



Zürich



FREITAG,
16. NOVEMBER 2018

Auftakt 2
Macht Tempo 80 das Autofahren unattraktiv?



Schweiz 8
Teure Prämien: So hart trifft Wenigverdiener



People 19
«Parfum»: TV-Serie mit Netflix-Härte



Aus der App
Beliebt 16

Ranking: Kunden lieben diese neuen Produkte

Kontrovers 11
Momo Challenge: Darum sind Kinder so gefährdet

ANZEIGE



Ensemble: Ja für alle statt Nein für wenige

Ein Ja ist ein fairer Deal für alle. Der Volkssport Fussball bekommt ein Zuhause in Zürich, die Bevölkerung mehr bezahlbare Wohnungen, die Steuerzahlenden tragen kein Risiko und das Areal wird nicht der Spekulation ausgesetzt.

www.fussballstadion-ja.ch

Heute noch brieflich abstimmen!

Diese Lehren werden am häufigsten abgebrochen

ZÜRICH. Das Bundesamt für Statistik hat den Bildungsweg von rund 40 000 Lernenden nachgezeichnet. Das Ergebnis: 19,9 Prozent haben ihre dreijährige Lehre abgebrochen. Bei den Top-

Abbrechern wie Plattenlegern, Pferdefachleuten und Restaurationspersonal sind es gar über 40 Prozent. Oft haben die Jugendlichen ein verklärtes Bild des Berufs oder sind körperlich überlastet. **Seite 2**

ATP-Finals: Federer steht im Halbfinal



Roger Federer überzeugte im dritten Gruppenspiel in der Londoner O2-Arena und liess Kevin Anderson keine Chance. GETTY

LONDON. Roger Federer hat das vorzeitige Out an den ATP-Finals abgewendet. Mit einem 6:4, 6:3 gegen Kevin Anderson revanchierte sich der 37-Jährige für

die bittere Niederlage im Wimbledon-Viertelfinal und sicherte sich zudem den Gruppensieg. Damit dürfte Federer im Halbfinal von morgen – seinem 15.

bei der 16. Teilnahme am Turnier der acht Jahresbesten – einem Duell mit der Weltnummer 1 Novak Djokovic aus dem Weg gegangen sein. **Seite 37**

Mode, Beauty, Stars und Life:
friday-magazine.ch inspiriert dich jeden Tag.



Ausgehen & Einkehren



Ein Raclette zum Weinen

ZÜRICH. Als Vrony zum ersten Mal sah, wie das Zürcher Hotel Widder ihr Restaurant Chez Vrony in Zermatt nachbaute, hatte sie Tränen in den Augen. Tränen der Freude, denn das Traditionshaus transportierte das Zermatter Berg-Flair ziemlich perfekt ins Flachland und inszenierte ein Stübli inklusive Original-Möbeln von Vronys Bruder Heinz Julen und Bilder ihrer Eltern an den Wänden.

Das Angebot?

Auch der Käse kommt aus Zermatt, insgesamt stehen fünf verschiedene Sorten zur Auswahl. Extra fürs Widder-Hotel entwickelte Ruinar einen Raclette-Käse mit Champagner. Die Raclette-öfeli sind zwar ein wenig umständlich zu bedienen, sorgen dafür aber für Gesprächsstoff am Tisch. LME

CHEZ VRONY@WIDDER

Raclette à discrétion inklusive zwei Gläser Ruinar-Champagner für 99 Franken. Noch bis Mitte Februar.

Widderhotel.com

Endlich bekommen Würste

ZÜRICH. Die Wurst steckt in der Krise. Doch es naht Rettung in Form des jungen Zürcher Unternehmens Francis.

Würste haben ein kleines Image-Problem, das weiss niemand besser als Urs Keller, der Erfinder der legendären Wiedikerli. «Was manchmal auf den Grills liegt, ist eine Katastrophe», sagt der Zürcher Metzger. Kein Wunder bestellen viele an Streetfood-Festivals lieber Momos oder Pastrami. Schade. Denn Würste waren schon Streetfood, bevor der Begriff den Weg ins Hipster-Vokabular fand.

Die Mission zur Rehabilitation der Wurst nahm vor circa einem Jahr ihren Lauf, als Unternehmer Michael Büchel Metzgermeister Keller eine Idee unterbreitete: Würste aus nachhaltig produziertem Schweizer Fleisch, zeitgemäss interpretiert, sollen auf Schweizer Grills brutzeln. Metzger Keller sagte zu. Aber nur unter der Prämisse, dass er nicht am Grill stehen muss. Ausser-

dem musste ein potenter Partner her, und den fanden sie in Mischa Dieterich und der Miteinander GmbH, die als Veranstalter des Zürcher Weihnachtsdorfs oder des Illumina-

riums im Landesmuseum über Event-Erfahrung und ein grosses Netzwerk verfügen.

Fast ein Jahr tüftelten die Macher an ihren Würsten, die sie Francis taufte. Die Saucen,

Toppings und Stuffings wurden vom jungen Kochtalent Paride Giuri entwickelt, Ciabatta, Bürl und Baguette liessen die Jungs bei befreundeten Bäckern herstellen.



Sie sind Francis (v.l.): Paride Giuri (Koch), Mischa Dieterich (Mitbesitzer), Urs Keller (Metzger und Mitbesitzer), Pascal Albisser (Geschäftsführer) und Michael Büchel (Mitbesitzer).

Foodscouting



FOOBY TIPP

Viele Produzenten bieten dir die Chance, ihnen bei der Arbeit über die Schulter zu schauen

Auf der Suche nach herbstlichen Genüssen sind Corinne und Bettina von nom-nom ins Tessin gereist. Genaue: nach Arosio, wo der Marroni-Theemenweg beginnt. «Bis Oktober kann man dort sackweise Edelkastanien sammeln. Die glänzend braunen Kastanien verstecken sich in stacheligen Hüllen, die mit dem herbstlichen Laub Wege und Wiesen bedecken», berichten die Foodstylistin und die Fotogra-

fin. Wer auf die Informationstafeln entlang des Weges achtet, erfährt zudem jede Menge über Geschichte und Nutzung von Marroni und Kastanienholz. Zum Beispiel, dass Kastanien im ländlich geprägten Tessin früher als Brot der Armen galten und nun eine Renaissance erfahren. «Aus Marroni hergestellte Köstlichkeiten wie Kuchen, Guetsli oder Marmelade sind überall erhältlich», erklären nom-nom. Und sie haben gleich auch noch einen Tipp: «Über Feuer geröstete Marroni, deren Geruch beim Schlendern durch