

Die neue Chefin, die das Bistro Dimensione am Leben erhält

Soziale Gastronomie Zuerst sah es aus, als ob das Sozialprojekt Bistro Dimensione nach 15 Jahren zu Ende sei. Pamela De Simone, die aus einer brasilianischen Gastrofamilie stammt, wollte das nicht zulassen.

Dagmar Appelt

«Unvorstellbar, dass das Dimensione zugeht.» Pamela De Simone starrte im September letzten Jahres auf den Artikel im «Landboten», der die Schliessung per Ende 2022 ankündigte. Der Grund: Die finanziellen Mittel fehlten. Die sozial engagierte Gastronomin, die gleich zu Beginn des Kriegs in der Ukraine eine Sammelaktion für ukrainische Geflüchtete lanciert hat, überlegte sofort, was zu tun sei.

Wie konnte man das Bistro an der Neustadtgasse in Winterthur retten, in welchem Menschen mit sozialen oder psychischen Problemen in der Küche oder im Service mitarbeiten können? Wenig später teilte sie dem Mitgründer des Trägervereins Pro Dimensione, Beat Böckli, mit: «Ich werde das Dimensione weiterführen.»

Böckli, der das soziale Bistro zusammen mit anderen vor 15 Jahren ins Leben gerufen hatte, war begeistert. «Es geht im ähnlichen Sinn weiter wie bisher, aber nur tagsüber und ohne Trägerverein», teilte er im November dieser Zeitung mit.

Öffnungszeiten erweitert

Die Übergabe in eine neue Ära wurde in die Wege geleitet. Heute kann Böckli erneut gute Nachrichten verkünden: «Für alle 20 Mitarbeitenden wurde eine Lösung gefunden, drei bis vier Personen können im Dimensione bleiben.»

Seit dem 9. Januar empfangen nun Pamela De Simone und ihr Team die Gäste. Die Crew besteht ausschliesslich aus Frauen. «Wir haben das Konzept ein wenig geändert», sagt die 56-jährige Brasilianerin, die 2010 der Liebe wegen von São Paulo nach Winterthur kam. «Wir haben nun länger als bis um 15 Uhr offen.» Abendessen gibt es aber keines. «Wir setzen aufs Mittagessen sowie auf Häppchen und Kuchen.» Der soziale Charakter des Projekts bleibe bestehen.

Neu ist das Lokal von Dienstag bis Freitag jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Samstags öffnet es erst um 17 Uhr und wird dann zur brasilianischen Bar mit Fingerfood (bis 23 Uhr).

Stimmen von Gästen

Jeden Tag stehen ein Vegimenu (17 Franken) und ein Fleischmenu (19) zur Auswahl. Am dritten



Pamela De Simone, die neue Chefin des Dimensione, freut sich darüber, dass sich ihr Nachname mit dem Namen des Bistros reimt. Foto: M. Dahinden

«Für alle 20 Mitarbeitenden wurde eine Lösung gefunden.»

Beat Böckli
Mitgründer des Sozialprojektes
Bistro Dimensione

Tag seit der Wiedereröffnung unter der neuen Chefin gibt es Bohneneintopf oder Lamm mit Gemüse Couscous, davor eine Linsensuppe oder einen Menüsalat.

Im gut besetzten Restaurant essen auch Thomas Weber und Marcel Kaysel zu Mittag. Die Senioren kennen sich schon lange und kommen einmal im Jahr zusammen. Den beiden gefällt es hier. «Es ist schön, dass es wei-

tergeht und Leute hier die Chance erhalten, im Arbeitsmarkt wieder Fuss zu fassen.»

Begeistert von Konzept und Mittagessen sind auch Wanda Frischknecht, Chefin des Haut-Couture-Ateliers Boa in der Altstadt, und ihre Mitarbeiterin Andrea Hangarter. «Wir kommen schon seit Jahren oft hierher, weil uns gesunde Ernährung wichtig ist.» Dass hier Menschen eine Chance zur Wiedereingliederung erhalten, finden beide sehr ansprechend. «Wir sind froh, dass es nun weitergehen kann.»

Schon immer Gastrofamilie

Ihre Familie sei schon immer durch und durch gastronomisch geprägt gewesen, verrät die neue Pächterin. Ihre Grosseltern hätten in São Paulo ein Restaurant geführt. «Mein Vater später auch.» Das Kochen sei ihr in die Wiege gelegt worden.

Jeweils am Freitag kocht sie selbst. «Wir sind drei Köchinnen mit verschiedenen Nationalitäten und bieten internationale Küche», sagt De Simone. Neben ihr kochen eine Ukrainerin und eine Schweizerin im Dimensione.

Auch in den letzten drei Jahren war Pamela De Simone gastronomisch tätig. Mit ihrem Food-Truck war sie in Winterthur unterwegs und bereitete vor den Augen ihrer Kundinnen und Kunden die brasilianische Spezialität Tapioca zu. Dabei handelt es sich um Teigtaschen aus Maniokwurzelstärke mit süsser oder salziger Füllung. Den Truck hat sie noch, was damit geschieht, sei noch offen.

In ihrem früheren Leben war De Simone zuerst Flugbegleiterin und danach Cabin-Crew-Managerin bei einer brasilianischen Fluggesellschaft. Bis sie 1999 von

einer Schweizer Firma angestellt wurde, die in São Paulo eine Niederlassung hatte.

Die Firma Graf aus Rapperswil wurde dann ein paar Jahre später von der Winterthurer Maschinenfabrik Rieter übernommen. «So lernte ich meinen Mann kennen, er arbeitete bei Rieter und kam 2007 geschäftlich nach São Paulo», erzählt die damals alleinerziehende Mutter eines Sohnes.

