

Region

Die Wirtin, die vorzüglich kocht

Persönlich Volken ohne Pöschli wäre wie Suppe ohne Salz. Dass das Traditionsrestaurant ein beliebter Ort zum Einkehren ist, ist dem unermüdlichen Einsatz von Wirtin Anna Erb zu verdanken. Sie schaute immer nach vorn. Und tut es auch jetzt.

Dagmar Appelt

Der Duft von Rösti liegt in der Luft. In der Bauernstube ist es gemütlich. Holz rundum, vom Boden bis zur Decke. Von dort prangen farbige Tiffany-Leuchten mit Rebenmotiven. Die getäfelten Wände sind lasiert. Die Tische tragen rot-weiss karierte Sets. Auf den Fenstersimsen präsentieren blühende Orchideen das Hobby der Wirtin.

Die Trauben auf den Lampen kommen nicht von ungefähr. Die Wirtschaft zur Post in Volken schenkt nur eigenen Wein vom Worrenberg aus, sagt Anna Erb. Sie ist die gute Seele des Pöschli, das seit 1887 in den Händen der Familie Erb liegt.

Mit Gasthaus aufgewachsen

Seit 25 Jahren führt die gebürtige Rheinauerin die Wirtschaft in Volken. Sie kocht selbst. Das habe sie von Kindesbeinen an gelernt. «Meine Mutter ist im Restaurant Löwen in Rheinau, das vor ein paar Jahren zuging, aufgewachsen», erzählt sie. «Darum verbrachten wir viel Zeit dort.»

Aufgewachsen ist Anna im Oberdorf, wo ihr Vater eine Autogarage hatte, die heute noch von ihrem Bruder geführt wird. «Am Wochenende stellten die Eltern mich und meine vier Geschwister jeweils vor die Wahl: Du kannst entweder kochen oder Benzin ausgeben», erinnert sich Anna Erb, die mit Mädchennamen Hausherr heisst. Unschwer zu erraten, wofür sie sich damals entschied. «Von meiner Mutter habe ich in der Küche viel gelernt», sagt sie. Im Löwen in



Orchideen sind ihr Hobby: Wirtin Anna Erb in der gemütlichen Gaststube in der Wirtschaft zur Post in Volken. Foto: Enzo Lopardo

Rheinau hat sie aber auch oft im Service ausgeholfen.

Als Köchin mag sich Anna Erb, die für ihre authentische Landküche weitherum bekannt ist, aber auch nach über zwei Jahrzehnten in der Küche nicht bezeichnen. «Ich habe Chemielab-

orantin gelernt und fände das jenen gegenüber, die Kochen als Beruf gelernt haben, nicht richtig.» Also nennt sie sich Wirtin – und kocht weiterhin vorzüglich. Sie macht alles, Rösti, Kartoffelsalat, Spätzli, selbst. Eine Frittu-se sucht man in ihrer Küche ver-

gebens. «Ich habe sie nie vermisst», sagt die 65-Jährige, die trotz allen kulinarischen Leckerbissen schlank und rank geblieben ist.

In den letzten Ferien machte sich Anna Erb Gedanken über die Zukunft des Restaurants, das bei

der Dorfbevölkerung wie auch bei auswärtigen Gästen gleichermaßen beliebt ist. «Ich höre nicht einfach auf, doch in den nächsten zwei, drei Jahren sollte sich eine Lösung abzeichnen.»

Von ihren vier Kindern will keines das Restaurant weiterfüh-

ren. «Sie haben alle ihren eigenen Weg gefunden.» Als ihr Mann Richard vor acht Jahren verstarb, hat David Erb, ihr zweitjüngster Sohn, den Weinbau übernommen. «Ich musste vorwärtsschauen, das Restaurant weiterführen, damit es nicht bachab geht», sagt sie. Für Anna Erb stand das Pöschli immer an erster Stelle. «Meine Kinder werfen mir das nicht vor, aber für sie ist es einfach eine Realität, die sie nicht wollen.»

Leben in der Gaststube

Das Familienleben der Erbs, deren Wohnräume oberhalb des Restaurants liegen, spielte sich in der Gaststube ab. «Unser Wohnzimmer war praktisch ungenutzt.» Und eine Küche habe sie damals im ersten Stock gar nicht gehabt. «Ich musste für jeden Schoppen nach unten gehen, was ich damals nicht so toll fand», erinnert sie sich.

Um das Gerücht zu vermeiden, dass sie jetzt aufhöre, hat sich Anna Erb für einen diskreten Weg auf der Suche nach einer Nachfolge entschieden. «Ich habe einen Flyer erstellt, den ich ausgewählten Personen abgebe», sagt sie. «Attraktive und sehr gut gehende Traditions-gastwirtschaft im Zürcher Weinland sucht ihre Zukunft», heisst es darin. Nach einem Vierteljahrhundert sei für sie die Zeit gekommen, sich um eine Nachfolge für dieses Bijou zu kümmern, meint Anna Erb, die sich gut vorstellen könnte, junge Pächter bei ihren ersten Schritten in die gastronomische Selbstständigkeit zu unterstützen.

Das Turnerwochenende in der Region

Neftenbach Die nächsten Regionalmeisterschaften im Turnen finden in Neftenbach statt. Die Organisatoren erwarten 3000 Turnerinnen und Turner und genauso viele Gäste.

«Wir haben schon lange mit Plänen begonnen», sagt Andreas Beugger, Präsident des Turnvereins Neftenbach. Schon 2017 hätten die Neftenbacher Turnvereine erste Weichen dafür gestellt, dass die Regionalmeisterschaften im Turnen am 6. und 7. Juni 2020 in Neftenbach ausgetragen werden.

