

Ähren Post

Gemeindemagazin für Hombrechtikon und Feldbach

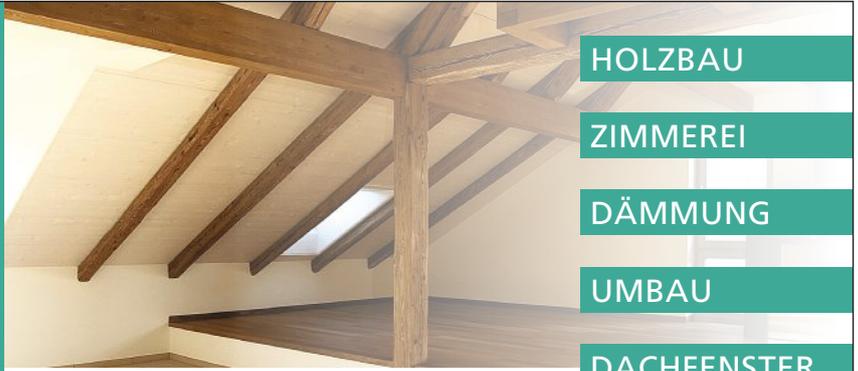
Ausgabe 6/2020

«würzig»



wd werner
dändliker
HOLZBAU

IHR HOLZBAU PARTNER



HOLZBAU

ZIMMEREI

DÄMMUNG

UMBAU

DACHFENSTER

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



Seit 1973

ELECTRA AG

Haushaltgrossapparate

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 Waschaum**

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

**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

GUTSCHEIN

60 Minuten Probebehandlung
mit Akupunktur und Heilmassage
für **nur CHF 30.–**

Terminvereinbarung erforderlich

Liebe Leserin, lieber Leser

Was wäre das Leben ohne «Würze»? Ziemlich fad, oder? Gewiss denkt man bei diesem Thema wohl zuerst ans Essen. Nicht umsonst gibt es in so vielen Restaurants die Möglichkeit, mit Hilfe eines reichlich dotierten Gewürzsets auf dem Tisch einer Speise geschmacklich nachzuhelfen. Dass sich ein Koch aber möglicherweise durch einen nachwürzenden Gast in seiner Berufsehre gekränkt sieht, ist nachvollziehbar. Schliesslich hat er hoffentlich das fragliche Menü so abgeschmeckt und gewürzt, wie es nach Rezept sein sollte.

Nach Rezept? Puristen mögen mir dies nun verzeihen, aber wohl fast jedes Rezept wird bei seiner Zubereitung je nach Gusto noch verändert bzw. verfeinert. Nun sind aber die Geschmäcker nicht nur beim Essen verschieden, sondern eigentlich bei allem. So ist das Leben, so sind die Persönlichkeiten. Würde man – in kleinerem Rahmen war das für dieses Heft sogar der Fall – eine Strassenumfrage nach der «Würze im Leben» machen, gäbe es die unterschiedlichsten Antworten. Im Extremfall resultieren so viele verschiedene Antworten, wie man Menschen befragt.

Für einige Menschen braucht es Action und möglichst viel Abwechslung. Andere wiederum finden diese Essenz, welche für sie diese Würze

ausmacht, in der Ruhe und Abgeschlossenheit. Auch hier eine Geschmackssache.

Keine Geschmackssache, sondern faktenorientierter ist ein Vorgang, der die FO-Gruppe in Egg – das Mutterhaus unseres Verlags – betrifft. So ist diese jüngst rückwirkend per Anfang September von der Winterthurer Mattenbach Gruppe, sie gehört ihrerseits zur Schaffhauser Hermes Capital Group der Investoren Vince M. V. Bang und Alfred R. Angst, übernommen worden. Durch diese Integration in einen der führenden grafischen Betriebe der Region hat die FO-Besitzerfamilie Konrad eine optimale Nachfolgeregelung gefunden.

Wir freuen uns natürlich über den Geschmack unserer neuen Besitzer. Denn diese Weichenstellung ermöglicht es uns, Ihnen auch künftig schmackhafte Menüs in Form von lesenswerten Beiträgen in Ihrer «Ährenpost» zu kredenzen. Hoffentlich so lecker wie diese Lebkuchenhäuser in der Stiftung Brunegg auf dem Bild. Nun wünscht Ihnen das Team der «Ährenpost» schon jetzt besinnliche Festtage, einen erfolgreichen Jahresabschluss und dann im neuen Jahr möglichst viele würzige Höhepunkte.

*Im Namen des Redaktionsteams
Martin Mäder*



Lebkuchenhäuser an einer Adventsausstellung in der Stiftung Brunegg.

INHALTSVERZEICHNIS

Dezember-Ausgabe 2020

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Editorial | 3 | Gewerbe, Organisationen, Vereine | |
| | | Gewerbeverein Hombrechtikon | 40 |
| Thema «würzig» | 5 | Abschied in der Bäckerei Rüegg | 41 |
| | | Neuer Leiter der Raiffeisenbank | 42 |
| Auf einen Kaffee ... | | Kein Neujahrsempfang wegen Corona | 43 |
| mit Susanna Dändliker vom «Nähtruckli» | 31 | Turmbläser-Konzert an Silvester | 44 |
| Gemeinde und Schule | | Dies und Das | |
| Der Gemeinderat informiert | 34 | Herbstsammlung der Winterhilfe | 45 |
| MOJUGA – Jugendliche bestimmen mit | 35 | Neu bespannte Stühle fürs Bundeshaus | 47 |
| TTG in der Primarstufe | 36 | | |
| Veranstaltungskalender | 37 | Wettbewerb 50-Franken-Bild | 49 |
| Politik | | Notfallnummern/Impressum | 50 |
| SVP-Retraite für neues Parteiprogramm | 38 | | |
| 5. Forum der FDP-Ortsparteien | 39 | | |

Schränke
Küchen
Möbel
Bäder
Türen
Parkett
Fenster



SCHREINEREI GRAF

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

Kreative Lösungen • Solides Handwerk











Restaurant KRONE

Restaurant Krone
Feldbachstrasse 2
8634 Hombrechtikon
055 525 52 21

Herzlich Willkommen ...

Schweizer Gerichte
Asiatische Speisen
Italienische Spezialitäten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.




| | | |
|---------------------|--|---|
| Dienstag | Ruhetag | <h3 style="color: red; margin: 0;">Gutschein Fr. 10.–</h3> <p style="color: red; font-size: small; margin: 0;">(bei Abgabe dieses Gutscheins – gültig bis Ende 2020, ab einer Konsumation von Fr. 50.–)</p> |
| Montag bis Freitag | 8.00 bis 14.00 Uhr / 17.00 bis 22.00 Uhr | |
| Samstag und Sonntag | ab 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr | |

WAS MACHT DIE WÜRZE DES LEBENS AUS?

An- und Einsichten von Rainer Odermatt

Die im Titel aufgeworfene Frage haben wir Gemeindepräsident Rainer Odermatt gestellt. Neben persönlichen Erfahrungen hat er – ganz Politiker – grad auch noch die Würze «seines attraktiven Dorfes», die Situation während der Corona-Welle und die Zauberformel Abrakadabra in seine Überlegungen einbezogen.

«Kohlenhydrate, Proteine und Fette. Diese Zutaten sind die Basis einer ausgewogenen Ernährung. Sie sind die Energie in jeder Mahlzeit. Nach einer Mahlzeit erinnert man sich an die Würze und kaum an die Kohlenhydrate, Proteine und Fette. Was uns zum Beispiel nach einem Hirschkraut in Erinnerung bleibt, ist doch die Würze der Sauce, der süssliche Geschmack von Rotkohl sowie die karamellisierten Marroni.

Was aber macht im Leben die Würze aus? Für ein gesundes Leben muss doch langfristig die Basis mit den «Gewürzen» harmonieren. Nun lade ich Sie auf eine Gedankenreise ein: Überlegen Sie einmal für sich, was ist Ihre Basis im Leben? Ist es die Familie? Sind es die Freunde? Oder gar die Arbeit? Für ein gesundes Leben muss doch langfristig die Basis mit den «Gewürzen» harmonieren. Was aber macht im Leben die Würze aus? Für mich waren und sind es spontane Begegnungen, ein Gespräch, neue Erlebnisse oder eine lustige Anekdote.

