

# Fahrstunde auf dem Kutschbock

**Spezielle Ausbildung** Einen Fahrausweis als Kutscherin? Tönt eher nach vergangenen Zeiten, ist es aber nicht. In Eglisau arbeitet gerade Ramona Wipf daran, das Brevet zu machen.

**Ruth Hafner Dackerman**

Ramona Wipf ist dabei, Pferd Robert zu putzen und es anschliessend einzuschirren. Der 15 Jahre alte Fliegenschimmel lässt sich geduldig das Ohrgarn aufsetzen, damit keine Mücken in seine Ohren gelangen. Nichts scheint ihn aus der Ruhe zu bringen. Für die 24-jährige Eglisauerin geht mit ihrer Ausbildung ein Traum in Erfüllung. Seit fünf Jahren hat sie ein Pflegepferd auf dem Laubhof und liebt das Reiten. «Vor einiger Zeit ging ich mit auf eine Kutschenfahrt. Da hat es mich gepackt. Ich wollte auch Kutscherin werden.»

Im Herbst letzten Jahres begann Ramona Wipf mit ihrer Ausbildung bei Toni Vogt. Heute ist es das fünfte Mal, bei dem sie ihr bereits erworbenes Wissen auf dem Kutschbock einbringen kann. «Die Leinenhaltung ist das Schwierigste», bestätigt sie mit einem Seufzer und lässt sich vorgängig nochmals von Betriebsleiterin Regina Vogt am Fahrlehrgerät die entsprechenden Handgriffe zeigen. Nun freut sie sich auf die 90-minütige Fahrstunde durch die idyllische Landschaft. Mit geübten Griffen bindet sie sich die Bockschürze um – ein Schutz, um sich nicht in den Leinen zu verfangen. Auch die passende Kopfbedeckung wird, wie es die Tradition verlangt, aufgesetzt.

## Mindestens zehn Lektionen bis zum Fahrbrevet

Mindestens zehn Lektionen Fahrunterricht brauche es, bis man das Fahrbrevet machen könne, bestätigt Toni Vogt. Dazu komme der Theorie teil mit Geschirr- und Wagenkunde. «Besitzt man schon Erfahrung mit Reiten, kommt man schneller ans Ziel.» Doch gebe es etliche interessierte Quereinsteiger. Seit wenigen Jahren gibt es zudem den Beruf Pferdefachmann/-frau EFZ Gespannfahren mit einer dreijährigen Ausbildung. «Insgesamt gibt es immer weniger Ausbilder in dieser Branche. Deshalb ist es wichtig, unser Wissen weiterzugeben.»

Der 72-jährige Toni Vogt hat seinen 17 Hektaren grossen Be-



Toni Vogt und Fahrschülerin Ramona Wipf bei einer Ausfahrt. Wipf will Kutscherin werden. Foto: Balz Murer

trieb vor einigen Jahren an Tochter Regina übergeben. «Es war ein Herzensentscheid. Der Laubhof ist ein spezieller Ort an Alleinlage, 470 Meter über Meer gelegen.» Regina Vogt, Mutter eines dreijährigen Töchterchens, ist studierte Betriebsökonomin, war als Personalleiterin in einer IT-Firma 13 Jahre lang international tätig.

Die Welt habe sie gesehen, sagt sie, und hat sich bewusst für die Übernahme des elterlichen Betriebs nach einer zusätzlichen Ausbildung zur Landwirtin entschieden. Schon früher habe sie ihren Vater beruflich unterstützt und sei sich den Umgang mit Pferden gewohnt. Auf dem Betrieb arbeiten auch Bruder Christoph und seine Frau Heidi sowie Schwester Karin Vogt mit. Zu Spitzenzeiten benötige es ausgebildetes Fachpersonal.

Nun koordiniert die Powerfrau den Betrieb mit seinen insgesamt 35 Pferden – darunter einige Fohlen in Aufzucht sowie

Pensionspferde. «Früher betrieben wir Milchwirtschaft. Im Jahr 2000 haben wir komplett auf Pferde umgestellt.» Schon immer habe sie eine Affinität für Pferde gehabt, betont die 44-jährige. Im Alter von neun Jahren begann sie zu reiten. «Sobald ich mein eigenes Geld verdiente, investierte ich viel Zeit und Geld in einen qualitativ hochwertigen Reitunterricht.»

