

Die Faszination der kleinen Bäume

Nationale Bonsai-Ausstellung in Hausen

Einmal pro Jahr laden die «Schweizer Bonsaifreunde» zur nationalen Bonsai- und Suiseki-Ausstellung ein. Dieses Jahr präsentiert die Szene ihre schönsten Stücke am 3. und 4. November in Hausen am Albis.



Fächerahorn im Kleinformat. (Bild zvg.)

Ein Baum auf dem Feld mit einer ausladenden, fein verzweigten Baumkrone, ein kleiner Buchenhain oder eine gezeichnete Kiefer in ihrem tapferen Kampf ums Überleben an einem Felshang. Szenen wie diese im Kleinformat üben eine besondere Faszination auf den Betrachter aus. Die japanische Kunst des Bonsai hat auch heute noch ihre begeistertsten Anhänger.

Die Bäume haben sich auf die Winterzeit vorbereitet und zeigen jetzt unverhüllt ihre Struktur. Vereinzelt bunte Blätter und gereifte Früchte erinnern an die sonnenreiche und heisse Sommerzeit und den prachtvollen Herbst. Von der Vielzahl an präsentierten Einzelbäumen werden auch dieses Jahr die besten in ihrer Kategorie mit einem Swiss Award ausgezeichnet. Daneben gestalten verschiedene Arbeitsgruppen ihre Ausstellungsbecken auf individuelle Art. Die beste Gruppenausstellung kürt dieses Jahr das Publikum.

Ebenfalls aus Japan stammt die vielfältige Kunst der Suiseki, der Betrachtungssteine: Naturbelassene, gefundene Steine aus Bergen und Flüssen, sorgfältig gesäubert und auf

einem eigens geschnitzten Holzsockel oder in einer Schale mit Sand präsentiert, erwecken den Eindruck eines Berges aus der Ferne, einer steilen Klippe in der Meeresbrandung oder faszinieren durch ihre aussergewöhnliche Form, Farbe und Struktur.

Wer mehr über die Kunst der Bonsai und Suiseki erfahren möchte, schliesst sich am besten einer der Führungen durch die Ausstellung an, bei der gerne auch individuelle Fragen beantwortet werden. Im Händlerbereich ist so einiges für das Bonsaihobby, wie Pflanzen, Werkzeuge, Schalen etc. zu finden. In der Cafeteria ist auch für das leibliche Wohl und den kleinen Hunger der Gäste gesorgt. Man darf sich verzaubern lassen und in die japanische Kunst der Naturbetrachtung eintauchen. Der Eintritt ist kostenlos.

Nationale Bonsai- und Suiseki-Ausstellung am 3. und 4. November, Samstag 9 bis 17 Uhr, Sonntag 8 bis 16 Uhr Gemeindefaal und Turnhalle, Schulhausstrasse 18, Hausen am Albis. Weitere Infos: www.nba2018.ch, www.bonsai-wsb.ch.

Vom Engadin nach Affoltern an den Herd

Ex-«Rosengarten»-Wirt Leo Hagenbuch Gastkoch im «Central»



Vom Engadin nach Affoltern in die «Central»-Küche: Leo Hagenbuch, ehemaliger «Rosengarten»-Wirt. (Bild zvg.)



Bietet mit ihrem Gast wieder einen aussergewöhnlichen Event: «Central»-Wirtin Els Imhof. (Bild Werner Schneiter)

Ein Wiedersehen mit dem ehemaligen Wirt des Restaurants Rosengarten in Affoltern: Leo Hagenbuch agiert am Mittwoch, 14. November, als Gastkoch im Restaurant Central.

15 Jahre wirkten Pia und Leo Hagenbuch als Wirtehepaar im Restaurant Rosengarten in Affoltern. Dort gliederten sie 1987 auch das Gourmetlokal «La Fleur» an. Im Frühjahr 2000 verliess das Paar den Bezirkshauptort in Richtung Engadin. In Samedan wohnhaft, führt Leo Hagenbuch die in St. Moritz domizilierte Firma Comestibles Geronimi / La Curuna GmbH mit eigen-

er Lachsräucherei, seit rund einem Jahr als Einzelinhaber.