Kunterbunte Erlebnisse

Konkret erinnere ich mich an meine Beschäftigung in der Fliegerei, so war ich zwischen 1980 und 2014 für die Swissair als Maitre de Cabine unterwegs. Dieser Rückblick ist so unglaublich reich an kunterbunten Erlebnissen. Gastronomisch gesprochen war das ein



scharfes Chicken Tikka Masala. Stellen sie sich vor, jeder Flug ist eine Sardinenbüchse gefüllt mit den unterschiedlichsten Leuten, die Sie sich vorstellen können.

Auf engstem Raum gibt es junge Familien mit lebhaften Kindern auf dem Weg in die Ferien, das Flugzeug mit ihren schweren Parfum fül-

Der Gemeindepräsident findet seine Ruhe und den Fokus aufs Leben bei einem seiner Hobbys, dem Rudern.

«Überlegen Sie einmal für sich, was ist Ihre Basis im Leben?»

lende herausgeputzte Damen, ihre Ruhe im Whiskey suchende überarbeitete Businessmen oder Backpacker, die zwei Wochen nicht mehr geduscht haben. Und dann gibt es noch jene Personen, die von den vielen Leuten ganz beklemmt sind, und andere, die im Flieger erst richtig aufblühen. In einem Flug von vielleicht zehn Stunden ist also ein würziges Ereignis vorprogrammiert.



Hombrechtikon mit reformierter Kirche.



Ein Ort der Ruhe –
Winter im Langenriet.

Orte der Begegnung

Heute als Gemeindepräsident stelle ich mir effektiv immer wieder die Frage, was macht die Würze für ein attraktives Hombrechtikon aus? Für mich sind es Orte, wo es zu spontanen Treffen kommt und Anekdoten geschrieben werden. Ein Beispiel hierfür sind die Badis Feldbach und Lützelsee, Vereine, welche unser Dorf farbig mitgestalten, unser Turnerchränzli, die Operette, unsere Chilbi, die Metzgete, Restaurants und Bars. Das sind alles Orte der Begegnung und Inspiration für diese Würze.

Nun, jetzt während der zweiten Corona-Welle offenbart die Frage nach der Würze eine gewisse Sehnsucht. Denn ein Teil dieser unentbehrlichen Würze des Lebens wird während der Pandemie per Dekret verwässert. Damit unser Gesundheitssystem nicht kollabiert, werden menschliche Kontakte und Events

eingeschränkt und das öffentliche Leben verlangsamt. Diese unbequeme Situation können wir auch als überwindbare Herausforderung anschauen und ihr einen neuen Sinn herbeizaubern.

«A'bra K'dabra!» Dieser hebräische Spruch bedeutet: «Ich erschaffe meine Welt mit Worten.» Nun soll ja Glückseligkeit von innen kommen. Deshalb: Wagen Sie etwas Neues – zum Beispiel eine Reise in Ihr Inneres. Gehen Sie «off the beaten tracks», also abseits von ausgetretenen Pfaden. Leben Sie in der Gegenwart und besinnen Sie sich auf das, was in Ihrer unmittelbaren Nähe vor sich geht. Ich denke jetzt, Ende Oktober, Anfang November an den goldenen Herbst und erlebe das Dasein umgeben von einem bunten Naturorchester.»

Ihr Rainer Odermatt

Unser Naherholungsgebiet,
der Lützelsee.



WO LIEGT DER «HASE IM PFEFFER?»

Eine kleine Umfrage im Dorf

Tja, der Hase: Er ist die entscheidende Zutat beim entsprechenden Wildgericht. Und was sind die entscheidenden Zutaten, die unser Leben schmackhaft machen?

In keiner Küche fehlen Gewürze. Sie machen die Speisen zum Genuss. Und je nachdem, welche Gewürze verwendet werden, schmeckt zum Beispiel das Gemüse so oder eben anders: mediterran, indisch oder schweizerisch. Und auch die Verdauung mag so oder so reagieren ...

Aufs Ganze gesehen, dürfen wir alle in unserem Leben dies oder jenes geniessen, müssen

aber auch so manches «verdauen» – im übertragenen Sinn. Und kein Leben gleicht einem anderen, wie auch kein Gericht wie ein anderes schmeckt.

Doch was sind denn die Zutaten und Erfahrungen, die unser Leben interessant, spannend, lebenswert und letztendlich wenn möglich «verdaulich» machen?

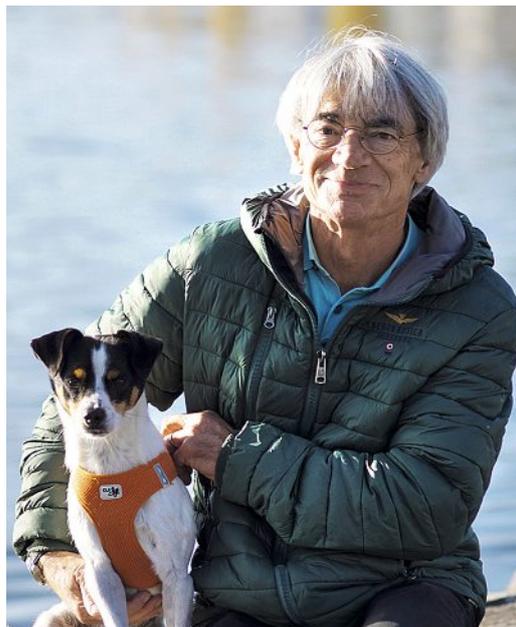
Ich habe Persönlichkeiten aus unserem Dorf eine scheinbar einfache und doch anspruchsvolle Frage gestellt: **«Was macht für Dich die Würze des Lebens aus?»**

Nachstehend die erhaltenen Antworten:



Dr. Éveline Huber,
Präsidentin der Schulpflege

«Vielfalt und Abwechslung: Das ist die Würze des Lebens für mich. Vielfalt in Bezug auf alle Möglichkeiten, die ich geniessen darf – gesellschaftlicher, kultureller, politischer und wirtschaftlicher Art. Alle Schönheiten der Natur, die ich erleben kann, aber auch die Vielfalt der Menschen mit all ihren Ansichten, Meinungen und Ideen. Abwechslung: Die Herausforderungen des Alltags, Wissensaneignung, Kontakte zu anderen Menschen – sei es privater oder beruflicher Natur. Kein Tag gleicht dem anderen, immer in Bewegung und agil sein. Und das Salz in meiner Suppe: meine beiden Kinder.»



Dr. Martin Hofstetter,
Apotheker, ehem. Inh. Mistel-Apotheke

«Von klein auf hat jeder Mensch Träume, Wünsche, Pläne. Jeder Mensch macht seinen ureigenen Weg, mit verschiedenen Voraussetzungen und Möglichkeiten. Kein Weg ist mit einem andern vergleichbar oder planbar, das Leben selbst würzt diesen mit Unvorhergesehenem, plötzlichen Situationsänderungen, Erfolg oder Schicksalsschlägen. Nun kommt es darauf an, wie stark diese Lebenswürze ist, wie man diese verdaut. Die einen regen sich auf oder zweifeln, die andern nehmen diese Situationen an, wie sie sind, und entwickeln eine Resilienz. Für mich entscheidend ist, in jeder Situation Gelassenheit und Toleranz zu entwickeln, in schwierigen Situationen immer Inseln der Stille und des Gebets zu schaffen. Ein gesundes Gottvertrauen hilft durch alle Situationen, v. a. jetzt in diesen unsicheren Zeiten der Corona-Pandemie und der Weltlage. Das ist die wichtigste Würze des Lebens.»

| | | |
|---|--|---|
| Verkauf | | |
| Bewertung | | |
| Treuhand | | |
| Bewirtschaftung | | |
| Fotografie | | |
| Mediation | | |
| Beratung | | |
| IDZ - Ihr Immobilienexperte für Hombrechtikon | | 8640 Rapperswil T: 055 420 26 39 info@idz.ch idz.ch |
| | | |

**coiffeur
schneider**

Damen- und Herrencoiffeur
Dörfli / Hofwiesenstrasse 6
8634 Hombrechtikon

www.coiffeurschneider.ch
055 244 10 23

D. Berner AG
Bodenbeläge
Malergeschäft

Richttannstrasse 2
8634 Hombrechtikon

Telefon 055 244 18 24
info@berner-bodenbelaege.ch
www.berner-bodenbelaege.ch

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



Armin Hirt,
ehem. Redaktionsmitglied «Ährenpost»

