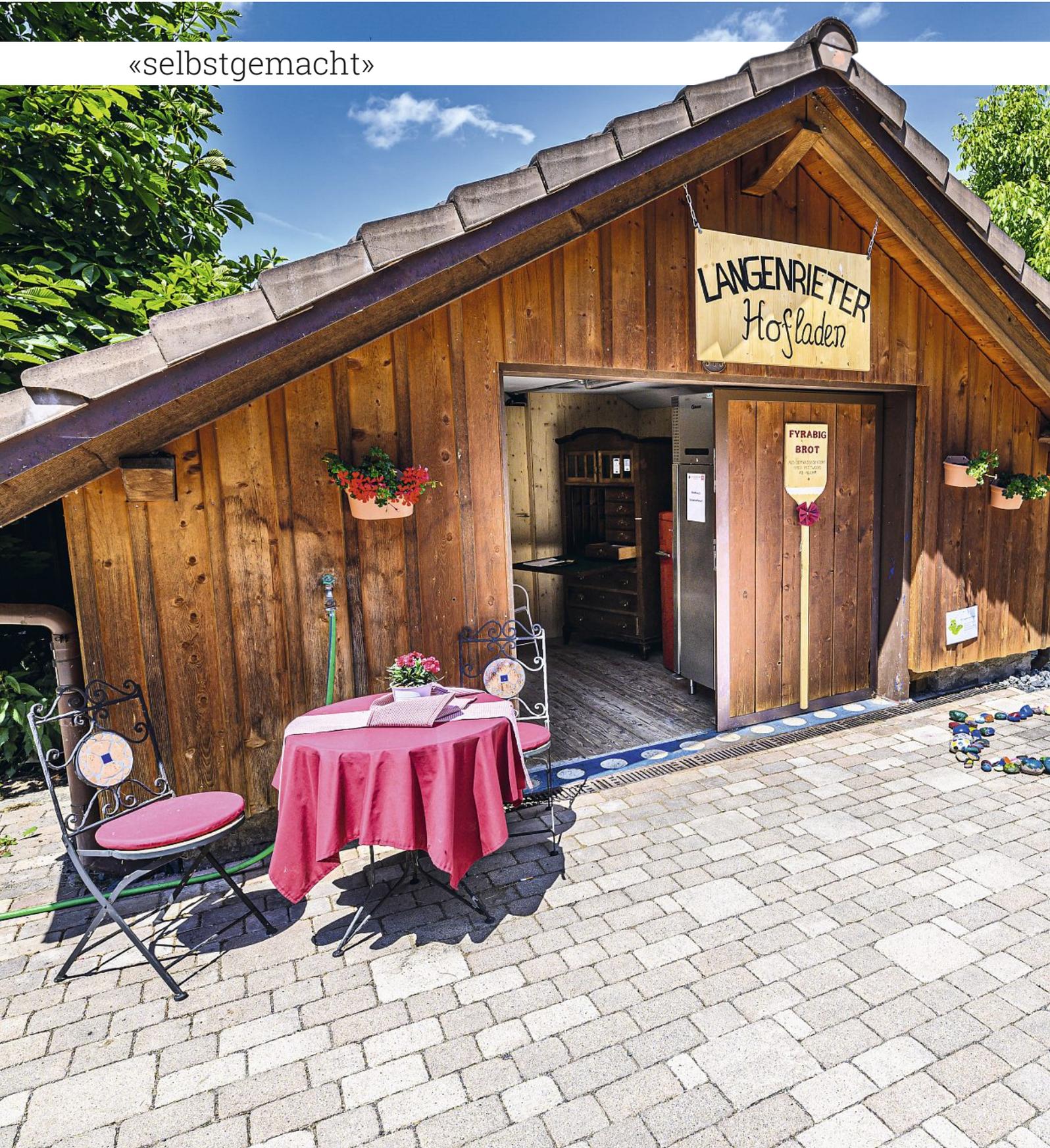


Ähren Post

Gemeindemagazin für Hombrechtikon und Feldbach

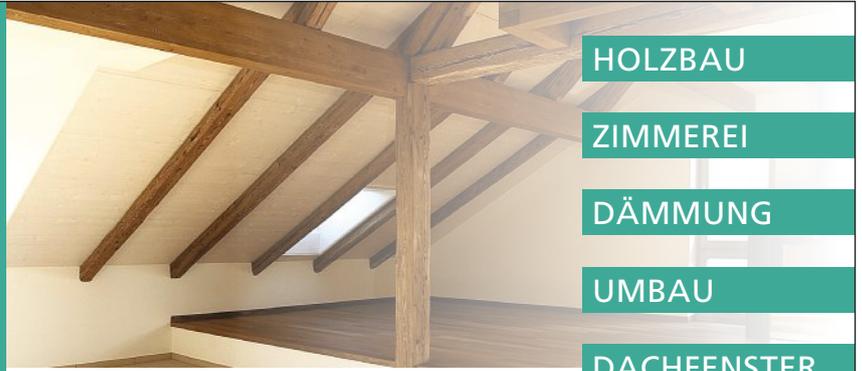
Ausgabe 3/2021

«selbstgemacht»



wd werner
dändliker
HOLZBAU

IHR HOLZBAU PARTNER



HOLZBAU

ZIMMEREI

DÄMMUNG

UMBAU

DACHFENSTER

Hombrechtikon | 055 244 40 33 | info@wdholzbau.ch | wdholzbau.ch

FOKUS

Fokus Architektur AG
Rosengartenstrasse 25
8608 Bubikon

055 264 12 15
kontakt@fokus-realisiert.ch
www.fokus.haus



Praxis für chinesische Medizin



Herr Dr. Wei Zhang, TCM Spezialist
Frau Dr. Yanqiu Rao, TCM Spezialistin

Im Zentrum 10, 8634 Hombrechtikon, Tel. 055266 11 88
Gewerbestr. 9, 8132 Egg b. Zürich, Tel. 043277 00 06
Bahnhofstrasse 156, 8620 Wetzikon, Tel. 04354266 06
Walderstrasse 22, 8340 Hinwil, Tel. 044 524 11 88
info@tcmpraxiszh.ch, www.tcmpraxiszh.ch

GUTSCHEIN

60 Minuten Probebehandlung
mit Akupunktur und Heilmassage
für **nur CHF 50.-**
Terminvereinbarung erforderlich

Bei diesen Beschwerden kann Ihnen chinesische Medizin helfen:

- Nacken-, Rücken- und Gelenkschmerzen
- Migräne, Schwindel und Kopfschmerzen
- Schlafstörung, Erschöpfung und Depression
- Allergien (Ekzeme, Heuschnupfen)
- Magen- und Verdauungsbeschwerden
- Menstruations- und Wechseljahresbeschwerden
- Folgeschäden von Schlaganfällen und Lähmungen
- Herz- und Kreislauf-Erkrankungen
- Entwöhnungen (Rauchen, Übergewicht)
- Angst/Panikstörungen, Burn-out
- Hauterkrankungen (Akne, Neurodermitis, Psoriasis)
- Rheumatische Erkrankungen
- Stärkung des Immunsystems
- Durchblutungsstörungen
- Stoffwechselstörungen
- Blasenentzündungen

Liebe Leserin, lieber Leser

Hatten Sie sich auch schon die Hand oder den Arm gebrochen? Oder hatte es Sie sogar derart schlimm getroffen, dass gleichzeitig beide Hände oder Arme lädiert waren? Was für ein Gefühl der Hilflosigkeit, der Ohnmacht! Auf fremde Hilfe angewiesen zu sein und nicht in der Lage, etwas selbst zu tun.

Nein, Sie werden von uns jetzt keine medizinischen Horrorgeschichten serviert erhalten. Doch was ich Ihnen mit diesen sehr unangenehmen Szenarien aufzeigen wollte, ist die Wichtigkeit, etwas selbst tun zu können. Es geht hier um Begriffe wie Selbstbestimmung und -verwirklichung. Nun ja, wir bestimmten für unsere Berichte einen anderen Ansatz, das Heftthema «selbstgemacht» umzusetzen. Näher am Dorf als am Menschen. Stärker als «selbst machen» stand die Selbstversorgung im Fokus.

Und dies aus gutem Grund: Denn gerade «auf dem Land» ist ebendiese Selbstversorgung von zentralster Wichtigkeit. Sie bildet mit der Landwirtschaft eine untrennbare Einheit. Darum gibt es in der Gemeinde Hoflädeli in Hülle und Fülle. Kaum ein Hof, der nicht Produkte und Erzeugnisse aus eigener Produktion im unkomplizierten Direktverkauf anbietet. Einen knackigen Apfel gefällig? Wirklich frische Eier? Oder doch kaltgepresstes Rapsöl? Und was

ist gegen einen süssen, auf dem Hof destillierten, Holunderlikör einzuwenden? Falls Sie nun gluschtig geworden sind: In dieser «Ährenpost» liefern wir Ihnen einige einschlägige Bezugsquellen.

Wer direkt auf dem Hof postet, der oder die steht gewiss selbst am Herd. Und jetzt aufgepasst Männer: Wir berichten über einen exklusiven Kochclub in Hombi, dies samt leckerem Rezept zum Nachkochen. Nicht seine eigene Suppe kochen, sondern sein eigenes Bier brauen, wollte einst der wohlhabende Müllersohn Hans Heinrich Hürlimann. Wir berichten, wie das klappte, und wie sich seine zwei Landwirtschaftsgüter Rosenberg und Goldenberg entwickelten.

Aber wir kommen dann doch auch auf Selbstbestimmung und Selbstverwirklichung zu sprechen: In der Stiftung Brunegg sind nämlich im Rahmen besonderer Arbeitsplätze Menschen trotz eines Handicaps sehr produktiv und leisten im Rahmen ihrer Möglichkeiten wertvolle Arbeit. Wir hoffen, dass das Lesen dieses Magazins Ihnen nun mehr Freude denn Arbeit bereitet. Und dass Sie das Heft selbstbestimmt in Händen halten können.

*Im Namen des Redaktionsteams
Martin Mäder*



Es gibt nicht nur eine Vielzahl an Hoflädeli in der Gemeinde Hombrechtikon, sondern dort wird auch eine beachtliche Vielfalt an Produkten feilgeboten.

INHALTSVERZEICHNIS

Juni-Ausgabe 2021

Editorial

Thema «selbst gemacht»

In der Stiftung Brunegg sind Menschen mit Handicap produktiv

3 Auf einen Rüeblihaft ...
mit Jürgen Käfer. Sein Hof in der Breiten 5 setzt als Demeter-Betrieb auf biologisch-dynamische Landwirtschaft

Im Männerkochclub wird alles selbst gekocht / Leckere Rezepte!

5 Publireportagen des lokalen Gewerbes
Attraktive Hypotheken bei der Raiffeisenbank

Das Puurelädeli Seeweid ist bei den lokalen Bauern eine Institution

9 Gemeinde und Schule
Der Gemeinderat informiert

In Hombi gibt es eine Vielzahl von Hoflädeli: Eine Auswahl

13 Ausstellung «Mensch, Pflanze, Tier – anderswo und hier»

Die Güter Rosenberg und Goldenberg produzierten vieles

16 Abfallprojekt der Oberstufe
aus dem Schulhaus Gmeindmatt

Hoflädeli-Impressionen von Andreas Dändliker

Schul- und Gemeindebibliothek: Begehung des Oberhauses 35

Jugendmusikschule: Platzkonzert geplant 37

Veranstaltungskalender 39

Vereine, Organisationen

Gewerbeverein Hombrechtikon 41

Kultur

Operettenbühne: Aufführung «Die lustige Witwe» 2022 42

Pro Hombrechtikon: Ausstellung «Acryl trifft Skulptur» 43

Wettbewerb 50-Franken-Bild 45

Notfallnummern/Impressum 46

Innovation und Qualität in Sachen Holz

Kübler AG



Holzbau
Schreinerei
Parkett
Küchen



Holzbau



Schreinerei



Parkett



Küchen

Kübler AG

Oetwil am See

Männedorf

Grüningen

www.kuebler-holzbau.ch

SELBSTBESTIMMT LEBEN - UND MACHEN

In der Brunegg wird trotz Einschränkungen vieles selbst gemacht

Geht es in den familienähnlichen Wohnformen der Stiftung Brunegg um ein möglichst selbstbestimmtes Leben, werden in den Bereichen Gärtnerei, Küche, Hauswirtschaft sowie technischer Dienst die unterschiedlichsten Produkte hergestellt oder diverse Dienstleistungen erbracht.

In der im Februar 1988 durch Remo und Adelheid Spehler auf dem Gelände der ehemaligen Gärtnerei Dürst gegründeten sozialen Institution leben und arbeiten zumeist Menschen mit einer kognitiven und/oder körperlichen Beeinträchtigung. Darin werden schulentlassenen jungen Menschen für sie geeignete geschützte Ausbildungsplätze angeboten. Das Ziel ist, ihnen eine den intellektuellen, psychischen und körperlichen Fähigkeiten entsprechende Ausbildung anzubieten, um wenn möglich in der freien Wirtschaft arbeiten zu können.

Ging es im August 1991 los mit dem Bezug durch die ersten Bewohnerinnen und Bewohner, bietet heute die Stiftung Brunegg 38 differenzierte Wohn- und 58 Arbeits- und rund 20 Ausbildungsplätze an. «Wir in der Brunegg sehen alle Tätigkeiten, auch wenn sie von aussen teilweise sehr wenig produktiv aussehen mögen, als Arbeit», erklärt Thomas Schmitz, Geschäftsführer in der Stiftung.

Gärtnerei und Gartenbau

Thomas Schmitz, er leitet die Brunegg seit 2010, kommt beim Hefthema «selbstgemacht» als ausgebildeter Gärtner zuerst auf



Thomas Schmitz ist seit 2010 Geschäftsführer in der Brunegg und hat als ausgebildeter Gärtner natürlich ausgeprägt einen «grünen Daumen».

die Gärtnerei zu sprechen: «Wir ziehen in allen Saisons einjährige Pflanzensetzlinge, aber auch Kräuter sowie mehrjährige Stauden und Gewürze.» Wie er weiter ausführt, gibt es im angeschlossenen Blumenladen etwa «selbstgemachte floristische Arrangements aus frischen Blumen und Pflanzen zu allen möglichen Gelegenheiten, zum Beispiel in Form von Blumensträußen oder Gestecken».

Ebenfalls einen «grünen Daumen» beweisen die Klientinnen und Klienten der Stiftung, so wie Thomas Schmitz die in der Institution tätigen Frauen und Männer nennt, im Gartenbau. Schmitz: «Wir bauen und pflegen Gärten, wobei beim Gartenunterhalt von vier



Die Stiftung Brunegg wurde im Februar 1988 auf dem Gelände der ehemaligen Gärtnerei Dürst gegründet. Es liegt auf der Hand, dass Pflanzen auch heute eines der wichtigsten Betätigungsfelder sind.

Bild ganz rechts:
Im Technischen Dienst
der Institution werden
Insektenhotels, etwa für
Bienen, hergestellt.



Eine Auswahl von Produkten,
die im hauseigenen Atelier
von den Klientinnen und
Klienten der Stiftung selbst
fabriziert werden.

unserer Gruppen diverse Dienstleistungen
wie Rasenmähen, Jäten, Heckenschneiden
usw. erbracht werden.» Auch im Technischen
Dienst geht es um die Natur, wo Bienen- bzw.
Insektenhotels hergestellt werden.

«Es wird kein Unterschied gemacht, ob es um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit oder ohne Beeinträchtigung geht.»

Küche und Atelier

Wie im Bienenhaus geht es in der Stiftung
Brunegg namentlich zu den Essenszeiten
zu und her. Dies, auch wenn man zu Zeiten
der Pandemie aus Gründen der Vorsicht den
Schichtbetrieb einführte. Dass sich in diesem
Sektor ebenfalls Bewohnerinnen und Bewo-
hner aktiv betätigen, versteht sich von selbst.
«Die Küche produziert neben den rund 80
Mittag- und Abendessen überdies Kuchen
und diverse Dinge für den Betrieb sowie für

Im Atelier wird sorgfältig ein
Handtuch gewebt.



Anlässe und Events wie zum Beispiel die Ad-
ventsausstellung, das bekannte Brunegg-Fest
oder die Frühlingsausstellung», berichtet Tho-
mas Schmitz.

Grossgeschrieben wird das Thema «selbstge-
macht» ebenso im Atelier der Stiftung Brun-
egg. «In allen vier Gruppen werden diverse
kreative und gestalterische Produkte wie z.B.
Geschenkkärtli, gewebte Handtücher oder
Lavendelkissen hergestellt, die dann auch
verkauft werden», erläutert der Geschäfts-
führer. Und die Tischdekorationen für die di-
versen Anlässe kommen ebenfalls aus dem
Atelier.