Nun kehrt der Meisterkoch zurück in seine alte Heimat, wenngleich nur für einen Abend. Am Mittwoch, 14. November, steht er an den Herdplatten des Restaurants Central in Affoltern und zaubert für die Gäste ein Fünf-Gänge-Menü auf die Teller. Wie hat es «Central»-Wirtin Els Imhof geschafft, den ehemaligen «Rosengarten»-Wirt vom Engadin nach Affoltern zu lotsen? «Ich habe bei ihm Wild bestellt und holte es in St. Moritz ab. Bei dieser Gelegenheit habe ich ihn gefragt – und spontan eine Zusage erhalten», sagt sie, derweil Leo

Hagenbuch ergänzt: «Ich freue mich sehr auf das Gastspiel in Affoltern.» Auf seinen Fünfzügler darf man gespannt sein. Für den sechsten Gang ist Chäs Stöckli in Affoltern besorgt, für die Weine Mü's Vinothek und Klaus Kappeler, ehemaliger CEO der Werbevermarkterin Goldbach Media, der in Aegst wohnt.

Nach der Sängerin Nicole Mühle (2016) und Flamenco (2017) bietet das Restaurant Central am 14. November 2018 in Affoltern mit dem Auftritt von Leo Hagenbuch wieder einen aussergewöhnlichen Event. (ter.)

Platzreservierung unter Telefon 044 761 61 15.

Gute Arbeit beginnt im Herzen

Praxis Body and Feet in Mettmenstetten

Vor drei Jahren hat Lorena Gambarara ihre Praxis für Fusspflege und Wellnessmassagen in Mettmenstetten eröffnet. «In dieser Zeit durfte ich ganz viele liebe und sympathische Menschen kennenlernen!» Seit einem Jahr hat sie nun die Ausbildung zur



Lorena Gambarara. (Bild zvg.)

Dipl. Fussreflexionsmassagieurin abgeschlossen. «Die wohltuende Behandlung an den Füssen ist vor allem in der Winterzeit bei meinen Kunden sehr beliebt.» Die Reflexionspunkte können das Immunsystem sowie die

Durchblutung fördern und somit die eigenen Selbstheilungskräfte anregen.

Neben der wohltuenden Fussreflexionsmassage, bietet Lorena Gambarara nach wie vor auch noch andere Wellnessmassagen, Fusspflege sowie Haarentfernungen mit Wärmwachs an. «Schenken Sie Ihren Liebsten zu Weihnachten etwas ganz Besonderes und überraschen Sie sie mit einem Gutschein oder meinen selbstgemachten pflanzlichen Produkten wie Fusscreme, Handcreme, Nagel-Öl, Schaumbad und mehr.» Gerne stellt Lorena Gambarara ihre Produkte persönlich vor und berät Interessierte. (pd.)

Body-and-Feet, Lorena Gambarara, Mattenstrasse 6, Mettmenstetten, Telefon 079 612 67 43, www.body-and-feet.ch.

«Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte»

Im Familienzentrum findet am 7. November von 15 bis 17 Uhr ein professionelles Shooting mit der Fotografin Alessandra Anzalone statt.



Fotoshooting vor weihnachtlicher Dekoration. (Bild zvg.)

Wie wäre es dieses Jahr professionelle, weihnachtliche Fotos oder Fotogeschenke an Weihnachten zu verschicken? Im Familienzentrum Bezirk Affoltern können sich Interessierte in einer wunderschön-weihnachtlichen Dekoration mit ihren Kindern fotografieren lassen.

Das Shooting dauert pro Kind oder Geschwister-/Eltern-Kind-Paar ungefähr zehn Minuten. Nach dem Shooting werden jeweils vier professionell überarbeitete Bilder per E-Mail zugeschickt. Das Shooting findet in zwei Gruppen statt, sodass die Wartezeit für die Kleinen überschaubar bleibt.

Anmelden unter Telefon 044 760 12 77 oder kurse@familienzentrum-bezirk-affoltern.ch. Weitere Infos und komplettes Kursangebot unter www.familienzentrum-bezirk-affoltern.ch.

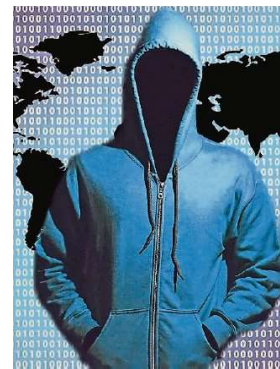
Sind Säuliämtler KMU im Visier von IT-Kriminellen?