«Für eine gepflegte Küche sind Gewürze unabdingbare Zutaten. Es ist wichtig, dass man ausgewogen und mit Verstand damit umgeht. Wie steht es aber mit der Würze des Lebens? Auch unser eintöniger Alltag sollte hin und wieder mit Gewürzen angereichert werden. Meist sind es nur Kleinigkeiten, welche unser Leben bereichern. Ein wunderschöner Herbsttag, wo die Sonne den bunten Wald zum Leuchten bringt, ein tiefblauer See, gespickt mit weissen Segeln, ein verspäteter Igel, der uns mit seinen beiden Sprösslingen über den Weg läuft, solch kleine Dinge und noch viel mehr würzen unseren Alltag, wir müssen es nur wahrnehmen und zu schätzen wissen. Aber was ist mit negativen Ereignissen? Wenn ich mir zum Beispiel beim ersten Fonduebrocken den Mund verbrenne und vor Schreck das kostbare Weinglas aus Kristall in Scherben aufgeht? Werde ich die Story bei den nächsten Fondueessen nicht zum Besten geben und alle können herzlich darüber lachen? So wird auch ein negatives Ereignis zur Würze des Lebens.»



Marianne Schlittler,
Feldbach

«Magenträs, eine Gewürzmischung, bestehend aus Zucker, Zimt, Vanille, Muskat, Nelken und Ingwer, versüsst täglich meinen Kaffeeschaum und lässt mich so in wunderbare Tagträume reisen. Nicht nur meine Träume werden von feinsten, aber doch sehr unterschiedlichen Gewürzen hervorgerufen, auch mein Leben wird durch viele kleine, besondere Momente bereichert. Die Würze meines Lebens ist das Privileg, Schönheiten in der Natur wahrzunehmen, innige Momente mit Freunden zu verbringen und aufregende Erlebnisse mit meiner Familie zu erleben. Wie bei Magenträs wird mein Leben erst durch die Vielfalt und die Abwechslung gewürzt und ins Gleichgewicht gebracht. Denn der Muskat allein auf dem Kaffeeschaum würde mich noch nicht in die Träume wiegen.»

«Aufs Ganze gesehen, dürfen wir alle in unserem Leben dies oder jenes geniessen, müssen aber auch so manches <verdauen>.»

Ich danke allen Beteiligten sehr für ihre Bereitschaft, auf diese Frage einzugehen. Und ich frage auch Sie als Leserinnen und Leser: Welche Antwort würden Sie geben?

Rolf Bezjak

WÜRZIGES BIER AUS HOMBRECHTIKON

Wenn ein «Kapitän», ein «Maschinist» und ein «Matrose» Seebuben sind

«Seebueb-Kapitän» Ueli Merz.
Fotos: Andreas Dändliker

Der «Seebueb» lebt am See – noch lieber darauf – ist so früh wie möglich drin und kann ohne ihn nicht sein ...

Am 30. Juli 2018 wurde bei der Brauerei «Seebueb» an der Etzelstrasse 30 in Hombrechtikon der erste Sud aufgesetzt. Inzwischen sind schon mehr als tausend Hektoliter Bier gebraut worden. All die «Seemeitli» und «Seebuebe» an der Küste und im Hinterland werden mit einem umfassenden Sortiment beliefert. Vier Seebueb-Biere haben 2019 und 2020 bereits internationale Preise gewonnen.

«Der Vorteil unserer Brauerei ist zuallererst die Qualität der Biere, andererseits die Nähe zu den Kunden.»

Dass das Flaggschiff auf Kurs bleibt, dafür sorgen der «Kapitän» Ueli Merz, der «Maschinist» und diplomierte Braumeister Matthias Bossard und der «Matrose» Michael Frötscher, zuständig für die Füllerei, die technischen Einrichtungen und die Bar. Das «nasse Gold» wird in verschiedenen Geschmacksrichtungen in 33-cl-Flaschen abgefüllt und direkt an die Getränkehändler in der Region, auch bis in die Stadt Zürich geliefert. Zu den Kunden gehören ebenfalls der Grossverteiler Coop

Das Brauereigebäude
an der Etzelstrasse 30.



(von der Region – für die Region) und einige Restaurants bis nach Winterthur oder Wald. Für die Brauerei gilt die Devise: Brauen für die Region, auch aus ideellen Gründen.

Ehemaliger Journalist

Ueli Merz arbeitete nach einem Geografiestudium lange Jahre als Journalist. Ab 2014 führte er die Badibeiz an seinem Wohnort Meilen und nahm dabei eine Idee aus Studienzeiten auf: das eigene Bier. Vorerst liess er es unter seiner Marke «Seebueb» von der Brauerei Uster brauen. 2018 konnte er Gewerberäume in Hombrechtikon mieten – und so eine eigene Brauerei aufbauen.

Der Name «Seebueb» bezieht sich unter anderem auf die Freiheitskämpfer in der Region, die sich vor über 200 Jahren gegen die Obrigkeit in Zürich wehrten – mit Erfolg, wie wir alle wissen. Auf die geselligen, witzigen und draufgängerischen Seemeitli und Seebuebe nehmen die Namen der Biersorten Bezug: «Fräche Siech», «Plöfssack», «Chöpfler», «Pläuschler», «Süffel» ... usw.

Das Standardsortiment umfasst neben deutschen Bierstilen (Festbier, Weizen, herb, amber) auch angelsächsische Stile wie Pale Ale, IPA und Porter. Das Saisonbier «Himbier Summerbrise», ist bis zum Sommer 2021 ausgetrunken. Spezialitäten sind der im US-Amerikanischen Whiskeyfass gereifte und jeweils auf wenige hundert Flaschen limitierte «Pirat» mit einem Alkoholgehalt von rund 10% vol. oder für die Festtage ein Champagner-Bier, das unter dem Label «Seemeitli» auf den Markt kommen wird. Auch ein gebranntes Wasser-



Der Hopfen-Gin «Schwümmhülfe» hat einen Alkoholgehalt von 49% vol. Er ist ein Destillat aus Seebueb-Bieren. Sein Aroma ist frisch und erinnert an Wacholder und Zitrusfrüchte, ergänzt von einer leichten Hopfenbittere.

chen hat die Brauerei inzwischen im Angebot: Der Hopfen-Gin «Schwümmhülfe» ist aus Seebueb-Bieren destilliert.

Reinheitsgebot und Innovationen

Die Frage nach dem Reinheitsgebot wird dem umtriebigen Unternehmer regelmässig gestellt. Es hat seinen Ursprung vor über fünfhundert Jahren zum Schutz der Bevölkerung, damit sich diese nicht selbst vergiftete. Zitat aus der Urkunde vom 23. April 1516: «Wir wölen auch sonderlichen das füran allenthalben in unsern Stetten Märckthen unn auf dem Lannde zu kainen Pier merer Stückh dann alain Gersten Hopffen unn Wasser genommen und gepraucht sölle werdn.» Im Bayrischen hat das Reinheitsgebot immer noch weitgehende Gültigkeit, insofern, als deutsche Brauereien untergäriges Bier nur mit Gerstenmalz, Weizenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe brauen dürfen.

Die Hefe wird im Reinheitsgebot nicht erwähnt, weil ihre Wirkungsweise damals noch nicht bekannt war. Sie wurde erst 1861 von Louis Pasteur entdeckt. Mit den heutigen Hygienevorschriften ist das Gebot gemäss Merz hinfällig geworden, um nicht zu sagen bedeutungslos. Allerdings habe es dank den vielfältigen modernen Hopfenzüchtungen und Malzröstungen seinen Reiz, weiterhin bloss mit den wenigen, nach dem Reinheitsgebot zulässigen Zutaten zu brauen.

«Die so intensiven und unterschiedlichen Aromen unseres Pale Ale oder des IPA entstehen aus den Rezepten mit bis zu fünf, sechs verschiedenen Hopfensorten», erklärt Ueli Merz. Dies sei der Job des Braumeisters: das Komponieren der Rezepturen und natürlich das

sorgfältige und saubere Arbeiten im Sudhaus und im Gär- und Lagerkeller.

