

Dieci liefert neu auch Asiatisch

Tochterfirma «LO! Asia» eröffnet am 1. Mai an der Mellingerstrasse – zweiter Pizza-Lieferdienst ab Herbst geplant.

Ilona Scherer

Fünf Millionen Pizzas liefert Dieci jährlich gemäss eigenen Angaben aus. Das 1990 von Rocco Delli Colli in Rapperswil-Jona SG gegründete Unternehmen hat mittlerweile 43 Kurierdienste in der ganzen Schweiz. Einer davon befindet sich seit 2010 in Baden bei der Hochbrücke, seit 2016 wird er von Dirm Kaya und Philippe Herrmann geführt.

Weil das Geschäft mit der Steinofen-Pizza in der Limmatstadt floriert, kommt die Franchisekette nun auch mit einer Tochtergesellschaft nach Baden: Am 1. Mai eröffnet «LO! Asia» an der Mellingerstrasse 140. Der Name ist vom Dieci-Logo 10' abgeleitet: «Wir haben das Logo auf den Kopf gestellt», erklärt Fabian Schnyder.

Küchenangestellte hatten Schulung

Für den Geschäftsführer der 2019 gegründeten «LO! Delivery» AG war die Lage an der Hauptverkehrsachse von Baden ausschlaggebend für die Wahl des neuen Standorts. «Wir wollen sichtbar sein und uns nicht verstecken», erklärt der 32-jährige. Vor dem Gebäude sind mehrere Parkplätze für Kundschaft vorhanden, die Speisen abholen will.

Zuletzt befand sich hier das Restaurant Food Geisha. Das Lokal stand jedoch seit dem Konkurs der Geissepeter-Gruppe Anfang 2023 leer. Die Räumlichkeiten wurden komplett neu gestaltet. Während im Eingangsbereich eine bunte Wandtapete mit Fabeltieren und Dschungel-Optik für asiatisches Flair sorgt, ist der Rest des Interieurs bewusst schlicht gehalten.

«Wir bringen asiatische Speisen so auf den Tisch, wie es die Schweizer haben wollen.»

Fabian Schnyder

Geschäftsführer «LO! Delivery»

Denn Funktionalität ist für die Betreiber das A und O, erklärt Schnyder. «Die Strukturen müssen möglichst effizient sein. Unser Ziel ist, innert 40 Minuten das Essen bei den Kunden abzuliefern.» In der Küche werden zwei bis drei Angestellte stehen, die in den letzten Wochen eine Schulung in Cham absolviert haben.

Die Preise für einen Hauptgang liegen zwischen 20 (Poulet) und 30 Franken (Black Pepper Beef); das Fleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz. Im Gegenzug kann die Kundschaft frische und qualitativ hochwertige Zutaten erwarten. Alle Gerichte werden mit fri-



Fabian Schnyder ist Geschäftsführer des Start-ups «LO! Delivery», das bereits Standorte in Rapperswil und Cham hat und nun den dritten in Baden eröffnet. Bild: Dlovan Shaheri

schem Gemüse zubereitet, das täglich vom Gemüsehändler Jeune Primeur AG aus Dietikon kommt. «Wir bringen asiatische Speisen so auf den Tisch, wie es die Schweizer haben wollen.»

Dem Zeitgeist entsprechend stehen auch zahlreiche vegetarische und vegane Speisen auf der Karte. «Dank unseres Baukasten-Systems können die Kunden ihr Gericht nach eigenen Wünschen zusammenstellen», erklärt Fabian Schnyder. Und er betont: ««LO! Asia» liefert asiatisches Essen, aber wir sind selber keine Asiaten. Wir bringen asiatische Speisen so auf den Tisch, wie es die Schweizer haben wollen.»

Die Karte enthält Gerichte aus Thailand, China, Japan und Südkorea. Geliefert wird in Behältnissen aus rasch nachwachsenden Rohstoffen. Auf nicht nachhaltige Produkte wie Papayas wird verzichtet: «Diese werden unreif aus Asien in die Schweiz geflogen, das möchten wir nicht unterstützen. Bei uns gibt es deshalb einen «NO!-Papaya-Salat» auf Basis von Kohlrabi», erklärt der Geschäftsführer.

Die scharfe Chilisaucen Sriracha bezieht «LO! Asia» nicht aus China, weil dort zu viele Schadstoffe enthalten seien, sondern aus Schweizer Produktion, so Fabian Schnyder. Der

32-Jährige weiss, wovon er spricht: Er hat im Rahmen seines BWL-Studiums ein Auslandssemester in der südkoreanischen Hauptstadt Seoul absolviert und dort die asiatische Küche und Kultur kennengelernt. «Ich kann auch jedes unserer Gerichte selber kochen», fügt er an.

