

Eine/r von uns

Konditorei und Café zugleich – Willkommen in der Glückbar!

Corinne Blunsch hat mit ihrer Glückbar ihr Glück gefunden. Seit März dieses Jahres betreibt sie in Affoltern ZH ihr eigenes Café. Blunsch hatte einen guten Riecher: Mit dem Café konnte sie eine Marktlücke schliessen.

Corinne Blunsch ist die Geschäftsführerin der Glückbar in Zürich Affoltern. Schon mit Anfang zwanzig träumte sie von ihrem eigenen Betrieb. «Als mir jedoch bewusst wurde, was das bedeuten würde, habe ich die Idee wieder verworfen. Das ist doch Wahnsinn, dachte ich mir», berichtet die 35-Jährige. Ein paar wenige Jahre später wurde die Vision schliesslich Wirklichkeit. Heute steht sie in ihrem eigenen Café – und kann ihr Glück – wortwörtlich kaum fassen. «Dieses Café zu öffnen, war die beste Idee, die ich je hatte.»

Besonders gefällt ihr, dass das Café klein und fein ist. Zudem sei es ihr ein grosses Anliegen gewesen, dass das Risiko überschaubar bleibe. Affoltern sei zwar nicht der Nabel der Welt, eigne sich aber gut, um ein Café zu eröffnen. «Mit der Glückbar konnte ich eine Lücke schliessen. In Affoltern gibt es zwar ein paar Restaurants, jedoch kein einziges Café.»

Glückbar – ein Ort, der Menschen zusammenbringt

Blunsch packte also die Chance und schaffte einen Treffpunkt für die Menschen aus der Umgebung. «Der Gedanken eines



Am meisten schätzt Corinne Blunsch den Kontakt zu den Gästen.

Quartier-Cafés gefällt mir sehr gut.» Auch ihr selbst kommt das gelegen. Corinne Blunsch wohnt nämlich ebenfalls im Quartier. «Ich habe einen Arbeitsweg von zwei Minuten.»

Kurz nachdem sie das Café im März dieses Jahres eröffnet hat, habe sie eine Wohnung gleich um die Ecke ergattert. Für Blunsch natürlich ideal: «Wenn ich nicht arbeite, kann ich bei Bedarf einfach schnell vorbeigehen. Einen solch kurzen Arbeitsweg zu haben, bedeutet für mich Lebensqualität.»

Mittagsmenüs, Kaffee und Pâtisserie

Neben dem Konzept als Quartiertreff hebt sich Corinne Blunsch auch mit ihrem Angebot von anderen ab. Die Glückbar ist nämlich neben einem Café auch eine Konditorei. «Als gelernte Confiseurin war es für mich von Anfang an klar, dass ich nicht «nur» Kaffee verkaufen will.»

Sämtliche Pâtisserie produziert sie also in Zusammenarbeit mit ihren drei Konditor-Angestellten täglich frisch selber. Zwei weitere Mitarbeiter helfen ihr im Service. Alle ihre Angestellten sind jedoch Teilzeit ange-

stellt. Besonders bekannt sei die Glückbar für ihre Eigenkreation der Crèmeschnitte. Das Einzige, was sie nicht selber herstellen, ist das Brot. «Dafür sind wir zu klein. Wir lassen das Brot aber jeden Tag frisch liefern», erklärt Blunsch.

Doch nicht nur Dessert- oder Kaffee-Liebhaber finden in der Glückbar ihr Glück. Auch am Mittag ist für das leibliche Wohl gesorgt. «Wir haben wöchentlich wechselnde Mittagsmenüs wie Wild mit Spätzli oder Poulet und Basmati an einer Sweet and Sour-Sauce. Zudem haben wir immer eine Salat-Schüssel und Tartines im Angebot.» Wie es sich für ein richtiges Café gehört, kommt der Brunch jedoch am besten an. «Das Egg-Benedict und der French-Toast sind besonders beliebt.» Am Sonntag sei auch mit Abstand am meisten los, so Blunsch.

Das Publikum sei stets durchmischt. «Wir haben Familien mit Kleinkindern, junge Pärchen, Senioren oder arbeitstätige Leute, die hier vorbeikommen. Ich finde es schön, dass sich so viele unterschiedliche Leute hier wohlfühlen.» ■



In der Glückbar gibt es jeden Tag frisch produzierte Pâtisserie.