Nahe bei den Kunden

«Der Vorteil unserer Brauerei ist zuallererst die Qualität der Biere, andererseits die Nähe zu den Kunden», sagt Merz. «Sie besuchen uns in der Brauerei, wir kennen ihre Wünsche und Vorlieben. So können wir schnell und flexibel neue Biersorten lancieren.» Obwohl es schweizweit inzwischen über tausend Brauereien gibt, wird der Markt weiterhin von zwei, drei Grossen dominiert. Die ähnlich grossen Mitbewerber in der Region betrachtet Merz nicht als Konkurrenten, jede Brauerei hat ihr eigenes Konzept und ihre Spezialitäten. Und



Der «Kapitän» erklärt: dasselbe Basismalz unterschiedlich geröstet.

Stockwerkeigentum. Warmes Zuhause.

Wir kümmern uns um die Heizung,
bevor Sie nach Glühwein greifen müssen.

Gafner

GafnerImmo.ch - Stäfa

Immobilien Bewirtschaftung

Für Gärten die leben
HUBER GARTENBAU AG

Andreas Huber
dipl. Gärtnermeister

25
Jahre

Tel. 055 243 41 40 | www.hubergartenbau.ch



FELIXALDER
BaggerArbeiten

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

Landi

HOMBRECHTIKON
Genossenschaft

frisch und
fründlich **Volg**

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

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

Feine Pralinenbäume,
Weihnachtsguetzli,
gefüllte Lebkuchen
und vieles mehr aus
unserer Backstube,
mit Liebe hergestellt.



Bäckerei-Konditorei zur Traube

Oetwilerstrasse 47, 8634 Hombrechtikon, Telefon 055 244 11 84
Di-Fr 6.30-12.00/14.30-18.30, Sa 6.30-13.00 Uhr/So+Mo geschlossen



HAIR
★ **SALOON** ★

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

Fühle dich sicher und frei

und geniesse eine
unbeschwerte Trainingszeit 1:1!

Indoor/Outdoor
Personal Training
Kleingruppen-Fitnessstraining

persönlich.nah.individuell
Lady first

Laura Rezzonico 079 366 32 28
info@ladyfirst.ch Feldbachstrasse 72
www.ladyfirst.ch 8634 Hombrechtikon

**10% auf ein Personal
Training-Abo/
Gültig bis Ende 2020**

**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



Lokaltermin der «Ährenpost»: Computergesteuertes Brauen ist auch beim Seebueb unabdingbar. Schon bald werden noch mehr lokale Zutaten verarbeitet.

all diese Klein- und Kleinstbrauereien sind Botschafter für das Bier und für dessen Vielfalt. «Kleine Brauereien verleihen der Bierlandschaft mehr Würze, und das unterscheidet uns von den Grossbrauereien», so Ueli Merz.

Die Brauerei Seebueb bezieht ihre Rohstoffe bisher aus dem Ausland, das Malz und der grösste Teil des Hopfens kommen aus Deutschland. «Aber schon bald gibt es Seebueb-Bier aus Rohstoffen vom Zürichsee», freut sich Ueli Merz. Die Familie Müller vom Biohof Froberg in Uetikon hat dieses Jahr am Pfannenstiel Braugerste angebaut und einen Hopfengarten angelegt. Die Hopfendolden sind geerntet, die Gerste wird in diesen Tagen gemälzt.

Wo immer möglich strebt die Brauerei eine lokale Kreislaufwirtschaft an. So holt an jedem Sudtag Max Baumann vom Chilehof mit dem Traktor den Treber ab und verfüttert ihn seinen Schweinen. Aus dem Schweinefleisch stellt der Oetwiler Bahnhöfli-Metzger Beat Hager zusammen mit dunklem Malz und Seebueb-Porter die inzwischen bekannte Seebueb-Bierwurst her.

«Wir wollen im gesamten Produktionsablauf alles selber machen und dadurch unabhängig bleiben», betont Ueli Merz. Mehrwegflaschen sind für den Seebueb leider nicht stemmbar. Eine Kleinbrauerei kann sich den Aufwand für eine Flaschen-Waschanlage nicht leisten, nicht nur aus logistischen Gründen. Eine Abfüllung in Dosen ist allerdings durchaus eine Option.

Moderne Produktionsanlage

Beim Rundgang durch die Produktion wird klar, was sauberes Arbeiten bedeutet und wie wichtig modernste Technik auch bei Kleinbrauereien ist. In den grossen Edelstahl tanks

von 2000 Litern werden die Biere ausgegoren, ausgereift und zwischengelagert. Eine Herkulesaufgabe war die Installation der Tanks aus Graz; es musste extra eine Wand herausgebrochen werden, um diese überhaupt ins Gebäude hineinbringen zu können.

Besonders stolz sind die «Seebueb»-Produzenten auf das Sudhaus, ebenfalls aus dem Steirischen, das mittels modernster Computertechnik den Sud überwacht und steuert. Den Flaschenfüller bezeichnen sie als kompaktes Raumwunder, das 1300–1400 Fläschchen pro Stunde abzufüllen vermag. Ueli Merz hofft allerdings, dass diese Abfüllanlage bald an die Leistungsgrenze stösst. Die ersten zwei Betriebsjahre seien sehr erfolgreich verlaufen. «Für ein ausgeglichenes Ergebnis sollten wir den Bier-Ausstoss in den nächsten ein, zwei Jahren noch um etwa einen Drittel steigern können.»

Hans J. Tobler

2000-Liter-Edelstahltanks zur Ausreifung des Biers.



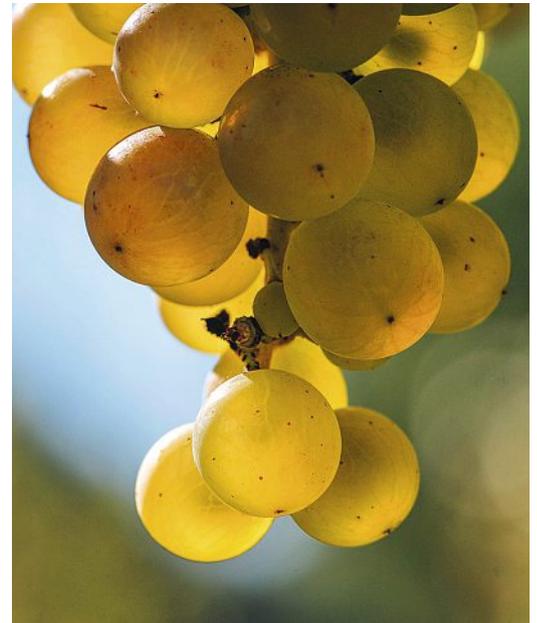
«WÜRZIG» - ZU VIEL ODER ZU WENIG?

Eine manchmal heikle Anwendung

Vor der Lese steigt
der Reifegrad der Trauben
in die Nase.
Fotos: Andreas Dändliker

In der Kürze liegt die Würze, das lässt sich über die Geschichte der Gewürze wirklich nicht sagen. Sie geht auf Jahrtausende zurück und ist eigentlich absolut endlos. Zum Beispiel Dill, auch Gurkenkraut oder Dillfenchel genannt, kannte man schon vor 5000 Jahren und der Anbau breitete sich vom östlichen Mittelmeer bis zu uns aus.

Gewürze sind Pflanzenteile von Wurzeln, Blüten, Rinde, Blättern, Früchten, Ölen, Nüssen und noch von vielem weiterem. Konkret ist das Thema «Gewürz» für sich allein eine Wissenschaft. Beim Begriff «würzig» kommt einem zuerst in den Sinn: kräftig, gepfeffert, aroma-



«Die würzige und gesunde Landluft geniessen wir jedoch am liebsten bei uns in Hombrechtikon.»

bleibt als Erinnerung die würzige Meeresluft, welche die erwartungsvollen Seereisenden schon etwa 20 Kilometer von der Insel entfernt begrüsst.

tisch, fein, pikant, lecker und weitere Bezeichnungen. Man spricht auch von Gewürzinseln, zum Beispiel die indonesische Inselgruppe der Molukken, wo die Muskatnuss herkommt. Sind Sie vielleicht einmal mit der Fähre von Livorno oder Piombino zur Insel Korsika gefahren? Da

Die Nase ordnet den Gewürzduft

Die würzige und gesunde Landluft geniessen wir jedoch am liebsten bei uns in Hombrechtikon. Was doch immer einen Genuss bedeutet, ist der würzige Duft von frischem Heu oder



Kräuter als Tee zu
Heilzwecken zu verwenden,
ist eine uralte Praxis.



