

Wunderschöne Adventszeit mit dem Jelmoli-Märlitram



Das nostalgische Märlitram verzaubert die Kleinsten und lässt echte vorweihnachtliche Stimmung aufkommen. (pd)

ZÜRICH. Zur Vorweihnachtszeit fährt das Jelmoli-Märlitram wieder durch die Zürcher Innenstadt mit prominenten Gästen an Bord: Der Samichlaus, zwei seiner Engel und Kinder mit strahlenden Augen tauchen in eine zauberhafte Märchenwelt ein.

Das nostalgische Jelmoli-Märlitram dreht seine Runden seit 1958 in der Adventszeit jeweils zwischen Bellevue und Bahnhofstrasse. Ab sofort heisst es für die kleinen Passagiere

im Alter von vier bis zehn Jahren «Bitte einsteigen». Der Samichlaus begrüsst seine kleinen Gäste, und zwei himmlische Engel begleiten die Kids auf ihrer zauberhaften Rundfahrt, erzählen unterwegs Weihnachtsgeschichten und singen gemeinsam Weihnachtslieder. Verabschiedet werden die Kinder mit einem feinen Zürich-Tirggel und einem Ausmalbogen. Wer das Jelmoli-Märlitram auf dem Ausmalbogen am schönsten, lustigsten oder festlichsten ausschmückt, kann mit

etwas Glück einen Goldtaler gewinnen. Das Jelmoli-Märlitram fährt täglich von Montag, 28. November, und neu bis und mit Samstag, 24. Dezember, ausgenommen am Sonntag, 11. Dezember, wenn in Zürich der Silvesterlauf stattfindet. Der Einstieg befindet sich an der eigenen Haltestelle am Bellevue. Das Tram fährt montags bis freitags alle 25 Minuten zwischen 13.25 und 19.15 Uhr (ohne 16.20 Uhr), samstags und sonntags zwischen 12.10 und 19.15 Uhr und am Samstag, 24. Dezember bis 15.05 Uhr via Limmatquai und Central über die Bahnhofstrasse zurück zum Bellevue. Billette können zu acht Franken pro Fahrt jeweils eine Woche im Voraus bei Jelmoli am Kundendienst in der 4. Etage bezogen werden. Am 3. und 4. Dezember haben Eltern, Göttis und Gottis, Onkel und Tanten die Möglichkeit, im Jelmoli FOOD MARKET personalisierte Juten-Säcklein mit dem Namen von Kindern, Enkeln, Nichten und Neffen oder Freunden zu machen. Beschenkt werden Kinder mit einem gefülltem Knuspersack am 6. Dezember, wenn sie bei Jelmoli auf den Samichlaus und Schmutzli treffen. An den Sonntagsverkäufen ist Jelmoli von 11 bis 20 Uhr und vom 19. bis 23. Dezember ist Jelmoli von 9 bis 21 Uhr geöffnet. (pd)

Infos: unter jelmoli.ch/maerlitram oder beim Jelmoli Kundendienst.

Opel Schurter Bülach in neuem Gewand



Das motivierte Team der Garage Schurter in Bülach. (pd)

BÜLACH. Fünfzehn Jahre, nachdem die Opel Schurter ihre Tore in Bülach öffnete, wurde das äusserere Erscheinungsbild mit der sogenannten Black Box, als auch die Innenausstattung des Opel Vorzeigebetriebes gemäss den neuesten Vorgaben der Opel Zentrale in Rüsselsheim umgesetzt.

Die offizielle Abnahme der Opel Schurter, an der Schleufenberg-

strasse 3, erfolgte bereits am 13. Oktober durch den Opel Retail Verantwortlichen, Uwe Rileit, welcher speziell für diesen Anlass aus Rüsselsheim angereist war.

Patrick Huber, Inhaber der Garage Schurter erklärt denn auch mit einem Lächeln: «Es erfüllt mich mit Stolz, mit unserem Betrieb das neue Erscheinungsbild von Opel zu repräsentieren. Nun sind wir in allen Be-

langen bereit, um die im 2017 beginnende Modelloffensive von Opel anzugehen. Im nächsten Jahr stehen sieben neue Modelle auf dem Kalender und wir wollen unseren Kunden den passenden Rahmen bieten, um sich die Fahrzeuge in einem angenehmen Ambiente anschauen und ausprobieren zu können». Die Opel Schurter beschäftigt in Bülach neun Mitarbeiter und bildet zwei Lernende aus und am Standort in Eglisau sind zehn Mitarbeiter und zwei Lernende beschäftigt. «Als familiengeführtes Unternehmen, welches grenznah tätig ist, legen wir grossen Wert auf einen hohen Dienstleistungsgrad und eine persönliche Beziehung zu unseren Kunden, welche sich auf uns und unsere qualitativ hochstehende Arbeit verlassen können. Dank unseren langjährigen und gut ausgebildeten Mitarbeitern können wir dies jederzeit gewährleisten», ergänzt Patrick Huber. Interessenten und Kunden sind herzlich eingeladen, die neuen Räumlichkeiten in der Opel Schurter Bülach zu besuchen. Gerne zeigt das Schurter-Team bei dieser Gelegenheit auch die gesamte Modellpalette. (pd/bb)