Schliesslich machte die Produktivität auch vor
dem Ausland nicht halt. So reiste jahrelang
eine Abordnung nach Südapulien/Italien, wo
man Oliven erntete, die dann als Olivenöl zum
Verkauf mit nach Hause genommen wurden.
«Das war jedes Jahr das Highlight», betont
Thomas Schmitz. Wie es aber dort weitergeht,
ist zum einen wegen der Pandemie ungewiss.
Auch wurden die meisten Bäume der Plan-
tage derweil von einem Bakterium befallen.

Der Mensch im Mittelpunkt

Wie kommt es aber überhaupt dazu, dass
man trotz einer Beeinträchtigung mitzuar-
beiten vermag? Und wie findet man heraus,
inwiefern sich Klienten/-innen der Stiftung für
diese oder jene produktive Tätigkeit eignen?
Bei der Beantwortung dieser Fragen macht
Thomas Schmitz zuerst klar: «Wir stellen den
Menschen in den Mittelpunkt und schauen,
wie wir seine Bedürfnisse mit unseren Ange-
boten kombinieren können.»

Diese Bestrebungen haben für Schmitz zum
Ziel, «dass die Brunegg ein möglichst viel-
fältiges Angebot für die Klienten und für die

Kunden bieten will und für möglichst viele Interessen und Ressourcen eine Möglichkeit bestehen soll». Wie er weiter ausführt, entstand aus diesem Gedanken heraus etwa die Staudengärtnerei. Dies weil in der Zierpflanzengärtnerei Klienten gearbeitet hatten, die eher grobmotorische Fähigkeiten aufweisen und darum mehr Raum beanspruchten. «Dieses Bedürfnis konnte durch die Produktion von Stauden sehr gut umgesetzt werden.»

Gleichbehandlung

Gemäss den Ausführungen ihres Geschäftsführers wird in der sozialen Institution Stiftung Brunegg «kein Unterschied gemacht, ob es um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit oder ohne Beeinträchtigung geht». Vor einer Beschäftigung gibt es Vorstellungsgespräche, man organisiert meistens eine Schnupperzeit und erkundigt sich nach Referenzen. Dabei weist Schmitz darauf hin, dass «in unseren Gruppen die Fachmitarbeiter, diese sind häufig Arbeitsagogen, gefragt sind, wie sie trotz teils massiver Einschränkungen die Arbeit für die Klienten zugänglich machen können». Dazu brauche es dann etwa ein Hilfsmittel, um die Barrieren abzubauen. Kommt es aber wider Erwarten zum Beispiel doch zu einer Überforderung, besteht auch die Möglichkeit, intern zu wechseln.

Und wie steht es nun um die Motivation der Klientinnen und Klienten, sich aktiv zu engagieren? Bei diesem Punkt streicht Thomas Schmitz heraus, dass «grundsätzlich die Motivation bei allen Menschen von innen herauskommt». «Man will das eigene Wirken spüren», ergänzt er. Trotz dieses inneren Antriebs scheint es aber noch unerfüllte Träume zu geben: «Wenn wir unsere Jugendlichen im Gartenbau nach ihrem Wunsch fragen würden, würden sie antworten, dass sie beim neuen Haus von Roger Federer in Rapperswil-Jona den Garten bepflanzen und pflegen möchten», verrät Thomas Schmitz.

Produktion muss gedeckt sein

Beim Aspekt, dass man als Institution solche Angebote selbst zu produzieren vermag, geht es nach Ansicht von Thomas Schmitz «in erster Linie darum, dass die Klientinnen und Klienten als Teil der Gesellschaft einen wertvollen Beitrag leisten können». Thomas Schmitz: «Es geht um die Wertschätzung der eigenen Wirksamkeit. Wenn z.B. Pflanzen produziert werden, die dann in Zürich am Bellevue gepflanzt werden, und unsere Klienten sehen jedes Mal bei einem Besuch in der Stadt diese Pflanzen, macht sie dies stolz.» Aber trotz die-



ses «guten Gefühls» geht es auch in der Stiftung Brunegg um Rentabilität. «Unsere Preise sind marktüblich kalkuliert. Schliesslich sind unsere Fachpersonen ausgewiesene Fachleute mit zumeist höheren Abschlüssen», sagt Thomas Schmitz zur Wirtschaftlichkeit. Bei der Non-Profit-Organisation sei aber zentral, «dass die reine Produktion aus den Erträgen gedeckt ist».

Woran man sich bewusst nicht beteiligt, ist das gerade im Pflanzensektor betriebene Preisdumping durch Billig-Importe. Laut Thomas Schmitz müsse man darum mit anderen Faktoren überzeugen. Er erwähnt hierzu die Schweizer Produktion direkt aus dem Gewächshaus in Hombrechtikon, wodurch sich etwa Transportschäden an den Pflanzen verhindern liessen. Als weitere Argumente benennt Schmitz: «Das soziale Engagement der Kunden, der direkte Bezug zum Produkt und auch das sehr schöne Einkaufserlebnis, wenn die Kunden unsere Klienten beim Kauf von Produkten näher kennenlernen können.»

Martin Mäder



Nicht weniger sorgsam bemalt eine Klientin dekorative Buchstaben.

Weitere Infos:

www.stiftung-brunegg.ch

In dieser «Unterkunft» werden sich dann einmal Insekten wohlfühlen.

Ist Ihnen Ihre Immobilie zu gross geworden? Haben Sie ein Haus geerbt?
Verkaufen oder Umnutzen - Wir beantworten Ihre Fragen!
 IDZ Immobilien - mit Leidenschaft zum Erfolg!



idz immobilien dienstleistungszentrum
 vertrauen ist besser



Geschäftsführer Hansjürg Labèr



Marketingmanager Markus Brand

8640 Rapperswil
 T: 055 420 26 39
 info@idz.ch | **idz.ch**



D. Berner AG
 Bodenbeläge
 Malergeschäft

Richttannstrasse 2
 8634 Hombrechtikon
 Telefon 055 244 18 24
 info@berner-bodenbelaege.ch
 www.berner-bodenbelaege.ch



Hausmann Reinigungen

das R-Team GmbH



**Bau-, Fenster-, Umzugs- und Unterhaltsreinigungen,
 Hauswartungen, Gartenpflege**

**Im Kampf gegen den Schmutz.....
 und für die Werterhaltung Ihrer Liegenschaft!**

8634 Hombrechtikon

Tel. 055 244 21 82

www.rteam.ch

info@rteam.ch

WIR MACHEN SOGAR DEN TEIG SELBST ...

Was Männer unter fachkundiger Anleitung so alles kochen und backen

Ausnahmsweise muss man hier nicht auf die genderkonforme Formulierung achten: Es ist die Rede von kochenden Männern. Frauen haben für einmal keinen Zutritt. Aber auch das stimmt nicht ganz, die Kochlehrerin Anneliese Boos – gelernte Hauswirtschaftslehrerin und Bäuerin in privater Tätigkeit – bildet die Ausnahme.

Als an der Schule Hombrechtikon die Fortbildungskurse für Erwachsene im Sinn einer Restrukturierung dem Rotstift zum Opfer fielen, hatten auch die kochenden Männer ein Problem. Im Sinn von «aus der Not eine Tugend machen» gründeten die nach wie vor zu gourmistischen Taten Willigen einen Verein mit dem unmissverständlichen Namen: «MännerKochen».

Nach Fachleuten für die Gründung eines Vereins musste man nicht lange suchen – einen Notar und vereins erfahrene Männer hatte man in den eigenen Reihen. So waren die Statuten schnell erstellt und dem Männerkochclub stand nichts mehr im Weg. Im Garten des designierten Präsidenten fand die Gründungsversammlung statt. An einer jährlich stattfindenden Vereinsversammlung, an der



alle notwendigen Geschäfte unkompliziert und schnell abgehandelt werden, folgen dann jeweils ausgiebige und gediegene Grillpartys, die oft bis in alle Nacht dauern.

Schwäbische Maultaschen, garniert mit Schnittlauchröllchen und Röstzwiebeln.

Männer bleiben dran

Mindestens einmal im Jahr organisiert der Männerkochclub, allerdings nicht zu Covid-Zeiten, einen Fortbildungskurs, der jeweils unter einem Motto steht: «Tour de Suisse». Dabei wurde mit dem Kanton Aargau ge-



Die gemeinsam produzierten Speisen werden vor Ort jeweils genüsslich verkostet. Fotos: Hans J. Tobler.



Maultaschen herzustellen, ist keine Hexerei, aber Sorgfalt wird am Schluss mit einem schönen Bild «fürs Auge» belohnt.

Bild rechts: Die Zubereitung einer Schwarzwälder Kirschtorte ist eine echte Herausforderung. Nur schon das Zuschneiden des Biskuits verlangt eine sichere Hand.



startet, der Kanton Zug bildete den Abschluss. Es wurden ausgesuchte Spezialitäten eines jeden Kantons nachgekocht und gebacken.

Jeweils vier bis fünf Lektionen standen die Mannen mit ihrer Lehrerin in der Schulküche

Eichberg, bis die feinen und typischen Gerichte aller Schweizer Kantone durchgekocht waren, dafür wurden ein paar Jahre benötigt. Danach schaute man in die Kochtöpfe der angrenzenden Nachbarländer und schnell war klar, wie sehr doch unsere eigenen Menüs von den Nachbarländern, v.a. in diesem

«Herrgottscheisserle» mit Röstzwiebeln ...

Schwäbische Maultaschen

Zur Entstehung dieses Gerichts gibt es verschiedene Legenden. Eine besagt, dass auf diese Weise die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name **Maultasche**) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott verstecken wollten, was im Volksmund zum Beinamen «Herrgottscheisserle» führte.

Teig:

400 g Mehl
½ TL Salz
125 g Wasser
1 EL Essig
5 EL Öl

Zubereitung:

Pastateig herstellen und ruhen lassen
In Streifen auswallen

Füllung:

400 g Spinat, fein gehackt, zusammenfallen
1 Zwiebel, angedünstet
1 EL Peterli, angedünstet

Alles zusammenmischen und rassig abschmecken

1½ altbackene Brötchen, eingeweicht
200 g Hackfleisch
200 g Brät
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Auf den Streifen Teig dressieren und von oben und unten zusammenklappen
In Taschen schneiden (mit Wasser kleben)

Bouillon
Schnittlauchröllchen

Aufkochen und Taschen kurze Zeit darin ziehen lassen. Nach Belieben mit den Röstzwiebeln garnieren

Röstzwiebeln:

1 Zwiebel, in Ringen
½ EL Mehl
Bratbutter

Darüberstäuben
Unter Wenden braun werden lassen
Auf Papier abtropfen



Jahrhundert, von der Italienischen und der französischen Küche beeinflusst war. Jedoch auch an die Knödel und die Schwarzwälder Kirschtorte wagten sich die Hobbyköche mutig heran.

Hans J. Tobler



Bild links: Das Platzieren der Schoggisplitter zum Schluss erfordert noch einmal volle Konzentration.

Jeder Teilnehmer nimmt selbstverständlich sein spezielles Erzeugnis mit nach Hause.

... und zum Dessert Schwarzwälder Kirschtorte

Nun noch das Rezept für die «Königsdisziplin»: **Schwarzwälder Kirschtorte**

Teig:

6 Eigelb
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL heisses Wasser

175 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
6 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung:

Verrühren, bis die Masse hell ist

Mischen, dazusieben
Mit Eischnee sorgfältig darunterziehen
In die gebutterte Form füllen, glattstreichen. Im unteren Teil des auf **180 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten** backen, auskühlen lassen

Füllung:

400 g rote Kirschen oder Weichseln, entsteint
1 EL Maizena, angerührt
50 g Zucker
4 EL Kirsch, nach Belieben am Schluss

Aufkochen, knapp weichkochen. Kirschen herausnehmen. Flüssigkeit etwas einkochen, auskühlen lassen

6 dl Vollrahm
2 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben
1 Päckchen Vanillezucker

Steif schlagen
Daruntermischen

Biskuit waagrecht dritteln. Boden mit der Hälfte der Kirschenflüssigkeit tränken, mit der Hälfte der Kirschen belegen. Gut $\frac{1}{3}$ des Rahms daraufstreichen. Mittleres Biskuit darauflegen. Mit restlicher Flüssigkeit tränken, mit restlichen Kirschen belegen. Gut die Hälfte des restlichen Rahms daraufstreichen. Biskuitdeckel darauflegen. Torte mit restlichem Rahm bestreichen und garnieren.

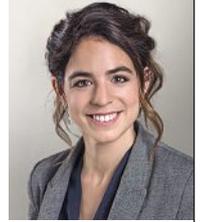
Garnitur:

ca. 50 g Schokoladespäne
rote Kirschen oder Weichseln, ganz und geviertelt (oder kandierte Kirschen)

Die Torte mit Schokoladespänen bestreuen. Mit Rahmtupf und Kirschen garnieren



Immobilien-Verkauf
Erstvermietung
Bewirtschaftung



Wir sind ein erfolgreiches, dynamisches Familienunternehmen mit langjähriger Erfahrung im Immobiliengeschäft und wissen die Vorteile einer Immobilie hervorzuheben. **Möchten Sie Ihr Eigenheim verkaufen oder vermieten?** Wir arbeiten kundennah, effizient, realistisch und seriös. Ihr Mehrwert ist unser Erfolg.
Verkaufsprovision: 2 % inkl. allen Leistungen und Dokumentation. Gerne beraten wir Sie unverbindlich, damit Sie die beste Lösung für Ihre Immobilie finden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Ihr ImmoRise-Team, Tel. 055 264 12 44 oder info@immorise.ch; www.immorise.ch

Schränke
 Küchen
 Möbel
 Bäder
 Türen
 Parkett
 Fenster



8634 Hombrechtikon • www.schreinereigraf.ch • 055 244 14 88

Kreative Lösungen • Solides Handwerk



Der Schreiner
 Ihr Macher
 schreiner.ch

**BEREIT FÜR
 MEHR?**

**TOYOTA
 + BAMERT
 = Top-Angebot**



NEW TOYOTA YARIS HYBRID

Mehr Power, mehr Style, mehr Hybrid.



BAMERT AG

Zürichstrasse 99, 8610 Uster, 044 905 20 30, www.bamert.ch

**DAS TOYOTA-CENTER
 ZÜRICH OBERLAND
 SEIT 1966**

Yaris Hybrid Premiere Edition, 1.5-Liter Hybrid, 85 kW/116 PS. Ø Verbr. 4,3 l/100 km, CO₂ 98 g/km, Energie-Eff. A. Zielwert Ø CO₂-Emission aller in der Schweiz immatrikulierten Fahrzeugmodelle 115 g/km. Gemäss Prüfzyklus WLTP.

FREITAGS GIBT'S FRISCH GEBACKENES BROT

Das Puurelädeli Seeweid verkauft auch eigenes Rapsöl

Hombrechtikon ist reich an kleinen Bauernläden. Das verkehrstechnisch gut gelegene «Puurelädeli» zur Seeweid wird von zahlreichen Bauern aus der Region beliefert und wartet mit einigen Besonderheiten auf.

Freitags um 15 Uhr herrscht beim kleinen Bauernladen an der Oetwilerstrasse, auf Höhe Seeweidsee, reger Betrieb. Die beiden Schwestern Vera Weber und Kathrin Bachmann sind gerade dabei, selbstgebackenes Brot auszupacken und in Gestelle einzufüllen, die extra dafür bereitstehen. Eins nach dem anderen kommen sie zum Vorschein: Zöpfe in allen Variationen, Hausbrote, solche mit und solche ohne Körner und eine grosse Anzahl kleinerer Brötli. «Wir probieren gerne Neues aus», sagt Vera Weber. Sie ist gelernte Konditor-Confiseurin, ihre Schwester Kathrin Landschaftsgärtnerin. Gemeinsam betreiben sie eine Backstube im elterlichen Betrieb auf dem Hof Salvisberg an der Rainstrasse in Stäfa.

Die beiden sind glücklich darüber, dass sie in ihrer Backstube, liebevoll «Rain Manufaktur» genannt, auch Hombrechtikon mit Frischgebackenem beliefern können. Ein Gespräch mit Jonny Wirz, dem Besitzer der «Seeweid», habe



schnell gefruchtet. Dieser habe schon länger Ausschau gehalten nach einer Nachfolge für die in den Ruhestand getretene Hombrechtiker Bäuerin Rosmarie Gerber, die über viele Jahre hinweg selbstgebackene Zöpfe im Puurelädeli angeboten hatte.