Der gut verwurzelte Tulpenbaum.

von frisch gemähtem Gras. Der Reifegrad der Trauben vor dem Wümmet steigt einem beim Rebberg in die Nase. Der Duft vom Schnapsbrennen im Wintermonat beim Bauernhof, war früher ein unvergesslicher Moment. Beim Waldspaziergang riecht es nach Fichten, Harz, Fallholz, Pilzen, Waldmeister und Holunder. Am See liegt schon in der Nähe ein in der Luft verhangener Seetang- und Fischgeruch.

Man kann es zwar nicht wirklich beschreiben, doch es hat – sicher poetisch ausgedrückt – ein wenig mit Heimatgefühl zu tun. Früher war es Mode, dass Kaufleute oder Reisende von der weiten Welt exotische Pflanzen und Gewürze mit nach Hause nahmen. In der Nähe unseres Dorfs, im Eichtal, steht ein Tulpenbaum. Der ist als «Fremdländer» dort tief verwurzelt. So ist der mächtige Baum wahrscheinlich einmal aus Nordamerika zu uns gekommen.



Hochbeet in der Gärtnerei der Stiftung Brunegg.

Johanniskraut.

Michael Rüegg
Leiter Niederlassung
Rapperswil



**Ein Leben lang
gut aufgehoben.**

Ob Zahlungs- oder Vorsorgelösungen, Wohneigentumsfinanzierung oder Private Banking: Als regional verankerte Bank sind wir für Sie da. Miteinander finden wir die Lösung, die zu Ihnen und Ihrem Leben passt.

acrevis Bank AG
Hauptplatz 6, Rapperswil
Tel. 058 122 72 83
acrevis.ch/rapperswil

acrevis
Meine Bank fürs Leben

Partyservice Grüninger Spezialitäten

- Fleisch aus der Region • in Geniesser-Qualität • Fleischfondue • Fondue Chinoise
- Fondue Bourguignonne • Fleisch für Tischgrill • Lammrack, Lammnierstück

Bestellen Sie rechtzeitig für die Festtage
(beachten Sie das Bestellformular im Briefkasten):
Filet im Teig, Pouletbrüstli im Teig, Lachs im Teig
Ente, Gans oder Truthahn aus biologischer Produktion
jeden Dienstag frische Blut- und Leberwürste



**Lehmans
Hombi-Metzg GmbH**
Rütistrasse 9
8634 Hombrechtikon
055 244 11 88
lehmann-homb@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



Innovation
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

**Lagerabverkauf,
Prämie bis Fr. 4500.-**

**DER NEUE NISSAN JUKE
DER COUPÉ-CROSSOVER**

「JETZT BEI UNS
PROBE FAHREN」



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

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

35 JAHRE
NISSAN HÄNDLER

**Frohe
Weihnachten!**



HP. MEIER
Uhren & Schmuck
Eichtalstrasse 7
8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 32 36

**Liebe Kundinnen
und Kunden**

Die Adventszeit im
Dorf geniessen, mehr
Zeit füreinander haben
und sich und ihren
Lieben auch mal was
gönnen!

Wie wäre es mit einem
schönen Schmuckstück
oder einer tollen Uhr?

Wir freuen uns mit vielen
neuen Produkten auf
eine weihnächtliche
Begegnung.

Heidi und Hanspeter Meier



TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

Louis Erard
epos
HERITAGE OF EXCELLENCE
ESTABLISHED

AEROWATCH
MONDAINE
Official Swiss Railways Watch

COVER
BOCCIA
ESTABLISHED

LUMINOX
ESTABLISHED

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

Mitglied Gewerbeverein Hombrechtikon

www.meier-uhren.ch



Sonnenhut.

Ringelblume.

Gewürzen auf der Spur

Für die bevorstehenden Weihnachtstage ist der Tisch sicher gedeckt mit einem fein gewürzten Braten. Zum Nachtsch gibt es feine Desserts wie allerlei Backwaren oder Guetzli. Ein besonderer Stolz der Köchin oder des Kochs ist jeweils das optimale Würzen der Speisen. Dabei sehr gut vertreten sind Gewürze, die im eigenen Garten wachsen. In der Gärtnerei Stiftung Brunegg steht ein Hochbeet mit einem faszinierenden Überblick in die Gewürz- und Heilpflanzenauswahl.

Oft gelten Gewürzpflanzen zugleich auch als Heilpflanzen für allerlei Gebrechen. Bekannte, eigene Sorten, für die tägliche Küche sind Schnittlauch, Rosmarin, Petersilie und Liebstöckel (Maggikraut). Als Hobbykoch schaue ich schnell im Gewürzkästchen nach. Da sehe ich,



Exotisches Angebot im Weltladen claro – klar gibt es dort auch gute Tipps für die Anwendung.

Diese Gewürze dürften viele kennen.

die zu den Exoten gehörenden Zimt und Zimtstängel, Nelken, Curry, Kapern, Pfeffer, Muskatnuss und Vanille. Es folgen «Einheimische» wie Lorbeer, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Paprika, Dill, Basilikum, Kümmel und Salbei.

Eine grosse Vielfalt

Im Angebot der lokalen Ladengeschäfte findet man eine unerschöpfliche Auswahl an Gewürzen oder Kräutern. Im Weltladen claro ist der Essig Balsamico Bianco von «Terra Verde» ein Verkaufsschlager und wird überall gerühmt. So ist es naheliegend, bei dem uns schon gut bekannten claro Fairtrade-Kleinladen (vgl. den Kastentext) den Gewürzspuren nachzugehen. Ob auch die teureren Geschmacksgeber wie Safran und Vanille zu finden sind? Und wie! In praktischen Kleinportionen.

Alles ist vorhanden, gut dokumentiert und die Beratung gibt es gratis dazu. Gewiss werden bei Gelegenheit auch Rezepte besprochen, Würzgeheimnisse verraten und Erfahrungen



ausgetauscht. Darüber hinaus finden sich Gewürze in grosser Auswahl auch in weiteren Dorfläden. So gibt es etwa im Paradieslädeli der Stiftung für ganzheitliche Betreuung Ingwer und Kurkuma und vieles mehr. Da wird man schon nur beim Anschauen gesund. Im Coop und in der Landi ist aber im Vergleich das Gewürz-Verkaufsregal kaum mehr zu übertreffen. Wir wünschen «en Guete!».

Heinz Brunner-Buchli

Ingwerwurzeln im Paradieslädeli.



Aus der Landi bringen nebst dem gut bestückten Gewürzangebot etwa auch Zwiebeln oder Knoblauch Würze in die Pfannen.

Gedanken zum claro Laden Hombrechtikon



Es scheint, als wären die Tage unseres claro Ladens nach 25 Jahren gezählt. Der heutige Standort ist gekündigt. Die Suche nach einer vergleichbaren, bezahlbaren neuen Lokalität blieb leider noch erfolglos. Viel mit Begeisterung und Freude freiwillig geleistete Arbeit wird abrupt unterbunden. Gehört die langjährige Erfolgsgeschichte der Vergangenheit an? Doch die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt und es wäre jammerschade, wenn dieser claro Laden einfach so verschwinden würde. Die Fairtrade-Organisation claro verdient volle Unterstützung. Mit wenig mehr den grössten Nutzen zu erzielen, ist eine gute und zielgerichtete Aufgabe. HBB

WÜRZE VERLEIHT GESCHMACK

Wenn in einer Küche die Vielseitigkeit die Spezialität ist

Das «Arcade» in Hombrechtikons Zentrum ist nicht nur ein beliebtes Restaurant, sondern das Team des Gastronomen Claude Baggenstos betreibt auch eine Kantine sowie einen Catering-Service. Das bedeutet, dass die zubereiteten Speisen die unterschiedlichsten Geschmäcker zu befriedigen haben.

