

## Kein Fleisch mehr am Knochen

Das Haus Trichtenhausenstrasse 235 gehört zu 8053 Zürich, also zum Quartier Witikon, doch auf der Adresse stand 8125 Zollikerberg. Seit dem Ende des glorreichen «Lips» mit José Schürmann als Wirt und seiner grossen Fangemeinde aus Film, Funk und Fernsehen war in dem Lokal nach dem Bau des Wintergartens schon immer alles etwas anders. Zuerst kam der kulinarische Abstecker nach Korea. Das «The New Lips» nannte sich nun nach der charmanten Wirtin aus Berlin zusätzlich «Lipskim» – sympathisch, aber als Beiz an einer Wanderoute ohne Zukunftsperspektive.

Dann begann die Ära der Fleischtiger. Der frühere IT-Spezialist Patrick Liechti realisierte zum 50. Geburtstag seinen Traum vom eigenen Lokal. Zusammen mit seiner Frau Jaqueline führte er seit 2014 das Steakhouse «Fleisch am Chnoche». Aus gesundheitlichen Gründen wurde das Restaurant vor kurzem liquidiert weil der Patron nicht mehr persönlich am Grill stehen konnte.

Die Liegenschaft wird nach 175 Jahren im Familienbesitz verkauft. Geplant ist eine Erweiterung für betreutes Wohnen, eventuell auch mit Tieren. (ee)

## «Pastasy» – im Universum der Ravioli

Die kleine, aber feine Pasta-Manufaktur von Urs Iseli steht nicht etwa in der Toscana, sondern in Witikon an der Wasserstrasse 81. Seine Spaghetti und Tagliatelle trocknen dort zwar nach alter Tradition langsam und schonend, aber eben nicht am offenen Fenster mit Blick über die Zypressenhügel aufs Meer. Aber sie schmecken, als kämen sie von dort.

Seine Welt aber ist die der Ravioli (bitte sagen Sie nicht Teigtaschen). Das Hauptgeschäft des Pastasygründers ist zwar die Belieferung von Restaurants wie etwa das Volkshaus oder Hermanseck in Zürich – zwei Topadressen unter anspruchsvollen Geniessern. Und die Gastronomen, die bei der schon vor 21 Jahren (!)

gegründeten Manufaktur ihre frischen und hausgemachten Teigwaren in allen nur erdenklichen Variationen bestellen, wissen, warum sie das tun.

Iseli ist es aber ein Anliegen, auch seine privaten Kunden zu bedienen. Deshalb öffnet er den kleinen Laden mit dem Parkplatz davor immer am Dienstag, Freitag und Samstag 9.30 bis 12 Uhr. An den drei Öffnungstagen produziert er am Morgen früh die vier wechselnden Sorten des Tages jeweils frisch. Das Angebot erfahren Sie auf der Website [www.pastasy.ch](http://www.pastasy.ch) oder direkt am Telefon 044 422 51 07. Frischer geht es nicht, wenn die Familie am Mittagstisch sitzt. Aber denken Sie beim abgezählten Einkauf der Ravioli an den Satz,

den Sie zu hören bekommen werden: «Mami, törf i no eis?»

Zum Schluss ein Blick auf das drei Monate haltbare tiefgekühlte Sortiment, das auch bestellt werden kann: Im Moment Spargel und Bärlauch, dann Gemüse, diverse Ricotta, Artischocken, Oliven, Prättigauer Alp- oder Innereschwyzer Käse, al Limone, Fleisch Della Nonna oder mexikanisch, Lachs – aber probieren Sie selber. En Guete! (ee)



Die Raviolimaschine – Herzstück des Betriebs. (Foto zvg)

## Physio und Reha der Physiotherapie Segeten ziehen um

Alles neu macht der – Juni. Dies gilt zumindest teilweise für die Physiotherapie Segeten von Bernard und Katarina Cobbaert. Nach über 25 Jahren zieht der Physio- und Rehabereich ins soeben renovierte Zentrum Witikon um und heisst neu **VIVO physiotherapie**. Die Kundschaft darf sich auf helle Praxisräume mit grossen Fenstern freuen, mo-

vor der Haustür. Weil die Praxis ebenerdig liege, hätten auch Kunden mit schwierigen Voraussetzungen problemlos Zugang, sagt Geschäftsleiter Bernard Cobbaert. Die Eröffnung ist für Anfang

Juni fest eingeplant. Sobald der Innenausbau fertig ist, geht's los. Bernard Cobbaert und das Orthoteam freuen sich schon darauf, ihre Kunden am neuen Ort begrüssen zu können. (QA)



derne Behandlungskabinen sorgen für Privatsphäre. Auf dem neuesten Stand sind auch die Gerätschaften für das funktionelle Training.

So steht etwa mit dem Robotic Personal Trainer von ddrobotec® ein komplett digitales, vielseitig einsetzbares Trainingssystem zur Verfügung. Das in Zürich entwickelte Hightechgerät ermöglicht beispielsweise das Testen, Messen und Trainieren von Funktionen – und dies auch auf spielerische Weise. Es verbessert das Zusammenwirken von Gehirn, Nervensystem und Beinmuskulatur.

Der Praxiseingang ist gleich neben der Confiserie Honold. Das Parkhaus und die Bushaltestelle befinden sich quasi

### *Eine Trainingsmaschine, die mitdenkt*

Der «Made in Zürich» Personal-Trainer von ddrobotec® ist ein cloud-basiertes robotisches Trainingssystem, das mittels einer wissenschaftlich fundierten Trainingsmethodologie gezielt und funktionell die kognitive, sensomotorische und körperliche Leistungsfähigkeit misst, verbessert und wiederherstellt. Als technologische Grundlage dient

eine neuartige Kombination von biologisch-inspirierter Mechatronik, selbstlernender Software und datenschutzkonformer Cloud-Analytics. Der Trainingsansatz vereint kognitive Aufgaben und motorisches Lernen mit dynamischem Krafttraining. Dieser Ansatz dient der Optimierung von alltäglichen Bewegungsabläufen sowie dem Zusammenspiel der exekutiven Funktionen und der neuro-motorischen Fähigkeiten.

Durch das spielerische Benutzererlebnis ermöglichen robotische Personal-Trainer erstmals ein hochintensives Krafttraining, das gleichzeitig effektiv, unterhaltsam und fesselnd ist. Ausserdem kann jederzeit der aktuelle Leistungsstand abgerufen werden. Das motiviert zusätzlich. (QA)