Infos: Telefon 044 886 23 77
www.qaraaq-schurter.ch

Prämierte Weine nicht nur zu den Festtagen

ZÜRCHER UNTERLAND. Kurze Tage, frühe Dunkelheit und fallende Temperaturen sind Vorboten für gemütliche Abende zuhause. Edle Tropfen für die kleinen und grossen Gaumenfreuden sollten dabei nicht fehlen. Jetzt in der Vorweihnachtszeit gibt es wieder, die wahren Schätze zu attraktiven Preisen.

«Zu den Aufgaben der Weinfachleute gehört nicht nur die Arbeit von der Traubenernte bis zur Flaschenabfüllung, sondern auch die kompetente Beratung der jeweils passenden Weine», erklärt Frank Gradinger, Verkaufsleiter der VOLG Weinkellereien. Die Fachkompetenz liegt auch in der richtigen Empfehlung der passenden Weine, gleichgültig ob zu einem Festtagsmenü oder rustikaler Hausmannskost. In Sierre stellen sich jährlich über tausend Pinot Noir Produzenten weltweit einer internationalen Fachjury für die Bewertung der besten Pinot Noirs. Auf Anhieb konnte der Malanser Bothmargut 2014 die Silbermedaille auf Weltniveau gewinnen. Jahr für Jahr ein Garant für ausgezeichnete Prämierungsergebnisse. Dieser rein-

rassige Bündner Blauburgunder mit überragender Struktur und traditionellem Ausbau im grossen Holzfass passt hervorragend zu Wild- und Pilzgerichten und ergänzt ebenso jedes Gericht mit Lamm oder Rindfleisch. Eine besondere Trouvaille aus dem Hause VOLG Weinkellereien ist der Cuvée Laudatio PRIMUM INTER PARI. Ausgesuchte Rebstöcke der Sorten Gamaret, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch und Pinot Noir, deren ebenfalls stark reduziertes Traubengut auf einer gemeinsamen Parzelle im Kanton Schaffhausen heranwächst, werden von Anfang an gemeinsam geerntet, zusammen gekeltert und vinifiziert. Bereits mit der Lese findet die Vermählung der Rebsorten statt. Allein die künstlerische Meisterleistung des Kellermeisters und des Oenologen bestimmen das Fine Tuning, die Harmonie und die Vollkommenheit des Ganzen. Der gemeinsame Ausbau im Barriquefass für 18 Monate und eine weitere Lagerung in der Flasche garantieren, dass der Laudatio zu einem feinstrukturierten, eleganten Cuvée heranreift. Wine Decanter, ein in 90 Länder erscheinendes Weinmagazin, hat diese Rarität mit

der Bronzemedaille ausgezeichnet. Diesen «Besten unter seinesgleichen» gibt es allerdings nur in Ausnahmejahren mit höchster Traubenqualität. Mit einer Goldmedaille wurde dieser Cava Reserva Anna auf der internationalen Wine Challenge 2015 ausgezeichnet. Was diesem Cava die besondere Note verleiht, sind nicht nur die regionalen weissen Cava-Traubensorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada, sondern die zusätzliche Rebsorte Chardonnay. Erst nach der zweiten Gärung in der Flasche und einer 15 monatigen Reifezeit kommt dieser feinerliche Cava in den Verkauf. Gelblich moussierend, mit einer Note von tropischen Früchten ist er sowohl als Aperitif als auch zu Fischgerichten ein willkommener Begleiter. Alle drei Weine: Malanser Bothmargut Pinot Noir AOC 2014, Laudatio Cuvée PRIMUM INTER PARI 2013 und der Cava Reserva Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut sind noch bis 31. Dezember als äusserst attraktives Festtagsangebot bei 92 DIVINO-Partnern in den Landi-Filialen oder unter www.divino.ch erhältlich (solange Vorrat). (pd)

Infos: www.divino.ch

«Wir fahren ab!»



Bald steht der Umzug bevor (von links): Mark Koch, Jürg Birrer und Marlen Birrer. (pd)

BÜLACH. Das bekannte Zweirad Fachgeschäft Birrer, beim Bahnhof, wechselt seinen Standort.