«Quer durch den Garten.» So lautet die Antwort von Claude Baggenstos auf die Frage nach der Spezialität, dem Trumpf der «Arcade»-Küche. Wie der erfahrene Wirt, er betreibt das «Arcade», seit 1994 das Zentrum Breiten eröffnet worden war, weiter ausführt, bietet die Küche täglich wechselnde Menüs an: «Wir haben zwar keinen À-la-carte-Betrieb, doch der Gast kann immer zwischen vielleicht rund zehn Speisen auswählen. Geleitet wird die «Arcade»-Küche vom Mazedonier Akik Shabani, der bereits seit den Anfängen dabei ist.

Weiter kommt Baggenstos zwar unweigerlich auf die «gutbürgerliche Schweizer Küche mit Cordon bleu, Bratwurst und Co.» zu sprechen – typisch für einen Gastrobetrieb, der eben keine Pizzeria ist und sich auch nicht auf die chinesische, indische oder sonst wie Küche spezialisiert hat – doch das ist eben dieser «Trumpf». Claude Baggenstos: «Wir kochen auch südländisch, also mediterran, sowie auch



asiatisch.» Und er verweist darauf, ganz dem Trend entsprechend, dass es gerade die mediterrane Küche erlaube, leichte, sprich vegetarische oder gar vegane Menüs anbieten zu können.

Der typische Geschmack

Nun ist bekanntlich gerade Essen Geschmacksache. Nicht nur, dass jemand etwa gern hat, was ein anderer seinerseits nicht goutiert oder gar verschmäht, sondern die «richtige» Würze sorgt für den Charakter eines Gerichts. Mittels Gewürzen und Kräutern wird neben der korrekten Zubereitung erreicht, dass der Gaumen je nachdem den gewünschten Geschmack einer Speise wahrzunehmen vermag. Und auch, dass ein Gericht überhaupt bekömmlich ist und man es verträgt.

Dass es immer auch exotische Menüs gibt, zeigt der Blick aufs Gewürzregal.



In der Küche des Restaurants Arcade kreieren der Gastronom Claude Baggenstos (r.) und Koch Akik Shabani täglich wechselnde und frisch zubereitete Menüs.

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

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

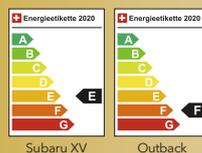
Lipovica
Sejdi

Ihr Maler vo Hombi

Poststrasse 4 | 8634 Hombrechtikon

PRÄMIEN VON FR. 3'000.- BIS FR. 6'000.-

SUBARU GOLDEN WEEKS



Z. B.: Subaru XV 1.6i AWD Swiss Plus, Lineartronic, 114 PS, Energieeffizienz-Kategorie E, CO₂-Emissionen kombiniert: 180 g/km, Treibstoffverbrauch kombiniert: 8,0 l/100 km, Farbe Pure Red, Cool Grey Khaki oder Sunshine Orange, Fr. 30'450.- nach Abzug der Prämie von Fr. 3'000.-, Outback 2.5i AWD Swiss Plus, Lineartronic, 175 PS, Energieeffizienz-Kategorie F, CO₂-Emissionen kombiniert: 193 g/km, Treibstoffverbrauch kombiniert: 8,6 l/100 km, Farbe Cool Grey Khaki, Fr. 37'850.- nach Abzug der Prämie von Fr. 6'000.-.

Offizielle SUBARU Vertretung - Verkauf, Service und Reparaturen aller Marken

Garage T. Schneider AG
Laubisrütistrasse 22, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 38 00
www.subaru-schneider.ch



Auch die Zugabe frischer Kräuter zu den Champignons in der Pfanne sorgt für den gewünschten Geschmack.

Für Restaurants ist es normalerweise unabdingbar, dass die Gäste wiederkommen. Dies erreicht man nicht zuletzt dadurch, dass deren Geschmacksvorstellungen eingehalten werden. Nicht anders ist dies in einer öffentlichen Kantine. Gerade dort, wo zum Beispiel an einem Mittag nur wenig Zeit zur Verfügung steht, kommt dem Geschmack eine fundamentale Rolle zu. Und auch beim Catering, dem gelieferten Essen, ist dem so. Mundets nicht, wird woanders bestellt. Dass zum «Arcade» nicht nur das Restaurant im Zentrum Hombrechtikons gehört, sondern gleich auch eine Kantine sowie ein Cateringbetrieb (vgl. Kastentext auf S. 23), macht für Claude Baggenstos das Thema «Würze» noch elementarer. Die «Ährenpost» sprach mit ihm über diese Bedeutung:

Herr Baggenstos, welche Gewürze sind typisch für das Restaurant Arcade und die angeschlossenen Kantine und das Catering?

Nun, bekanntlich hat jedes Gericht seine eigenen Gewürze und Dosierungen. Dabei kann ein Gewürz frisch sein, oder man verwendet es zum Beispiel getrocknet und gemahlen. In unserer vielfältigen Küche ist kein Gewürz typisch. Je nachdem, was man zubereitet, wird gewürzt. Etwa bei asiatischen Menüs ist es vielleicht Ingwer oder Koriander sowie auch verschiedenste Currys. In der mediterranen Küche dominieren dafür Basilikum, Salbei, Oregano, Rosmarin oder Thymian. Ergänzt von Knoblauch, Lorbeer oder Petersilie.

Und was können Sie uns zum Würzen der Schweizer Gerichte auf der Speisekarte sagen?

Haben die zuvor genannten kulinarischen Richtungen ihre spezifischen Gewürze, gibt es

soweit keine typischen Schweizer Gewürze und Kräuter. Gewisse Sachen kamen im Verlauf der Jahrhunderte aus dem Orient, dem Mittleren Osten oder aus Asien in unser Land und wurden mit der Zeit hier ebenfalls heimisch. Aber nicht alles konnte hier angepflanzt werden, etwa beim Pfeffer und der Vanille gelang dies nicht durchschlagend. Zwar einst ebenfalls aus dem Orient importiert wurde der Safran, doch im Wallis war es im 14. Jahrhundert gelungen, ihn dauerhaft anzupflanzen.



Sorgfältig löscht Claude Baggenstos die Champignons in der Bratpfanne ab. Der «Kochwein» ist hier ein Chardonnay.



Es darf auch mitunter scharf sein. Die Flüssigwürze kommt bewusst in der Küche rein und figuriert nicht in den «Ménage»-Gestellen auf den Tischen.

Der wertvolle Safran ist eh ein Gewürz, das man nur sehr zurückhaltend einsetzt. Also optimal für das im Vergleich zum Ausland dann doch geringe Vorkommen in der Schweiz.

Das kann man vielleicht so sagen. Sowie so sollte man generell in Mengen würzen, dass es für den Gaumen zwar den gewünschten Effekt gibt, aber das einzelne Gewürz nicht dermassen dominiert, dass es hervorsticht. Als Beispiel möchte ich hier ungarisches Gulasch erwähnen. Dort hinein kommt unter anderem Kümmel. Doch eben nur so viel, dass man ihn einzeln nicht bemerkt. Gleiches gilt etwa auch für den Kümmel im Sauerkraut, den man dort zusammen mit dem Wacholder reintut.

«Dank dem Einsatz von Kräutern und Gewürzen munden die Speisen nicht nur besser, sondern sie werden dadurch auch für den Organismus bekömmlicher.»

Welche Funktion hat Gewürz nebst der Geschmackgebung auch noch?

Dank dem Einsatz von Kräutern und Gewürzen munden die Speisen nicht nur besser, sondern sie werden dadurch auch für den Organismus bekömmlicher. Wir sprechen hier neben der Hilfe beim Verdauen auch von anderen Effekten wie der Senkung der Blutfettwerte. Klassiker hierfür sind etwa Knoblauch oder Salbei, welche man auch in der Medizin anwendet. Jedes Kraut oder Gewürz, das man in der Küche verwendet, hat irgendeine Bestimmung und ist deshalb in diesem oder jenem Gericht drin.

Haben Sie uns Beispiele?

Bestimmte Gewürze und Kräuter wirken antiseptisch, also Keime reduzierend. So etwa

Nur nicht weinen: Ohne Zwiebeln geht's nicht – das weiss Koch Shabani natürlich längst.

Curry oder Zimt. Dies hilft in Ländern mit hohen Temperaturen, das Essen zu konservieren und es geniessbar zu behalten.

