

# R

REGION

**Kurznachrichten**  
Mehr unter [linthzeitung.ch](http://linthzeitung.ch)

UZNACH

## Comedy-Duo bringt «Lieder, die du sehen musst» in die Rotfarb

Das Duo Riklin & Schaub ist zurück mit neuen Comedy-Songs: «Lieder, die du sehen musst.» Am Samstag, 6. April, 20.30 Uhr, bringen sie ihr Programm auf die Bühne des Kulturtreffs Rotfarb in Uznach. Mit Video-Einspielungen, die ihre Geschichten zu multimedialen Songerlebnissen erweitern, erzählen sie von sterbenden Smartphone-Zombies, besingen eine Welt aus Plastik und klären darüber auf, dass es für den Frieden Waffen braucht und die Erde eine Scheibe ist. Witzig, berührend und tiefgründig. Roman Riklin und Daniel Schaub sind bekannt als ehemalige Mitglieder des Kult-Trios Heinz de Specht. Ab 2020 eroberten sie im Duo mit dem Programm «Was wäre wenn» das Publikum. Riklin & Schaub sind zudem die kreativen Köpfe hinter dem Secondhand Orchestra, welches 2022 den Swiss Comedy Award gewann. Infos und Tickets im Internet unter [www.rotfarb.ch](http://www.rotfarb.ch). (eing)

ST. GALLEN/REGION

## Der WWF startet sein neues Eventprogramm



Das Umweltbildungsprogramm «NaturLive» des Ostschweizer WWF-Regiobüros startet in die neue Saison. Rund 550 Wildtierarten leben in der Schweiz. Deshalb wird im neuen Eventprogramm Dachs, Frosch, Hirsch & Co. genau auf den Zahn gefühlt. Das Angebot «NaturLive 24/25» bietet Kurse, Ausflüge, Touren und Vorträge rund um die Tier- und Pflanzenwelt. Dabei warten auf Klein und Gross unvergessliche Naturerlebnisse (im Bild ein Hermelin im Kaltbrunner Riet). Los gehts morgen Donnerstag, 19.30 Uhr, mit der Exkursion «Amphibien auf der Wanderung» in St.Gallen (Anmeldung bis heute Mittwoch erforderlich, unter [www.wffost.ch/events](http://www.wffost.ch/events)). (eing)

### IMPRESSUM

Linth-Zeitung unabhängige Tageszeitung für den Wahlkreis See-Gaster. Amtliches Publikationsorgan für die Stadt Rapperswil-Jona.

**Herausgeberin** LZ Linth Zeitung AG

**Chefredaktion** Reto Furter (Co-Leiter Chefredaktion), Joachim Braun (Co-Leiter Chefredaktion), Urs Zweifel (Redaktionsleiter Linth-Zeitung)  
**Redaktion** Alexandra Greeff, Lars Morger (Sport), Markus Timo Rüegg, Christine Schibschid, Urs Schneider, Thomas Senn, Sibylle Speiser, Silvano Umberg (Sport). Büro Rapperswil-Jona: Pascal Büsser, Fabio Wyss  
**Kundenservice Abo Samedia** Telefon 0844 226 226 (Ortstarif), E-Mail: [abo@linthzeitung.ch](mailto:abo@linthzeitung.ch)

**Inserate** Samedia Promotion AG, Telefon 055 285 91 14, E-Mail: [rapperswil.promotion@samedia.ch](mailto:rapperswil.promotion@samedia.ch)

**Verbreitete Auflage** (Südostschweiz Gesamt): 62 586 Exemplare, davon verkaufte Auflage 58 113 Exemplare (WEMF / KS-beglaubigt 2023)  
**Reichweite** 131 000 Leserinnen und Leser (MACH-Basis 2022-2) Erscheint sechsmal wöchentlich

**Adresse:** Linth-Zeitung, Buchbergstrasse 4, 8730 Uznach, Telefon 055 285 91 00  
**E-Mail:** [redaktion@linthzeitung.ch](mailto:redaktion@linthzeitung.ch); [leserreporter@linthzeitung.ch](mailto:leserreporter@linthzeitung.ch); [meinengemeinde@linthzeitung.ch](mailto:meinengemeinde@linthzeitung.ch)

Wir behalten uns alle Rechte vor. Dies gilt insbesondere für deren Speicherung, Bearbeitung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung und gilt für Printprodukte, Webseiten, Soziale Medien, Training für maschinelles Lernen (AI) etc. Um redaktionelle Texte, Bilder oder Fotos zu verwenden ist eine schriftliche Zustimmung der Geschäftsleitung erforderlich. Die Redaktion behält sich zudem das Recht vor, veröffentlichte Beiträge in eigenen gedruckten und elektronischen Produkten zu verwenden oder die Nutzung Dritten zu gestatten. Für jegliche Verwendung von Inseraten ist die Zustimmung der Geschäftsleitung erforderlich. © Samedia AG, © Samedia Press AG, © Samedia Promotion AG.

