

amtliche
nachrichten
.ch

Amtliche Nachrichten

Das Portal für amtliche
Publikationen im Knonauer Amt

LINE UP • Live Bands • Bars • Street Food Meile • Fun Park 4 Kids

Freitag, 31. Mai & Samstag, 1. Juni

Affoltern am Albis
S'FÄSCHT
uf de Strass

VöBA www.voba-affoltern.ch

Verschwundene Äpfel

Alte Geschichten: Das schmucke
Affoltemer Wappen mit dem
Apfelzweig. > Seite 21

Sieben Bewerber

Die Kandidierenden für die fünf
Sitze der ref. Synode treffen sich
zum Podiumsgespräch. > Seite 23

Final erreicht

Am Boulder-Weltcup in Meiringen
kletterte die Bonstetterin Petra
Klinger auf den 5. Rang. > Seite 28



ELEKTRO FÄSSLER

Elektro Kommunikation Sicherheit Automation
Bachmattstr. 15 8910 Affoltern a/A
044 552 11 88
buero@elektrofaessler.ch
www.elektrofaessler.ch



Die Mitarbeitenden des Werkhofs in Affoltern sind rundum zufrieden mit dem pflegeleichten «Wunder-Kübel». (Bild Philipp Brunner)

Der 100. Abfallhai

Mit dem «Wunder-Kübel» pflegt Affoltern ein sauberes Ortsbild

Affoltern setzt seit 2007 auf den bewährten Abfallhai. Durch zahlreiche Aktionen wie «sauberes Affoltern» und den Einsatz der Abfallhaie pflegt die Stadt Affoltern ein sauberes Ortsbild. Die Mitarbeitenden des Werkhofs sind sich unisono einig, der Abfallhai hat für sie nur Vorteile. Hervorgehoben wurden, neben dem zeitlosen und funktionalen Design, die einfache und schnelle Bedienung sowie die robuste und präzise Machart des «Wunder-

Kübel». Der städtische Werkhof nutzt jährlich das Service- und Pflege-Angebot der Herstellerfirma Anta Swiss AG, um seine Investition langfristig zu erhalten. Konsequenterweise wird auch der Schlitz im Sackhalterring genutzt, welcher den Abfallsack vor dem Runterfallen bewahrt. Dieser geniale technische Trick war ein super Einfall der Knonauer Herstellerfirma, wie ein Mitarbeiter des Werkhofs betonte. Beim gemeinsamen Znüni erinnert

sich Bruno Petrig, Leiter Werkhof: «Seit Beginn der Hai-Zeit in Affoltern wurden lediglich zwei der nun hundert Abfallhaie Opfer mechanischer höherer Gewalt. Ein Abfallhai wurde von einer umfallenden Tanne während des Sturms Burglind «erschlagen» und der andere konnte einer heftigen Begegnung mit einem Auto nicht standhalten. Bis auf diese zwei Ereignisse reichen gewöhnliche Unterhaltsarbeiten an unseren Abfallhaien.» (pb)

Authentische Küche – mit Italianità-Garantie

Das Restaurant und Café
La Piazza am Friesenbergplatz
in Zürich, von einem Bonstetter
geführt, ist ein Ort der Begegnung.
In der authentischen Küche
werden nach dem Motto «l'arte
della buona cucina» Speisen mit
italienischer Note gezaubert.

Die beliebte italienische Küche hat
neben Pasta und Pizze einiges zu
bieten. Die Gäste im Restaurant und
Café La Piazza dürfen Spezialitäten aus
Italien geniessen, und das an fünf
Tagen in der Woche. Motto: «Zmorge,
Zmittag und Znacht am Friesenbergplatz».
Moderne Kunst an den Wänden,
schlicht und luftig möbliert – das von
einem Bonstetter geführte Lokal lädt
zum gemütlichen Verweilen ein.

