Das Namnueng Thai Bistro ist stolz auf die selbstgemachte Currypaste

Im Juli 2023 haben Lynda und Rene Wydler das Namnueng Thai Bistro in Dietikon eröffnet. Eine erste Zwischenbilanz.

Josefine Zürcher

Der Duft von würzigem Curry lockt an einem nassen Herbsttag ins Namnueng Thai Bistro an der Zürcherstrasse 46 in Dietikon. Kurz vor 12 Uhr herrscht noch wenig Betrieb im Lokal. In der kleinen Küche hinter dem Buffet arbeitet Lynda Wydler. Sie führt das Restaurant, das im Juli 2023 eröffnet hat, alleine. Ihr Mann Rene Wydler kümmert sich nebst seinem Vollzeitjob um administrative Aufgaben. Alles andere meistert Lynda Wydler selbst: Sie kocht, kassiert und erklärt freundlich jedem neuen Gast die Gerichte. «Es ist sehr viel Arbeit», sagt Wydler und lacht.

Momentan ist das Bistro von Montag bis Donnerstag jeweils über Mittag von 11:30 bis 14 Uhr geöffnet, abgestimmt aufs Mittagessen. Samstags und Sonntags ist das Bistro von 12 Uhr bis 20 Uhr geöffnet. Beim Besuch an diesem Mittag haben sich bereits ein paar Stammkunden angesammelt: «Einige, die in der Nähe arbeiten, kommen fast jeden Tag», sagt Wydler.

Im Namnueng Thai Bistro hat es genug Platz, um vor Ort zu essen. Auch Take-away ist möglich.

Lynda Wydler kocht jede Woche neue Gerichte, damit es auch den Stammgästen nicht langweilig wird.

Bilder: Alex Spichale

Kurz nach 12 Uhr füllt sich das Bistro. Wydler bleibt auch in der Hektik gelassen und nimmt sich Zeit für die Gäste. Nebenbei kümmert sie sich um ihre kleine Tochter, die fröhlich im Bistro hinter der Theke herumspaziert. Wydler hat jeweils fünf verschiedene Gerichte im Angebot. Rotes Curry sei besonders beliebt. Sie stelle sicher, dass sie jede Woche neue Gerichte anbiete, «damit es den Besuchenden nie langweilig wird.»

Sie schwört auf eine authentische Küche

Wydler wohnt seit zehn Jahren in der Schweiz. Kochen gelernt hat sie in ihrer Heimat Thailand. Authentisch thailändisch zu kochen sei ihr wichtig, sagt Wydler. So passe sie ihre Rezepte nicht an die Gepflogenheiten der Schweizer Kulinarik an, sondern koche genau so, wie sie es möge. «Ich mache meine eigene Currypaste» sagt sie stolz. Sie sei erstaunt, dass die Schweizerinnen und Schweizer auch scharfes Essen gerne mögen. Nebst den beliebten Currys gibt es auch das Nudelgericht Pad Thai. Sie verwendet dafür Fleisch und Fisch, aber es gibt auch immer eine Option mit Tofu. Viele Kundinnen und Kunden bevorzugen die fleischlose Variante, sagt Wydler.

Das Namnueng Thai Bistro ist Wydlers erstes eigenes Restaurant. Zuvor habe sie aber schon in der Gastronomie gearbeitet. Trotz der vielen Arbeit schätzt Wydler die Vorteile des eigenen Unternehmens: Ihre Tochter gehe gegenüber des Lokals zur Schule und könne in der Freizeit bei ihr im Restaurant sein.

«Namnueng» bedeutet «das Beste»

Am Vormittag kocht Wydler jeweils etwa vier Stunden, nachmittags kümmert sie sich ums Aufräumen. Trotz der vielen Arbeit möchte sie in Zukunft gerne auch abends für ihre Gäste da sein. Und wenn es gut läuft, kann sie sich auch vorstellen, weiteres Personal einzustellen, um sich selbst etwas zu entlasten.