Vom Hertiweg 19 zieht Birrer 100 Meter weiter an die Bahnhofstrasse direkt an den Puls von Bülach. Ab Januar 2017 empfängt Inhaber Jürg Birrer mit seinem innovativen Team die Kunden an der neuen Adresse. «Dort konzentrieren wir uns voll und ganz auf Velos und Bikes mit und ohne Elektromotor. Den Neubeginn im Januar starten wir mit der Velo-Winterservice Aktion zum attraktiven Vorzugspreis mit Gratis-Abholung in Bülach und den Kreisgemeinden», sagt Birrer. Ab sofort, bis Ende Jahr, läuft der Rausverkauf von Velos, Bikes und Kindervelos. Ebenfalls werden Velohelme zu einmalig reduzierten Rausverkaufspreisen angeboten. (pd/bb)

Anmeldungen ab sofort:
Tel. 044 860 47 03, www.birrerremo.ch

Der etwas andere Adventsmarkt im Gartenbrockenhaus



Im Hardundgut Gartenbrockenhaus findet der Besucher eine Fülle an schönen und nützlichen Weihnachtsgeschenken. (pd)

EMBRACH. Soziale Institutionen, Tagesstätte Atelier Hardoskop, Eembrach (www.hardoskop.ch), Stiftung zur Palme, Pfäffikon ZH, (www.palme.ch) und Tilia, Rheinau (www.wohnheimtilia.ch) laden bis zum 23. Dezember zum Adventsmarkt im Hardundgut Gartenbrockenhaus ein.

Weihnachtsschmuck und Dekorationsartikel aus zweiter Hand suchen neue Besitzer im Gartenbrockenhaus. Kreative Artikel aus gebrauchten Gegenständen, recycelten Materialien sowie Holz, Metall, Beton oder Stoffen bieten sich als Geschenke an. Adventsfloristik und trendige Deko-Artikel aus erster Hand runden das Sortiment ab.

Selbstgemachte kulinarische Produkte wie Backwaren, Tees oder Kräutersalze sorgen für Gaumenfreuden. Erstandenes Gebäck kann direkt im Adventscafé verzehrt werden. Die Ausstellung im Blick, inspiriert eine kleine Pause in gemütlichen Second-Hand-Möbeln garantiert zu Mitbringeln für die Advents- und Weihnachtszeit.

Die bewährten Chlaussäcke aus dem Hause Hardundgut können ebenfalls im Gartenbrockenhaus erstanden werden. Im edlen Leinensack, mit Satinschleife dekoriert, kann man aus verschiedenen Chlaus-Dekoanhängern wählen. Gefüllt werden die Säcke mit feinen Schweizer Markenprodukten, solange Vorrat. Die Öffnungszeiten sind bis 23. Dezember: Montag bis Freitag, von 9 bis 12 Uhr und 13.30 bis 17.30 Uhr. Samstag, von 9 bis 16 Uhr durchgehend. Hardundgut ist ein marktorientiertes Dienstleistungs- und Produktionsunternehmen mit und für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Den Mitarbeitenden eine Perspektive zur Eingliederung in den Wirtschaftsprozess zu ermöglichen, ist das Ziel von Hardundgut. (pd)

Infos: www.hardundgut.ch

Andrew Bond & Grittibänd:

Wieder Tickets erhältlich

BÜLACH. Das von der Musikschule Zürcher Unterland in Partnerschaft mit der Bäckerei-Conditorei Fleischli AG organisierte Jubiläums-Konzert mit Andrew Bond vom 2. Dezember in der Stadthalle Bülach war in einem ersten Schub bald einmal ausverkauft.

Nun konnte die Kapazität in Absprache mit den Verantwortlichen erfreulicherweise und problemlos erhöht werden. Ab sofort ist deshalb in den Fleischli-Filialen noch ein zusätzliches Kontingent der be-

gehrten Tickets zu günstigem Preis erhältlich. Wichtig: Das Mindestalter für Konzertbesucher beträgt vier Jahre. Der beliebte Kinderliedersänger Andrew Bond steht aber nicht allein auf der Bühne. Rund 350 Jugendliche – Schülerchor der regionalen Primarschulen, St. Laurentius-Chor sowie Band, Chöre und Perkussions-Showtruppe der Musikschule Zürcher Unterland - begleiten ihn bei Zimetschern und anderen Hits aus der Backstube.Konzert: Freitag, 2. Dezember, Stadthalle Bülach, Türöffnung 17.30 Uhr, Kon-

zert 18.30 bis 19.30 Uhr. Vorverkauf in allen Fleischli-Filialen ausser Globus Zürich City – «s'hät solangs hät». Am Schluss erhalten die Konzertbesucher eine feine Überraschung aus der echten Backstube der Bäckerei-Conditorei Fleischli AG. (pd)

Infos: www.baeckerei-fleischli.ch

Tipp: Lagerverkauf

BÜLACH. Topline Beauty- & Medical-Center AG, an der Kasernenstrasse 6, lanciert ab sofort einen Lagerverkauf mit Rabatten bis 60 Prozent. Qualitativ hochwertige Pflegeprodukte für Gesicht und Körper, aber auch dekorative Kosmetik sind zu stark reduzierten Preisen erhältlich. Ebenfalls im Angebot von Topline sind verschiedene Bücher über den Gesundheits- und Schönheitsbereich und schöne echte Seidenschals. (bb)

Infos: Telefon 044 862 62 62
www.topline-kosmetik.ch



Am 2. Dezember in Bülach: Andrew Bond & Grittibänd.