

Leserservice: Dienstleistungen

## Wer liefert was?

### ESSEN & GETRÄNKE

**Trotte Binz: Take-away**  
Am Vortag bestellen, Menü auf [wirtschaftzurrotte.ch](http://wirtschaftzurrotte.ch), Montag bis Freitag, abholbereit ab 11.30–13.30 Uhr. Freitagabends: Cordon-bleu, abholen 18.30–20.30 Uhr. Telefon 044 980 39 82 oder per Mail [trotteli@bluwin.ch](mailto:trotteli@bluwin.ch).

**Zollinger Stiftung: Mahlzeitservice**  
Wird organisiert für regelmässige externe Gäste, die Spitex liefert aus. Anmelden unter [info@zollinger-stiftung.ch](mailto:info@zollinger-stiftung.ch).

**Dörfli Maur: Pizza, Pasta, Salate, Fleisch, Desserts, Getränke**  
Telefon 044 980 13 80 oder online auf [doerfli-maur.ch](http://doerfli-maur.ch) Täglich 11.30–13.45 Uhr und 17–21.30 Uhr, Wochenende 11.30–21.30 Uhr.

**Schatt Getränke Team: Getränke**  
Das ganze Sortiment vom Online-Shop [pepillo.ch](http://pepillo.ch) Telefon 044 982 10 10 oder per Mail [prost@getraenke-schatt.ch](mailto:prost@getraenke-schatt.ch).

**Cavacava: Schaumweine**  
Gratis Lieferung in der ganzen Gemeinde oder Selbstabholer. Telefon 075 420 36 39. [Cavacava.ch](http://Cavacava.ch)

**Noina: Thaifood Take-away**  
An einem speziellen Take-away-Fenster, Montag bis Samstag 11–14 Uhr und 17–20 Uhr. [noina-thaifood.ch](http://noina-thaifood.ch)

**Crown of India: Take-away und Lieferservice**  
Die ganze Woche, Telefon 043 499 0202, Gerichte auf [restaurant-crown-of-india.ch](http://restaurant-crown-of-india.ch)

**Chez Claudine: Homeoffice Lunch-Menüs Take-away**  
Jeweils Montag, Dienstag und Donnerstag, Bestellung 24h im Voraus. Menü und Infos: [chez-claudine.ch](http://chez-claudine.ch)

**Studio Maur: Take-away «Zum Hutmacher»**  
Frische Menüs mit regionalen Produkten, jeweils Dienstag bis Freitag, 11 bis 14 Uhr. Vorbestellen: Telefon 043 366 20 10, oder [hutmacher@bost.ch](mailto:hutmacher@bost.ch). [bost.ch/takeaway/](http://bost.ch/takeaway/)

**Seebrise: Take-away**  
Täglich von 11–16 Uhr, Fish & Chips, Wurst und Getränke. Hafn Maur, direkt neben dem Schiffssteg. [sgg-greifensee.ch](http://sgg-greifensee.ch)

**Café Bistro Schützenwis: Mittagessen-Hauslieferdienst und Einkaufsdienst**  
Einkaufsdienst: Dienstag

und Donnerstag. Mittagessen: Zur Auswahl stehen zwei Menüs mit Suppe und Salat, von Montag bis Samstag. Man bestellt bis 10 Uhr unter Telefon 044 980 69 80, das Essen wird ab 11.30 Uhr ausgeliefert. Freitagabend Gyros, samstags kann man frischen Zopf bestellen. Jede Art Lieferung: CHF 5.

**Lieferdienst der Volg-Filialen Maur und Aesch/Forch**  
Online unter [volg-shop.ch](http://volg-shop.ch), Shop anwählen. Die Lieferung erfolgt durch die Post.

**Landi Maur Abholservice**  
Anrufen unter Telefon 044 980 01 50 oder per Mail [laden@landimaur.ch](mailto:laden@landimaur.ch), Artikel kann man im Laden abholen.

**Einkaufshilfe und mehr bei der Nachbarschaftshilfe Maur**  
Egal, was Sie brauchen, fragen Sie dort nach, die Nachbarschaftshilfe Maur hat sehr viele Angebote von Mitbürgern, die bereit sind, anderen Hilfe zu leisten. Telefon 079 870 55 16, per Mail [info@nbh-maur.ch](mailto:info@nbh-maur.ch) oder auf der Website [nbh-maur.ch](http://nbh-maur.ch).

Mehr Dienstleistungen: [www.maur.ch/60+](http://www.maur.ch/60+)

Aufgrund der anhaltenden Sachlage bezüglich des Coronavirus sind bis auf weiteres alle Veranstaltungen abgesagt. Ausnahmen:

**Kinderkleiderbörse am Samstag, 24. April, 10–13 Uhr.** Kinderkleider, Spielsachen, Bücher. Leeacherstrasse 4, Ebmatingen. Christine Deragisch.