In der «Arcade»-Küche, aber auch sonst in der Schweiz ist die mediterrane Küche beliebt. Wie kam es eigentlich dazu?

Der mediterrane Einfluss kam etwa in den 50er- und 60er-Jahren in unsere Küchen. Etwa mit den «Betty Bossi»-Rezepten hielten ab Mitte der 50er-Jahre das Olivenöl und all die italienischen und spanischen Gerichte ihren Einzug. Man konnte nach dem Krieg wieder Reisen und frönte diesen zwar bekannten, aber doch irgendwie fremden Küchen. So kam es auch zu einer Durchmischung. Doch auch heute gibt es quasi konstant Vermischungen, ein Beispiel hierfür ist die Fusionsküche, wo man die europäischen und die asiatischen Einflüsse vereint. Als Pionier hierfür gilt André Jaeger.

Was sagen Sie als Koch und erfahrener Gastronom eigentlich zur «Menagerie» oder dem «Ménage», diesem Gestell auf dem Tisch mit einem kleinen Set an Gewürzen?

Häufig finden sich darin Streu- und Flüssigwürze. Doch für mich gehören genau diese





Claude Baggenstos und Akik Shabani bilden seit Jahren ein eingespieltes Team.

grundsätzlich nicht dort hinein. Im Restaurant Arcade enthält das «Ménage» Salz und Pfeffer, mehr nicht. Denn schliesslich soll das Essen die Küche bereits optimal verlassen. Ich kenne Köche, die machen einen Handstand, wenn sie auf den Tischen zusätzlich noch Streu- und Flüssigwürze sehen. Natürlich bieten wir diese auf Wunsch ebenfalls an.

Wie haben Sie es persönlich mit der Würze?

Ich selbst esse grundsätzlich scharf, aber natürlich in einem für einen «Schweizer Magen» verträglichen Rahmen. Privat für zuhause, aber auch in der Kantine, bevorzuge ich in der Küche die Gewürzmischung «Alpen-Chili-Mix» in einer Fertigmühle mit den Zutaten grobkörniges Meersalz, Cayennepfeffer, Zwiebeln, Oregano und Fenchelsamen. Wenn ich aber privat auswärts esse, muss ich in den seltensten Fällen nachwürzen. Schliesslich hat sich jemand in der Küche auch etwas überlegt.

Was sagen Sie über das Würzen von vegetarischen oder vor allem veganen Gerichten?

Gerade vegane Gerichte sind ein besonderer Fall. Dort geht es nicht selten aufgrund der Zusammensetzung der Speisen um die Konsistenz, und der Geschmack droht auf der Strecke zu bleiben. Einer veganen Wurst oder ähnlichem den geschmacklichen Anreiz oder auch die passende Farbe zu verleihen, ist eine Herausforderung. Leider wird sehr oft versucht, den typischen Geschmack künstlich zu reproduzieren. «Es sieht aus wie Poulet, es schmeckt wie Poulet», ist für mich eine ver-

gebene Chance. Man will aber so eben auch Nichtveganer zu den veganen Produkten ziehen.

Martin Mäder

Die Champignons zieren inzwischen die beinahe fertigen Piccata-Portionen für das leckere Menü der «Arcade»-Kantine am nächsten Tag.



Ein vielseitiger Gastrobetrieb

Parallel zum Restaurant Arcade betreibt die von Claude Baggenstos und seinem Bruder Marcel im März 1993 gegründete Pro Gastro AG eine öffentliche Kantinenküche am Garstligweg 6 sowie einen Catering- und Party-Service. Die Kantine bietet wechselnde Tagesmenüs, eines mit Fleisch und ein Vegi, sowie ein grosszügiges Salatbuffet. Gemäss Baggenstos schöpfte man noch vor Corona am Garstligweg pro Mittag rund 120 Essen, zusätzlich wurde in der gleichen Menge noch an drei weitere Kantinen vorbereitetes Essen geliefert. Claude Baggenstos ist für diese doch verschiedenen Anforderungen an einen Gastronomen bestens gerüstet. So war er nach seinen Ausbildungen – er absolvierte nach der Lehre zum Koch noch eine weitere als Konditor-Confiseur sowie später auch noch die Hotelfachschule – in der Hotellerie teilweise in leitenden Funktionen im Bankett- sowie im «Food & Beverage»-Bereich tätig, so etwa im Hilton Hotel Zürich und im Hotel Zürich.

FROHE WEIHNACHTEN UND EIN GUTES NEUES JAHR

LIEBE GÄSTE

WIR WÜNSCHEN IHNEN VON HERZEN SCHÖNE WEIHNACHTEN!
DIESES JAHR HAT UNS VIEL ABVERLANGT!
DESHALB BEDANKEN WIR UNS NOCHMAL VON HERZEN
FÜR IHRE TREUE,
DIE SCHÖNEN ERINNERUNGEN UND FREUEN UNS
AUCH IM NEUEN JAHR AUF TOLLE ERLEBNISSE MIT IHNEN.

**IHR
GASTHOF ZUR METZG – TEAM**

WIR HABEN VOM 20. 12. – 30. 12. 2020 BETRIEBSFERIEN
UND FREUEN UNS
SIE AM 31. 12. 2020 WIEDER BEI UNS ZU BEGRÜSSEN

Gasthof zur Metzg Bergstrasse 82 8712 Stäfa www.zur-metzg.ch 044 928 18 88

Baubegleitung.
Ohne Überraschungen.

Wir bewahren Sie vor teuren
Fehlentscheidungen.

GafnerImmo.ch - Stäfa

Gafner
Baubegleitung

FOKUS 

Fokus Architektur AG
Rosengartenstrasse 25
8608 Bubikon

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



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



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



Jetzt Ferien
planen!!

Ein gemütlicher Garten-Sitzplatz
ist die nächst beste Feriendestination

Mit frischen Ideen und kompetenter Ausführung realisieren wir Ihr ganz
persönliches Naherholungsgebiet. Planen Sie Ihre stressfreie Zeit jetzt.



Gartenbau
Biopool

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



SCHOTANUS
PHYSIOTHERAPIE
REHABILITATION

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

Primäraromen werden durch das Terroir – das Zusammenspiel von Boden, Klima und Mensch – geprägt. Bei den Sekundäraromen, die bei der Kelterung entstehen, kommen dann – zum Beispiel – die Eichenfässer ins Spiel. Eine würzige Aromatik kann also sowohl vom Terroir als auch von der Kelterung herühren. Die «Würze» im Wein macht aber nur einen Zwölftel des Aromenspektrums aus, welches von fruchtig über floral, mikrobiologisch, chemisch, erdig, balsamisch und vegetabil bis eben würzig reicht. Würzige Aromen sind zum Beispiel Süssholz, Lakritze, Anis, Pfeffer, Gewürznelke, Muskatnuss, Zimt oder Vanille. Weine mit klar erkennbaren würzigen Aromen sind unter anderem Weine aus den Côtes du Rhône, Südfrankreich, oder Katalonien, die oft aus Syrah und/oder Grenache gekeltert werden. Dies ist aber nicht abschliessend. Viele andere Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Humagne Rouge, Pinot Noir, Zinfandel, Malbec, Nebbiolo, Sauvignon Blanc oder Riesling können würzige Aromen aufweisen.

Welche Weine werden in der Küche als Würze zur Verfeinerung von Gerichten eingesetzt?

Dies kommt in erster Linie auf den persönlichen Geschmack an. Verwendet werden können Schaumweine, Weissweine, Rosé- und Rotweine, aber auch Süssweine. Ein Schaumwein zum Beispiel für ein Risotto, ein Weisswein für eine Seezunge an Weissweinsauce, ein Rosé für ein Fondue Bacchus (Fondue chinoise, aber mit Rosé anstatt Bouillon), ein Rotwein für einen Schmorbraten oder ein Portwein für eine Portweinsauce zu einer Entenbrust.

Der Wein kann auf der Tafel dann auch zur geschmacklichen Abrundung und Ergänzung bestimmter Speisen eingesetzt werden. Was gilt es hier zu beachten?

Der Wein soll die Aromatik der Speisen unterstützen und unterstreichen – nicht dominieren. In aller Regel passen Weine mit Barriqueausbau schlecht. Ich bevorzuge fruchtbetonte Weine, die die Aromatik des Gerichts hervorheben.

