

27. Oktober 2009



### Ruedi Gisler lehrt Männern Kochen

Der heute 68-jährige Ruedi Gisler stammt aus dem Kanton Uri, genauer aus Altdorf, wo er die Schulen besuchte und sich zum Bäcker, Konditor und Confiseur ausbilden liess. Nach Berufserfahrung sowie Konditor-Meisterprüfung trat er in die Dienste eines international tätigen Gastronomie-Unternehmens, für das der Lebensmittelfachmann exquisite Süswaren-Rezepte entwickelte. Als Riesenhit entpuppte sich ein von ihm mit kreiertes, zart schmelzendes Markenglace, das in der Branche – und bei verwöhnten Schleckmäulern – zum Mass aller Dinge wurde. Und für viele Eisliebhaber noch heute ist. Das altbekannte Sprichwort «jung gefreut hat nie gereut» besitzt heute kaum noch Wahrheitsgehalt. Bei Hertha und Ruedi Gisler hingegen trifft es ins Schwarze. Die beiden sind ein Paar, das in guten und schlechten Zeiten zueinander gehalten hat. Ihre Söhne sind 48 beziehungsweise 43 Jahre alt und haben sie längst zu Grosseltern gemacht. Über drei Jahrzehnte bot Dietikon ihnen ein Zuhause. Als der Lärm an der letzten Wohnadresse, der Steinmürlstrasse, jedoch zu arg wurde, entschloss sich Familie Gisler im 2001 zum Umzug nach Bergdietikon.

#### Herr Gisler, was mögen Sie an Bergdietikon?

Ich habe mich hier oben schnell und gut eingelebt. Nicht zuletzt darum, weil die Leute nett und freundlich sind. Alles ist klein und überschaubar und unsere Wohnung ist ruhig gelegen. An der [Baltenschwilerstrasse](#) haben wir die Bushaltestelle direkt vor der Türe, was enorm praktisch ist. So oft es geht, schnüre ich meine Wanderschuhe oder hole mein Velo aus dem Keller, um die schöne Landschaft rundum zu erkunden. Ich liebe die Natur, und hier oben kann man sie noch in vollen Zügen geniessen. Ausserdem finde ich es genial, dass Bergdietikon über genügend grosse Schulungsräume für Kochgruppen verfügt, in denen man sich vertun kann und sich nicht ständig auf den Füssen steht.

#### Was würden Sie verändern?

Die Schulungsräume für Kochgruppen sind zwar genial, die Infrastruktur allerdings kann ich nicht loben, auch aus Energiespargründen. Denn die stark abgenutzten Kochplatten und Pfannen fressen zu viel Strom und sind unpraktisch. Es wäre schön, wenn man über einen Ersatz nachdenken würde. Und wenn ich könnte, würde ich mir die Berge, die Schneehöhen und sogar die Föhnstürme vom Schächental hierher wünschen. Ich bin nun mal ein Heimweh-Urner.

#### Engagieren Sie sich in irgendeiner Art?

Es ist unschwer zu erraten, dass ich mich am Herd engagiere. Seit August 2008 leite ich die beiden Gruppen «Kochen für Männer», die jeweils an zwei Mittwochen in der letzten Monatshälfte, durchgeführt werden. Die Mittagskurse sind eher für Männer, die Zeit haben, und sind randvoll besetzt. Mittwochabends hingegen könnten wir noch zwei bis drei Teilnehmer – natürlich sind auch Auswärtige hochwillkommen – mehr gebrauchen. Alle Rezepte stammen von mir persönlich, sind im Selbstversuch getestet und werden in schriftlicher Form abgegeben. Keiner muss Angst haben, dass ein Rezept zu kompliziert oder schwierig ist. Und sollten einmal Probleme auftauchen, gebe ich hilfreiche Kniffs und Tipps. Am Schluss unserer «Mühen» steht der Genuss aller kulinarischen Köstlichkeiten, die gemeinsam zubereitet wurden, wobei die Geselligkeit natürlich auch nicht zu kurz kommt.

#### Wie charakterisieren Sie den typischen Einwohner?

Der ist ruhig und ausgeglichen, vermutlich weil das Durchschnittsalter eher höher liegt als anderswo.

Quelle: [Limmattaler Zeitung](#) vom 27. Oktober 2009