Die Standortförderung lädt zum Unternehmerfrühstück ein

Müsste man einen der Megatrends zum Super-Megatrend wählen, dürfte das die Digitalisierung sein: Kein Megatrend kann mehr verändern, zerstören und neu schaffen. Das betrifft auch die KMU im Knonauner Amt.

Aus dem breiten Fächer der Möglichkeiten und Schwierigkeiten, die uns die globale digitale Vernetzung eröffnet, beleuchtet das Unternehmerfrühstück 2018 einen konkreten Gefahrenbereich: die IT-Kriminalität.

Profis, die sich damit beschäftigen, stellen immer wieder fest: Auch die teuersten Firewalls, Anti-Malware-Lösungen und sogar herkömmliche, fortlaufende Überwachungen können Ereignisse wie Eindringen in IT-Systeme, Datendiebstahl, Betriebsespionage, Erpressung oder Sabotage nicht verhindern. Denn unter den Kriminellen im virtuellen Raum gibt es äusserst geschickte Täter. Sie gehen sehr strukturiert und mit einer wohlüberlegten Methodik vor, die von den üblichen Sicherheitssystemen aus unterschied-



Im Netz bewegen sich auch unheimliche Gestalten. (Bild pixabay)

lichen Gründen nicht erfasst werden kann.

Von schlechten Erfahrungen der anderen lernen

Das Unternehmerfrühstück am 23. November wird per se eine gute Erfahrung

sein, aber Gelegenheit geben, aus schlechten Erfahrungen anderer zu lernen. Ein Profi der IT-Forensik, der Geschäftsführer von FCS Forensic Computing Services, wird Einblick in die Methodik der IT-Täter geben, ein aktuelles KMU-Fallbeispiel erläutern und einige Praxistipps abgeben; denn – ja, auch KMU im Knonauner Amt sind der Gefahr ausgesetzt.

Das Unternehmerfrühstück ist ein Netzwerkanlass, der die Unternehmen und deren Exponenten mit Politik und Verwaltung sowie die unterschiedlichen Interessen zusammenbringt. Bei Kaffee und Frühstück gibt es genügend Gelegenheit zu Zusammentreffen und Gesprächen. Eingeladen sind alle Führungskräfte von Firmen im Knonauner Amt mit mehr als 20 Angestellten, ebenso die Gemeinderäte und die Vorstände der verschiedenen Wirtschaftsverbände der Region.

Unternehmerfrühstück am 23. November, 7 bis 8.30 Uhr in der Fabrik Zwillikon. Weitere Infos unter www.knonauner-amt.ch. Anmelden bis 12. November an info@knonauner-amt.ch. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, Mitglieder der Standortförderung geniessen Vorrang.

Naheliegend: Lehre im Dorfladen

Volg: für 2019 noch Lehrstellen offen

Ein wichtiger Bestandteil der Volg-Philosophie ist, möglichst vielen jungen Menschen eine fundierte Berufsausbildung zu ermöglichen. Zurzeit werden rund 400 Jugendliche in den Volg-Läden zu Detailhandelsfachfrauen und -männern oder Detailhandelsassistentinnen und -assistenten ausgebildet. Jedes Jahr beginnen etwa 170 junge Menschen die zwei- oder dreijährige Berufsausbildung in den rund 580 Volg-Dorfläden. Diese umfasst neben der praktischen Ausbildung im Betrieb

und der Berufsschule auch interne Weiterbildungen in der «Volg Academy».

Für das kommende Jahr sind noch Lehrstellen frei, für die man sich jetzt bewerben kann. Jugendliche, die Freude am Umgang mit Menschen und mit Lebensmitteln haben, teamfähig sind und gerne praktisch arbeiten, sind bei Volg richtig. Um sicherzugehen, dass die Lehre im Verkauf den Interessierten zusagt und der Beruf für sie geeignet ist, wird vor der Bewerbung eine Schnupperlehre in einem Volg-Laden



Volg-Lehrlinge. (Bild zvg.)

vorausgesetzt. Für diese kann man sich direkt im Volg-Laden im Dorf melden. (pd.)

Infos unter www.yousty.ch.