Wer das Puurelädeli «Seeweid» an der Oetwilerstrasse aufsucht, wird mit einem vielfältigen Angebot aus lokaler Produktion überrascht. Fotos: Isabelle Walker.



Die beiden Schwestern Vera Weber (links) und Kathrin Bachmann bringen ihre frischen Backwaren jeweils am Freitagnachmittag.

Vielen Dank, dass Sie uns unterstützen.
Wir sind stets für Sie da. Blumenladen, Gärtnerei und Gartenbau.



STIFTUNG
BRUNEGG
BRUNEGG 3
HOMBRECHTIKON
WOHNHEIM
GÄRTNEREI
BLUMENLADEN
T 055 254 10 20




Stiftung BRUNEGG
www.stiftung-brunegg.ch
Post-Spendenkonto: 87-2430-9
IBAN CH18 0070 0113 9004 4943 9



Seit 1973

ELECTRA AG

Haushaltsgrossapparate

Hauptstrasse 55, 8632 Tann, 055 251 41 00
www.electra-ag.ch, info@electra-ag.ch

Grosse Ausstellung mit Apparaten der besten Marken:

SCHULTHESS-Regionalvertretung – ELECTROLUX – V-ZUG – AEG – BOSCH – SIEMENS – MIELE

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
7.30 bis 11.30 Uhr
13.30 bis 18.00 Uhr

**Top-Service für
Apparateaustausch in
Küche und Waschraum**

Sonnengarten

Ein Ort für persönliche
Lebensgestaltung im Alter

Spitex Sonnengarten

- Grund- und Behandlungspflege
- Anthroposophisch erweiterte Pflege
- Wickel, Einreibungen, Auflagen etc.
- konstante Bezugspersonen
- Krankenkassen anerkannt

www.sonnengarten.ch/spitex
055 254 46 50



Breitlen



Wir kümmern uns um Sie.
Herzlich, kompetent.

- Beratungsstelle
- Alterswohnungen
- Alters- und Pflegeheim
- Spitex Hombrechtikon

**Leistungsauftrag der
Gemeinde Hombrechtikon**

Alterszentrum Breitlen

Im Zentrum 10 · 8634 Hombrechtikon
055 254 10 80 · www.azbreitlen.ch

Produkte der lokalen Bauern

Viele tüchtige Bauern sorgen dafür, dass es beim Puurelädeli rundläuft. Und sie sind auch der Grund, dass die Kunden auf dieser 80er-Strecke an der Oetwilerstrasse nicht einfach vorbeisauen, sondern gerne anhalten. Diese lokal verankerte Lieferkette belegen die Bilder einiger Landwirtschaftsbetriebe, die ihre Produkte hierherbringen, an einer Wand im Inneren des Lädeli. Es sind, unter anderem, eingerahmte Fotos vom Hof Gerber (Lieferant von Heu und Stroh), vom Hof Arbach (Milch, Rahm, Joghurts), von Samuel Städeli (Bienenhonig), von Lajla Decker und Ruedi Hess, welche Freiland Eier vom Guntenhof liefern und eben auch von den beiden Bäckerinnen aus Stäfa.

Etwas ziemlich Einzigartiges hat Jonny Wirz selbst zusammen mit der Hombrechtikerin und ehemaligen Bäuerin Petra Gerber zur Sortimentserweiterung beigetragen. Es ist das kaltgepresste Rapsöl. Den Raps bezieht er von der Betriebsgemeinschaft Kuster-Eberhard in Grüningen. «Die Rapsfelder», so Wirz, «befinden sich sowohl hier in Hombrechtikon wie auch in Grüningen.»



Goldgelbe Kostbarkeit

In seiner Scheune, oberhalb des Puurelädeli, hat Wirz seine Ölpressen installiert. Durch einen Trichter gelangen die getrockneten Rapsamen langsam in die Pressmaschine und kommen als Öltropfen wieder raus. Das goldgelbe Öl wird anschliessend in 50-Liter-Behälter abgefüllt, setzt sich dort ab, und wird dann ungefiltert in hübsche Flaschen abgefüllt. «Eine Kostbarkeit», sagt Wirz stolz, die sogar vom traditionsreichen Spezialitätengeschäft Schwarzenbach im Zürcher Niederdorf verkauft werde.

Wirz hält immer wieder Ausschau nach neuen Wiederverkaufsmöglichkeiten. Wichtig sei es, die junge Generation ins Boot zu holen, damit man auch weiterhin lokal und regional Produziertes verkaufen könne. Das sei ihm mit den beiden Brotbäckerinnen aus Stäfa glücklicherweise wieder einmal gelungen.

Isabelle Walker

Die Rapsamen gelangen von oben durch einen Trichter in die Ölpressen und tropfen als goldgelbes Öl unten wieder raus.

Das goldgelbe Rapsöl wird in hübsche Flaschen abgefüllt und in lokalen Bauernläden, aber auch beim Spezialitätengeschäft Schwarzenbach im Zürcher Niederdorf angeboten.

DIE HOFLÄDEN DER «ÄHRENPOST»

Eine (notgedrungen unvollständige) Liste für Hombrechtikon/Feldbach

Hofläden wie jener der Seeweid sind im Trend. Landwirtschaftspolitik, Klimabewusstsein und die Pandemie haben diese Form des Direktvertriebs ab Hof in den letzten Monaten beflügelt. Wir versuchen, das Angebot in Hombrechtikon in eine Liste zu packen.

Die Epoche der sich ihrem Ende zuneigenden Covid-Pandemie war eine «Hochzeit» für alle Hofläden. Die in Home-Office und -Schooling

eingesperrte Bevölkerung, gestresst vom Social Distancing und vom maskierten Einkauf mit Zutrittskontrolle in den Grossverteilern schwärmte aus in die offenen Wälder und Felder und entdeckte den Hofladen als reguläre Einkaufsmöglichkeit, die sich mit dem Fitnessprogramm auf dem Velo oder an den Nordic-Walking-Stöcken verbinden liess. So haben wir mit Hilfe von Internet-Suchmaschinen, der Ortskenntnis unserer ehrenamtlichen Redaktoren und eigenen Recherchen im

Hofladen	Inhaber	Strasse	Öffnungszeiten	Sonntags	Telefon	E-Mail	
Langenrieter	Schälchli/Heusser	Langenrietstr. 2	9.00–20.00 Uhr		078 940 83 40	langenrieter@gmx.ch	
Hess Obstbau	Max und Vreni Hess	Chüeweid 5	immer	Ja	055 244 39 41	m.v.hess@bluewin.ch	
Demeter-Hofladen	Jürgen Käfer	Hof Breitlen 5	8.00–19.00 Uhr		055 244 34 00	j.kaefer@bluewin.ch	
Chramen	Corinna und Martin Alder	Chramen 1	7.00–20.00 Uhr	Ja	079 530 53 28	alder.corinna@gmail.com	
Korrodihof	Carmen und Peter Korrodi	Herrgass 12			055 244 18 17	peter-korrodi@bluewin.ch	
Biohof Lützelsee		Lützelsee 3	Sonnenaufgang bis Untergang		044 932 47 07	lina.biohof@gmail.com	
Lutikon	Fam. Weber	Lutikon 2	8.00–20.00 Uhr	Ja	055 244 19 61	bea.weber-rhythmik@gmx.ch	
Brunisberg	Reto Alig	Brunisberg 5	8.00–18.00 Uhr	Ja	055 244 12 58	info@brunisberg.ch	
Hofladen Zelg	Tatjana Honegger	Zelg 2	je nach Witterung bei Tageslicht		076 220 85 86	tatjana.honegger@gmx.net	
Hunziker Obstbau	Kaspar Hunziker	Hornstr.10	24 h / 7 Tage	Ja	076 466 78 89	info@hunziker-obstbau.ch	
Hofladen Hasel	Urs und Rita Eberhard	Hasel 6			055 244 11 76	eberhard@hasel-hombrechtikon.ch	
Widmen	Simon Binder und Christine Hauser	Widmen 22	7.00–21.00 Uhr	Ja	055 244 23 01	simibinder@gmx.ch	
Chilehof	Max und Regula Baumann	Chilehof 4	24 h / 7 Tage	Ja	055 244 54 23	info@chilehof.ch	
Dändliker Obst und Beeren	Angela und Martin Dändliker	Gheistr. 54	6.00–21.00 Uhr	Ja	076 546 00 51	martin.daendliker@gmx.net	
Sandhof	Stefan Knecht	Sandhof 2			079 375 23 15	st.k.sandhof@bluewin.ch	
Kürbisstand	Daniel Reiser	Grüningerstr.	Sept.–Nov.		076 324 39 51	baba.wild@bluewin.ch	

Felde und am Telefon versucht – nach bestem Wissen und Gewissen –, eine Liste der Hofläden im Einzugsgebiet unserer «Ährenpost» zusammenzustellen. Sie erhebt keineswegs Anspruch auf Vollständigkeit. Sie ist «selber gemacht» im wahrsten Sinne des Wortes, und wie bei allem Selbstgemachten hoffen wir auf Nachsicht, sollte der eine oder andere Hofladen von uns nicht erkannt worden sein.

Giorgio Girardet



Onlineshop	Angebot	Bezahlen
www.langenrieter.com	Eier, Liköre, Honig, Fleisch (Limousin-Rind und Weideschwein)	
www.hess-obst.ch	Total bis zu 40 Sorten Äpfel/Birnen von Ende Juli bis Mitte Mai (selbst produziert). Selbst produziert: Kirschen, Zwetschgen, Pfirsiche, Baumnüsse, gedörrte Öpfelringli, Christbäume Zukauf im Umkreis von 2 km: Kartoffeln, Eier, Honig, Sirup Süssmost, Most ab Presse (eigene, ausgewählte Apfelmischung)	Bar, TWINT, (auf Verlangen:) Kreditkarte
www.demeterhof.ch	Vielfalt an Gemüse aus eigenem Anbau, grosse Auswahl an Obst, Brote von der Bäckerei Scharrenberg Oetwil, Milchprodukte von der Sennerei Bachtel, weitere Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren, Eier aus der Region	Monatsrechnung, TWINT
www.chramen.ch	Eier, Fleisch, Brot, Getreide, Teigwaren, Getränke, Gemüse, Salat, Kräuter, Pilze, saisonales Gemüse und Obst, Äpfel, Birnen, Zwetschgen	Bar, TWINT
www.korrodihof.ch	Kirschen, Johannisbeeren, Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Süssmost, Baumnüsse	
www.biohof-luetzelsee.ch	Fleisch (Rind, Lamm, Schwein)	
	Lützelsee-Käse, Süssmost, Fleisch, eigene und regionale Produkte	
www.brunisberg.ch	Brenn- und Anfeuerholz; diverse Holzsorten und -qualitäten, Milch, Milcherzeugnisse, Eier, Salat (saisonal), Konfitüre, Dörrfrüchte (saisonal) sowie weitere regionale Produkte (wechselndes Angebot)	Bar, TWINT
	Eier	
www.hunziker-obstbau.ch	Saisonales Sortiment von frischen Früchten und Beeren, Süssmost, Dörrfrüchte, Bienenhonig, sowie Senf, Essig und Öl	Bar, TWINT
www.hasel-hombrechtikon.ch	Qualitativ hochwertiges Lammfleisch	
	Beeren, Gemüse, Obst, Eier, Käse, Trockenfleisch	Bar, TWINT
www.chilehof.ch	Frischmilch ab Automat, Freiland Eier, saisonales Obst, Süssmost pasteurisiert, Honig, Heu und Stroh für Kleintiere, Cheminée- und Brennholz, Anfeuerholz	
	Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Eier, Lützelseeschorle, Most, Trockenfrüchte	Bar, TWINT
	Kalbfleisch, Glace «Eisbär», Freiland Eier, Kirschen, Süssmost, Äpfel und Birnen, Zwetschgen, Heidelbeeren	Bar, TWINT
	Zier- und Speisekürbisse in der Saison	Bar, TWINT



**Ausnahmen bestätigen die Regel:
Es gibt Rosen ohne Dornen**

Wasser bietet viele überraschende Optionen und sollte in keinem Garten fehlen. Wir beraten Sie gerne bei sämtlichen Gartenbauarbeiten.

Rico AG, 8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 46 61, info@rico-ag.ch
www.rico-ag.ch, www.biopool.ch



**NEW TOYOTA
GR YARIS SPORT**

Rennauto mit Strassenzulassung
GR Yaris Sport – Hatchback, 261 PS,
3-Zylinder Turbo, 0-100 km/h in 5,5 Sek.



Garage Weber AG
Bergstrasse 183
8708 Männedorf
Telefon 044 920 06 75
www.garage-weber.ch

Holz am Bau: weil man die Natur nicht verbessern kann.

Raimann
Holzbau AG 8633 Wolfhausen

- Holzbau
- Elementbau
- Dachsanierungen
- Bodenbeläge
- Isolationen
- Innenausbau, Renovationen
- Dachfenster
- Fertiglukarnen
- Fassaden
- Terrassenböden

Fragen Sie uns.
Wir zeigen Ihnen gerne interessante Gesamtlösungen.

Telefon 055 243 11 27 raimann-holzbau.ch

Ob nah oder fern ...

Kummer

... macht's immer gern.

Wir sind der richtige Partner für Transporte aller Art.

Umzüge, Waren- und Möbeltransporte
Eichhöhe 6 · CH-8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 22 65 · www.kummer-transporte.ch

SELBSTGEMACHT MIT HINDERNISSEN

Als Bier den Feldbach runterfloss

Auch wenn das Bierbrauen, wie vor vielen tausend Jahren, eine Kunst bleiben wird, versuchten und versuchen auch heute noch zahlreiche «Hobbybrauer» ihr Glück mit der Produktion von Eigenmarken. Dabei kam es vor, dass auch früher schon der Spruch «Da ist Hopfen und Malz verloren» seine wörtliche Berechtigung fand.

Zwei Gutsbetriebe in Feldbach, aus dem 18. Jahrhundert, spielen eine Rolle in diesen Geschichten*. Am Anfang steht der stattliche Villenbau auf Gut Rosenberg, oberhalb des Bahnhofs Feldbach, an der Alten Landstrasse. «Ährenpost»-Fotograf Andreas Dändliker durfte sich auf dem Gut, das auch bekannt ist für feine Beef- und Weinprodukte, frei bewegen und Fotos machen. Anschliessend folgt die bewegte Zeitepoche vom Gut «Goldacker», heute Goldenberg, nahe der Grenze zu Rapperswil. Die Liegenschaft ist in Privatbesitz und auch nicht öffentlich zugänglich.

Villa Rosenberg

Die markante Villa auf Gut Rosenberg liess der wohlhabende Müllerssohn Hans Heinrich Hürlimann (1803–1873) in den Jahren 1832–1833 erbauen, erst ab 1905 waren weitere Stall- und Ökonomiegebäude dazuge-



Hinweistafel zur Geschichte von Gut Rosenberg.

Fotos: Andreas Dändliker

kommen. Hürlimann besass daneben noch ein weiteres Gut mit dem damaligen Namen Goldacker, das später in Goldenberg umbenannt wurde und noch heute so genannt wird. Diesen Landwirtschaftsbetrieb liess Hans Heinrich Hürlimann aber von ausgebildeten



Pächterhaus und Villa Rosenberg in Feldbach.



Beim höchsten
Aussichtspunkt Rosenberg.

Kräften bewirtschaften, da er selbst keinerlei Ausbildung in dieser Richtung besass.

Von einem Baron überredet

Auf der Suche nach einer neuen Beschäftigung lernte Hürlimann den deutschen Baron Maximilian von Schenkenberg kennen. Dieser liebenswürdige, schlaue, beredte und fesselnde Mann pries die Einträglichkeit des Brauereigeschäfts. So ergab es sich, dass Heinrich Hürlimann auf Rosenberg am 10. Juli 1837 das Gut Goldacker, mit zwei Bauernhäusern darauf, für 25 000 Gulden in Zürcher Münz und Währung an diesen vertrauenswürdigen Baron von Schenkenberg verkaufte.

Von der gewandten Redekunst angestachelt, gründete Hürlimann mit seinem eigenen Geld die Brauerei Hürlimann. Mitbeteiligt war noch ein Dr. med. Staub aus Hombrechtikon, wobei Heinrich Hürlimann allein unterschrittsbe-

rechtigt sein sollte. Der Baron und seine Gemahlin waren so entzückt von der herrlichen Gegend, werteten die Stallungen mit weiteren Gebäuden auf und erbauten sich schliesslich eine schöne Villa, welche den heutigen Namen Goldenberg bekam.