Zuerst führten die beiden eine Fernbeziehung. Dann wanderte Matthias Ziltener zu seiner Frau nach Brasilien aus. Schliesslich entschied sich das Paar doch für die Schweiz. «Die Löhne waren besser.» So kam die Brasilianerin 2010 mit ihrem 15-jährigen Sohn, zwei Katzen und elf Koffern in die Schweiz. «Ich habe mich sofort in dieses Land verliebt und meine Entscheidung nie bereut», sagt die neue Dimensione-Wirtin.

Aufgefallen

Der FCW druckt sein eigenes Geld



Die Schützenwiese ist im Schweizer Fussball eine eigene Welt. Nur hier gibt es eine eigene Fankurve für die Kleinsten inklusive Sirupbar. Und wohl nur hier ist das Drumherum fast so wichtig wie das Mittendrin auf dem Platz. Nun bekommt dieser Kosmos auch noch eine eigene Währung.

Der FC Winterthur führt in seinem Fanshop neu das «Schützgeld». Es handelt sich dabei um bronzenen Taler, die einen Gegenwert von fünf Franken haben. Die FCW-Fünftaler können im ganzen Stadion eingesetzt werden, das zeigt auch die Rückseite der Münzen. Dort wurden, ähnlich wie auf dem Auswärtstrikot, eine Kappe, eine Wurst und ein Bier geprägt.

Geld verdient der Verein damit aber nicht zusätzlich. Sie seien zum Verschenken gedacht, schreibt der Verein in den sozialen Medien. Die Taler kann man im 5er-, 10er- oder 20er-Baumwollbeutel kaufen. Sie kosten entsprechend 25, 50 oder 100 Franken. Die anderen Zahlungsmethoden – Franken, Euro oder Twint – bleiben akzeptiert.

Gregory von Ballmoos

Ehepaar auf Zebrastreifen angefahren

Verkehrsunfall Am Mittwochabend sind zwei Personen auf einem Zebrastreifen in Wülflingen angefahren und schwer verletzt worden. Der Unfall ereignete sich kurz nach 17.30 Uhr an der Taggenbergstrasse, das teilt die Stadtpolizei Winterthur mit.

Gemäss ersten Abklärungen der Polizei bog eine 29-jährige Autolenkerin aus der Schweiz von der Riedhofstrasse in die Taggenbergstrasse ab und überfuhr dort zwei Personen auf dem Zebrastreifen. Die Fussgängerin und der Fussgänger wurden schwer verletzt und mussten vom Rettungsdienst ins Spital gebracht werden. Es handelt sich um eine Serbin im Alter von 62 Jahren und ihren 63-jährigen Ehemann. Wegen des Unfalls kam es im Bereich Taggenbergstrasse/Riedhofstrasse bis kurz vor 20 Uhr zu erheblichen Verkehrsbehinderungen.

Personen, die Angaben zum Unfall beim Strassenverkehrsamt in Wülflingen machen können, werden gebeten, sich bei der Stadtpolizei Winterthur, Telefon 052 267 51 52, zu melden. (red)

Etwas gesehen oder gehört?

Etwas Neues oder Aussergewöhnliches in der Region Winterthur gehört oder gesehen? Die Redaktion des «Landboten» erreichen Sie unter Telefon 052 266 99 44. (red)

Die Escape-Rooms im Technorama schliessen

Umbau zu teuer Das Angebot könne nicht mehr kostendeckend betrieben werden, teilt die Direktion mit.

Das Technorama schliesst seine beiden Escape-Rooms auf Ende August. Der Betrieb sei «wirtschaftlich schwieriger» geworden, teilt Technorama-Direktor Thorsten-D. Künnemann mit. Man sei nun zum Schluss gekommen, dass das Angebot nicht mehr kostendeckend weiterbetrieben werden könne.

Wegen der «technischen Komplexität» der Räume sei es nicht möglich, regelmässig neue Spie-

le zu bauen. Das wäre aber nötig, damit Spielende mehrmals kommen – gerade angesichts sinkender Teilnehmerzahlen. Nach zwei Corona-Jahren und mit der aktuellen Teuerung fehlten dazu die finanziellen Ressourcen.

Rückgang der Teilnehmer

Die beiden Adventure-Rooms, wie das Technorama sie nennt, wurden laut Künnemann im Jahr 2022 von knapp 4000 Gästen be-

sucht. 2019 seien es noch über 7000 gewesen. Das erste Escape-Game im Technorama wurde 2017 eröffnet, ein Jahr später folgte ein zweites Spiel. Sie basieren, entsprechend dem Angebot des Museums, teilweise auf naturwissenschaftlichen Phänomenen und seien «weltweit ziemlich einmalig», heisst es auf der Website des Technoramas.

Diese Zeitung hatte kürzlich über einen anderen Winterthurer

Anbieter von Escape-Games, den Geheimgang 188, berichtet. Co-Geschäftsführer Miro Hintermüller sagte dort, die Kosten für neue Spiele seien gestiegen, unter anderem wegen der höheren Kosten für Baumaterialien.

Das Angebot im Technorama nannte Hintermüller «subventionierte Konkurrenz». Dem widerspricht Technorama-Direktor Künnemann: «Die Adventure-Rooms werden als eigene Einheit

mit separatem Budget betrieben und nicht subventioniert.»

Das Swiss Science Center Technorama ist das Winterthurer Museum mit den mit Abstand höchsten Besucherzahlen. In den zehn Jahren vor Corona kamen im Durchschnitt über 270'000 pro Jahr. Die Stadt Winterthur hat das Technorama 2021 mit über 830'000 Franken unterstützt.

Helmut Dworschak