



Pünktlich zum Fotoshooting setzt auch der lang ersehnte Regen ein. (pd)

bülachSTADT - Schirmaktion

In Bülach sind Regentage jetzt grün statt grau

Bei Regen wirkt Bülach nicht anders als jede Stadt: Die vorherrschende Farbe ist glänzendes Grau. Doch seit Mitte Februar ist alles etwas anders – wenn es denn endlich wieder einmal regnet. Das Grau wird aufgeheitelt von Farbtupfern in leuchtendem Grün. Stammen tun sie von Regenschirmen mit der Aufschrift bülachSTADT. Wir sagen, was es damit auf sich hat.

bülachSTADT nennt sich die City-Vereinigung, die sich als Partnerin des Gewerbevereins Bülach und der Stadtverwaltung zum Ziel gesetzt hat, den Kern der Stadt Bülach aufzuwerten. Das bekannte Nachtcafé, der beliebte Nachtwächter und der im Januar erstmals durchgeführte Schneemaas sind tolle Events, die von bülachSTADT unterstützt werden. Und der geheimnisvolle Traum-

tänzer, der im Mai zum ersten Mal stattfindet, wird ein Event, den der Verein auf die Beine stellt. Wie immer unter dem Motto: «Im Herzen von Bülach findet es statt.»

Im Herzen der Stadt Bülach bekommen Sie alles – ausser nasse Füsse. Das Motto wird ergänzt vom Slogan «Geniessen. Einkaufen. Leben.» und dem Zusatz «Im Herzen der Stadt Bülach bekommen Sie alles». Yvonne Fertig, Vorstandsmitglied von bülachSTADT, erweitert den Slogan sogleich: «Sie bekommen alles – ausser nasse Füsse». Der Hintergrund: Diverse Geschäfte in Bülachs Innenstadt beteiligen sich an einer Leihschirmaktion. An nassen Tagen finden Besucherinnen und Besucher vor diesen Geschäften grosse Ständer mit knallgrünen Leihschirmen. Yvonne Fertig erklärt die Idee: «Bei Regen ziehen die Leu-

te einfach einen solchen Schirm aus dem Ständer, nutzen ihn beliebig lange und wandeln damit trockenen Fusses durch die Stadt. Und wenn sie den Schirm nicht mehr brauchen, stellen sie ihn einfach in den nächsten Ständer eines beteiligten Geschäfts.»

Mit der Aktion möchte bülachSTADT weiter zur Attraktivität des Kerns von Bülach beitragen und darauf aufmerksam machen, dass hier viele Gewerbetreibende, Dienstleistungsunternehmen und Immobilienbesitzer eine breite Palette von Dienstleistungen und Waren anbieten. «Jetzt gibt es einen Grund mehr, Produkte nicht einfach irgendwo im weltweiten Web zu bestellen, sondern vielmehr das stadtweite Einkaufen trockenen Fusses zu geniessen», sagt Yvonne Fertig. (pd)
Infos: www.buelachstadt.ch



Das Eröffnungsfest bietet ein vielseitiges Programm für Gross und Klein (pd)

Grosses Eröffnungsfest im Gartenbrockenhaus

EMBRACH. Frühlingsduft und Feststimmung liegen in der Luft. Am Samstag, 9. und Sonntag, 10. März feiert das Hardundgut Gartenbrockenhaus die Saisonöffnung mit dem traditionellen Frühlingsmarkt. Saisonale Pflanzen, kreative Dekorationsideen sowie Gerätschaften und Zubehör fürs Gärtnern machen Lust auf die neue Gartensaison. Das Hardundgut Gartenbrockenhaus bietet ein einzigartiges Einkaufserlebnis. Von Schnäppchen bis hin zu Raritäten umfasst das Angebot aus zweiter Hand Gartenmöbel, Maschinen, Geräte, Töpfe und Ge-

fässe. Aus erster Hand stehen ein saisonales Pflanzenangebot sowie Gemüsesetzlinge, Biosamen, Erde, Dünger und Zubehör bereit. Gebrauchte und neue Dekorationsartikel für Haus und Garten ergänzen das vielseitige Sortiment. Die Waren werden vom Brocki-Team passend zu aktuellen Gartentrends in verschiedenen Farbkombinationen liebevoll arrangiert. Im Aussengelände präsentieren sich die Gartendienstleistungen von Hardundgut mit einem Mustergarten. Das Team berät rund um Gartenbau, Gartenunterhalt sowie Park- und Liegenschaftspflege.

Umrahmt wird der Markt von einem Festprogramm für Gross und Klein. Für Kinder gibt es Ponyreiten und ein buntes Bastelangebot. Musikalisch stimmen Live-Bands auf den Frühling ein. Am Samstag unterhält das Trio «Secondhand» mit Pop, Rock und Jazz aus den vergangenen 50 Jahren. Am Sonntag, 10. März entführt die 7-köpfige Band «Amix» in die folkloristische Klangwelt des Balkans, Osteuropas und Irlands. Die Auftritte finden an beiden Tagen jeweils um 11.30 Uhr, 13.30 Uhr und 15.30 Uhr statt. Im Festzelt wird mit Grilladen, Suppe, Kartoffelsalat, feinen Backwaren und Getränken für das leibliche Wohl gesorgt. Öffnungszeiten Eröffnungsfest: Samstag, 9. März, 9 bis 17 Uhr und Sonntag, 10. März, 10 bis 17 Uhr. (pd)
Infos: Tel. 044 838 56 35, www.hardundgut.ch

Brauerei Schützengarten präsentiert ihr Jubiläumsbier

Sud 1799 – das Bier zum Jubiläum

Die Brauerei Schützengarten feiert dieses Jahr den 240. Geburtstag. Zu den Feierlichkeiten haben die Braumeister das Jubiläumsbier «Sud 1799» kreiert: Ein Wit-Bier aus Weizen und Gerste mit dem frischen Geschmack von Citrusfrüchten und Koriander.

