

ESSEN & GENIESSEN

Das Jubiläumsfest – Feiern Sie mit!

Freitag, 16. Mai 2008, ab 18 Uhr
Mensch im Zentrum des
Lebens



Cooking im Zelt
Die Lehrlinge kochen für Sie und
sorgen Sie
für die
Anleitung
und Arbeiten aus unserem

Freitag, 17. Mai 2008, ab 18 Uhr
Fest der Sinne



Bar

Ökologische Verantwortung

Nach 15 jährigem Betrieb durch die Traube-Genossenschaft, wird 1998 das Restaurant von Angelika und Patrick Boesch weitergeführt.

Die Prioritäten werden weiterhin auf die Bereiche Ökologie und Verantwortung gegenüber der Umwelt gesetzt. Neue Lieferanten kommen dazu, so kann 2001 die Traubenküche von der Bio-Suisse mit der Bio-Knospe zertifiziert werden. Es folgt das vom WWF lancierte Goux-Mieux Label und die Mitgliedschaft bei der Schweiz. Vereinigung für Vegetarismus, sowie bei slow food Schweiz. Die Philosophie von slow food wird ein wichtiger Bestandteil der Küche «wir nehmen uns Zeit für Sie zu kochen – Sie nehmen sich Zeit zu geniessen». Nicht nur die Küche folgt den Geboten der Zeit, dem Traube-Team ist es grundsätzlich ein Anliegen das Unternehmen nach ökologischen Grundsätzen zu führen.

www.traube-ottikon.ch

Soziale Verantwortung

Ab dem Jahr 2003 kommt die Zusammenarbeit mit dem Sozialprojekt axisBildung hinzu. Die Eröffnung eines weiteren Betriebes – Cantina Sousol – in Wetzikon ermöglicht 25 Ausbildungsplätze in der Gastronomie anzubieten.

axisBildung stellt – im Rahmen der Idee von rundumkultur – rund 100 Jugendliche auf der Basis eines Lehrbetriebsverbands eine breite berufsbildungsorientierte Angebotspalette bereit. Die niederschweligen Ausbildungsplätze werden sowohl im geschützten Rahmen als auch in Betrieben der freien Wirtschaft angeboten: Gastronomie, Hotellerie, Handwerk, Hausdienst, Administration, Landwirtschaft und Gestalterische Grundbildung.

Die Lernenden werden individuell und nach sozial- und berufspädagogischem Ansatz betreut.

www.rundumkultur.ch;
www.axisbildung.ch



Irina & Gadjos



Jubiläumsmenu

Reservationen:
kontakt@traube-ottikon.ch oder
Telefon 044 935 17 80

Restaurant Traube
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon

Hotel Bären

Trattoria – Pizzeria
8488 Turbenthal, Telefon 052 385 1721

**Fondue chinoise
à discrétion
Fr. 30.80**

Holzofenpizzen

Bis Ende März 100% WIR

Auf Ihren Besuch freuen sich
Familie Thomas und Renate Wächli.

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 11–14 und 17–23.30 Uhr
Samstag 17–23.30 Uhr

Mehr unter <http://www.hotelbaeren.ch>

GASTHOF HIRSCHEN

HINWIL

11. Mai 2008

**Muttertags-
Brunch**

► Täglich geöffnet von 7–24 Uhr
Gasthof Hirschen – 8340 Hinwil
Markus und Irene Schefer-Kunz
☎ 044 938 90 50 – Fax 044 938 90 51