



## Pressespiegel

Limmattaler Zeitung LIZ - Marktplatz  
29. Januar 2008

### Wo man sich daheim fühlt

DIETIKON «Heimat» mit Österreicher Wochen



**Martina Meier, die aufgestellte Wirtin vom Restaurant Heimat.** MB

**Die Gastfreundschaft der Familie Meier hat Tradition. Diese begann um 1900 mit der Urgrossmutter Hulda Meier im Restaurant Central in Würenlingen. Und so wirten nun die Meiers seit über sechzig Jahren in 4. Generation hier in Dietikon. Mit offensichtlichem Erfolg.**

MARCO EBERLI

Freundlichkeit, Geselligkeit und eine vorzügliche Küche sind die Attribute des Erfolges. Dazu trägt natürlich auch die ehrliche Küche unter Küchenchef Leonhard Büttner bei. Klassische Schweizer Rezepte werden immer wieder durch neue Gluschtigkeiten erweitert. «Kreativität und Innovation ist hier kein Fremdwort», sagt Martina, «das belegt unser

Jahresprogramm.» Und dieses ist reichhaltig. Im Februar z.B. finden die Österreicher Wochen statt, gefolgt von der Muneli-Metzgete im März. Die Oster-Spezialitäten beinhalten u.a. Gitzi und die Aprilwochen stehen dann ganz im Zeichen der USA, mit fabelhaften Steaks. Noch bevor der Fussball im Juni drei Wochen lang rollt, werden alle Mütter zu ihrem Tag am 11. Mai nach Strich und Faden verwöhnt.

Ein beliebter Anlass mit Musik und Unterhaltung ist auch im Juli der Spanferkel-Schmaus. Nach den Sommerferien sind dann bereits die Wildspezialitäten angesagt, gefolgt vom traditionellen Jahrgängertreffen 1938 bis 44 mit Edgar und Berta, den Eltern. Herbstzeit ist auch traditionell Metzgete-Zeit mit den feinen Köstlichkeiten aus der Familien-Metzgerei. Abschliessend zum Ende gehende Jahr wird dann der Martini-Gans noch weiter zelebriert. Ein sehr reichhaltiges Programm, eingebettet in der gemütlichen Gastlichkeit der «Heimat» im Oberdorf von Dietikon. Doch ob nun drinnen in der Gaststube oder eben draussen unter schattigen Bäumen. Die Speisen schmecken vorzüglich. Wenn dann noch Bekannte oder Freunde sich an den Tisch gesellen, dann, ja dann ist die Welt in der «Heimat» in Ordnung. Langjährige Tradition und Innovation sind auch die beste Ausgangslage für eine Ausbildung zum Koch oder zur Köchin, bzw. zur Restaurationsfachfrau oder zum Restaurationsfachmann. Eine tolle Möglichkeit, ins interessante Gastgewerbe einzusteigen.

#### RESTAURANT HEIMAT

**Kontakt:**  
Martina Meier  
Steinmülistrasse 66  
8953 Dietikon  
Tel. 044 740 83 47  
[www.restaurantheimat.ch](http://www.restaurantheimat.ch)