



Regine Imholz (links) und Gabi Spöhel legen gemeinsam Hand an, um die Dattelkreation mit dem Namen Sheikha herzustellen.

Bilder Sabine Rock

Stäfnerin versüsst das Leben mit orientalischen Spezialitäten

STÄFA Unter dem Namen Regines Seven Dates hat die Stäfnerin Regine Imholz eine eigene Dattelsüssigkeiten-Reihe ins Leben gerufen. Sie erfüllte sich damit einen Traum, den sie zu Beginn selber unrealistisch fand.

Aus der Dattelmasse formt Gabi Spöhel eine Kugel. Vorsichtig tunkt sie diese in die Schokoladenglasur. Mit zwei Pralinen-gabeln hebt sie die Süßigkeit aus der Pfanne und legt sie auf das Kuchenblech. Regine Imholz bestäubt die Kugel mit Alpenkräutern aus der Surselva. Dann ist «Sheikha» zum Genuss bereit. «Sie ist die Prinzessin unter meinen Dattelsüssigkeiten», sagt Regine Imholz.

Seit kurzem produziert die Stäfnerin unter dem Namen Regines Seven Dates handgemachte Dattelsüssigkeiten. In der Auslage des Stäfner Cafés Gabis Zuckertraum stehen die hübschen Schachteln zum Verkauf bereit. Regine Imholz hat sich damit einen Traum erfüllt, den sie am Anfang selber unrealistisch fand.

Liebe nach dem ersten Biss

Alles begann vor fünf Jahren in Dubai, als sie ihren Mann auf einer Geschäftsreise besuchte.

Als Geschenk gab er ihr eine Schachtel mit gefüllten Datteln. «Beim ersten Bissen war ich hin und weg», erinnert sie sich. Dann beging sie den Fehler, dass sie alle Datteln, die in der Schachtel lagen, probierte. «Danach war mir total schlecht.» Heute weiss Regine Imholz, dass man gefüllte

Datteln ganz langsam geniessen muss. Zurück in der Schweiz machte sie sich vor Ort auf die Suche nach Dattelspezialitäten – ohne Erfolg. Auf die Idee, diese selber herzustellen, kam sie erst Jahre später. 2014 kündigte sie ihre Anstellung als Redaktorin bei der «Zürichsee-Zeitung». «Ich merkte, dass es Zeit war, etwas Neues in Angriff zu nehmen. Wusste aber noch nicht was.» Und plötzlich war da der Traum, eine eigene Dattelsüssigkeiten-Linie

zu kreieren. Schritt für Schritt machte sie sich an die Umsetzung.

Für das Vorhaben kamen für sie nur unbehandelte Datteln aus Saudiarabien infrage. Über geschäftliche Beziehungen ihres Mannes trat sie in Kontakt mit einer Dattelfarm. Damit begann für Regine Imholz die schönste Zeit: «Ich experimentierte wie wild herum.» In ihrer Küche herrschte ein einziges Chaos, Freunde und Bekannte mussten dauernd Datteln degustieren. In der ganzen Schweiz suchte die Stäfnerin nach Zutaten, um neue Füllungen zu erfinden. Dann waren sie endlich da, die «Seven Dates»: ein Sortiment mit sieben unterschiedlich gefüllten Datteln.

Keine Geschäfte mit Frauen

Regine Imholz wusste bald, dass die Arbeit auf längere Sicht nicht ohne Unterstützung zu bewältigen war. Deshalb holte sie Gabi Spöhel an Bord. Die Konditorin, die das Café Gabis Zuckertraum führt, unterstützt Regine Imholz seither bei der Arbeit mit der Schokoladenglasur. Aber auch Nachbarn, Bekannte und Freunde packten beim «Dattel-Projekt»

mit an. Bei den Verhandlungen mit den saudiarabischen Geschäftsmännern war die Hilfe ihres Mannes unerlässlich: «Mit Frauen Geschäfte zu machen, ist dort vielerorts undenkbar.»

Am 13. und 14. November wird Regine Imholz ihr Produkt bei der Winterdegustation im Pünter Weinbau in Stäfa vorstellen. «Nach der langen Tüftelei im stillen Kämmerlein ist es schön, mit meinem Produkt zu den Leuten zu gehen», sagt sie.

