



Subito-Kochteam in der ReZ-Küche

Wir sind immer für Sie da – dank einem sehr flexiblen Subito-Team

Liebe Leserin, lieber Leser

Am 8. Mai 2025 hat ein Wasserschaden die Subito-Küche ohne Vorwarnung ausser Gefecht gesetzt.

Wasser vom oberen Stock hatte den Weg durch die Gemäuer bis zu uns in die Subito-Küche gefunden und tropfte von der Decke. Die Ursache wurde von unserem Hausdienst schnell gefunden. Ein, warum auch

immer, verstopftes «stilles Örtchen» im Obergeschoss war schuld an der Misere.

Unter diesen Umständen war es unmöglich, die Küche zu benutzen (unsere Köche und die Helfer mit Regenschirm und Kapuze in der Küche – ein absolutes No-Go). Ohne Küche keine Essensausgabe – es blieb uns also nichts anderes übrig

als zu überlegen, ob wir das Subito für die nächsten paar Tag schliessen müssen.

Da haben wir (die Subito-Leitung) aber nicht mit unserem Subito-Team und dem Hausdienst vom Kirchgemeindehaus gerechnet. Diese konnte nichts erschüttern und so wurde geplant, Menus angepasst, Abläufe besprochen und schliesslich alles kurzerhand in die kleine Küche ins ReZ verlegt.

Im ReZ Foyer wurden von den Hausdienstmitarbeitenden Tische und Wärmeschalen aufgestellt, das Subito-Kochteam kochte in der kleinen ReZ Küche und der Lindensaal wurde in aller Eile für die Subito Gäste eingerichtet und vorbereitet.

Fortsetzung auf nächster Seite

«... und so wurde geplant, Menus angepasst, Abläufe besprochen und schliesslich alles kurzerhand in die kleine Küche ins ReZ verlegt.»

Eckdaten des Subito

Unser Lokal ist wie folgt geöffnet:

**Montag bis Freitag,
11.00 bis 13.30 Uhr (Ausnahmen
werden rechtzeitig publiziert)**

**Essensausgabe von
11.45 bis 12.45 Uhr
Sozialtarif inkl. Getränke: Fr. 6.–
Tarif für Vollzahlende inkl.
Getränke: Fr. 12.–**

**Beim Kauf von 10 Bons erhalten
Sie einen Bon gratis.**

**Es ist keine Anmeldung mehr
nötig, und man kann wieder
spontan ins Subito zum Mittag-
essen kommen.**



Unsere erstaunten Gäste wurden vor dem Eingang freundlich in Empfang genommen und in den oberen Stock vom ReZ geleitet.



Improvisierte Essensausgabe

Alles hat wie am Schnürchen geklappt! Es hat sich wieder einmal gezeigt, wie gut die Zusammenarbeit im Subito ist und wie flexibel

und unkompliziert alles läuft, wenn es (auch in ungewohnten Situationen) darauf ankommt!



Hiermit ein ganz grosses Dankeschön an alle, die sich einsetzen und mithelfen, den Betrieb im Subito aufrecht zu erhalten. Mein Dank gilt

- allen Freiwilligen, die einkaufen, kochen, abwaschen und putzen,
- dem Hausdienst, der hilft, wenn wir in Not sind,
- dem Sekretariat, das uns administrativ unterstützt,
- den Mitgliedern der Betriebskommission, die planen, organisieren und Anlässe für die Öffentlichkeit durchführen.

Ihr alle tragt dazu bei, dass im Subito alles rund läuft. Ich bin stolz darauf, mit euch allen zusammenarbeiten zu dürfen!

Selbstverständlich gilt unser Dank auch den Leserinnen und Lesern und unseren «Sponsoren», die das Subito finanziell unterstützen.

Kathrin Jauch, Kirchenpflege

Samichlaus

Chlausmärt 2025



Einmal mehr steht der traditionelle Chlausmärt auf dem Programm. An Ständen wird gehandelt und verkauft, Nachbarn und Bekannte treffen sich... und aus dem Piazzasaal im Subito nimmt man den verlockenden Duft der frisch zubereiteten Gerstensuppe wahr. Ein Teller der reichhaltigen Suppe macht vielleicht noch Appetit auf mehr. Auch dieser Wunsch kann erfüllt werden. Ein üppiges Kuchenbuffet und Kaffee erwarten Sie. Natürlich wird alles gekocht und gebacken von unseren freiwillig engagierten Subito-Mitarbeitenden. Ein Besuch lohnt sich!