Die Brauerei Schützengarten ist die älteste Brauerei der Schweiz. Im Jahr 1779 gegründet, feiert die St.Galler Brauerei dieses Jahr ihren 240. Geburtstag. Als passendes Bier zum Jubiläum präsentiert Schützengarten den «Sud 1799». Die Kombination von Gersten- und Weizenmalz, Weizen sowie drei Gewürzen aus drei

Kontinenten ergibt einen spritzig frischen Trunk im Bierstil Old Style Wit. Das Jubiläumsbier «Sud 1799» leuchtet strohgelb und ist leicht naturtrüb. Es zeichnet sich durch eine dezente Süsse und seine frischen Aromen Minze, Koriander und Citrus aus. Extra für das Jubiläumsbier suchte ein Hefejäger auf dem Brauereiareal nach Hefesporen aus der Gründerzeit. Fündig wurde er im alten Gärkeller. Die dort wiederentdeckte, obergärige Hefe «1779» kommt im Jubiläumsbier zum Einsatz. «Sud 1799» weist einen Alko-



holgehalt von 5,0 vol. % auf. Das Bier ist in 33-cl-Flaschen, im 10er-Harass und 6er-Packs ab sofort in allen Getränkemärkten der Brauerei Schützengarten und in ausgewählten Gastronomiebetrieben erhältlich. (pd)

Infos: Telefon 043 411 40 90, Telefax 043 422 40 99, gs-wemag@schuetzengarten.ch

Raffaeles Genusswelt im feinWERK

REGENSDORF. Das feinWERK, Gourmetrestaurant des Thessoni Classic, präsentierte kürzlich mit neuem Sternekoch ein völlig neues Konzept der vegetarischen Küche.

«Gemeinsam mit Sternekoch Raffaele C. Cannizzaro haben wir dieses neue feinWERK Gourmetkonzept erstellt. Die Karten passen wir fortlaufend an. Es freut uns, auf einem sehr guten Niveau eine elegante und moderne Küche anzubieten», sagt Inhaber und Geschäftsführer Roger Gloor.

Grenzenloser Genuss

Gourmets wissen: Das Fine dining Restaurant feinWERK kocht unter dem Aspekt «Die Natur ist weise». Neu verwöhnt jetzt Küchenchef Raffaele C. Cannizzaro und sein Team die Gäste hier auf spezielle Art und Weise. Mit 14 Gault-Millau Punkten finden Geniesser nämlich auch fleischlos das Beste vom Besten. Abends ab 18 Uhr verbringt man einen unvergesslichen Abend für Gaumen und Herz. Die Anzahl

der Gänge kann man sich aussuchen und wer möchte, darf sein ganz persönliches Menü mit einem Zwischengang ausschmücken. «Scampi aus Sizilien, Steinbutt oder Maine-Hummer. Ihren Wünschen setzen wir keine Grenzen», sagt Cannizzaro. Wer auf Fleisch nicht verzichten möchte, dem steht die Auswahl aus der Speisekarte des Restaurants tonWERK zur Verfügung. Premiumqualität am Knochen gereift und auf dem Broiler mit 800 Grad zur Perfektion gegart.

Einzigartiger Genuss

Ein Gourmetrestaurant, in welchem ein Sternekoch auf höchstem Niveau vegetarische und fleischige Genüsse verbindet, das ist in der Region wohl einzigartig. Essenz von Champignons mit krossen Reistaschen, «Hokkaido»-Kürbisflan, Trüffeljus, Radicchio tardivo und Parmaggiano. Tortellini mit Cevennen-Zwiebel, Edelpilzen und 25 Jahre altem Aceto Balsamico. Ein Auszug aus dem Menü liest sich wie ein Gedicht. Begleitend empfiehlt der



Das Gourmetrestaurant des Thessoni Classic präsentiert ein ganz neues Konzept der vegetarischen Küche. (pd)

Somelier auf Wunsch immer gleich die passende Weinbegleitung.

Auch ein Menü nach Mass ist möglich. Bis 12 Uhr kann man am Reservationstag dem Küchenchef spezielle Wünsche mitteilen. Wer möchte, lässt sich vom «Menu surprise» überraschen. (pd)

Infos und Reservation: www.thessoniclassic.com, info@thessoni.com oder telefonisch 044 870 88 88.

Inserieren Sie in der Beilage «SPECIAL Mode» des Zürcher Unterländers am 21. März 2019

Jetzt Unterlagen verlangen und buchen!

Anzeigenschluss: 11. März 2019



Erscheint in der Grossauflage

Zürcher Unterländer

Werbemarkt Unterland Grenzstrasse 10, Postfach 71, 8180 Bülach Telefon 044 515 44 81, sandra.principe@tamedia.ch