

## Januar-Lädelipost 2025

**„Gehen Sie doch auch mal die Lädelifrau in Witikon besuchen!“** So stand es in Grossdruck-Schrift in der letzten Ausgabe der Züriberg-Zeitung! Und das verdanken wir unserer jungen Verkäuferin, Luisa, die den Zukunftstag am 14. November bei uns gemacht hat! Für Ihren supertollen Bricht, den Sie eigenhändig geschrieben hat, kam Sie in die Züriberg-Zeitung! Bravo, Luisa, sehr gut hast Du das geschrieben! Und nun, liebe Kundschaft, lesen Sie selber:

### **Mein Zukunftstag im Laden „Lädelifrau“ in Witikon**

Könnten Sie sich vorstellen, in einem kleinen Laden mit vielen frischen und handgemachten Waren zu arbeiten? Ich schon. Denn ich war für einen Tag dort und berichte Ihnen jetzt davon.

Der kleine Laden in der Buchzelgstrasse in Witikon namens „Lädelifrau“ öffnet um 7.30 Uhr morgens. Trotzdem wird aber schon viel früher losgelegt. Mindestens um 5.30 Uhr wird angefangen, neue Waren und Lieferungen auszupacken und mit den Preisen und Ablaufdaten zu beschriften. Schliesslich wird die Ware eingeräumt. Ich war nicht so früh dort, aber Flavia – meine Begleitperson/Ladenführerin – und Hans haben schon so früh begonnen. In dem kleinen Laden arbeiten Flavia und Hans. Die beiden machen alles selbst, unterstützt mit 3 Aushilfen; Eileen, Sophia und Barbara. Kurz bevor der Laden öffnete, habe ich gecheckt, ob alles ready ist, der Laden kann öffnen! Mir hat es sehr gefallen, dass sich die netten Kunden immer gefreut haben. An der frischen Käsetheke habe ich Käse geschnitten, gewogen, verpackt und verkauft. Wichtig in diesem Job ist es, immer eine gute Kommunikation mit den Kunden zu haben.

Nach der Mittagspause von 12.30 – 15.00 Uhr konnte ich auch viel selbst verkaufen und den Kunden Gutes empfehlen. Natürlich ist der Nachschub auch wichtig, denn die Weihnachtszeit hat begonnen und man möchte doch sicher ein paar leckere und weihnachtliche Leckereien für seine Liebsten haben. Darum wird die neue Weihnachtsware möglichst schön eingeräumt. Die Panettoni und Pandoros sind auch immer sehr beliebt. Nach einer kurzen Ausruhepause kam ein grosser Ansturm! Ich half Flavia, den Käse zu wiegen und zu verpacken und das Geld in der Kasse zu sortieren. Flavia bedankte sich sehr und ich habe mit Hans Kekse gebacken. Zu zweit ging es deutlich schneller und ruckzuck waren die Zimtsterne fertig!

Meine Eltern kamen noch vorbei und ich habe Ihnen nur das Beste empfohlen.

Es war ziemlich cool, mal etwas anderes als Schule zu machen. Ich fand diesen Tag sehr toll und hoffe, dass Sie vielleicht auch mal den Laden „Lädelifrau“ besuchen kommen.

(Geschrieben von Luisa, 12 Jahre alt, 1.Sek.)

Luisa war bereits im 2023 am Zukunftstag bei uns und es hatte Ihr so gefallen, dass Sie gleich nochmals kommen wollte! Sie und Ihre Familie wohnen in Witikon und sind begeisterte Kunden von uns. Liebe Luisa, wir danken Dir ganz herzlich für den grossartigen Artikel den Du geschrieben hast und für den Zukunftstag bei uns! Du warst super, eine echte Lädelifrau!!!

Bis Ende Jahr lief die Spende für Inge Schmidt's Projekt: [projekte-frauen-kenya.ch](http://projekte-frauen-kenya.ch)  
Kibera ist einer der grössten Slums in Nairobi. Geschätzt gegen 1 Million Bewohnende!  
Seit Juli 2013 entstanden unter der Führung von Inge Schmidt und Ihrem Team 59 Toiletteneinheiten!

Wir möchten uns bei Ihnen liebe Kundinnen und Kunden von unserer Seite her ganz herzlich bedanken, dass Sie so fleissig gespendet haben! Es kam eine schöne Summe zusammen, die wir mit Freuden in das Projekt weiterleiten dürfen! Ganz herzlichen Dank für alles, liebe Lädelikundschaft!

Im Januar widmen wir uns etwas dem Thema Honig. Weil 2024 ein absolut fänomenales Honigjahr war, haben wir von einigen Sorten eine grosse Menge für's Lädeli einkaufen können! Damit Sie nicht suchen müssen, was es alles hat, helfen wir Ihnen ein bisschen:

**Witikon:**

- Waldhonig, Blütenhonig (von der Looren)
- Frühlingshonig, Sommerhonig (vom Wildbienenstand Segeten)
- Cremiger Sommerhonig (von der Eierbrecht) Anzahl begrenzt, s'hät solangs hät..

**Bündnerland:**

- Blütenhonig aus Tamins
- Blütenhonig aus Tschlin

**Ricken:**

- Blütenhonig von der dunklen Biene
- Waldhonig von der dunklen Biene

**Emmental:**

- Blütenhonig

**Tessin:**

- Kastanienhonig

Da können Sie sich nach Lust und Laune durchprobieren!

Übrigens der absolute Renner vor Weihnachten war der Berghof-Raclette aus Sarnen! Am 24.12. waren wir bis auf etwa 10 Scheiben restlos ausverkauft!! Ziit für es feins Berghof-Raclette?? Wir haben wieder aufgestockt!!

Vorankündigung für den Februar, da machen wir eine kleine Ruhepause, nämlich vom Montag, 10. Februar bis und mit Mittwoch, 19. Februar. Ab Donnerstag 20.2. sind wir wieder voll im Einsatz! Planen Sie doch gleich Ihre Ferien auch in diese Zeit hinein??? Dann können Sie sich danach wieder auf die feinen Sachen freuen....

**Liebe Grüsse von der Lädelifrau + Lädelimaa mit em ganzä Team**

**Mo: 7.30 – 12.30, Di + Mi geschlossen, Do + Fr 7.30 – 12.30 15.00 – 18.30, Sa 7.00 – 15.00**

laedelifrau@gmail.com Buchzelgstrasse 36, 8053 Zürich 044 381 22 63

Instagram: @laedelifrau

**P.S. Alle 450 Stück Panettone haben wir verkauft!!! Die letzten 3 Stück gingen am 23.12. über den Ladentisch! Bravo, gut gemacht, die Kunden und wir sind ein Super-Team!!!**