Einem Gauner aufgefressen

Im Brauerei-Hürlimann-Stammhaus, in Feldbach, wurde nun Bier gebraut. Da Hürlimann vom Bierbrauen so wenig verstand wie von der Landwirtschaft, überliess er das Brauen dem Baron. Er selbst kümmerte sich um den Bürobetrieb. Zu dieser Zeit hätte eigentlich der gutgläubige Hürlimann merken sollen, dass da etwas krummläuft. Sein Companion hatte einen lockeren Umgang mit dem Geld. Er eröffnete im oberen Stockwerk der Brauerei Räume mit Billard-, Speise- und Tanzsaal. Der Baron und seine Gemahlin genossen das süsse Leben in vollen Zügen.

Bald einmal kam an den Tag, dass der noble Baron Schenkenberg mit dem Mann einer Zürcher Theaterdirektorin und mit der einheimischen Posthalterin zusammen in Wechselbetrügereien mit grossen Summen verwickelt war. Plötzlich war Schenkenberg verschwunden. Hürlimann und Dr. Staub reisten ihm nach München nach und erwischten den Gauner noch rechtzeitig. Einen Teil vom verlorenen Geld konnte der geprellte Hürlimann durch die Rückgabe vom Goldenberg im Herbst 1838 retten. Der Schaden war enorm. Der dritte Teilhaber, der Doktor, hat sich zu guter Letzt auch noch zurückgezogen. Das Braugeschäft blieb defizitär. Zudem beherrschte



Im Vordergrund «Gamsten». Die ganze Grünfläche von Gut Rosenberg, soll mit einem Gleisbauprojekt der SBB für immer verschandelt werden!

der angestellte Braumeister sein Fach nicht. Mehrmals misslang der Sud. Das Bier floss den Bach hinunter, in den Zürichsee.

Die Marke Hürlimann lebte trotz dem Unge- mach weiter. Der Sohn von Hans Heinrich Hürlimann, Albert Hürlimann, gründete 1866 in Zürich eine neue Brauerei. Mit der Aufhebung des Bierkartells (kontrollierte Marktregulierung) schlossen sich grössere Bierfirmen zusammen und so könnte heute, im Prinzip, jedermann sein Bierchen selbst brauen.

Bewegende Zeit im Goldenberg

Hans Heinrich Hürlimann bewirtschaftete nach der Pleite den Hof Goldenberg. Alles war in bedenklichem Zustand. Am 13. Februar 1844 verkaufte er wieder und es folgten, in kurzen Abständen, weitere Handänderungen und Besitzerwechsel. So erwarb am 14. September 1874 wieder ein Baron, mit Namen Emil von Wallhofen, das Gut Goldenberg. Mit dabei war die berühmte Sängerin Pauline Lucca. Sie war Baronin von Wallhofen und wirkte zehn Jahre als dramatische Sängerin an der Königlichen Oper in Berlin. Ihre Stimme war wunderschön und ebenso ihr Aussehen. Sie sang in Wien, Moskau, Riga, Madrid usw. Bei einem Wohltätigkeitskonzert in der Kirche Hombrechtikon zog sie mit ihrer herrlichen Stimme alle Zuhörer in ihren Bann und das Gotteshaus vermochte kaum alle Besucher zu fassen.

Pauline Lucca war im Jahr 1841 in Wien zur Welt gekommen, erlebte aber ihre letzten Schuljahre in Feldbach. Sie war das Kind einer Wäscherin. Als beim letzten Examen in der «Singschule» in Feldbach ihre glockenreine Stimme aus allen herausklang, wurde ein Examenbesucher auf sie aufmerksam. Er bildete Pauline Lucca auf eigene Kosten zur Sängerin aus. Wer hätte geahnt, dass die Tochter einer Wäscherin einst als Gutsherrin im Goldenberg wohnen würde. Ihre Karriere ist eine wunderbare Erfolgsgeschichte. Lucca hatte eine Tochter aus erster Ehe, die Comtesse Marie. So verbrachte die Familie von Wallhofen zusammen die Sommermonate jeweils im Goldenberg.

Blaublütige Paten

Die Comtesse Marie hatte vornehme blaublütige Paten: den deutschen Kaiser Wilhelm I. und die englische Königin Victoria. Diese Gunstbezeugung der beiden Monarchen gegenüber der weltberühmten Sängerin Pauline Lucca darf hoch gewertet werden. Der wunderschöne Landsitz Goldenberg mit den weitreichenden Rebbergen und dem Um-



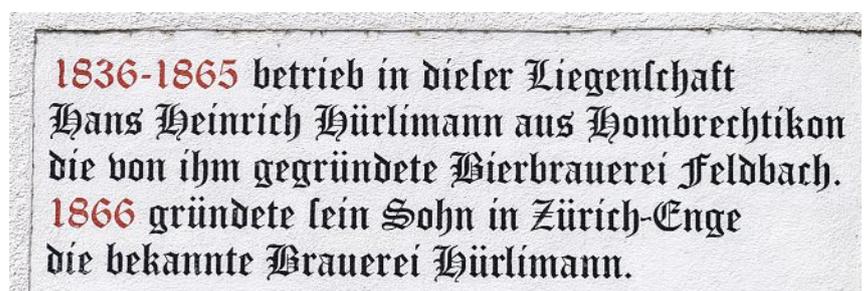
schwung bis zum See reichend lud auch zum Besuch vieler prominenter Persönlichkeiten ein. Dazu gehörte der deutsche Reichskanzler Fürst Otto von Bismarck. Der hatte sich gerne, bei täglichen Spaziergängen, mit der ansässigen Bevölkerung unterhalten. Allerdings bereiteten dem Eisernen Kanzler die schweizerdeutschen Brocken einige Mühe. Solange die Lucca auf dem Goldenberg war, kamen jeden Herbst Zigeuner, denen erlaubt wurde, ihre Wagen im nahen Wald aufzustellen. Abends spielten sie im «Rössli» Feldbach und in den alten Rapperswiler Wirtschaften auf ihren Geigen.

Wieder neue Besitzer

Der Bau der Eisenbahnstrecke Zürich–Rapperswil von 1873 bis 1894 brachte für die Sängerin Lucca grosses Ärgernis. Mit dem Ausbau der rechtsufrigen Seestrasse und der Aufschüttung des Eisenbahntrassees sollte das ganze Gelände mit dem malerischen Rebareal brutal zerstört werden. Ab Juli 1879 folgten weitere Besitzerwechsel mit teilweise nicht so eindeutigen Hintergrund. Am 23. Juni 1900 kam es zu einer öffentlichen Versteigerung des Goldenbergs. Die neuen Besitzer

Stammhaus der Brauerei Hürlimann in Feldbach.

Inschrift am Stammhaus.



MALERHANDWERK **R&L**

QUALITÄT
ZUVERLÄSSIG

Malerarbeiten innen und aussen

Unser Malerhandwerk durften wir im renommierten ehemaligen Maler- und Tapeziergeschäft Karl Stumpf erlernen.

Unser Angebot umfasst den sämtlichen Innen- und Aussenbereich des Malerhandwerks.

Kostenlose Offerte unter
079 478 88 75
www.mymaler.ch

Rozzarin
Sandro

Lipovica
Sejdi

Ihr Maler vo Hombi
Poststrasse 4 | 8634 Hombrechtikon

Partyservice Grüninger Spezialitäten

hausgemachte Würste
und
feine Grilladen



Lehmans
Hombi-Metzg GmbH
Rütistrasse 9
8634 Hombrechtikon
055 244 11 88
lehmann-hombi@bluewin.ch
www.metzgerei-lehmann.ch

Lehmann
Fleischwaren AG
Binzikerstrasse 28
8627 Grüningen
044 935 11 74
info@metzgerei-lehmann.ch
www.metzgerei-lehmann.ch

JETZT BEI UNS
PROBEFAHREN!



Der neue Nissan Qashqai
Der ultimative Crossover



Jetzt elektrifiziert durch
Mild-Hybrid-Antrieb



Feldhof-Garage AG
Lindenstrasse 3 • 8707 Uetikon am See
Tel.: 044 920 40 39 • www.feldhofgarage.ch

Sanierung. Ohne Stress.

Wir begleiten Ihr Bauprojekt,
während Sie Ferien machen.

GafnerImmo.ch
Stäfa

Gafner
Baubegleitung



YOGA



Irene Marti * Zentrum für Bewegung * Hofwiesenstrasse 22 *
8634 Hombrechtikon * 055 244 23 50 * irene.marti@bluewin.ch
www.irenemarti.ch



verkauften mit Gewinn weiter an ein Fräulein Portmann und deren Geldgeber, einen Herrn De Woronini aus Russland.

1909 kaufte ein Carlos R. Scherrer, Bürger von Argentinien, als reicher Geschäftsmann, den Hofsitze zum Preis von CHF 220 000.–. Die Anlagen wurden saniert, es entstanden ein Tennisplatz, ein Hirschpark und ein Bootshaus. In den 1920er-Jahren kam es zu einer Krise und es ging den Scherrer-Fabriken nicht mehr gut. 1928 ging das Gut an die Stadt Zürich zum Preis von CHF 450 000.–. Während der Kriegsjahre diente der unrentable Goldenberg als Militärunterkunft. Zu dieser Zeit fanden dort internierte Polen Unterkunft und Beschäftigung.

Eine solide Pächterzeit

Nach weiteren Besitz- und Nutzungsänderungen kaufte im Herbst 1955 Gerhard Brun-

ner-Matter, Zollikerberg (Keinerlei Beziehung zum Schreibenden) das Landgut Goldenberg. Durch strukturelle, zeitgemässe Anpassungen wurde ein moderner Gutsbetrieb und es folgte eine solide Pächterzeit mit einem musterhaft geführten Landwirtschaftsbetrieb. Damit schliesst sich eine bewegte Zeitepoche, welche schon beinahe in Vergessenheit geraten ist. Ab 1961 bewirtschaftete Herr Jakob Graf-Dürst, für fast ein Vierteljahrhundert, das Geschichte schreibende Gut. Herr Jakob Graf und seine Frau Margrith sind in Feldbach zu Hause und wissen aus der Erinnerung zu erzählen.

Heinz Brunner-Buchli

*Quellennachweis: Die Geschichte trug Gerhard Brunner-Matter, Zollikerberg, 1985 zusammen, ich erhielt das Dokument vor vielen Jahren von Ruedi Sigg, Hombrechtikon.

Das Gut Goldenberg liegt gut versteckt auf der Anhöhe im Wald.

Bild links: Die Liegenschaft befindet sich im Privatbesitz und ist nicht zugänglich.



Man stelle sich vor, vom Goldenberg-Wald bis zum See hinunter war das steile Gelände ein weitläufiger, zusammenhängender Rebberg. In der Bildmitte rechts des Bahngleises sieht man noch Überreste des einstigen Tennisplatzes des Guts Goldenberg.

HOFLÄDELI-IMPRESSSIONEN

von Andreas Dändliker





Kunz & Partner

Maschinen und Werkzeuge

KÄRCHER

Hochdruckreiniger

Kompakt, robust, leistungsstark, langlebig
Messing-Zylinderkopf mit Edelstahlkolben
Druckabschaltung und Druckentlastung
EASY!Force Pistole = ermüdungsfrei arbeiten
mit 3-fach Düse und Dreckfräser

Beratung, Service und Verkauf
Kunz & Partner
Ettelstrasse 33
8634 Hombrechtikon
055 244 46 53 www.kunzundpartner.ch

div. Modelle ab
Fr. 725.-




HOMBRECHTIKON
Genossenschaft

Rütistrasse 9
8634 Hombrechtikon
Tel. 055 254 25 25
Fax 055 254 25 35
www.landihombrechtikon.ch
info@landihombrechtikon.ch

frisch und
fründlich **Volg**

- **Volg-Supermarkt**
Sonntags geöffnet
- **Landi-Markt**
- **Getränkemarkt**
FLORHOF



Kinder sind unsere Zukunft



Kinderkrippe Storchennest
Senneweidstrasse 2, 8608 Bubikon
Tel. 055/ 243 46 57 Fax. 055/ 243 46 58
www.chinderkrippe.ch info@chinderkrippe.ch

Hausverkauf? Wir haben Ihren Käufer!*



*7200 Suchkunden warten auf ihr neues Zuhause



ENGEL & VÖLKERS
Shop Rapperswil · Goldküste
Tel. + 41 43 210 92 20
rapperswil@engelvoelkers.com



Ihre Dorf-Apotheke in Hombrechtikon!

Venenmesstage vom 30.6. bis 10.7.2021

Mistel-Apotheke, Kathrin Knechtle
Rütistrasse 7b, 8634 Hombrechtikon
Telefon 055 244 38 18 www.mistel-apotheke.ch

Wochenmarkt Rapperswil

Freitags 7.30 bis 11.00 Uhr

Wochenmarkt Stäfa

Samstags 8.00 bis 12.00 Uhr

Hofladen:
Hof Breitlen, 8634 Hombrechtikon

www.demeterhof.ch

Jürgen Käfer, Biogemüse
Hof Breitlen 5, 8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 34 00, j.kaefer@bluewin.ch



Garagentor klemmt und trotzdem pünktlich im Büro.

Wir bewirtschaften Liegenschaften
jederzeit, persönlich, schnell.

GafnerImmo.ch
Stäfa



Gafner
Immobilien Bewirtschaftung

50
JAHRE



Innenausbau
Neubauten/Umbauten
Montagen

Zimmerei & Schreinerei
Rütistrasse 63, 8634 Hombrechtikon

Telefon 055 244 48 68, Mobile 079 355 10 46
www.messmerholzbau.ch

AUF EINEN RÜEBLISAFT MIT JÜRGEN KÄFER

Im Hof Breitlen wechselte Goethe die Pferde – zumindest im Geiste

Der Hof Breitlen mit Schützenhaus und Postkutschen-Remise aus der Goethezeit ist vielleicht tatsächlich das adäquate Habitat für den badischen Demeter-Gemüsegärtner Jürgen Käfer, der auch für die Salate im Folientunnel seine Präparate geduldig rührt, das unverkäufliche Gemüse mit seinen 16 Mitarbeitern am Mittagstisch teilt und dessen grösstes Glück heuer aus einem Asthaufen in Erscheinung trat.

Einen Tisch mit zwei Trinkgläsern mit Sonnenschirm hat der Gemüsegärtner der «Ährenpost» bereitet samt einem Blumenkranz aus der Gattin Garten, den diese nun in der Nachfolge von Alice Meier-Vetterli besorgt: Akelei, Vergissmeinnicht ... Und aus dem Haus tretend bringt er eine Flasche «Beutelsbacher Demeter-Karottensaft», aus der samenfesten Demeter-Sorte «Rodelika», die auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel, wo er und auch seine Frau Maria Ludwig lernten, gezüchtet wurde. Das «Pro-Vitamin A» (wir hatten die doppelte empfohlene Tagesdosis intus!), war uns eine Hilfe, als wir vom launischen Aprilwetter des 25. Mai 2021 wieder ins dunklere Innere des Hofes an den Mitarbeitermittagstisch fliehen mussten.

Herr Käfer, wie kamen Sie zu Ihrem Beruf? Oder war es gar Berufung?

Es war wohl eine Berufung, nur dauerte es. Weder stamme ich aus einem bäuerlichen Umfeld, noch waren meine Eltern Anthroposophen. Mein erster Kontakt mit der Anthroposophie war eine launige Bemerkung zu deren Architektur: «Das sind doch die mit den «appen Ecken» (gemeint ist der organische Baustil).» Nach dem technischen Fachabitur war es mein Bedürfnis, etwas mit den Händen zu schaffen. Zivildienst machte ich in der Altenpflege: Aber das wars nicht. So war ich beim Steinmetz, beim Schreiner: alles gut und recht, aber nicht meines. Bis ein Bekannter mir riet: versuchs doch mit Gemüsegärtner. Obwohl ich noch keinen Begriff davon hatte, entschied ich mich für einen Demeter-Betrieb. Das schien mir die konsequenteste Form von biologischer Landwirtschaft, das wollte ich lernen. Hier sagte mir die innere Stimme: «Da bist du richtig.»



Jürgen Käfer empfängt die «Ährenpost» mit Rüebli-saft an einem Bistrotisch vor der Scheune, in der er nun mit seiner Frau wohnt.

Worin liegt der Unterschied zwischen «Demeter» und der «Bio-Knospe»?