Ein Hauch Italien – bio und regional

In der saisonal ausgerichteten Küche
legt man Wert auf regionale Zutaten.
Die meisten Gerichte sind hausgemacht
und werden täglich frisch zubereitet.
Für die Speisen werden ausschliesslich
Biogemüse, -früchte und -kräuter
verwendet. Die Speisekarte ist
breit gefächert. Die Auswahl an Pizze,
Risotti und Pasta ist gross (zum Teil
sogar glutenfrei). Ferner werden
verschiedene Antipasti, Salate und
Suppen als Auftakt für ein Menü mit
italienischem Akzent angeboten. Neben
Zitronenschnitzel oder Saltimbocca
laden als Hauptgang neben anderen
kulinarischen Köstlichkeiten Rindfilets
verschiedener Zubereitungsarten oder
Kalbsleber nach venezianischer Art
zum Geniessen ein. Zur Mittagszeit
werden täglich günstige Menüs ange-



Luftig möbliert der Speisesaal – italienisch in Bioqualität die Karte. (Bild zvg.)

bieten, eines davon für Vegetarier. Das
Restaurant und Café «La Piazza» ist
zudem mit einer grossen, einladenden
Terrasse ausgestattet. Hier kann man
bei schönem Wetter unter schmucken
Sonnendächern das italienische Ambie-
ente mitten im Friesenberg geniessen.

Kostenlose Nutzung des Saals

Im «La Piazza» steht ein separater Saal
für Seminare, Sitzungen oder Feste
kostenlos zur Verfügung. Der modern
gestaltete Raum ist mit einem Beamer
und Bose-Lautsprecher-System aus-
gerüstet. «Alle sind willkommen, wir
freuen uns, unsern Gästen eine derart
schöne Oase bieten zu können»,
strahlt Pächter Pietro, der in Bonstetter
wohnt, stolz. (kakö)

Restaurant und Café La Piazza, Friesenbergplatz 7,
8045 Zürich, Telefon 044 291 99 11. Öffnungszeiten:
Di-Sa, 8.45–23 Uhr. So und Mo geschlossen.
Für Seminare, Bankette und Feiern öffnet das «La
Piazza» auch sonntags.
Parkplätze in Tiefgarage vorhanden.
Weitere Infos unter www.restaurant-lapiazza.ch.

Haarstyling im Einklang mit der Natur

Matilde Hauri kann auf 25 Jahre
Erfahrung in Sachen Haare und
Styling zurückblicken. Sie hat
sich sowohl zur Damen- als auch
zum Herrenbereich ausbilden
lassen und ist seit 11 Jahren mit
ihrem Salon im Fitnesscenter
«Somasana» an der Lindenmoos-
strasse in Affoltern zu finden.

«Vor 15 Jahren habe ich mich dazu
entschieden, mich möglichst
ausschliesslich auf natürliche
Produkte für Haare und Kopfhaut
zu beschränken. Auch
betreffend Haarfarbmitteln
bin ich konsequent auf natürliche
Pflanzenfarben umgestiegen,
die das Haar nicht durchdringen,
sondern nur umhüllen»,
erzählt Matilde Hauri. «Anfangs
gab es da und dort noch kleine
Kompromisse, bedingt durch die
Produkte-Linie, die ich im Salon
hatte. Nun bin ich aber sehr stolz
darauf, dass sich der Kunde bei mir
darauf verlassen kann, dass weder
Mikroplastik noch chemische
Elemente in den Produkten, die ich
anbiete und verwende, zu finden
sind, dass die Ware rein pflanzlich
und nachhaltig angebaut und
alles biologisch abbaubar ist»,
erklärt sie weiter.

Sie sei sich bewusst, dass jemand,
der ein grosses Umstyling anstrebt
und dabei Haarfarben sucht,

die in der Natur nicht vertreten sind,
nicht bei «Naturcoiffure Matilde»
bedient werden kann. «Aber», und
dabei wird ihr Blick ernst und
mitfühlend, «es gibt viele Menschen,
die entweder durch diverse
körperliche Schwächen und
Allergien auf solche Produkte
und Natur-Coiffure wie mich
angewiesen sind oder eben keine
Gift- und chemischen Stoffe an
sich heranlassen möchten», führt
sie weiter aus.