**Samstag, 29. November 2025,
12.00–17.00 Uhr, Güggelhuus
Dübendorf**

«Aus dem Piazzasaal im Subito nimmt man den verlockenden Duft der frisch zubereiteten Gerstensuppe wahr.»

Sonntigsträff 2026

Kaffee und Kuchen

Notieren Sie sich heute schon die Daten für den Sonntigs-Träff im kommenden Jahr:

18. Januar 2026

22. Februar 2026

22. März 2026

jeweils von 14.00–16.30 Uhr.

Verbinden Sie den Winterspaziergang mit einem Halt im Subito. In den Monaten Januar, Februar

und März öffnet das Subito jeweils an einem Sonntag-Nachmittag seine Türen und lädt zu Kaffee und Kuchen ein. Sie treffen im Subito und bei angeregten Gesprächen in geselligem Beisammensein ein feines Stück Kuchen geniessen, natürlich selbstgemacht von unserem Subito Team. Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!





Hotel Morgarten am Ägerisee



Mittagessen

Das Subito ist ausnahmsweise geschlossen

Ein «Freitag» für unsere freiwillig Mitarbeitenden.

Bei mittelprächtigen schönem Wetter fuhren wir, 50 Mitarbeitende, mit dem Ryffel-Car Richtung Rapperswil, über den Seedamm weiter nach Morgarten am Ägerisee. Ein geschichtsträchtiger Ort! Hier hat laut historischen Quellen die Schlacht bei Morgarten im November 1315 stattgefunden.

Nach einem feinen 3-Gang-Menü im Hotel Morgarten ging es weiter Richtung Zug zur Confiserie Speck.

durften wir mitverfolgen, wie die Ingredienzen und die Torte selbst «von Hand» hergestellt werden. Pro Woche werden so ca. 400 Torten hergestellt.

Die Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Seit dem 125-jährigen Firmen-Jubiläum (Januar 2020) ist die Confiserie Speck im Guinness-Buch der Rekorde als beglaubigter Weltrekordhalter der grössten Zuger Kirschtorte mit einem Gewicht von 241 kg aufgeführt!

Für die Herstellung der Kirschstängeli wird ein flacher Holzkasten mit feinstem Stärkepuder gefüllt und glattgestrichen. Dann werden mit einer Stempelform Vertiefungen in Form eines Stängelis eingepresst. Die Vertiefungen werden dann mit einem Dosiertrichter von Hand mit der Kirsch-Zuckerlösung aufgefüllt und anschliessend mit Stärke überpudert.

Nun werden die Kästen 24 bis 48 Stunden in einem kühlen, trockenen Raum gelagert. Dabei kristallisiert die Kirsch-Zuckerlösung an der Grenzfläche zum Puder aus und umhüllt die Flüssigkeit mit einer zarten und zerbrechlichen Zuckerkruste.

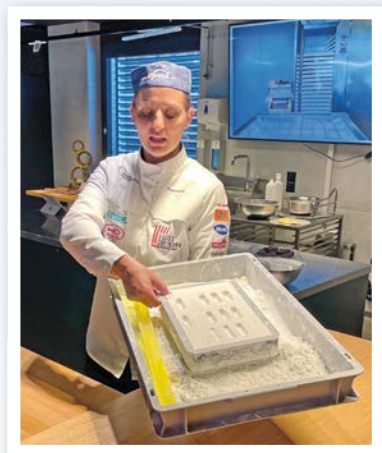
und erhielten später ein «Geschwisterchen», das Kirschstängeli Cru Confiseur, hergestellt mit sortenreinem Buholzer Kirsch und hochwertiger Madagaskar-Couverture.



Grossandrang im Verkaufslokal



Angela Arnold bei der Arbeit



Form für die Herstellung der Kirschstängeli



Zuckerrohlinge werden überzogen

Die Confiserie Speck ist bekannt für handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte, insbesondere die Zuger Kirschtorte und die Speck-Kirschstängeli. Seit der Gründung vor 130 Jahren wird Wert auf hochwertige Zutaten, klassische Handwerkskunst und eine lange Familientradition gelegt. Direkt vor Ort

Wie kommt der Kirsch ins Kirschstängeli?

Ebenfalls sehr spannend war die praktische Vorführung über die Herstellung des traditionellen Kirschstängelis. Eine komplizierte und filigrane Angelegenheit, bei der sehr viel Fingerspitzengefühl gefragt ist.