Das fragt man mich ständig. Wie viel Zeit haben wir? «Demeter» ist einfach älter als «Bio» und kam aus einem anderen Impuls, einem geistigen Impuls. Es gab in der ersten Nachkriegszeit des letzten Jahrhunderts ein grosses Bedürfnis und ein hartes Ringen zur Verbesserung der Landwirtschaft. Viele Bauern und auch Gutsbesitzer spürten: Die Früchte ihrer Arbeit schmeckten nicht mehr im gleichen Ausmass, nährten den Menschen nicht mehr. Eine Qualitätsabnahme aller landwirtschaftlichen Produkte durch die moderne Landwirtschaft, mit ihren synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln war feststellbar. (Ein Windstoss mit Regen legt den Sonnenschirm flach, wir räumen den runden Bistrotisch und fliehen ins Haus.) So wurde Rudolf Steiner (1861–1925), der sich im Rahmen seiner «Anthroposophie» mit fast allen Bereichen des Lebens auseinandergesetzt hatte, eingeladen, im Juni 1924, um das Pfingstfest, auf dem Gutshof Koberwitz von Carl Wilhelm Graf von Keyserlingk einen Kurs in anthroposophischer Landwirtschaft zu geben. Vor hundert Anthroposophen hielt also Rudolf Steiner vom 7. bis 16. Juni seinen «Landwirtschaftlichen Kursus», dessen Mitschrift bis heute die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft enthält und damit den Kern dessen, was heute unter dem Label «Demeter» angebaut und verkauft wird. Die Ökobewegung der 70er-Jahre, griff auf dieses Wissen zurück und verstand es

Auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel schlossen Jürgen Käfer wie auch seine Frau ihre Ausbildung ab. Er vereinigt neben dem 200 ha landwirtschaftlichen Betrieb eine Landbauschule, Schulbauernhof, Forschung und Züchtung, Holzofenbäckerei, Käserei und Hofladen.



vor allem als Abwendung von der Hochleistungslandwirtschaft aufgeschreckt durch die Umweltzerstörung und der Erkenntnisse des Club of Rome im Buch «Die Grenzen des Wachstums» (1972). Man könnte zugespitzt sagen: Bio ist Demeter ohne Rudolf Steiner. Für Demeter ist es entscheidend, «im Lebendigen zu bleiben», in den kosmischen Kreisläufen. So werden im biologisch-dynamischen Landbau Präparate verwendet. Etwa zwei Teelöffel Hornkieselpräparat werden in 200 Liter Wasser eine Stunde lang gerührt, «dynamisiert» und dann auf die blühenden oder fruchtbildenden Pflanzen gespritzt.

Wie kamen Sie nach Hombrechtikon?

Das liegt an meiner Frau, die – nicht zeitgleich mit mir – auch auf dem Dottenfelderhof in der Getreidezucht tätig war und 2006 in Hombrechtikon bei der Getreidezucht Peter Kunz eine Stelle fand. So hielt ich auch für mich in Hombrechtikon Ausschau und kam per Zufall auf den Stämpfi-Hof, einem Demeterhof, der damals noch Ackerbau und Milchwirtschaft betrieb. Heute haben sie die Milchwirtschaft aufgegeben und auf Mutterkuhhaltung, Damhirsche und Weideschweine umgestellt. Die Getreidezucht Peter Kunz (GZPK) war damals noch im Hof Breitlen untergebracht, wo wir auch geheiratet haben. Später konnte ich dann auf dem Hof Breitlen Räume mieten für den Hofladen sowie Lager- und Rühräume und in Feldbach Land pachten. Mittlerweile arbeitet auch meine Frau auf dem Hof Breitlen, wo sie für die Setzlingsanzucht und die Anbauplanung zuständig ist.

Der Hof Breitlen hatte schon durch das Bio-Pionier-Paar Emil (1922–1988) und Alice Meier-Vetterli einen Ruf in der Demeter-Welt. Was haben Sie noch davon wahrgenommen?

Seine Witwe Alice Meier-Vetterli lebte noch auf dem Hof Breitlen, als ich nach Hombrechtikon kam. Was noch deutlich wahrzunehmen war und auch heute noch ist, sind die kulturellen Impulse, die in den 70er- und 80er-Jahren von hier ausgingen. Emil Meier war nicht nur ein Mitbegründer der leider im vergangenen Jahr eingestellten Zeitschrift «Beiträge», in welcher die biologisch-dynamische Landwirtschaft weiterentwickelt wurde, sondern regte auf dem Hof Breitlen ein weitgefächertes kulturelles Angebot mit Lesekreisen und Ausstellungen an. Auch die Bestrebungen zur Gründung des Dorfmuseums im Stricklerhaus wurden massgeblich von ihm angestossen. Im Bereich der Ausbildung für die Demeter-Landwirtschaft setzte er massgebliche Impulse.

Biologisch-dynamische Landwirtschaft findet «im Kosmos» statt. Können Demeter-Früchte «im Folientunnel» gedeihen?

Ein Folientunnel ist bestimmt eine Veränderung der natürlichen Bedingungen. Allerdings, wenn ich als Gemüsegärtner mit so zarten Kulturen arbeite, die mir viel Handwerk und auch Kunst abverlangen, dann finde ich es durchaus legitim, diesen zu verwenden. Auch geheizte Gewächshäuser aus Glas sind durchaus mit Demeter- und auch Bio-Richtlinien vereinbar. Alles ist in Entwicklung und muss mit den Anforderungen der Zeit Schritt halten. Rudolf Steiner fuhr auch Automobil und war ein moderner Mensch. Wie wir auch in der Demeter-Landwirtschaft durchaus Heizöl verwenden oder mit Traktoren fahren. Allerdings bin ich der Meinung, man müsste auch aus biologisch-dynamischer Sicht erforschen, welchen Einfluss nun der Tunnel auf die Pflanze hat, jenseits dessen, dass wir dank ihm im Frühjahr früher und im Herbst etwas länger gewisse Gemüsesorten unseren Kunden anbieten können.

Über welche Kanäle vertreiben Sie Ihre Produkte?

Der erste und wichtigste ist bestimmt der Hofladen (denkt nach), in dem wir etwa 40 Prozent der Eigenproduktion vertreiben. Dann folgen, zweitens, von Mitte März bis Ende November die Wochenmärkte in Rapperswil am Freitag und am Samstag in Stäfa. Drittens gehen etwa 10 bis 15 Prozent der Produktion als wöchentliche «Gemüseboxen» an die Kunden und – viertens – liefern wir Gemüse für die Küche des Altersheims «Sonnengarten», den einzigen Gastronomiebetrieb, den wir beliefern. Bei der Gemüsebox bekommen alle in etwa dieselben Gemüse, das aber für jeden Kunden individuell abgewogen und verrechnet wird. Die Gemüsebox ist für viele unserer Kunden eine willkommene Herausforderung, sich mit saisonalen Gemüsen zu befassen, die sie noch nicht auf dem gewohnten Speisezettel hatten, und diese auch zu verarbeiten.

Wie entwickelte sich die Nachfrage während der Pandemie und sehen Sie Möglichkeiten zu wachsen?

Die Nachfrage stieg im Hofladen und auch bei den Gemüseboxen extrem. Was auch nötig war, denn zeitweise fielen die beiden Wochenmärkte aus. Wir kamen mit Produktion und auch Personal an die Grenzen. Ein kurzfristiger Ausbau der Produktion ist in unserer Branche nicht möglich. Die wenigen

Demeter-Landwirtschaft setzt auf spezifische Präparate: Herstellung von Hornkiesel-Präparat mit fein gemahlenem Quarzsand



Landwirtschaftsflächen sind begehrt und haben, seit ich in Hombrechtikon lebe, gerade im Dorf durch Überbauung abgenommen. Wir müssen also versuchen, auf unseren vorhandenen Flächen über das ganze Jahr eine Vielfalt von Produkten anzubauen. Es gilt, das ganze Jahr über zum Beispiel Salat gleichmässig anbieten zu können, der je nach Wetter unterschiedlich schnell wächst oder bei dem während der Sommerferien die Nachfrage zurückgeht. Dies ist die Kunst unserer Anbauplanung.



Ist der «Demeter»-Kunde tatsächlich toleranter in Bezug auf das Äussere der dargebotenen Ware?

Meine Erfahrung ist: Den typischen Demeter-Kunden gibt es nicht. Im Idealfall kommt einer einmal in den Hofladen und deckt sich mit Produkten ein, die ihn durch Geschmack, Nährwert und auch Haltbarkeit im Kühlschrank überzeugen. Wenn er dann wiederkommt und zum Liebhaber wird, kann es dann durchaus sein, dass er Freude an einem krummgewachsenen Rüebli hat oder einer Rande eine Runse nachsieht, weil er von deren «inneren Werten» überzeugt ist. Grossgewachsene Karotten können wir dem Sonnengarten liefern, der hinwiederum mit krummen Karotten nicht umgehen kann. Was unverkäuflich ist, nehmen wir Mitarbeiter mit nach Hause oder es wird von unserer Köchin für die Mittagessen des Teams verarbeitet. Endlich können das Gemüse und die darin enthaltenen Nährstoffe auch auf dem Komposthaufen wieder den Weg zurück in den Kreislauf finden.

Sie beschäftigen 16 Mitarbeiter, die sich sechs Vollzeitstellen teilen. Welche Grundsätze leiten Sie in der Personalführung?

Wichtig ist mir, dass der Einzelne Raum hat für seine Entwicklung und auch an Aufgaben und Herausforderungen wächst. Die Pflanzen und der Boden sagen uns, was sie brauchen, und das Wetter tut das Seine dazu. Wir versuchen wahrzunehmen, was Ersterer brauchen, und versuchen uns von Letzterem nicht zu sehr ins Bockshorn jagen zu lassen. Auf das Wetter muss man sich gut einstellen können. Denn oft muss auch gejätet werden, wenn es regnet und man sich nicht fürs Rüsten ins Trockene flüchten kann. Um 6.30 Uhr stehen wir im Team im Kreis um eine Tafel, auf der die anstehenden Arbeiten gelistet sind. Wir halten Rückblick auf den vorherigen Tag und verteilen die anstehenden Arbeiten. Um 11.45 Uhr sehen wir uns dann alle wieder zum gemeinsamen Essen, das uns unsere Köchin

zubereitet. Zwischen den Teams gibt es auch schriftliche Übergaben. Der Donnerstag ist in der Marktsaison der «Rüsttag» für die Märkte in Rapperswil und Stäfa. Und ja, auch wir nehmen «Znüni». Überhaupt erst in der Schweiz wurde mir diese von Handwerkern punktgenau eingehaltene Pause um 9.00 Uhr richtig bewusst. (Nach dem Interview werden wir «Znüni näh» von Stiller Has lauschen.)

Welches war die angenehmste Überraschung im Frühjahr 2021?

Die überraschende Begegnung mit einem noch weissen Mauswiesel, der am frühen Morgen aus einem Asthaufen am Rande eines unserer Felder in Schirmensee seine Aufwartung machte. Er schnupperte, zeigte sich, verschwand wieder im Asthaufen und erschien erneut. Er ist nicht nur schön, der kleine Fleischfresser ist auch überaus nützlich, weil er die Mäuse frisst, die uns in den Feldern in Feldbach zu schaffen machen.

Giorgio Girardet

... sie schliesst aber den Traktor für die Saat nicht aus. Direktsaat auf einem Feld in Feldbach.

Von Mitte März bis Ende November ist der Wochenmarkt in Rapperswil ein wichtiger Absatzmarkt.



Profitieren Sie jetzt von einer attraktiven Zinsvergünstigung auf Ihrer Hypothek

Wir bringen Ihre Ziele ins Ziel

Sie bestimmen die Marschrichtung auf unserem gemeinsamen Weg. Mit einem ganzheitlichen Beratungsansatz möchten wir möglichst viel über Ihre Ziele und Wünsche erfahren. Wir schaffen im Anschluss individuelle Lösungen und empfehlen Ihnen Produkte und Dienstleistungen, die auf Ihre aktuelle Situation und Ihre langfristigen Pläne abgestimmt sind.

Sofern Sie bei der Raiffeisenbank Rapperswil-Jona ein neues Anlagevolumen ab einem Mindestbetrag von CHF 100 000.00 platzieren, erhalten Sie im Gegenzug eine **Zinsvergünstigung von mindestens 0,30%** auf Ihren Hypothekarbetrag. Dabei muss der Anlagehorizont des Vermögens der Laufzeit der Vergünstigung entsprechen. Gerne stellen wir Ihnen dieses attraktive Produkt im Detail vor. Kommen Sie vorbei oder lassen Sie sich bequem online beraten.



«Bei der Finanzierung Ihres Wohntraums überlassen wir nichts dem Zufall. Wir beraten Sie kompetent und persönlich.»

Corrado Baggieri
Leiter Privatkunden Hombrechtikon

Corrado Baggieri
Raiffeisenbank Rapperswil-Jona
Leiter Geschäftsstelle
Im Zentrum 16, 8634 Hombrechtikon
corrado.baggieri@raiffeisen.ch
Telefon 044 929 62 32

Raiffeisen bewegt die Region

Solidarität, Demokratie, Nähe: Raiffeisen-Werte sind heute genauso aktuell wie früher. Als kundennächste Bank der Schweiz war es schon immer unser Ziel, etwas zu bewegen, zu verbinden und damit Mehrwert zu schaffen. Jung und Alt, Familien sowie Unternehmen, in den Städten und auf dem Land, lokal und digital – gemeinsam kann Grosses entstehen.

In Zusammenarbeit mit lokalen Partnern lancieren wir – ergänzend zum beliebten nationalen Mitgliederangebot – tolle, regionale Kooperationen. Diese werden laufend ausgebaut. Raiffeisen-Mitglieder entdecken so die Vielfalt unserer Region, profitieren von attraktiven Vergünstigungen, und unterstützen gleichzeitig das lokale Gewerbe. Informationen zu den aktuellen Partnerangeboten finden Sie unter: raiffeisen.ch/memberplus-rapperswil-jona



raiffeisen.ch/memberplus-rapperswil-jona



RAIFFEISEN
Raiffeisenbank Rapperswil-Jona

DER GEMEINDERAT INFORMIERT

Die wichtigsten Gemeinderatsbeschlüsse vom 23. März bis 10. Mai 2021

Erfreuliche Jahresrechnung

Der Ertragsüberschuss beträgt CHF 2,7 Mio. Gegenüber dem Budget schliesst die Jahresrechnung 2020 um rund CHF 1,5 Mio. besser ab als erwartet. Dort war ein Ertragsüberschuss von CHF 1,2 Mio. prognostiziert worden. Die Hauptabweichungen setzen sich aus vier Komponenten zusammen, nämlich aus CHF -7,9 Mio. weniger Ressourcenausgleichsbeiträgen, aus CHF +1,3 Mio. höheren Grundstückgewinnsteuern, aus CHF +6,7 Mio. höheren Allgemeinen Gemeindesteuern sowie aus tieferen Aufwendungen respektive höheren Einnahmen in fast allen Verwaltungseinheiten.

Details

Einem Aufwand von CHF 52,8 Mio. steht ein Ertrag von CHF 55,5 Mio. gegenüber. Der Ertragsüberschuss wird dem Eigenkapital gutgeschrieben, das Ende des letzten Rechnungsjahres CHF 82,9 Mio. beträgt. Die ordentlichen Steuern des Rechnungsjahres waren mit CHF 24,0 Mio. budgetiert. Effektiv konnten CHF 25,4 Mio. veranlagt werden, was einem Mehrertrag von CHF 1,4 Mio. entspricht. Ebenfalls positiv schlossen die Steuern der Vorjahre ab. Der Mehrertrag beträgt CHF 4,6 Mio. Auch bei den Grundstückgewinnsteuern konnten CHF 1,3 Mio. mehr vereinnahmt werden.

Die einzelnen Bereiche zeigen folgende Abweichungen: Allgemeine Verwaltung: Minderaufwand CHF 214 748.-; Öffentliche Ordnung und Sicherheit: Minderaufwand CHF 112 232.-; Bildung: Minderaufwand CHF 752 545.- (davon CHF 363 314.- bei den Verwaltungsliegenschaften); Kultur, Sport und Freizeit:



Minderaufwand CHF 81 887.-; Gesundheit: Minderaufwand: CHF 488 453.-; Soziale Sicherheit: Mehraufwand CHF 804 714.-; Verkehr: Minderaufwand CHF 11 615.-; Umweltschutz und Raumordnung: Minderaufwand CHF 62 953.-; Volkswirtschaft: Mehrertrag CHF 188 577.-; Finanzen und Steuern: Mehrertrag: CHF 396 917.-.

Das Budget der Investitionsrechnung sah Nettoaufwendungen im Verwaltungsvermögen von CHF 9,7 Mio. (davon CHF 4,7 Mio. spezialfinanziert) vor. Demgegenüber zeigt die Abrechnung Nettoinvestitionen von CHF 5,0 Mio. (davon CHF 3,1 Mio. spezialfinanziert).