Einfühlsame Beratung bei Haarausfall und Glatzenbildung

Matilde Hauri hat sich in den Jahren,
in denen sie als Hairstylinistin tätig
war, intensiv mit Themen wie
Haarausfall, schwachem Haarwuchs
und Glatzenbildung auseinandergesetzt.
Sie hat sich zur professionellen und
zertifizierten Fachfrau ausgebildet
und steht heute Menschen mit diesen
Problemen zur Seite und kann sie
einfühlsam beraten. «Haare und
damit Aussehen, Wohlbefinden und
Gesundheit stehen in einem
direkten Zusammenhang. Menschen,
die Haarprobleme haben, sei es
durch Krankheiten oder sogar
Krebstherapien, brauchen
Unterstützung und Verständnis.
Und das kann ich ihnen bieten,
weil ich weiss, wovon sie reden.»

In Mailand bildet sich die
Haarfachfrau in Sachen
Schnitttechnik



Natürlich schön und modern: «Naturcoiffure Matilde» Matilde Hauri, rechts, und Adela Greco. (Bild Susanne Crimi)

jährlich weiter und ist somit auch
modisch immer up-to-date. Mode,
trendige Frisuren und coole Looks
sind Schlagworte, die unbedingt
auch zum Thema Natur-Coiffure
passen. «Ich verbinde Schönheit
mit Natürlichkeit», lässt sich
Matilde Hauri zitieren.

Natur-Coiffure – das Richtige

Mit Herzblut und Leidenschaft
begleitet sie ihre Kunden bei der
Umstellung von der chemischen
auf die natürliche, pflanzliche
Färbung. Unterstützt

wird sie dabei mit einem
Halbzeit-Pensum von Adela Greco,
die bei «Naturcoiffure Matilde»
an den starken Tagen mitwirkt.
Positive Rückmeldungen,
Zufriedenheit und tolle Ergebnisse
bestätigen Matilde Hauri immer
wieder, dass sie mit ihrem
Entschluss zur Natur-Coiffure
den richtigen Schritt gewagt hat.
(sci)

Natur Coiffure Matilde, Matilde Hauri-Napolitano,
Lindenmoosstrasse 8, 8910 Affoltern am Albis,
044 761 14 77, www.coiffurematilde.ch,
Di-Fr, 9–12.30/14–18.30, Sa nach Vereinbarung

Waffelspass im Familienzentrum

In den Frühlingsferien ist es wieder
so weit: Das Kafi verwandelt sich
in eine duftende Waffelbackstube.
Das Kaffeehaus erwartet die
Besucherinnen und Besucher
mit frisch zubereitetem Teig,
um daraus warme, herrlich
duftende Waffeln zu zaubern.
Die frischen Waffeln können
nach Lust und Laune mit
allerlei Belägen, wie Streusel,
Schokoladencrème, Puderzucker,
Konfitüre, Zimt, Apfelsmus und
vielmehr mehr verfeinert und
dekoriert werden.

Der beliebte Waffelspass-Nachmittag
findet an beiden Donnerstagen,
25. April und 2. Mai von 14 bis
17 Uhr wieder im Familienzentrum
des Bezirks Affoltern statt.
Fleissige Waffelbäcker können
ihre kleinen Kunstwerke
sofort geniessen, aber auch
mit nach Hause nehmen. (pd.)

IN KÜRZE

Offene Horttüren in Zwillikon

Die Primarschule Affoltern lädt
Interessierte ein, am 13. April
einen Blick in den kürzlich
eröffneten Hort in Zwillikon
zu werfen, von 10 bis 12 Uhr
am Rüttrain 3b in Zwillikon.
Eine Anmeldung ist nicht
nötig. Maximal kann das
Haus 15 Kinder aufnehmen.