



Familie Pfeleiderer in Zürich: MARCO (47), CILGIA (40), CHANEL (16), MOMO (7), ANOUK (18) und HANNA (6) praktizieren «Happy Patchwork».

Meine beiden älteren Töchter wohnen bei meiner Ex-Partnerin, aber sie sind auch oft bei uns – wir sind «Happy Patchwork». Seit Mitte März wechseln meine Frau und ich uns ab: Eine geht arbeiten, einer macht Kinderprogramm. Cilgia ist Psychologin, ich bin ursprünglich Koch und habe einen Catering-Betrieb. Unsere Nanny kommt derzeit nicht, sie meidet den ÖV wegen der Ansteckungsgefahr.

Zum Frühstück trinkt Hanna einen Ovi Coffee – Milchschaum mit Ovi-Pulver, sie liebt das. Auch wir trinken nur etwas, meine Frau einen Milchkaffee, ich einen doppelten Espresso und Ingwersaft fürs Immunsystem. Jetzt, wo in der Schule wieder Normalbetrieb ist, bin ich weiterhin drei Tage für die Kinder zuständig, Cilgia zwei Tage. Wecken und auf den Schulweg bringen. Heute ist Cilgia dran, mir bleibt Zeit für Admin, ich treffe Kunden und Mitarbeiter. Die Arbeit nimmt langsam wieder zu.

Das Cateringunternehmen gründete ich vor zwölf Jahren und investierte viel – vor allem viel Zeit. Finanziell lief es gut, unsere Klientel ist im Lu-

xussegment. Doch ich wollte zurückschrauben, habe es allerdings aus eigenem Antrieb nicht geschafft. Dann wurden im März plötzlich immer mehr Aufträge verschoben oder abgesagt. Ich dachte: Oha, da passiert was mit einschneidenden Folgen.

Als Veranstaltungen verboten wurden, war ich fast erleichtert, es schaffte Klarheit. Cilgia und ich entschieden: Sie fährt hoch – ihre Arbeit als Therapeutin wird nun besonders gebraucht –, und ich fahre runter. Ich habe zuvor viel zu wenig Zeit mit den Kindern verbracht und genieße das jetzt unheimlich.

Zum Zmittag gibt es mal Brätchügel, mal Wildbroccoli. Wenn die Kids sagen: «Hab ich nicht gern», dürfen sie sich aus dem Kühlschrank bedienen, da sind wir recht entspannt.

Ein Freund hat mich gepusht: «Mach Delivery». Das wollte ich schon immer, jetzt hatte ich endlich Zeit. Wir entwarfen Flyers, meine älteste Tochter half mit Instagram-Stories, inzwischen habe ich einen Webshop.

Das Konzept: Speisen in einen Beutel füllen, vakuumverpacken, auf

Bestellung verschicken und zu Hause aufwärmen – ich, der am liebsten jedes Rüebl für den Gast vorkosten würde, um sicher zu sein, dass es gut ist. Aber es funktioniert super, auch bei Leuten, die nicht kochen können. Ich habe die Ideen und kreierte, die Speisen bereitet mein Küchenchef zu. Meine Frau und ich testen jedes Gericht, bevor es «live» geht.

Das Delivery betrachte ich als Start-up und will es weiterführen – neben dem Catering. Grad heute habe ich um vier eine Besprechung an der Bahnhofstrasse für einen Anlass im Juli. Die Leute haben wieder Lust auf Geselligkeit. Covid-19 ist vorbei – also vom Gefühl her. Nach der Schule bringen wir die Kids zum Tennis oder Fussball. Das wärs dann aber mit ihren Hobbys.

Der Znacht läuft bei uns gleich ab wie der Zmittag: Wir kochen etwas, die Kinder bedienen sich selber. Nach dem Zähneputzen fragen sie nach einer Salatgurke. Mit je einer Hälfte legen sie sich ins Bett und knabbern daran wie zwei Häsli – bis sie einschlafen. Keine Ahnung, woher sie das haben.