Gemeindeversammlung vom 23. Juni

Die Traktandenliste für die kommende Gemeindeversammlung weist folgende Geschäfte auf: 1. Jahresrechnung 2020, 2. Investitionskredit von CHF 200 000.- für eine Wärmepumpe für das Schulhaus Altes Dörfli, 3. Bauabrechnung Ringschluss Medikon bis Hinterbühl und 4. Einbürgerungsgesuche. Bei Redaktionsschluss war noch nicht klar, ob auf ein Covid-19-Schutzkonzept mit Maskenpflicht verzichtet werden kann.

Variantenabstimmung am 26. September

Das geänderte kantonale Gemeindegesetz verlangt – wie in allen anderen Zürcher Gemeinden auch – die Anpassung der bestehenden Gemeindeordnungen spätestens per Beginn 2022. Die vorberatende Gemeinde-

Für den 23. Juni 2021, ab 20 Uhr, ist im Gemeindesaal Blatten die nächste Gemeindeversammlung geplant. Im vergangenen Jahr hatte die «Sommer-Gemeindeversammlung» am 8. Juli noch auf dem «Bahnhöfliplatz» openair unter Pandemie-Bedingungen stattfinden müssen.



Die Jahresrechnung der Gemeinde Hombrechtikon präsentiert sich erfreulich. Bild: Cosmix/Pixabay.



Das Schulhaus Altes Dörfli am Schulweg 2 soll eine Wärmepumpe erhalten.

versammlung vom 21. April 2021, wo rund 100 Personen von total 5750 Stimmberechtigten teilnahmen, änderte den gemeinderätlichen Vorschlag in sieben Punkten ab. Zudem wurde die sogenannte «Abstimmungsempfehlung» für diese Variante (für die Urnenabstimmung vom 26. September) von der Mehrheit der Anwesenden gutgeheissen.

Der Gemeinderat hat an seiner Sitzung 4. Mai 2021 eine Rückschau vorgenommen. Dabei kam er zum Schluss, dass die Hombrechtiker Stimmberechtigten die Möglichkeit erhalten sollen, zusätzlich auch über seine Variante an der Urne zu befinden. Dies ist gemäss Artikel 16 Gemeindegesetz möglich. Das Hombrechtiker Stimmvolk wird also an der Urnenabstimmung vom 26. September entscheiden, ob es lieber der «Variante Gemeindeversammlung», die die vorberatende Gemeindeversammlung verabschiedete, oder der «Variante Gemeinderat» seine Zustimmung geben will oder nicht.

Kampf den invasiven Neophyten

«Invasive» Neophyten sind nicht-einheimische Problempflanzen. Sie breiten sich stark aus und verdrängen die einheimische Flora. Bestimmte Pflanzen sind gar für unsere Gesundheit gefährlich und andere können Bachufer destabilisieren oder Bauten schädigen. Diese «invasiven» Neophyten machen rund 10% der in der Schweiz vorkommenden Neophyten aus. Bestes Beispiel eines (normalen) Neophyten ist die Rosskastanie.

Aufgrund der leider bestehenden Aktualität werden die Bevölkerung und die Liegenschaftsverwaltungen gebeten, den Gemeinderat und die Hombrechtiker Landwirte insbesondere bei der Eliminierung des (einjährigen) Berufkrauts zu unterstützen. Es handelt sich um eine unscheinbare Pflanze, die Ähnlichkeiten

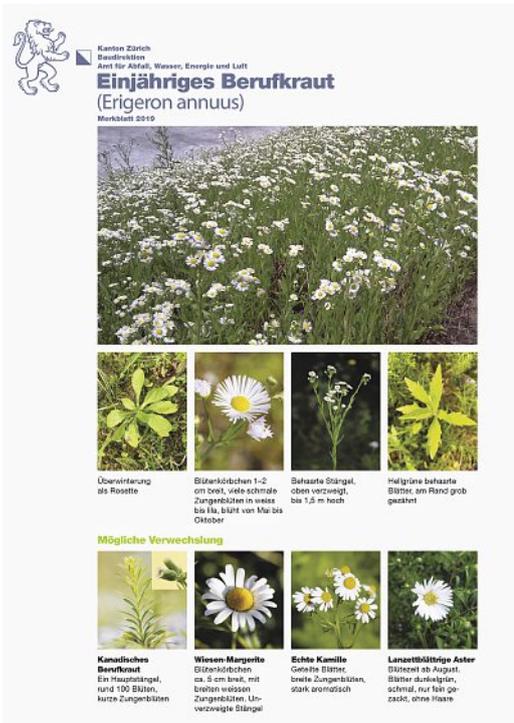
mit der Wiesen-Margerite oder der echten Kamille aufweist. Die beste Vorgehensweise ist das Ausstechen dieser Pflanze mit Wurzelballen. Leider kann es bis zu fünf Mal nachwachsen. Erst dann kann von einer definitiven Eliminierung gesprochen werden. Inskünftig wird sich auch der Gemeinderat stärker dieser Problematik annehmen. So soll eine Neophytenstrategie erstellt werden. Die daraus entstehenden Kosten der Umsetzung sollen in den kommenden Budgets berücksichtigt werden.

Diverses

- Erneuerungswahlen für die kommende Amtsperiode: In Anlehnung (voraussichtlich) der gleichlautenden Beschlüsse aller Bezirksgemeinden hat der Gemeinderat die Wahltermine für die Erneuerungswahlen der Amtsperiode 2022 bis 2026 festgesetzt. Der erste Wahlgang ist für Sonntag, 15. Mai 2022, festgelegt worden. Ein allfälliger zweiter Wahlgang würde am 26. Juni 2022 durchgeführt.
- Gemeindsaal: Unter anderem auch aufgrund von Wassereintritten hat der Parkettboden Schaden genommen. Viele «Klötzli» sind lose und fallen raus. Es besteht die Gefahr, dass die Benutzerinnen und Benutzer stolpern und stürzen. Auch die Reinigung kann nicht mehr ordentlich durchgeführt werden. Der Gemeinderat musste für den Ersatz einen Kredit von CHF 50 000.– genehmigen.
- Einbürgerung von Ausländern (mit Kompetenz beim Gemeinderat): Den Geschwistern Ines und Niklas Krause, wohnhaft Heusserstrasse 16a bzw. Lützelstrasse 19, deutsche Staatsangehörige, ist unter Vor-



Das Einjährige Berufkraut (Erigeron annuus), ein invasiver Neophyt, der sich stark ausbreitet.



behalt der Erteilung des Kantons- und des Schweizer Bürgerrechts das Hombrechtiker Bürgerrecht erteilt worden.

Merkblatt des kantonalen Amtes für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL) zur Bekämpfung des Einjährigen Berufskrauts.

Jürgen Sulger, Gemeinbeschreiber

Wasserzähleraustausch

Die beauftragten Personen der Wasserversorgung Hombrechtikon sind auch im 2021 unterwegs und tauschen die amtlichen, über 20-jährigen Wasserzähler in den betroffenen Liegenschaften aus. Leider ist es nicht möglich, die Besuche vorab anzukündigen. Die Gemeindeangestellten haben einen Dienstausweis bei sich und weisen sich auf Wunsch gerne aus. Sollten sie einmal vor «verschlossener Türe» stehen, hinterlassen sie eine schriftliche Mitteilung, sich für die Vereinbarung eines Termins für den Zählerwechsel mit Brunnenmeister Daniel Stöckli, Telefon 055 244 27 25, in Verbindung zu setzen. Für diese unumgängliche Massnahme bittet die Gemeinde Hombrechtikon im Voraus um Verständnis. Der Zähleraustausch geht schnell und reibungslos: Er verursacht weder Kosten noch Dreck und ist in rund 15 Minuten erledigt. Es muss lediglich sichergestellt sein, dass der Wasserzähler frei zugänglich ist.

BARBARA WEBER IM GEMEINDEHAUS

Ausstellung «Mensch, Pflanze, Tier – anderswo und hier»

Seit Anfang Mai sind in der Gemeindeverwaltung Hombrechtikon Acrylbilder und Zeichnungen von mir zu sehen. Ich male seit 40 Jahren mit unterschiedlichsten Techniken (Aquarell, Acryl, Öl) und habe mich bei namhaften Künstlern in der Schweiz und im Ausland weitergebildet.

Meine Werke sind expressiv, bunt und fröhlich. Sie zeigen Tiere und Menschen aus verschiedenen Ecken der Welt – mit Blickwinkeln, die ein Lächeln ins Gesicht zaubern und Freude bereiten möchten. Ich bin Psychologin, war 17 Jahre lang in der Gemeinde ansässig, ehemalige Primarlehrerin im Schulhaus Altes Dörfli, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der PH und arbeite heute als Heilpädagogin. Ich freue mich sehr, in meiner ehemaligen Heimatgemeinde meine Werke zeigen zu dürfen.

Die Ausstellung «Mensch, Pflanze, Tier – anderswo und hier» dauert bis circa Ende Jahr. Einige Bilder werden gelegentlich ausgetauscht.



Bitte beachten Sie die aktuellen Öffnungszeiten des Gemeindehauses und besuchen Sie die Website für einen ersten Eindruck: barbaraweber.jimdo.com

Barbara Weber, Heilpädagogin

SCHULE HOMBRECHTIKON

Oberstufenschüler/-innen reinigen das Dorf

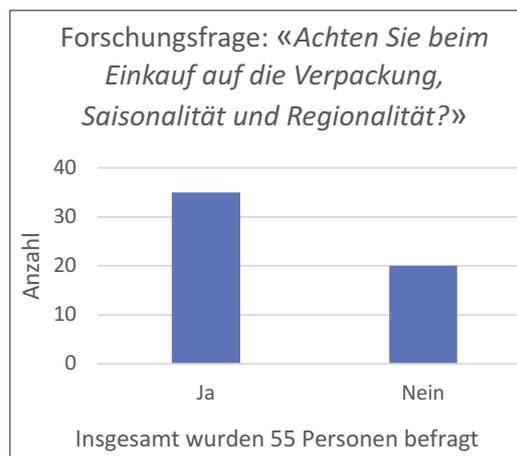
Regelmässig führen Klassen in der Oberstufe äusserst lehrreiche Projekte durch mit dem Ziel, Fragestellungen aus Natur oder Gesellschaft zu untersuchen, den Geist von Forschern/-innen zu wecken und sich für aktuelle Themen zu sensibilisieren.

Projektarbeit in der Klasse bietet viele spannende Möglichkeiten, Gelerntes praktisch umzusetzen: Die Schüler/-innen definieren in Teamarbeit den genauen Untersuchungsgegenstand, planen vielleicht Versuche oder führen Umfragen und Interviews durch und interpretieren die Ergebnisse, die sie schliesslich zusammenfassen und kommunizieren müssen. Es ist also ein breiter Strauss von vielseitigen Aufgaben, welche im Team organisiert und gelöst werden müssen.

Derzeit befassen sich die Klassen der ersten Oberstufe mit der Abfallproblematik: Woher stammt der Abfall (z.B. Verpackung), wo findet man Abfall (Littering) und wie könnte Abfall besser verwertet werden (Recycling)? Die Schülerinnen und Schüler untersuchten den Themenkreis, führten mit Konsumenten/-innen in Hombrechtikon Interviews durch und verfassten dabei unter anderem auch die nachfolgende kurze Zusammenfassung ihrer Forschungsergebnisse und Aktivitäten als Beitrag für unser Dorfmagazin.
Christoph Sigrüst

Schüler und Schülerinnen über ihr Abfallprojekt

Wir Schülerinnen und Schüler der ersten Oberstufe aus dem Schulhaus Gmeindmatt sammeln



ten Abfall und trugen so dazu bei, unsere schöne Gemeinde Hombrechtikon sauber zu halten.

Insgesamt wurden vom Montag, 10. Mai bis Mittwoch, 12. Mai von uns 10,12 kg Abfall gesammelt, fachgerecht recycelt und entsorgt. Neben der Reinigungsarbeit in der Gemeinde analysierten wir gleichzeitig die Antworten selbst kreierter Forschungsfragen. So befragten wir Annina, Laia und Polina, die der Frage nachgegangen waren, wie weit die Menschen beim Einkaufen und beim Entsorgen von Nahrungsmitteln auf die Nachhaltigkeit achten.

Wie seid ihr auf diese Forschungsfrage gekommen?

Laia (12 Jahre): «Wir haben uns für diese Frage interessiert und wollten der Nachhaltigkeit in Hombrechtikon nachgehen. Hierzu befragten wir Einwohnerinnen und Einwohner von Hombrechtikon und hielten die Antworten in einem Diagramm fest.

Hast du eine Botschaft an die Bevölkerung?

Vielen Dank, dass die Hombrechtiker/-innen auch an unsere Zukunft denken und saisonal und regional einkaufen. Bitte behaltet das bei! Wir schätzen es sehr!

Larissa (13 Jahre), ging der Frage nach, wie sich Abfall auf Wildtiere auswirken kann.

Larissa: Wie bist du auf diese Forschungsfrage gestossen, und was hast du dir dabei gedacht?

Tiere sind mir sehr wichtig, und ich bin gerne in der Natur. Das hat mich dazu bewegt, herauszufinden, welche Auswirkungen der Abfall auf Wildtiere hat. Abfall ist für alle Tiere sehr schädlich, nicht nur für Wildtiere. Innere oder äussere Verletzungen zum Beispiel durch Glas oder Metall Dosen können sehr schmerzhaft für Tiere sein und sogar zum Tod führen.

Und was ist dein Wunsch für das Verhalten der Bevölkerung?

Hütet den Wald und die Tiere vor Abfällen und schützt gleichzeitig die schöne Natur!

Bericht von Aaron Gafner, Ben Bruderer, Oscar Bayard, Harisuthan Lavakumara

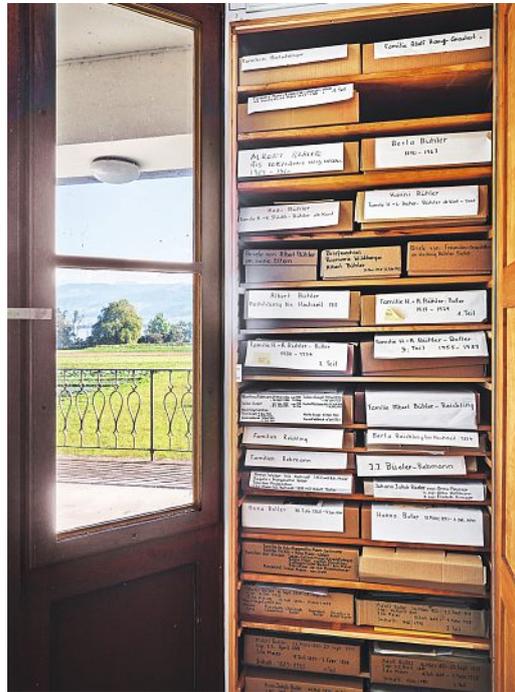
BIBLIOTHEK HOMBRECHTIKON

Wie das Buch zur Geschichte des Oberhauses entsteht

Die Historikerin Elisabeth Joris und der Historiker Martin Widmer arbeiten in Form eines Buchprojekts die Geschichte des Oberhauses in Feldbach und somit der ländlichen Oberschicht am Zürichsee auf. Joris und Widmer erzählen auf einem Spaziergang von ihrer zwei Jahre dauernden Forschung der Historie vom Barock bis heute.

In ihrem Buch wollen Elisabeth Joris und Martin Widmer das Leben der Bewohnerinnen und Bewohner des Oberhauses rekonstruieren. Mit der Sichtung und Auswertung unzähliger Dokumente recherchierten sie die Geschichte ab 1743 und interviewten auch Zeitzeugen der jüngeren Geschichte. Berichtet wird etwa von Frauen und Männern, von Herrschaften wie von Knechten und Mägden.

Acht Monate lang sassen die beiden am Schreibtisch. Bis das Buch Ende Oktober erscheinen wird, muss es noch lektoriert, gestaltet und gedruckt werden. Über die Entstehung des Buchs werden Elisabeth Joris und Martin Widmer nun auf einer Exkursion durch Feldbach erzählen und so an ihrer Forschungsreise durch drei Jahrhunderte teilhaben lassen. Stationen dabei sind die ehemalige Mühle, das Unterhaus, das Oberhaus und der Sonnenblick sowie der Liebenfels.



Die gesichteten Dokumente, wie etwa Fotografien, Briefe, Pässe, Ansichtskarten, Heiratsanzeigen oder unterschiedlichste Pläne, waren an verschiedenen Orten im Oberhaus, so zum Beispiel in den beiden Kästen links und rechts der Balkontüre.
Bild: Martin Zeller

Spaziergang mit Elisabeth Joris und Martin Widmer; Freitag, 2. Juli 2021, 19.30 Uhr; Treffpunkt: Bahnhof Feldbach; Veranstalter: Bibliothek Hombrechtikon; Eintritt: CHF 10.-; Anmeldung: info@bibliothek-hombrechtikon.ch oder 055 244 29 73 (Teilnehmerzahl beschränkt).

