denen «möchte ich etwas

Die Traube im Fernsehen: Am 2. Mai um 18.15 Uhr strahlt SRF 1 die Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» aus.

zurückgeben». Längst läuft das Restaurant, das sie alle drei Monate immer wieder neu dekoriert – grade sind die Hexen dran, es ist Fasnacht. Aber auch sonst macht das Innere der Wirtschaft etwas her – sehr ausgewähltes, geschmackvolles ländliches Ambiente, das nichts als heimelige Gemütlichkeit verströmt. Parkiert werden kann gegenüber der Traube und entlang der Strasse.

Alles begann jedoch mit Catering. Oder der Absicht, mit dieser Gastronomie-Sparte eine neue Existenz aufzubauen. Und eine

alte aufzugeben – ein Risiko, aber nicht ohne Plan. Herausgekommen ist, weil auch «ein dummer Zufall» mitspielte, durch den sich Livia, Angestellte der Post, und Peter, Sicherheitschef bei einer Bank und gelernter Koch, kennengelernt hatten, eine heimelige Beiz mit kulinarischem Angebot, das nicht nur Chauffeure schätzen. Seit sieben Jahren wirtin Livia und Peter Greub in der Traube in Rudolfingen, dem kleinen ehemaligen Bauerndorf mit 280

Einwohnern im Zürcher Weinland. «Wir haben zunächst nur eine gut ausgerüstete Küche gesucht, als Basis für das Catering.» Das Catering ist zu einem veritablen Geschäftszweig ausgewachsen – wir hatten viele Aufträge, und die wurden immer grösser», sagte Peter Greub. Mit anderen Worten: «Die Sache wurde professionell.» So lieferte die Traube auch das Catering für das 25-Jahr-Jubiläum der Sektion Zürich-Oberland. Die Tagesmenüs kosten zwischen 23.50 (z. B. «Härdöpfelsuppe, Salat, Tagliatelle Verde anere Lachsrahmsosse») und 34.50 Franken. Immer sind Suppe und Salat vom Büffet enthalten, Mineral und Kaffee ebenso. «Viele kommen spät ins Restaurant, etwa die Feuerwehr nach einer Sitzung.» Wer nach 23 Uhr hungrig ist, bekommt auch zu dieser Zeit noch «warme Küche». Das Restaurant bewirtschaften fünf Festangestellte, wenn nötig können für Grossanlässe bis zu 18 Teilzeitangestellte bzw. Aushilfen mobilisiert werden: «Wir sind ein Super-Team.» Fleisch und Backwaren kommen «selbstverständlich» aus der Region. (hps)

Kontakt: Livia und Peter Greub, Restaurant Traube, 8465 Rudolfingen, Tel. 052 319 35 65, www.traube-rudolfingen.ch. Öffnungszeiten: Mi bis Fr 8 bis 23 Uhr, Sa 9 bis 24 Uhr, So 11 bis 20 Uhr, Mo und Di geschlossen.

Raron VS
Hotel-Restaurant Bergheim
Telefon 027 934 18 20
www.hotelbergheimraron.ch
hotelbergheim@gmx.ch



- 10 Lkw-Parkplätze für Gäste
- Tagesmenu ab Fr. 17.–
- grosse Gartenterrasse
- Treuekarte für Menus und Übernachtungen
- an Sonn- und Feiertagen geschlossen