## Ruhig, arbeitswillig und nervenstark

Die Saison für die Familie Vogt hat vor kurzem begonnen. Im Angebot stehen die beliebten Kutschenfahrten – sei es in der Postkutsche, im Planwagen oder in der Hochzeitskutsche. Zwölf einsatzfähige Pferde stehen für diverse Touren bereit. Nicht jedes Pferd eigne sich als Fahrpferd, sagt Toni Vogt. «Sie müssen einen ruhigen Charakter haben, arbeitswillig und nervenstark sein.» Bevor die Pfer-

de für Fahrten mit Gästen eingesetzt werden, durchlaufen sie eine mehrjährige Ausbildung. «Leider tauchen immer wieder Schwierigkeiten durch äussere Einflüsse wie rücksichtslose Automobilisten, Töfffahrer und Biker auf. Pferde sind Fluchttiere und erschrecken schnell.»

Im Angebot steht neben Tagesreitlagern auch Erlebnispädagogik auf dem Pferdehof. «Die Resonanz ist sehr gut. Die Freizeitaktivität ist ein toller Ausgleich und stärkt nebenher viele Kompetenzen, welche im Alltag gebraucht werden», bestätigt Regina Vogt und fügt an, dass in Einzelsitzungen auch Kinder mit klaren Defiziten pferdegestützt und gezielt gefördert werden können.

Auch Touren mit Personen im Rollstuhl und Altersheimbewohnern stehen auf dem Programm und finden viel Anklang. Immer wieder werde nach einem bestimmten Pferd gefragt. Der 25 Jahre alte Benno scheint der

Liebling der Kundschaft zu sein. Toni Vogt erinnert sich gern an einige Episoden.

## Wenn die Braut übernimmt

«Vor drei Jahren bat ein blinder Bub, ob er sich zu mir auf den Kutschbock setzen und die Leinen halten dürfe. Er bewies viel Gespür für die Pferde und sagte, das sei wie Klavierspielen.» Immer wieder schön seien auch die Emotionen bei Hochzeiten. «Einmal fragte mich die Braut nach einem Kilometer Fahrt, ob sie die Leinen übernehmen dürfe. Sie hatte die entsprechende Ausbildung. Ich setzte mich tiefenentspannt zum Bräutigam nach hinten.»

Robert trottet mit Ramona Wipf und Toni Vogt gemütlich davon und scheint sich auf seine Runde durchs Zürcher Unterland zu freuen. Zur Belohnung gibt es je nach Arbeitseinsatz zwischen zwölf und 15 Kilo Heu pro Tag. Alles aus Eigenbewirtschaftung.

## Auto bleibt nach Kollision auf dem Dach liegen

**Dietlikon** Gestern Morgen kurz nach 10 Uhr verlor eine 70-jährige Autofahrerin im Bereich der Einmündung Riedener-/Loorenstrasse in Dietlikon die Kontrolle über ihr Fahrzeug.

Wie die Kantonspolizei mitteilt, prallte das Auto aus noch ungeklärten Gründen in einen Steinpöller am rechten Fahrbahnrand der Loorenstrasse. Danach schleuderte es zurück auf die Fahrbahn und blieb schliesslich auf dem Dach liegen. Die Lenkerin verletzte sich bei dem Unfall. Wie schwer, ist derzeit noch unklar. Die 70-Jährige musste mit einem Rega-Helikopter ins Spital geflogen werden.

Der genaue Unfallhergang wird derzeit durch die Kantonspolizei ermittelt. Wegen des Unfalls musste die Loorenstrasse im betroffenen Bereich bis etwa 13 Uhr für den gesamten Verkehr gesperrt werden. (zim)