© LZ Linth Zeitung AG

Mittwoch, 3. April 2024

# In der spanischen Weinhalle fliesst jetzt Mango Lassi

Ein traditionsreiches Lokal in der Rapperswiler Altstadt erwacht zu neuem Leben. Und schlägt ein frisches kulinarisch-kulturelles Kapitel auf. Der Inhaber hat ein bekanntes lokales Gastro-Vorbild.

von Pascal Büsser

Lange war es gespenstisch ruhig um das Lokal in der Rapperswiler Altstadt unweit vom Hauptplatz. Sechseinhalb Jahre stand es leer. Dort, wo mit dem «Dieci» eines der grössten Schweizer Gastroimperien seinen Anfang nahm.

Letzter Pächter war Enrique Jimenez. Wegen einer Pachtzinsserhöhung wechselte er Mitte 2016 das Lokal, wie er damals sagte. Letzten Sommer dann zog für ein paar Wochen eine Pop-up-Bar in die frühere «Spanische Weinhalle» an der Kluggasse ein. Doch dann war wieder Ruhe. Bis Anfang März. Seither fliesst im Lokal Mango Lassi – ein indisches Joghurtgetränk.

### Aus Not eine Tugend gemacht

Das «House of Spice» hat hier einen neuen Standort gefunden. Zuvor war das einzige indische Restaurant in der Stadt an der Kreuzung vis-à-vis dem Tüchparkplatz an der Neuen Jonastrasse daheim. Doch die dortige Liegenschaft weicht einem Neubau.

Inhaber Halibu Abdul Cader, den alle «Abdul» nennen, machte aus der Not eine Tugend. Er mietete erst das Lokal an der Unteren Bahnhofstrasse, wo zuvor die Bäckerei Wick einen Laden hatte.

Gedacht war dies als Übergangslösung, bis das Lokal an der Kluggasse bereitsteht. Doch nun ist der Plan, beide Standorte zu betreiben, wie er erklärt. Die Bahnhofstrasse für Take-away, das Altstadtlokal, um im gemütlichen Rahmen vor Ort zu essen.

### Zwangsende als «Glücksfall»

«Es war schon immer der Traum meines Vaters in die Altstadt zu kommen», sagt Tochter Hudha Abdul Cader, die mit am Tisch sitzt. «Gleichzeitig ist es ihm schwergefallen, loszulassen.» Statt als «Schicksalsschlag» habe sich der Abbruch des bisherigen Mietlokals an der Neuen Jonastrasse im Nachhinein als «Glücksfall» erwiesen, meint die Tochter.

Sie studiert Internationale Beziehungen und Jus in St.Gallen,



Traum realisiert: Halibu Abdul Cader empfängt seine Gäste neu in der Rapperswiler Altstadt.

Bild Pascal Büsser

### «Auf Wunsch kochen wir in Originalschärfe.»

**Halibu Abdul Cader**  
Wirt «House of Spice»

ihre Schwester Rechtswissenschaften in Luzern. Beide helfen sie mit der Mutter im Familienbetrieb aus. Der Sohn verfolgt derzeit eigene Gastropläne als gelernter Koch – für Schweizer Küche.

Die Kinder sind neben seinem Betrieb Abduls Stolz. Für diesen lebt er. «Ich nehme auch mal frei», sagt er zwar. Doch Tochter Hudha schüttelt den Kopf. Und lacht. «Stimmt nicht». Einmal im Jahr machten sie als Familie Ferien, sagt die Tochter. Zwei Wochen?

«Zehn Tage.» Das Telefon habe der Vater immer dabei.