«Wir mussten an zwei Generalversammlungen über die Meisterschaften abstimmen», sagt der 35-Jährige. Da es in Neftenbach einen Männer- und einen Damenturnverein gibt, dauere die Organisation jeweils etwas länger. Nachdem der Anlass von den Turnerinnen und Turnern abgesegnet war, ging es darum, das Land für die sportlichen Aktivitäten zu reservieren.

Für die Regionalmeisterschaften nutzen die Vereine das Schulareal in Richtung Tössallmend bis hin zur Weichstrasse (siehe Karte). Aerobic, Geräteturnen, Gymnastik und Leichtathletik zählen zu den Kategorien, in denen die rund 3000 erwarteten Turnerinnen und Turner in geschlechter- und altersgemischten Gruppen antreten. «An den Regionalmeisterschaften gibt es keine Einzelwettkämpfe», sagt Beugger, der bis anhin jedes Jahr mitturnte. «Dieses Mal konnte



Andreas Beugger ist momentan verletzt, will aber an der Meisterschaft antreten. Foto: PD

ich wegen einer Verletzung nicht antreten.» Eine Entzündung in der Schulter hält den Turner momentan von Barren und Co. fern.

Auf Erfahrungen bauen

Die Neftenbacher Turnvereine nehmen jeweils an zwei Meisterschaften pro Jahr teil. Meist besuchen sie die regionalen und die kantonalen Wettkämpfe. Zuletzt fanden die Regionalmeisterschaften 2001 in Neftenbach statt. «Jetzt sind wir wieder am Zug», sagt der Vereinspräsident. Die Gemeinde Neftenbach unter-

stützt den Anlass mit 15 000 Franken. Darunter fallen beispielsweise Bewilligungskosten oder die Miete der Anlagen.

Damit am Turnerwochenende mit 3000 Gästen alles reibungslos abläuft, sind 750 Helferinnen und Helfer vor Ort. «Wir hoffen, vom Know-how des letzten Mals profitieren zu können», sagt der Präsident des Turnvereins. Im Organisationskomitee seien diesmal auch viele Junge dabei. «Einige haben noch nie vorher eine solche Aufgabe übernommen.» Deshalb ist Beugger froh, dass sie auf die Erfahrungen des letzten Komitees zurückgreifen können, auch wenn die meisten von ihnen nicht mehr aktiv mitturnen.

Zu Hause siegen

Andreas Beugger hofft, bis dahin wieder fit zu sein. «Im eigenen Dorf anzutreten ist immer etwas Spezielles.» Anfang nächsten Jahres werden die Neftenbacher Vereine mit dem Üben für die Wettkämpfe beginnen. «Wir sind nicht schlecht aufgestellt», sagt Beugger. Schon einige Male hätten die Neftenbacher in verschiedenen Disziplinen gewonnen. «Es wäre natürlich schön, auch zu Hause wieder einen Sieg einzufahren.» Die anderen 140 Ver-

«Die Konkurrenz ist stark, man sollte sie nicht unterschätzen.»

Andreas Beugger
Präsident
Turnverein Neftenbach

Elena Willi

Regionalmeisterschaften: In Neftenbach finden am 6. und 7. Juni 2020 die Regionalmeisterschaften im Turnen statt. Infos: www.ztv.ch

Das Alterszentrum Aaheim hat einen neuen Geschäftsführer

Aadorf Der Aadorfer Gemeinderat teilt mit, dass er Gion Cola zum neuen Geschäftsführer des Alterszentrums Aaheim ernannt hat. Cola wird die Stelle per 10. September 2019 und damit die Nachfolge von Lucien Kessler antreten.

Nach der Ausbildung und einigen Jahren Tätigkeit in der Treuhandbranche war Cola Geschäftsführer des Regionalverbandes Mittelbünden und anschliessend Leiter der Kreiskanzlei Surses. Nach der Justizreform leitete er das fusionierte Betrei-

bungs- und Konkursamt Albula. In den letzten fünf Jahren führte Cola das Gesundheitszentrum Savognin AG. Darin integriert sind ein Altersheim mit 42 Pflegeplätzen, 24 Alterswohnungen und ein kleines Akutspital. Der Gemeinderat teilt mit, der 56-Jährige verfüge über mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung, habe sich umfangreiche Kenntnisse des Gesundheitswesens und der Langzeitpflege angeeignet und verfüge über Fachwissen im Bereich Betriebswirtschaft. (red)

Nachrichten

Getrocknetes Gras fängt Feuer

Gachnang Ein Arbeiter der Grastrocknungsanlage an der Schaffhauserstrasse bemerkte am Donnerstag kurz vor 9 Uhr aus dem Kamin austretende, glühende Trocknungsreste und Funken. Er alarmierte daraufhin den Notruf. Die Stützpunktfeuerwehr Frauenfeld war rasch vor Ort und konnte den Mottbrand im Dachgeschoss löschen. Insgesamt standen rund 20 Feuerwehrleute im Einsatz. Verletzt wurde niemand. Der Sachschaden beträgt mehrere Hundert Franken. Die Kantonspolizei Thurgau klärt die Brandursache ab. (red)

Wechsel in der Führungsetage

Elgg Jochen Ganz löst Ueli Frei als Geschäftsführer der Soltop Schuppisser AG in Elgg ab. Wie das Unternehmen mitteilt, wolle Frei altershalber kürzertreten, bleibe jedoch Verwaltungsrat. Ingenieur Ganz habe langjährige Erfahrung als Geschäftsführer, technische Kenntnisse im Entwicklungs- und Systembereich sowie einen Wirtschaftsabschluss. Soltop stellt Wärmepumpen-, Fotovoltaik-, E-Smart- und Solarwärmesysteme her, hat eine Zweigniederlassung in Puidoux und eine Tochterfirma in Deutschland. (red)