Eine Veranstaltung der Schul- und Gemeindebibliothek Hombrechtikon

DANKE

An alle unsere treuen **Inserentinnen** und **Inserenten**, dass Sie in der «Ährenpost» inserieren!

IEB Medien AG
Gewerbstrasse 18, 8132 Egg ZH
Tel. 043 833 80 60
info@ieb-medien.ch, www.ieb-medien.ch

Qualität und Kundenzufriedenheit

Ob Steil-, oder Flachdach, Hitze-, oder Wärmeschutz, Gehbeläge, Begrünungen, Absturzsicherungen, Unterhalt, Solaranlagen, Fördergeldgesuche oder Baugesuche – Wir stehen Ihnen zur Seite.



SIGNER
DACH AG
Steildach Flachdach Fassadenbau
8634 Hombrechtikon

Signer Dach AG
Gewerbstrasse 5, 8634 Hombrechtikon
055 244 61 37, 079 691 72 45
www.signerdach.ch, sdag@bluewin.ch



Schaufelberger
Spenglerei + Sanitär AG

Baugartenstrasse 15
8634 Hombrechtikon
Telefon 055 244 14 45
r_schaufelberger@bluewin.ch
www.sanitaer-schaufelberger.ch

SOLARSTROM FÜR JEDEN.
JETZT ZU CHF 0.- INVESTITIONSKOSTEN
UND FLEXIBLER FINANZIERUNG.



alenergy invest AG Tel.: 044 936 65 55
Industriestrasse 35 info@alenergy.ch
8625 Gossau ZH www.alenergy.ch



www.Seelenraum-Eng.ch




Marijana Eng

Mediale Lebensberatung & Hypnosetherapie
info@seelenraum-eng.ch 079 368 05 77

www.KickFit.ch



**KICKBOX
FITNESS
WORKOUT**

!!! Kick dich fit und mach jetzt mit !!!
info@KickFit.ch 079 368 05 77

Repariere alles
in Ihrem Haushalt



Allround-Handwerker
Jeannot Hunziker
Hombrechtikon

Telefon 055 240 16 64
jeannothunziker@bluewin.ch

Vinothek
WÄSPI Zeit für Genuss

**Grosses Weinsortiment – Edelspirituosen
Delikatessen – Seebub Bier – Geschenke**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Rütistr. 40 | 8634 Hombrechtikon | www.vinothekwaespi.ch



FELIXALDER
BaggerArbeiten

Felix Alder Tel: 079 824 88 44
Gheistrasse 35 Mail: alderfelix@hotmail.com
8634 Hombrechtikon www.felixalder.ch




Fontana & Partner AG
Immobilien

Kompetent und diskret

8708 Männedorf • Telefon 044 922 40 60
www.fontana-partner.ch

JUGENDMUSIKSCHULE HOMBRECHTIKON

Musikunterricht – jetzt erst recht!

begeistert - kompetent - aufgeschlossen  jugendmusikschule 8634 hombrechtikon

Das Coronavirus hatte auch vor den Türen der Jugendmusikschule nicht Halt gemacht. Der Vorstand der Jugendmusikschule Hombrechtikon (JMSH), die Lehrerschaft und die Schülerinnen und Schüler sahen sich deshalb vor die Aufgabe gestellt, den Musikunterricht mit kreativen und unkonventionellen Lösungen in gewohnter guter Qualität aufrechtzuerhalten.

Leider kann die Musikschule in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal in Folge den zur beliebten Tradition gewordenen Instrumentenvorstellungsmorgen nicht durchführen. Die Pandemie-Vorschriften lassen sowohl grössere Menschenansammlungen wie auch das vielfache Ausprobieren von Instrumenten nicht zu. Es wurden deshalb verschiedene Werbeaktionen geplant, um die Möglichkeiten im Instrumentalunterricht dennoch öffentlich zu zeigen und Eltern und Kindern so einen Einblick in die Arbeit der JMSH zu gewähren.

Instrumente lernt man ja am besten kennen, wenn man sie live erklingen hört. So fühlt man sich vielleicht gerade durch den spezifischen Klang angesprochen und kann besser entscheiden, was man ausprobieren und selbst spielen möchte.

Die JMSH veranstaltet am **Samstag, 10. Juli 2021, von 9.00 bis 12.00 Uhr**, auf dem Platz beim «Alten Bahnhöfli» ein «Konzert im Freien». Sollte das Wetter nicht mitspielen, so müssten wir das Konzert leider nach den Sommerferien zum Besten geben. Übers genaue Datum würde dann, sobald bekannt, auf unserer Website informiert werden.

Der Frauenverein, der das Café im «Alten Bahnhöfli» betreibt, öffnet ausnahmsweise seine Türen, und die Zuhörer dürfen bei Kaffee und Gipfeli das Konzert geniessen. Das Programm enthält einen bunten, fröhlichen Querschnitt auf all das, was an der Musikschule auf den verschiedensten Instrumenten gespielt wird, sodass man sich ein gutes Bild von den vielen Möglichkeiten machen kann. Für allfällige Fragen stehen die Musiklehrerinnen und Musiklehrer zur Verfügung. Unsere Schülerinnen und Schüler sind schon eifrig am Proben und freuen sich riesig, endlich wieder einmal ihr musikalisches Können zu zeigen und bei möglichst vielen Anwesenden die Lust am eigenen Musizieren zu wecken. Jedermann ist zu diesem bestimmt genussvollen Querschnitt durch unsere Instrumenten-Landschaft herzlich eingeladen.

Margrit Leutwiler, Vizepäsidentin JMSH



Auf dem Platz vor dem «Alten Bahnhöfli» soll es am 10. Juli 2021 zu einem Openair-Konzert der JMSH kommen. Bahnhöfli.
Foto: Carolin von Kameke.



keepdrumming
Andys Schlagzeugschule

Flexibler Schlagzeugunterricht
für Kinder, Jugendliche, Erwachsene.
(Probelektion gratis!)

8633 Wolfhausen | Rüeggshuserstr. 2
Tel. 079 207 99 33 | keepdrumming.ch

soll & haben
WERKSTATT

Ihr Buchhaltungs-Team im Zürcher Oberland
kompetent - vertrauensvoll - digital

Lutikon 8 • Hombrechtikon • 055 244 20 00
www.sollundhaben-werkstatt.ch

Gasthof zur Metzg

Ab 31. Mai 2021

Montag bis Freitag
6.30 bis 13.30 & 17.30 bis 22.00
Samstag:
10.00 – 13.30 & 17.30 bis 22.00

Wir freuen uns sehr, Sie wieder persönlich zu sehen!

www.zur-metzg.ch info@zur-metzg.ch Tel. 044 928 18 88



**HAIR
★ SALOON ★**

Schulweg 1
8634 Hombrechtikon
Tel 055 244 10 03
www.hairsaloon.ch



**Heizungen
& Wärmepumpen**
Bodmer AG

seit
1935

8712 Stäfa
Seestrasse 107
Tel. 044 926 11 49

8708 Männedorf
info@bodmerag.ch
www.bodmerag.ch

**Machen Sie
was Sie wollen ...**

... wir machen seit
1963 alles, was mit
Elektro-Gebäude-
Technik zu tun hat.

Ihr lokaler Partner in
Uster und Oetwil am See
044 943 70 00
kellenberger-huber.ch

**KELLENBERGER+
HUBER AG**
ELEKTRO
TELECOM




**KUNDENSCHREINEREI
WILLY CHRISTEN**

- Schreinerarbeiten / Möbel
- Einbauschränke
- Küchenbau
- Badezimmermöbel
- Bodenbeläge
- Fenster

Schlatt 24, 8714 Feldbach, 055 244 47 52, 079 323 51 77
www.kundenschreinerei-christen.ch



SCHOTANUS
PHYSIOTHERAPIE
REHABILITATION

im Zentrum 12 • 8634 Hombrechtikon • Tel. 079 723 44 34
paulina@schotanus-physio.ch • www.schotanus-physio.ch

VERANSTALTUNGSKALENDER

bis 18. August 2021

Über die effektive Durchführung der angezeigten Anlässe informieren die Veranstalter.

Datum	Zeit	Anlass	Ort	Organisation
Juni 2021				
13.6.	9.00–11.00 Uhr	Abstimmungssonntag	Gemeindehaus	Gemeinde
16.6.	14.00–17.00 Uhr	Café international	Familientreff	Interkulturelle Frauengruppe
19.+20.6.	14.00–17.00 Uhr	Kunstaussstellung «Acryl trifft Skulptur»	Dorfmuseum Stricklerhuus	Pro Hombrechtikon
23.6.	13.30–17.00 Uhr	Jassnachmittag	Rest. Arcade	GFH/Annelies Aschinger
23.6.	20.00 Uhr	Gemeindeversammlung	Gemeindesaal Blatten	Gemeinde
26.+27.6.	ganztags	Bergvogelwochenende	Sellamatt, Toggenburg	Ornithologischer Verein
26.6.	8.00–16.00 Uhr	E-Learning Nothilfekurs Juni		Samariterverein
28.6.	19.45–21.30 Uhr	Interkultureller Frauentreff	Familientreff	Interkulturelle Frauengruppe
Juli 2021				
1.7.	11.30 Uhr	Mittagessen für SeniorenInnen	Rest. Arcade	Seniorenmittagessen
2.7.	9.00–11.00 Uhr	Netzwerk Träff	Gemeindesaal, Raum Schinz/Heusser	Kathrin Wild/Netzwerk Team
3.+4.7.	14.00–17.00 Uhr	Kunstaussstellung «Acryl trifft Skulptur»	Dorfmuseum Stricklerhuus	Pro Hombrechtikon
7.7.	13.30–17.00 Uhr	Jassnachmittag	Rest. Arcade	GFH/Annelies Aschinger
16.7.	19.30–22.00 Uhr	Harmoniekonzert Feldbach	Platz vor Gärtnerei	Forum Feldbach
21.7.	14.00–17.00 Uhr	Café international	Familientreff	Interkulturelle Frauengruppe
26.7.	19.45–21.30 Uhr	Interkultureller Frauentreff	Familientreff	Interkulturelle Frauengruppe
August 2021				
5.8.	11.30 Uhr	Mittagessen für SeniorenInnen	Rest. Arcade	Seniorenmittagessen
18.8.	13.30–17.00 Uhr	Jassnachmittag	Rest. Arcade	GFH/Annelies Aschinger
18.8.	14.00–17.00 Uhr	Café international	Familientreff	Interkulturelle Frauengruppe
Fixe Wochentage		*ausser Schulferien		
Mo	9.00–10.30 Uhr	Nordic Walking 60plus	Parkplatz Schützenhaus	Pro Senectute
Mo	14.00–17.00 Uhr	Familiencafé *	Familientreff	Familientreff Hombrechtikon
Di*	9.15–11.00 Uhr	Senioren-Volkstanz	Kath. Pfarreisaal	Pro Senectute
Di*	14.00–17.00 Uhr	Bahnhöfli-Kafi	Bahnhöfliplatz 1	Gemeinnütziger Frauenverein
Mi	9.00–11.30 Uhr	Familiencafé *	Familientreff	Familientreff Hombrechtikon
Mi	13.30–16.00 Uhr	Brockenstube offen *	Brockenstube Holflüe	Gemeinnütziger Frauenverein
Mi/Do/Fr*	8.30–11.30 Uhr	Bahnhöfli-Kafi	Bahnhöfliplatz 1	Gemeinnütziger Frauenverein
Do	14.00–16.00 Uhr	Babycafé (1. und 3. Do/Monat)	Familientreff	Familientreff Hombrechtikon
Do	14.00–17.00 Uhr	Familiencafé (2. und 4. Do/Monat) *	Familientreff	Familientreff Hombrechtikon
Fr	9.00–11.30 Uhr	Familiencafé *	Familientreff	Familientreff Hombrechtikon
Sa	9.00–12.00 Uhr	Brockenstube offen	Brockenstube Holflüe	Gemeinnütziger Frauenverein
Mo–Fr*		Diverse Sprachkurse	Altes Bahnhöfli	Gemeinnütziger Frauenverein

Abfallentsorgung (unter www.hombrechtikon.ch/Onlineschalter finden Sie den Abfallkalender)

12. Juni	ab 8.00 Uhr	Papiersammlung	ganzes Gemeindegebiet	Abt. Tiefbau und Werke
23. Juni	13.30–17.00 Uhr	Haushalt-Sonderabfall-Mobil	Parkplatz bei Sammelstelle	Abt. Tiefbau und Werke

Memories of Memphis..



HP. MEIER
Uhren & Schmuck

Eichtalstrasse 7
8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 32 36

Popkultur der 80er..

Die Tissot Heritage Memphis ist ein aufregender Rückblick in die 1980er-Jahre, wo das Memphis Design geboren wurde.

Vier Uhrenmodelle sind in einer limitierten Auflage erhältlich (solange Vorrat) und kosten zwischen CHF 365 und CHF 385

Merkmale:
gewölbtes, kratzfestes Saphirglas
50M Wasserdicht
weisse Sekundenscheibe mit schwarzem Punkt
Durchmesser 36 oder 42 mm
Modell in Bicolor, Edelstahl oder Schwarz

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Heidi und Hanspeter Meier



Öffnungszeiten
Di. - Fr. 09.00 - 12.00 / 14.00 - 18.30
Sa. 09.00 - 14.00
Montag geschlossen

.. und auch viele andere interessante Kleinode entdecken! www.meier-uhren.ch

Coaching und Beratung

Beatrix Kollmann

Dipl.-Psychologin,
Cert. Coach, Aromaexpertin



Stressmanagement und Coaching in Krisenzeiten

In Krisenzeiten mit neuen Belastungen, Ängsten und Unsicherheiten ist es für uns alle wichtiger denn je, mit Hilfe unserer eigenen Ressourcen gut für uns zu sorgen und die richtigen Entscheidungen zu treffen. Wenn wir unsere unbewussten Bedürfnisse und Ressourcen erkennen und mit unseren bewussten Zielen in Einklang bringen, sind wir in der Lage, unsere persönlichen Ressourcen zu aktivieren, um widerstandsfähig und kreativ mit Krisen oder Veränderungen umzugehen.

Aktuell biete ich aufgrund der besonderen Situation neben Business und Life Coachings auch Coachings zum Thema **Stressmanagement** an – Online oder als Walk und Talk Coaching rund um den Lützelsee.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie mich gerne.

Bochslenstrasse 22, 8634 Hombrechtikon
Telefon +41 78 909 71 36
www.dailyhrcoaching.com



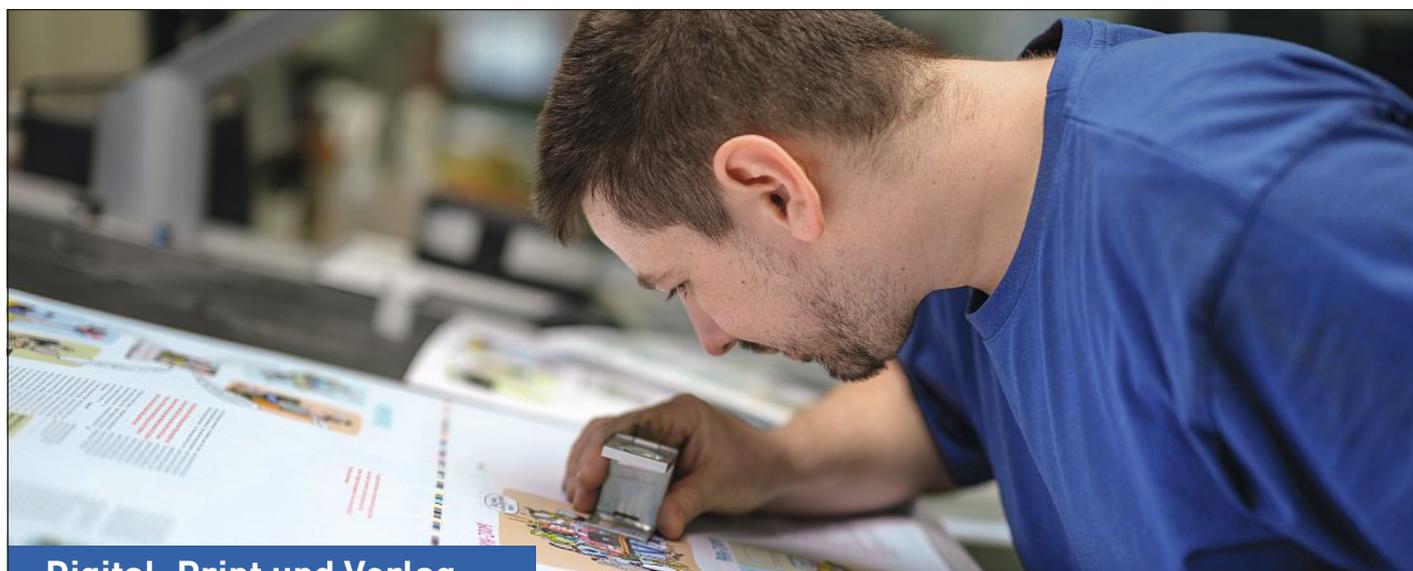
Daily HR Coaching
Zeit für Balance



groups/dailyhrcoaching



dailyhrcoaching



Digital, Print und Verlag

Teamwork – für Ihren Erfolg.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit massgeschneiderter, treffsicherer Kommunikation. Wir haben genau ein Ziel:
Sie dabei zu unterstützen.