**Schatzhammer im Wettsteinhaus in Aesch**  
Brockenhaus offen am Samstag, 24. April, 13.30–16 Uhr, Ortsverein Aesch/Scheuren/Forch.

**Die Pfahlbauer in Maur am Sonntag, 25. April, 14–17 Uhr.** Ortsmuseum Mühle, Museen Maur.

**Grüngutabfuhr am Dienstag, 27. April, 6.45–17 Uhr,** in Norm-Containern oder in Bündeln, ab 6.45 Uhr bereitstellen. Ganzes Gemeindegebiet, Abteilung Tiefbau und Sicherheit.

**Mütter- und Väterberatung am Mittwoch, 28. April, 9–11 Uhr,** Wettsteinhaus Forch, kjz Uster.

**Online SP-Veranstaltung zur Trinkwasserinitiative am Mittwoch, 28. April, 20 Uhr.** Öffentlich, Interessierte wenden sich bitte

an [info@sp-maur.ch](mailto:info@sp-maur.ch), sie erhalten dann einen Zoom-Link. Leiterin: Franziska Herren. SP-Maur.

**Spielnachmittag für Erwachsene am Donnerstag, 29. April, 14–17 Uhr.** Ref. Kirchgemeindehaus, Heidi Lingenhag, Nelly I. Seglias, Rita Fassnacht.

**Carolyn Heer, Bronzeskulpturen – Acrylbilder, noch bis 19. Juni, Samstag 10–16 Uhr, Dienstag und Donnerstag 14–18 Uhr.** Keramik-Stall Forch, vis-à-vis Gasthof Krone.

Wir bitten die Leser, sich im Weiteren selbst zu informieren, ob eine Veranstaltung stattfindet oder nicht.

Verantwortlich: Dörte Welti

## «Persönlich»



Orasa Yavongsa (53) wird von allen «Noina» genannt. Die Inhaberin des Restaurants Noina Thaifood in Maur lebt seit 1989 in der Schweiz und hat drei erwachsene Söhne und ein Enkelkind. Ihr Sohn Alex machte bei ihr die Kochlehre.

**Wie kamen Sie eigentlich zu Ihrem Namen «Noina»?**

So heisse ich schon seit Baby. Noina ist eine thailändische Frucht – meine Mutter ass sie immer so gerne, deshalb gab sie mir diesen Namen.

**Bitte erzählen Sie etwas über Ihren Werdegang ...**

Ich bin diplomierte Kochlehrerin. Als ich in die Schweiz kam, startete ich mit meiner Thai Cooking School und baute sie im Jahr 2005 zum Restaurant Noina Thaifood mit Take-away aus. Betty Bossi entdeckte mich und so arbeitete ich zusätzlich für ihre Kochschule. Auch die Hotelfachschule Belvoir ZH wollte mit mir zusammenarbeiten, ich konnte Studenten bei Kochevents unterrichten. Ab 2014 konzentrierte ich mich dann zu 100% auf mein eigenes Restaurant.

**Wie haben Sie denn die Corona-Zeit erlebt?**

Schlimm – letztes Jahr erlitt ich massive Verluste, das tat mir sehr weh. Seit über einem Jahr bin ich mit meinem Take-away ohne

Pause am Arbeiten. Ich bin Buddhistin, das hat mir in dieser Zeit sehr geholfen, positive Energie zu finden – da ich eine Kämpferin bin.

Ich bin auch sehr dankbar für die grosse Unterstützung der Maurmer Bevölkerung. Das Take-away mache ich sehr gerne. Kochen ist meine Passion! Denn mein Herz ist am Herd – ich liebe das Kochen und das Unterrichten! Ich bin auch sehr dankbar, dass ich gesund sein darf, das ist ja so wichtig.

**Was machen Sie gerne in der Freizeit?**

Ich liebe das Puzzeln, es ist für mich wie eine Meditation und ein bisschen wie im Leben – man muss sich in Geduld üben und das Bild manchmal auch von einem anderen Blickwinkel aus anschauen. Was ich auch sehr gerne mache, ist nähen. Ich ändere auch alte Sachen ab, damit ich sie wieder tragen kann. Und ich liebe schöne Stoffe, diese sammle ich auch.

**Haben Sie ein Herzensprojekt?**

Ja, die Schule in meinem Heimatdorf in Thailand. Als ich bei einem Besuch sah, wie verwahrlost das Schulhaus war und wie 55 Kinder von einer Lehrerin unterrichtet wurden – da musste ich einfach etwas unternehmen. So entstand die Idee mit meinem Kochbuch – von jedem verkauften Exemplar spende ich 10 Franken an die Schule. Ich spende auch von meinem Privatgeld. Das Geld wird fürs Essen, Trinken, Schreibzeug, Turnkleider und für Stipendien verwendet. Mittlerweile haben die Kinder vier Lehrer.

Interview: Stephanie Kamm