

NotaBene bäckt in Handarbeit

Sie haben den Dietliker Löffelcake erfunden

Die Bäckerei im NotaBene in Dietlikon verkauft seit Januar nicht nur Produkte der Bäckerei Bertschi in Kloten, sondern stellt auch selber frische Brote und einen speziellen Dietliker Löffelcake her.

Das NotaBene an der Bahnhofstrasse in Dietlikon gehört zur Plattform Glattal (Verein für soziale Angebote) und bildet im Restaurant sowie in der dazugehörigen Bäckerei fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Bereichen Küchenangestellte und Detailhandelsassistenten aus. Die Lernenden erhalten von den ausgebildeten Sozialarbeitern Unterstützung, wobei auch schulische Lücken geschlossen und der Fokus auf Durchhalte- und Teamfähigkeit gelegt werden.

Das Ziel ist es, dass die jungen Auszubildenden später in den ersten Arbeitsmarkt wechseln können.

Alles Handarbeit, notabene

Die Bäckerei NotaBene bietet ein grosses Sortiment an Broten, Sandwiches, Wähen, Patisserie und Torten an. Seit Januar stellt Betriebsleiter Rainer Zysk nun aber auch selber gemachte Backwaren her – allesamt in Handarbeit. Im Sortiment der selber hergestellten Produkte sind ein Ruchbrot sowie ein Bauernbrot mit diversen Körnern



Das Leiterteam der Bäckerei NotaBene von links: Qendresa Ademi, Leiterin der Bäckerei, Rainer Zysk, Betriebsleiter und Geschäftsleiterin Tabitha Gassner. (Foto sto)

und ein selber kreierter Dietliker Löffelcake. Dieser wird in einem Marmeladeglas inklusive Deckel und mit einem Löffel dazu angeboten. Der Cake bleibt lange frisch (rund sechs Wochen) und eignet

sich durch die originelle Präsentation auch als Mitbringsel. Im Moment ist der Löffelcake nur im Stracciatella-Geschmack erhältlich. Doch Zysk betont, dass das Sortiment in Zukunft noch ausge-

baut wird. «Wir wollen uns weiterentwickeln und uns Neues einfallen lassen», sagt er.

Rita Stocker