Künftig kürzere Wege für Pizzakurier

Sobald der Betrieb des «LO! Asia» eingespielt ist, wird im anderen Teil der Räumlichkeiten an der gleichen Adresse ein zweiter Ableger von Dieci einzuziehen. Der Raum mit schwarzen Platten steht derzeit noch

leer. Die Eröffnung sei für Herbst 2024 geplant, sagt Schnyder.

Mit der zweiten Filiale soll der tägliche Stossverkehr durch die Stadt umgangen werden: «Wir wollen auch in Fislisbach und weiteren Gemeinden auf dieser Seite von Baden möglichst frische Ware ausliefern können.»

Zur Kundschaft werden die bestellten Speisen mit Elektroautos und künftig wohl zusätzlich mit E-Rollern gebracht. Bei ihren Auslieferungen verzichten sowohl Dieci als auch «LO! Asia» auf Liefergebühren. Sie verlangen dafür aber einen Mindestbestellwert.

Brücke für 9,5 Millionen Franken: SVP will Kosten senken

Eine neue Limmatbrücke soll Würenlos und Neuenhof besser miteinander verbinden. Die Frist zur Vernehmlassung endete am Freitag.

Pirmin Kramer

123 Meter lang, aus Stahl und 9,5 Millionen Franken teuer: Vor einigen Wochen hat der Kanton seine Pläne für einen neuen Limmatübergang vorgestellt. Die Brücke für den Velo- und Fussverkehr ist zwischen der Bahnunterführung in Neuenhof und dem Gebiet Chlosterschür in Würenlos vorgesehen, Baustart ist im Idealfall im Jahr 2025. Voraussichtlich im kommenden Herbst wird der Grosse Rat über den Kredit entscheiden. Am Freitag endete die Frist für die Vernehmlassung.

Kritik gibt es von der SVP. «Grundsätzlich wäre der Limmatsteg ein gutes Projekt, aber es ist sehr kostenintensiv. Insbesondere wenn man bedenkt, dass nur ein kleiner Teil der Aargauer Bevölkerung einen Nutzen aus dem Limmatsteg haben wird.» Aus dem Anhörungsbericht gehe leider nicht hervor, mit wie vielen Nutzern man rechne. «Sollte am Projekt festgehalten werden, for-



So soll der neue Limmatsteg aussehen. Er würde Würenlos und Neuenhof verbinden. Visualisierung: zvg

dern wir eine konkrete Schätzung der künftigen Nutzer und eine klare Kostensenkung»,

heisst es auf der Website der Partei. Fragezeichen hat auch die FDP. Die Partei begrüsst das vor-

liegende Projekt zwar im Grundsatz. «Das Preisschild mit rund 10 Millionen Franken erscheint

uns aber eher hoch.» Die FDP vermisst im Anhörungsbericht Vergleichszahlen für die Abwägung des Kosten- und Nutzenverhältnisses. «Mit wie vielen Durchfahrten von Velofahrern und Fussgängerüberquerungen rechnet der Kanton jährlich?», fragt die Partei.

Diesbezüglich seien keine Zahlen im Anhörungsbericht vorhanden. Der Regierungsrat solle detaillierte Ausführungen zum Kosten-/Nutzenverhältnis vornehmen, so die Forderung.

GLP will Brücke mit Solarmodul ergänzen

Grünes Licht für das Projekt gibt hingegen die «Mitte», wie der Website der Partei zu entnehmen ist. Auch die SP Aargau befürwortet den Bau des Stegs und stimmt dem Verpflichtungskredit zu. «Die Verbindung ist sinnvoll und trägt zu einer Attraktivitätssteigerung des regionalen Fuss- und Velowegnetzes bei.»

Bei der Realisierung des Projektes seien Eingriffe zulasten

der Natur aber auf ein Minimum zu beschränken und umweltschädigende Folgen zu verhindern. Wo dies nicht möglich ist, müsse für eine gleichwertige Kompensation gesorgt werden, fordert die Partei. «Ersatz- und Aufwertungsmassnahmen sind zwingend Projektbestandteil und bei Baubeginn zu realisieren», so Nora Langmoen, Co-Präsidentin der SP Aargau.

Die Grünliberalen begrüßen gezielte Investitionen in das kantonale Velowegnetz. Ein attraktives Velowegnetz sei essenziell für den nötigen Umstieg vom motorisierten Individualverkehr aufs Velo. Aus Sicht der GLP ist es jedoch unerlässlich, dass die Veloroute in Richtung Killwangen-Spreitenbach im Zuge der Neugestaltung aufgewertet wird. So soll der Fussweg entlang der Limmat fürs Velo zugänglich und nutzbar gemacht werden. Aus Sicht der GLP eignet sich der Limmatsteg zudem hervorragend, um ihn als innovatives Solarmodul-Projekt zu prüfen.