F/O FOTOROTAR

FO-Fotorotar | Gewerbestrasse 18 | 8132 Egg bei Zürich
044 986 35 00 | info@fo-fotorotar.ch | www.fo-fotorotar.ch

Der GVH stellt sich vor

Die meisten von Ihnen wissen wohl, dass es den Gewerbeverein Hombrechtikon gibt. Doch insbesondere denjenigen unter Ihnen, die neu zugezogen sind oder vielleicht auch gerade erst den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt haben, mag das eine oder andere Detail gar nicht bekannt sein.

Wie man auf der Website des GVH nachlesen kann, besteht «der Gewerbeverein ... seit 1878 und zählt etwa 150 Mitglieder aus Hombrechtikon und Umgebung. Er vereint Gewerbebetriebe aus Bau, Handwerk, Kleinindustrie, Detailhandel und Dienstleistung aller Sparten.» Er vereint folglich eine breite Vielfalt unter seinen Mitgliedern, und ebenso bunt ist auch das Angebot, das offeriert wird. Doch möchten wir nicht nochmals das wiederholen, was ohnehin auf unserer Website zu lesen ist.

Vielmehr war es uns wichtig, den GVH von einer anderen Seite zu präsentieren. Wer könnte darüber besser berichten als die Mitglieder selbst? So haben wir eine Umfrage durchgeführt, deren Antworten die Vielseitigkeit unseres Vereins widerspiegeln. Lesen Sie hier, was unsere Mitglieder im Gespräch über den GVH zu berichten wussten:

Was begeistert dich besonders am Gewerbeverein Hombrechtikon?

Die Antworten reichen vom persönlichen Kennenlernen und dem Kennenlernen anderer Berufsgruppen über das Vernetzen im Dorf bis hin zur freundschaftlichen Zusammenarbeit sowie gemeinsamen gesellschaftlichen und politischen Aktivitäten. Dies zeigt auf, dass je nach persönlichem Fokus und Interesse ein jeder seinen persönlichen Vorteil aus der Mitgliedschaft zieht.

Warum würdest du Interessierten raten, unbedingt Mitglied des GVH zu werden?

Aus Sicht unserer Mitglieder sind die Argumente hier gleichermassen rationaler wie emotionaler Natur: Einerseits kann man sehr schnell aktive Menschen aus der Gemeinde kennenlernen, die ein grosses Mass an Solidarität untereinander zeigen. Das bietet ein – wenn man so will – Geborgenheitsgefühl in der Gemeinde. Andererseits geht es aber auch rational um



einen Informationsaustausch sowie das Kennenlernen potentieller neuer Kunden. Betont wird, dass die Zusammenarbeit der Gwerbler in einer überschaubaren Region als sehr wichtig erachtet wird.

Impression von der 142. Generalversammlung des GVH.

Auf welchen Anlass des Gewerbevereins freust du dich am meisten, sobald die Pandemie-Situation solche wieder zulässt?

(Vor-)Freude herrscht! Unsere Mitglieder freuen sich auf die Gewerbeschau, die Herbstversammlung, unsere Generalversammlung sowie den Grillplausch und das Gwerbler-Kafi oder den Gwerbler-Zmittag. Diese breite Palette an Antworten lässt erkennen, dass für jede Berufsgruppe etwas geboten wird.

Was war deine schönste Begegnung im GVH und warum?

Gerne greifen wir hier zwei Originalzitate heraus: «Als untypischer Gwerbler, nämlich als Gemüsebauer, für eine Mitgliedschaft angefragt worden zu sein» sowie «Treffen und Kennenlernen von neuen Kollegen an GV oder Herbstversammlung».

Hat Sie dieser kleine Einblick in unser Vereinsleben gluschtig gemacht? Dann schauen Sie doch gerne bei einem unserer nächsten Anlässe vorbei – sobald die Pandemie-Situation dies wieder zulässt. Oder melden Sie sich bei Daniel Müller unter 055 244 24 15 (Elmer Maschinen + Geräte GmbH, Feldbach) oder info@elmerservice.ch. Er beantwortet all Ihre Fragen rund um eine Mitgliedschaft sehr gerne. Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr Gewerbeverein Hombrechtikon
Nicole Schläpfer, Target Sales GmbH*

Operette in Hombrechtikon – «Die lustige Witwe» 2022

Hombrechtikon. Der Vorstand der Operettenbühne Hombrechtikon hat nach Abwägen aller Risiken beschlossen, die Operette «Die lustige Witwe» auf den Herbst 2022 zu verschieben.

Auch mit den neusten Lockerungsschritten ist die im Herbst zugelassene Anzahl der möglichen Gäste und die damit zusammenhängenden notwendigen Schutzbestimmungen aus heutiger Sicht nicht vorhersehbar und ein seriöses wirtschaftliches Planen somit unmöglich. Trotz der lange ersehnten leichten Verbesserung der epi-

miologischen Lage ist auch heute das Risiko immer noch zu hoch, dass die Operette Hombrechtikon die Aufführungen kurz vor Beginn absagen oder gar die laufende Produktion abbrechen muss.

Mit der «Lustigen Witwe» unter der bewährten musikalischen Gesamtleitung von Caspar Dechmann, mit der neuen Regisseurin

Ursula Lysser und hervorragenden Solisten wird sowohl musikalisch als auch szenisch ein weiteres Highlight auf die Bühne gezaubert, welches das Publikum in seinen Bann ziehen wird. Die Operette Hombrechtikon freut sich, im September/Oktober 2022 endlich wieder für ihre treuen und auch gerne vor neuen Gästen spielen zu dürfen.

Operettenbühne Hombrechtikon

Kontakt: Dieter Werner, Präsident, 079 291 17 18

Weitere Informationen gibt es laufend auf
www.operette-hombrechtikon.ch



VEREIN PRO HOMBRECHTIKON

Kunstaussstellung «Acryl trifft Skulptur»

Pro Hombrechtikon präsentiert eine Ausstellung von Kunstschaffenden im Dorf-museum «Stricklerhuus». Zum Thema «Acryl trifft Skulptur» werden Gemälde von der Kunstmalerin Ursula Rentsch und Skulpturen von der Bildhauerin Simone Karthaus-Hänzi gezeigt. Der Anlass wird teilweise von Geschichten und Liedern von Soul Touch umrahmt.

Ursula Rentsch lebt in Stäfa und arbeitet als freischaffende Malerin in ihrem Atelier in Männedorf. Viele der Bilder entstehen in der freien Natur, wobei sie ihre Impressionen weitgehend auf Farbe und Formen reduziert. Die Sujets sind Landschaften, Ausschnitte aus der Natur, architektonische Trouvaillen und Stillleben. Viele ihrer Arbeiten entstehen während ihrer Aufenthalte in Südfrankreich. Zu ihren Leidenschaften gehören auch das Porträtieren und Zeichnen. Ihr bevorzugtes Material ist Acryl.

Simone Karthaus-Hänzi wohnt in Rapperswil-Jona und ist seit 35 Jahren als Steinbildhauerin tätig. Ihre abstrakten oder figürlichen

Skulpturen sprechen durch ihre Ästhetik an. Im Zusammenhang mit eigenen persönlichen Geschichten sieht der Betrachter in den abstrahierten und gegenständlichen Figuren unterschiedliche Aussagen. Etwas von Natur Gegebenes auf das Wesentliche zu reduzieren, ist eine Herausforderung, die sie immer wieder reizt. Sie arbeitet in Ton, Stein, Holz, Gips und Bronze.

Die Vernissage der Ausstellung von Ursula Rentsch (Kunstmalerin) und Simone Karthaus (Bildhauerin) hat bereits am 29. Mai 2021 stattgefunden. Weitere Öffnungszeiten sind die Wochenenden 19./20. Juni und 3./4. Juli, jeweils von 14.00 bis 17.00 Uhr. Am 19. Juni und am 4. Juli werden Regina Herzog, Liederfrau, und Roland Trümpi, Erzähler, die Ausstellung mit humorvollen, aber auch tiefsinnigen Märchen, Liedern und Geschichten bereichern.

Veranstaltet wird die Ausstellung vom Verein Pro Hombrechtikon (www.prohombrechtikon.ch).

Christoph Sigrist, Hombrechtikon



www.prohombrechtikon.ch



Simone Karthaus-Hänzi

PRO HOMBRECHTIKON

Flyer zur Ausstellung «Acryl trifft Skulptur» der Kunstmalerin Ursula Rentsch und der Bildhauerin Simone Karthaus-Hänzi.



SCHNELL TREUHAND

Wir kümmern uns um Ihre Zahlen,
vertrauensvoll und professionell.

8712 Stäfa | Goethestrasse 21 | +41 44 927 22 22
info@schnelltreuhand.ch | www.schnelltreuhand.ch



SCHNELL IMMOBILIEN

Sie erwarten den
besten Verkaufserfolg?
Wir sorgen dafür!

8712 Stäfa | Goethestrasse 21 | +41 44 927 22 77
info@schnellimmobilien.ch | www.schnellimmobilien.ch

GUT HÖREN, BESSER LEBEN.

www.hoerspezialist.ch, 055 244 41 10, Rütistrasse 8,
8634 Hombrechtikon

PHONAK | Premium
Reseller



Trauerfall?

Wir trösten, beraten und helfen

- Beratung
- Individuelle Trauerkarten mit den passenden Worten
- Adressierung von Hand oder digital
- Aufgabe der Todesanzeigen in gewünschten Tageszeitungen
- ohne Voranmeldung, schnell und diskret

Montag bis Freitag, 8.00 bis 12.00 und
13.30 bis 17.00 Uhr

IEB

IEB Medien AG

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH
Telefon +41 43 833 8075
info@ieb-medien.ch, www.ieb-medien.ch



DAS 50-FRANKEN-BILD

Wettbewerb

In jeder Ausgabe suchen wir einen Ort in Hombrechtikon oder Feldbach. Auf den Gewinner wartet ein 50-Franken-Konsumationsgutschein des Landgasthofs Adler Grüningen.

Das Bild zum Wettbewerb in der Ausgabe 2/2021 zeigte die Scheune Dolder, Widmen 10 in Hombrechtikon.

Viele korrekte Antworten sind bei uns eingegangen. Gewinnerin des Wettbewerbs ist **Heidi Meier, Hombrechtikon**. Herzlichen Glückwunsch!

Auch dieses Mal suchen wir einen Ort in Hombrechtikon oder Feldbach. Schreiben Sie uns bis zum Freitag, 23. Juli 2021, wo das Foto aufgenommen wurde, unter Angabe Ihrer Kontaktdaten, per E-Mail an info@ieb-medien.ch oder per Post an IEB Medien AG, «Ährenpost», Gewerbestrasse 18, 8132 Egg. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der Wettbewerb wird gesponsert vom Landgasthof Adler Grüningen.



LANDGASTHOF ADLER
GRÜNINGEN • SEIT 1830



Wo wurde dieses Foto aufgenommen?

 Bewirtschaftung

 Vermarktung

 Unterhalt

 Baubegleitung

 **Gafner**

Immobilien & Verwaltungs AG

50
JAHRE

Industriestrasse 9

8712 Stäfa

044 928 36 36

www.gafnerimmo.ch

Notfallnummern

Polizei	117
Feuerwehr	118
Sanitätsnotruf	144
Telefonhilfe für Kinder und Jugendliche	147
Toxikologisches Institut Vergiftungen	145
Seerettungsdienst	118
Seepolizei	044 722 58 00
Rega	1414
«Aerztefon» Notfalldienst 0800 33 66 55 (Gratisnummer)	
Spital Männedorf	044 922 22 11
Spital Uster	044 911 11 11
Spital Wetzikon	044 934 11 11
Tierambulanz	0800 557 010
Elternnotruf	0848 354 555
Frauenhaus und Beratungsstelle	044 994 40 94
Spitex Hombrechtikon	055 254 10 80
Wildhüter Hombrechtikon	079 437 66 33
Ref. Kirche Pfarramt	055 254 14 60
Kath. Kirche Pfarreisekretariat	055 254 25 00
Trauerportal Telefon 043 833 80 75 E-Mail trauer@ieb-medien.ch	

www.ieb-medien.ch

Ausgabe 3/2021

Nr. 422, 42. Jahrgang

Ährenpost

Das offizielle Gemeindemagazin
für Hombrechtikon und Feldbach

Erscheint 6-mal pro Jahr

Redaktionsmitglieder

Guido Helbling, Verlagsleitung

Martin Mäder, Redaktionsleitung

Heinz Brunner-Buchli, Andreas Dändliker
(Fotografie), Giorgio Girardet, Hans J. Tobler,
Isabelle Walker, Reinhard Koch, Rolf Bezjak

Herausgeber

IEB Medien AG

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

Telefon 043 833 80 60

Fax 043 833 80 44

E-Mail info@ieb-medien.ch

Inserate

Sylvia Scherrer

Telefon 043 833 80 60

Druck

FO-Fotorotar

Ein Unternehmen der FO-Gruppe

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

GEDRUCKT IN DER SCHWEIZ.

IMPRIMÉ EN SUISSE.

STAMPA IN SVIZZERA.

STAMPATO IN SVIZZERA. 

Nächste Ausgabe

Redaktionsschluss: 29. Juli 2021

Erscheinung geplant: 20. August 2021

Auflage

4800 Exemplare

Geschenkabo

Jahresabonnement CHF 50.–

Spenden

IEB Medien AG

Gewerbestrasse 18, 8132 Egg ZH

IBAN CH88 0070 0113 5001 8252 9

Titelbild

Langenrieter Hofladen

8634 Hombrechtikon

Bild: Andreas Dändliker

Texte und Bilder dürfen nicht für andere
Veröffentlichungen verwendet werden.

Wir wollen keine Bank von Welt sein.
Sondern von hier.



 **Bank Linth**
Einfach. Mehr. Wert.

Ein Unternehmen der LLB-Gruppe



**MORGEN
FÄNGT
HEUTE AN.**

Agostino De Notaristefano
Eidg. dipl. Heizungsinstallateur
Lehrlingsausbildner und
Prüfungsexperte



**ammann
SCHMID**

HEIZEN MIT VERSTAND.

**Der Nachwuchs bestimmt unsere
Energiezukunft. Deshalb ist uns
beim Wissenstransfer das Warum,
also das Know-why, genauso
wichtig wie das Know-how.**

043 399 25 99

ammann-schmid.ch

NEU: Embru Deluxe

Taschenfederkernmatratze

Durch und durch ein
Schweizer Produkt:
Taschenfederkern
und Bezug werden in
der Region hergestellt.



Jetzt vorbeikommen und Probeliegen!

Embru-Werke AG
Bettenfachgeschäft
CH-8630 Rüti ZH

+41 55 251 15 15
bfg@embru.ch
www.embru.ch

embru

möbel ein leben lang

ÖFFNUNGSZEITEN Mo: 13.30 – 17 Uhr, Di-Fr: 09 – 12 / 13.30 – 17 Uhr, Sa: 09 – 16 Uhr

Neuer

Renault TWINGO 100% ELEKTRISCH

Ab Fr. 18900.–



RENAULT
Passion for life



Entdecken Sie das **günstigste Elektroauto der Schweiz.**
Stäfa, Touring-Garage Luggen AG, 044 928 70 00



Neuer Twingo Electric Life, 0g CO2/km (in Betrieb ohne Energieproduktion), Energieverbrauch 16,3kWh/100km, Energieeffizienz-Kategorie A, Katalogpreis Fr. 20900.–, abzüglich Elektrobonus Fr. 2000.– = Fr. 18900.–. Abgebildetes Modell (inkl. Optionen): Neuer Twingo Electric Vibes, Katalogpreis Fr. 25650.–, abzüglich Elektrobonus Fr. 2000.– = Fr. 23 650.–. Angebot gültig für Privatkunden in der Schweiz bei Vertragsabschluss bis Ende Februar 2021.