Beim Betriebsstart seien noch nicht viele Gäste gekommen, erzählt Wydler. Das hat sich in den letzten Monaten wohl schnell geändert, wie sich zeigt: Um 12.30 Uhr sind die Buffet-Behälter schon fast leer. Wydler kocht gelassen weiter. In Kürze hat sie ein Tofu-Curry gezaubert. Sie will den Namen ihres Restaurants ernst nehmen: «Namnueng» kann man ungefähr mit «das Beste» übersetzen. Nach diesem Standard möchte Wydler ihr Bistro führen.

Neue Vereinbarung mit Fachstelle Integration

Schlieren Der Schlieremer Stadtrat hat einer neuen Vereinbarung mit der Fachstelle Integration des Kantons Zürich für die Jahre 2024 bis 2027 zugestimmt, wie er in einer Mitteilung schreibt. Denn die Stadt solle von den Massnahmen des kantonalen Integrationsprogramms auch die nächsten vier Jahre profitieren können. «Die Stadt wäre nicht in der Lage, diese Vielfalt und Qualität von Angeboten selbst bereitzustellen», heisst es in der Mitteilung weiter. Die vom Kanton akkreditierten Integrationsangebote würden eine grosse Vielfalt von Massnahmen bieten, die für geflüchtete Personen in unterschiedlichen Lebenslagen und aus unterschiedlichen Herkunftsländern passende Angebote bereitstellen, schreibt der Stadtrat in seinem Beschluss. So könnten die fallführenden Stellen die beste Massnahme auswählen, um damit die Chancen der beruflichen und sozialen Integration zu erhöhen. *(liz)*

Der Spitalverband Limmattal hat einen neuen Stützpunkt

Mit dem Ausbau des Rettungsdienstes soll die notfallmedizinische Grundversorgung im Furttal erweitert und sichergestellt werden.

So sieht der neue Stützpunkt des Spitalverbands Limmattal in Regensdorf aus. Bild: zvg

Der Rettungsdienst des Spitalverbands Limmattal verstärkt seine Präsenz im Furttal, wie das Spital in einer Mitteilung vom Donnerstag schreibt. Er habe am 8. November seinen neuen Stützpunkt in Regensdorf in Betrieb genommen. Tagsüber stünden nun zwei statt nur ein Rettungswagen für die Bewohnerinnen und Bewohner des Furttals und Umgebung bereit. Weiter wird darauf hingewiesen, dass am Standort Regensdorf neu auch nachts fix ein solches Fahrzeug stationiert sei. Gleichzeitig hat der Dienst seine Rettungswagenflotte um ein Fahrzeug erweitert. Insgesamt verfüge der Rettungsdienst des Verbands jetzt über sechs Rettungswagen und zwei Notarztfahrzeuge.

Als Grund für den Angebotsausbau wird das Bevölkerungswachstum in der Region und das damit verbundene steigende Einsatzvolumen genannt. Nur so könne die Versorgungssicherheit in der Region weiterhin sichergestellt werden.

Seit 2015 ist Rettungsdienst auch im Furttal

Der Rettungsdienst Spital Limmattal stellt mit den erwähnten Stützpunkten die notfallmedizinische Grundversorgung von rund 135 000 Einwohnerinnen und Einwohner im Limmattal und im Furttal sicher. Der Dienst zähle 45 Mitarbeitende und neun Studierende und leiste jährlich rund 7500 Einsätze. 2015 habe der Rettungsdienst des Spitals Limmattal die Versorgung der sieben Gemeinden der Planungsgruppe Furttal übernommen. Er sei seither in einem Provisorium bei der Feuerwehr untergebracht gewesen. Die Gemeinde Regensdorf habe nun aber ein Objekt für einen dauerhaften Standort zur Verfügung gestellt. Die Gemeinde habe auch die Renovation des Objekts finanziert. Derweil trete das Limmi als Mieterin auf und habe rettungsdienstspezifische Ausbauten getätigt. *(liz)*