Danach werden die Stängeli aus den Formen genommen und mit einem Pinsel vom Stärkepuder befreit. Zuletzt werden die Zuckerrohlinge mit Couverture überzogen und gegebenenfalls in Kakaopulver gewälzt.

Die Speck-Kirschstängeli wurden mehrfach mit Gold ausgezeichnet

Nach der handwerklichen Vorführung gab es ein Probiererli – mit dem Effekt, dass anschliessend im Verkaufslokal eine längere Warteschlange entstanden ist.

Ein herzliches Dankeschön an Angela, welche uns mit ihrem Fachwissen und Enthusiasmus einen Einblick in die Handwerkskunst einer Konditorin/Confiseurin und die Arbeitsphilosophie der Confiserie Speck gewährt hat.

Gut gelaunt und von regen Gesprächen begleitet ging's am frühen Abend wieder heimwärts. Wohlbehalten sind wir gegen 18.00 Uhr in Dübendorf angekommen, wo wir uns mit einem «freuen uns schon auf nächstes Mal» verabschiedet haben.

Romy Panceri, Betriebskommission

Freiwillige

Unser Subito-Team braucht Verstärkung!

Das Subito sucht freiwillig Mitarbeitende, sei es für den Kochdienst oder für Aufräum- und Reinigungsarbeiten. Interessiert? Gerne laden wir Sie zu einem «Schnupper-Mittag» ein und erklären Ihnen unverbindlich vor Ort die Einsatzmöglichkeiten. Melden Sie sich bei Ruth Rüesch unter Tel. 079 400 41 15 – wir freuen uns auf Ihren Anruf. Ruth Rüesch ist auch per Mail erreichbar: ruthrueesch@hotmail.com.

Gerne laden wir Sie zu einem «Schnupper-Mittag» ein.



Rückblick

Risotto Essen

Schon zum dritten Mal war das Risotto-Kochteam «Hofmann/Hunziker» im Einsatz, zusammen mit dem besten eingespielten Service- und Abwaschteam. Auch dieses Jahr freuten sich viele hungrige Gäste auf das feine Pilzrisotto und genossen das gemütliche Ambiente im Piazzasaal.

«Augen und Gaumen erfreuten sich auch am reichhaltigen und gluschtigen Kuchenbuffet, mit Herzblut gebacken von unseren Freiwilligen für die Gästeschar.»

Danke allen Helfenden, die einmal mehr für das gute Gelingen dieses Anlasses beigetragen haben.

Ein herzliches Dankeschön auch an unsere Besucherinnen und Besucher für die grosszügigen Spenden ins «Subito-Kässeli».



Gluschtiges Kuchenbuffet



Kochteam im Einsatz



Das Abwasch-Team hat alle Hände voll zu tun

Spenden für Subito

Scannen Sie den Einzahlungscode und spenden Sie für Subito. Herzlichen Dank für Ihre wertvolle Unterstützung!



Impressum

Eine Beilage der Zeitung «reformiert.»

Herausgeberin und Redaktion

Reformierte Kirche
Dübendorf-Schwerzenbach

REZ

Bahnhofstrasse 37
8600 Dübendorf
Telefon 044 801 10 10

Redaktion

Kathrin Jauch, Präsidentin

Subito Mittagstreff

Güggelhuus, Piazzasaal,
Dübendorf
Telefon 044 801 10 33

Spendenkonto Subito

CH36 8080 8008 4410 3364 3

Gestaltung: kolbgrafk.ch

Druck: schellenbergdruck.ch

Das Subito in Zahlen im 2024

- 79 Freiwillige im Koch- und Abwasch-/Aufräumteam
- Geöffnet für unsere Gäste an 232 Tagen
- Ø täglich 34 Gäste, an mehr als der Hälfte der Tage im Jahr zwischen 35 bis 45 Gäste
- 7750 Menüs «verköcht», 13% mehr als im letzten Jahr!
- Rund 4800 Stunden im Einsatz ergeben bei einem Stundensatz von Fr. 35.– die Summe von fast Fr. 170000.–.

Betriebskommission

Kathrin Jauch, Präsidentin

Ruth Rüesch, Einsatzplanung und Personalbetreuung

Willy Stutz, Technischer Dienst

Romy Panceri, Administration und Einsatzplanung

Matthias Maag, Organisation von Events

Monika Kuchen, Administration