## Zürcher Unterländer

Zürcher Unterländer, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Telefon: 044 854 82 82. E-Mail Redaktion: region@zuonline.ch. Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG, Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur. Verleger: Pietro Supino. Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Martin Liebrich (mrl, stv. Chefredaktor), Alexander Lanner (all, stv. Red.leiter/Blattmacher). Regionalredaktion: Astrit Abazi (abz), Anna Bérard (anb), Thomas Mathis (tam), Andrea Meili (ame), Manuel Navarro (nav), Florian Schaefer (flo), Daniela Schenker (dsh), Andrea Söldi (asö), Peter Weiss (pew), Christian Wüthrich (cwü). Ständige Mitarbeit: Martina Hagenauer-Cantieni (mha). ZRZ-Sportredaktion: Urs Stanger (ust, Leitung), Maurizio Derin (de), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Gregory von Balmoos (gvb). Ständige Mitarbeit: Markus Wyss (maw). ZRZ-Online-Redaktion: Martin Steinegger (mst, Leitung), Fabian Röthlisberger (far), Leon Zimmermann (zim). Fototeam: Raisa Durandi, Sibylle Meier, Balz Murer, Madeleine Schoder (Leitung). Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG. Auflage: 11'874 Expl. Mo-Sa, Do Grossauflage: 71'545 Expl. (WEMF-beglaubigt 2023). Inserate: Goldbach Premium Publishing AG, Leitung: Thomas Baumann. Anzeigedaten auf goldbach.com Inserateaufgabe Print: Tel. 044 515 44 00. E-Mail: inserate.underland@goldbach.com Inserateaufgabe Digital: Tel. 044 248 50 70. E-Mail: adops@goldbach.com.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt. Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia

# Das Thessoni in Regensdorf setzt neu auf japanische Küche

**Einst 14 «Gault Millau»-Punkte** Das Restaurant feinwerk im Hotel Thessoni macht einem neuen Konzept Platz. Statt klassischer Gourmetküche gibt es neu moderne Kost aus Japan.

Das Restaurant feinwerk im Regensdorfer Hotel Thessoni war ein Überflieger. Nur ein Jahr nach der Eröffnung ehrte es der Gastroguide «Gault Millau» mit 14 Punkten. Doch dann kam Corona, und das während Jahren als Gourmetrestaurant betriebene feinwerk musste schliessen.

«Nun haben wir entschieden, das Restaurant nicht mehr als Gourmetrestaurant zu «relaunchen», wie man das auf Neudeutsch sagt», verrät Hotelier Roger Gloor.

Neu trägt das Lokal den Namen feinwerk by Himura, benannt nach dem Küchenchef, der zuvor 16 Jahre in Japan gearbeitet hat. Geboten werden Gerichte der modernen japanischen Küche im Izakaya-Stil und Sushi. Unter Izakaya



Im Restaurant feinwerk (links) des Hotels Thessoni wird neu der japanischen Kneipenkultur gehuldigt. Foto: Sibylle Meier

versteht man in Japan eine sehr beliebte und traditionelle Form der Gastronomie, ähnlich einer Kneipe. Ursprünglich handelte es sich um sehr kleine, rustikale Lokale, häufig nicht grösser als ein gemütliches Wohnzimmer.

## Sushi und zwei verschiedene Menüs

Gloor sagt: «Im April haben wir getestet, Rezepte entwickelt, fotografiert und informiert und ein attraktives Angebot entwickelt.» Dazu gehöre auch Sushi, das sich aber immer wieder wandle und anpasse. Von Yakitori-Spiessen mit Wagyu über Ramen, Sushi bis hin zu eingelegtem Gemüse und Onigiri (gewürzte Reisklöße) biete das neue Restaurant japanische Spezialitäten modern

dargebracht und interpretiert, verspricht Gloor.

Serviert werden neben den Sushi und den À-la-carte-Gerichten auch ein monatlich wechselndes grosses und kleines Menü (ab zwei Personen) zum Preis von 79 respektive 65 Franken pro Person. Gloor ist zuversichtlich, dass japanische Spezialitäten in der Region, die aktuell nicht eben gesegnet ist mit japanischen Restaurants, Anklang finden werden.

Damit die Gäste möglichst viele verschiedene Speisen probieren können, werden zumeist kleine Portionen – ähnlich den Tapas – serviert, die man untereinander teilt. Eine Auswahl von frischen Sushi und Sashimi bietet das Thessoni auch an der Bar

und in den Lounges zu Cocktails und Drinks wie auch als Take-away auf Vorbestellung. Ausserdem gibt es im Thessoni neu neben der klassischen auch eine japanische Tavolata.

Das japanische Restaurant ist eines von drei im Thessoni. Daneben gibt es noch das Tonwerk, wo Steak und Hummer im 800 Grad heissen Ofen zubereitet werden, und das Restaurant Speisekammer, wo die Gäste der Küchenbrigade bei der Arbeit zuschauen können.

**Daniela Schenker**

Boutiquehotel Thessoni, Eichwatt 19, 8105, Regensdorf, Telefon 044 870 88 88, www.thessoni.com.