Auch wenn ein beträchtlicher Teil ihres Traums schon wahr geworden ist: Ausgeträumt hat die Stäfnerin noch lange nicht. Ihr Sortiment möchte sie künftig mit neuen Kreationen ausbauen. Einen kleinen Dattelschop zu haben, fände sie auch schön. Ein Stück weit will sie es aber dem Zufall überlassen, wie es weitergehen soll. Dass das funktioniert, hat ihr die Erfahrung gezeigt: «Bei mir sind oft zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Türen aufgegangen.»

Jacqueline Surer

www.sevendates.ch. Verkauf: Gabis Zuckertraum, Bergstr. 17, Stäfa, www.gabis-zuckertraum.ch



Pistazien, Ingwer oder Orangeat: Jede Dattel hat eine andere Füllung.

Anlässe

KÜSNACHT

Orgelhits von Albert Schweitzer

Zum 50. Todestag von Albert Schweitzer findet in der katholischen Kirche Küsnacht ein Konzert mit Bildübertragung auf Grossleinwand statt. Emanuele Jannibelli bedient die Orgel. Der Arzt Albert Schweitzer (1875–1965) war als Elsässer mit unserem Land vielfältig verbunden. Der Pfarrerssohn war zuerst Theologe und Philosoph, spielte parallel dazu Orgel und fand erst 1905 zur Medizin. Er finanzierte sein Spital in Afrika im Wesentlichen mit Orgelkonzerten, Vorträgen und Predigten, besonders häufig eben in der Schweiz. e

Sonntag, 25. Oktober, 17 Uhr, kath. Kirche Küsnacht, freier Eintritt, Kollekte, anschliessend Apéro, www.musik-st-georg.ch.

STÄFA

Training für das Gehirn

Der Verein für Altersfragen Stäfa organisiert ab dem 27. Oktober zwei Gedächtnistrainingskurse unter der Leitung der Audioagogin Monika Locher. Sie zeigt auf, wie man geistig am Ball bleibt. Gezieltes Training verbessert die Gedächtnisleistungen bis ins hohe Alter. Mit «Gehirnjogging» werden Kurz- und Langzeitgedächtnis, Konzentration, Reaktion und Feinmotorik trainiert. e

Kurs 1: Dienstag, 27. Oktober, bis 1. Dezember, 9 bis 11.00 Uhr. Kurs 2: Mittwoch, 28. Oktober, bis 2. Dezember, 9.30 bis 11.30 Uhr. Kath. Pfarreizentrum, Kreuzstrasse 15, Stäfa. Kosten Fr. 90.–. Anmeldungen an Ruth Sonderegger, Telefon 079 303 32 01.

ZOLLIKON

Vorträge zu Nahtoderfahrungen

Drei Personen erzählen ihre Nahtoderlebnisse, nachher nehmen ein Arzt und ein Pfarrer dazu Stellung. Unter den Vortragenden ist der Musiker Bo Katzman. Ferner sprechen Emma Otero (Pflegefachfrau, Leiterin Selbsthilfegruppe NTE), Nicole Züllig (Psychotherapeutin), Reto Eberhard Rast (Arzt) und Simon Gebis (Pfarrer). Das Publikum ist zur Diskussion aufgefordert. Denn Menschen, die an der Schwelle des Todes standen, berichten oft von aussergewöhnlichen Bewusstseinsveränderungen. Neue Forschung gibt Hinweise, dass Bewusstsein auch ausserhalb des Körpers funktioniert. e

Mittwoch, 4. November, 19.45 Uhr, Kirchgemeindehaus Rösslirain 2, Zollikon. Weitere Informationen unter 044 391 50 20.

di ga
möbel

Küchenfestival.

24. Oktober – 7. November 2015

Küchen in Schreinerqualität zu einmaligen Festival-Konditionen! Dazu Währungsvorteil, Aktionen auf Markengeräte, verlängerte Garantiezeit sowie gratis Lieferung und Montage!

15% + 5%
Festivalrabatt

8953 Dietikon/ZH Lerzenstr. 17 Tel. 044 743 80 50
8600 Dübendorf/ZH* Neugutstr. 81 (neben Interio) Tel. 044 802 10 10
8854 Galgenen/SZ Ausfahrt Lachen Tel. 055 450 55 55

* Sonntag 25.10.2015
offen 11.00–16.00 Uhr

I d'iga muesch higa!

Bauherrenseminare Küchen:

27. Oktober in Galgenen/SZ
29. Oktober in Dietikon/ZH **Gratis**
30. Oktober in Hägendorf/SO
20. November in Rickenbach b. Wil/TG



Infos und Anmeldung unter
www.diga.ch