### Stolz auf Kinder und Betrieb

Halibu Abdul Cader hat sich in der Schweiz hochgearbeitet. Anfang Neunzigerjahre flüchtete er vor dem Bürgerkrieg in Sri Lanka in die Schweiz und kam 1991 nach Rapperswil. Damals habe es noch eine Coop-Cafeteria im Sonnenhof gegeben. Dort wusch er zuerst ab. Rasch wurde er von der Chefin genommen und befördert. Via «Du Lac» gelangte er in die «Dieci Bar». Dort arbeitete er 18 Jahre. Und wurde bei Gästen als «Abdul» bekannt.

2017 machte er sich selbstständig. Im neuen Lokal verfügt er nun über eine frisch renovierte Küche und Platz für rund 60 Personen – doppelt so viel wie bisher. «Trotzdem waren wir an Wochenenden schon wieder ausgebucht», sagt Tochter Hudha. Und lacht.

Doch wieso betreibt der heute 57-Jährige ein indisches und nicht ein sri-lankisches Restaurant? Das

Essen sei ähnlich, aber in Sri Lanka schärfer. Die nordindische Küche, die man anbiete, sei nuancierter. «Dieses Essen haben wir selber gern», sagt die Tochter.

Für die Authentizität sorgen indische Köche, wobei man die Schärfe für hiesige Geschmäcker etwas reduziere. «Auf Wunsch kochen wir in Originalschärfe», versichert Abdul. Und: Neu gebe es noch mehr vegane Speisen.

### Erfolg wie das Vorbild?

«Dieci»-Gründer und Mitinhaber Rocco Delli Colli eröffnete seine erste Pizzeria einst im Lokal, das Abdul jetzt führt. Delli Colli habe beim Vermieter ein gutes Wort für ihn eingelegt, sagt Abdul mit Stolz. Er sieht den Pizzaketten-Chef als gastronomisches Vorbild.

Ob Halibu Abdul Cader noch gelingt, analog zum «Dieci» ein indisches Gastroimperium aufzubauen, bleibt abzuwarten. Ein Startpunkt ist mit dem zweiten Lokal auf jeden Fall gesetzt.

# Frischer Look und mehr Menschen

In der neusten Ausgabe des «Stadtspiegel» rückt Rapperswil-Jona die Bevölkerung in den Mittelpunkt.

Es sind die Menschen, die in der Stadt leben, die den Alltag und die Geschichte färben und prägen. Und genau diese Menschen und Persönlichkeiten erhalten im neuen «Stadtspiegel» von Rapperswil-Jona mehr Platz. Die 17. Ausgabe der Jahreschronik kommt mit einem erweiterten Inhaltskonzept daher.

In der neuen Rubrik «Menschen» kommen unter anderem auch Zeitzeugen zu Wort, welche die Stadt noch zu ganz anderen Zeiten erleben durften. Zudem lässt der «Stadtspiegel» das vergangene Jahr Revue passieren und erzählt die Geschichten, die 2023 zu denken und zu reden gaben.

Nicht nur die Rubriken erhielten eine Auffrischung, sondern auch die Gestaltung des Magazins.

### Das Leben und die Vielfalt

Was gleich geblieben ist: Der «Stadtspiegel» bleibt vielseitig und geht in die Tiefe. So nimmt der Schwerpunkt zum Stadttunnel die Leserinnen und Leser mit in die frühen 60er-Jahre, als das erste Mal an einen Schlosstunnel gedacht wurde. Der Schwerpunkt «Kinder in der Stadt» setzt sich mit der Frage auseinander, wie es ist, in Rapperswil-Jona aufzuwachsen, und was eine kinderfreundliche Stadt ausmacht. Und auch die hochaktuellen Energiethemen



Frischer Look: So sieht der neue «Stadtspiegel» aus.

Pressebild

erhalten ein besonderes Augenmerk.

Geblieben sind auch die Aspekthemen. So finden sich viele weitere Geschichten, die das Leben und die Vielfalt der Stadt im Jahr 2023 spiegeln. Wie immer fassen zudem die Monatschroniken im mittleren Teil die wichtigsten Geschehnisse des Jahres kurz und bündig zusammen. Der «Stadtspiegel» ist ab sofort erhältlich und kann beim Informationsschalter der Stadt Rapperswil-Jona sowie bei der Touristeninformation auf dem Fischmarktplatz kostenlos bezogen werden. Neu kann das Magazin auch online bestellt werden. (LZ/pd)