Was empfehlen Sie zu Fondue chinoise, einem Filet im Teig, Schmorbraten, gefülltem Truthahn?

Zum Fondue chinoise empfehle ich einen vielseitig einsetzbaren, nicht zu schweren Rotwein, wie zum Beispiel einen fruchtbetonten Barbera d'Asti. Aber auch ein kräftiger Rosé, zum Beispiel aus den südlichen Côtes du Rhône, passt sehr gut. Meine Favoriten zu einem Filet im Teig sind elegante, nicht zu tanninbe-



tonte Weine, zum Beispiel ein *Vino Nobile di Montepulciano*, ein *Merlot* oder ein *Pinot Noir*. Beim Schmorbraten denke ich spontan an einen *Brasato al Barolo* oder einen *Brasato al Chianti*, bei welchem ich den entsprechenden Wein nicht nur für die Sauce, sondern auch als Essensbegleiter nehme. Zum gefüllten Truthahn kann es ein Weisswein sein, zum Beispiel ein *Godello* aus Spanien. Ein passender Rotwein wäre zum Beispiel ein *Tempranillo* aus dem *Ribera del Duero*.

Welche Weine eignen sich für den Abschluss einer Mahlzeit oder als Begleitung eines Desserts?

Hier hat man die Wahl aus einer ganzen Anzahl verschiedenster Süsswein-Typen. Zum Beispiel ein leichter, spritziger *Moscato d'Asti* zu Gebäck oder Früchten, ein klassischer *Vin Santo* zu *Cantucci* oder ein *Sauternes* zu Käse. Oft vergessen wird der vielseitig einsetzbare Portwein. Ein leicht gekühlter vollmundiger *Ruby Port* oder *Late Bottled Vintage* passt hervorragend zu einer Käseplatte, aber auch zu Schokoladentorte oder einer Schokoladenmousse. Ein *Tawny* mit seiner nussigen Geschmacksnote ist der ideale Begleiter zu einer *Crème Brulée* oder einem Mandelkuchen.

Welches war Ihr heitersten Erlebnis im Zusammenhang mit Wein?

Die «Mangialonga» in La Morra (Piemont) ist einer der unterhaltsamsten und heitersten Weinspaziergänge. Sie findet jährlich am letzten Augustwochenende statt. Nach dem Start in La Morra geht es munter durch die Reben den Hügel hinab. Selten habe ich so viele gut gelaunte Menschen gesehen; Alt und Jung, teilweise kostümiert, einige musizierend, viele mit der Zeit reichlich angeheitert, alle fröhlich ...

Giorgio Girardet

Das Weinstädtchen La Morra in der Provinz Cuneo im Piemont, wo jeweils Ende August eine «Mangialonga» stattfindet. 2020 fiel sie der Pandemie zum Opfer.

Die «Mangialonga»-Rast bei einem Happen und einem Gläschen: kulinarische Unterbrüche in einem ausgelassenen Spaziergang durch die Rebberge.



«WÜRZIGE» IMPRESSIONEN

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.-



Informatik Telefonie



bv2
byte&voice

www.bv2.ch



KINDERKRIPPE
storchennest

Kinder sind unsere Zukunft



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

Claudia Scheer
Ihre lokale
Immobilienberaterin
in Hombrechtikon



043 210 92 20 · rapperswil@engelvoelkers.com
www.engelvoelkers.com/rapperswil



ENGEL & VÖLKERS



mistelapotheke

Ihre Dorf-Apotheke in Hombrechtikon!

**Aktuell: Grippe-Impfung ohne Voranmeldung
direkt in der Apotheke**

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



Vinothek
WÄSPI Zeit für Genuss

**Auf der Suche nach
einem Geschenk?
Wir freuen uns, Sie
beraten zu dürfen!**



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

«Im Röseligarten»

Das romantische Bed and Breakfast
in Ihrer Nähe

Zwei komfortable Zimmer mit eigenem Bad/WC,
Gästeküche und Aufenthaltsraum in romantischem Ambiente.
Separater Eingang, gedeckte Terrasse und Parkplatz.



Romana Grosjean
Oberwolfhauserstrasse 17a
8633 Wolfhausen

Tel. +41 55 243 46 46
www.roeseligarten.ch
info@roeseligarten.ch

AUF EINEN KAFFEE IM NÄHTRUCKLI

Mit Susanna Dändliker, die im Milchhüsli Tobel in Text und Textilien kreativ ist

Bei der Bushaltestelle Tobel im Milchhüsli werden im «Nähtruckli» noch in der Schweiz genähte Kleider verkauft und geflickt und im Internet erworbene Kleider geändert. Susanna Dändliker erzählt, wie Eis und Feuer ihre frühe Kindheit im Ghei-Paradies prägten und warum sie, die früh wusste, dass sie eine eigene Boutique haben wollte, es in keinem Verein ins Präsidium schafft.

Das Schaufenster im Tobel mit den Schaufensterpuppen in Dessous – es erinnert an den Schweizer Film «Die Herbstzeitlosen» – ist meiner Aufmerksamkeit nicht entgangen. Wie ich vor Ladenöffnung das Auto hinter dem Häuschen abstelle, fällt mir das massive Sandsteinfundament des Gebäudes auf und die vergitterten Fenster. Wie ich später im Gespräch erfahre, war im Gebäude zuvor die Milchannahmestelle («Milchlädeli») Tobel. Das Fahrrad vor dem Schaufenster deutet die Anwesenheit der Ladeninhaberin an, und so trete ich in die noch unerleuchtete Boutique und treffe die Handwerkerin und NZZ-Leserin, die mit spitzer Nadel Textilien und mit kalter Nadel Texte schreibt. Eine Kollegin gewissermassen.

Frau Dändliker, wie nahmen Sie als Kind die Verwurzelung Ihrer Familie in der Gemeinde Hombrechtikon wahr?

Wir wuchsen auf dem Bauernhof im Ghei auf, der schon meinem Grossvater gehörte. Der Hof brannte im kalten Winter 1956 (Kälterekord: -10° Durchschnittstemperatur) ab. Ich war zweijährig und habe keine Erinnerungen daran. Aber in der Familie hörte ich die Erzählungen. Es war ein Mottbrand, der sich unbemerkt entwickelt hatte und die drei zusammengebauten Häuser vollständig zerstörte. So kalt war es, dass die Hydranten gefroren und die Löscharbeiten durch die Feuerwehr behindert waren. Das Löschwasser sickerte in die geretteten Gemäuer ein, wo es sogleich gefror, sodass im Frühjahr das tauende Wasser das vom Brand verschonte Gemäuer sprengte. Die drei Häuser wurden getrennt wiederaufgebaut. Ich habe zwei Brüder und zwei Schwestern. Im Ghei verbrachten wir eine wunderbare Kindheit und Jugend. Natürlich mussten wir viel auf dem Hof mitarbeiten, Ferien gab es weder für die Eltern noch für uns Kinder.



Wohl aber Tagesausflüge, um die Schweiz kennenzulernen. Und dann verschwanden wir im Sommer jede freie Minute in die Moorstechtümpel, in den Seeweidsee und die anderen Weiher der Gegend. Ab und zu auch in die alte Badi am Lützelsee. Mein Bruder führt jetzt den Hof und diese Dändlikers wollen nirgendwo anders leben als im Ghei. Jeden Montag um 10.00 Uhr treffen wir uns zum Familienkaffee.

Was bewegte Sie als Jugendliche, den Beruf einer Schneiderin zu ergreifen?

Meine Mutter nähte für uns Kinder viele Kleider und Kostüme selbst. Dabei half ihr auch meine Tante, die gelernte Schneiderin war. Die Schneiderei gefiel mir darum schon als Kind sehr. Es musste etwas Kreatives sein. In Frage wären auch noch Gärtnerin oder Floristin gekommen. Die Lehre macht ich dann in Zürich in der Kalkbreite bei der Firma Weinberg & Braunschweig. Jeden Morgen sommers und winters um 6.30 Uhr auf dem Bahnhof Stäfa zu stehen, um über den Bahnhof Stadelhofen zur Arbeit zu fahren, war hart. Aber die Arbeit war grossartig. Wir waren bis zu zwölf Lehrtöchter (je drei bis vier pro Lehrjahr) im Atelier des familiär geführten Betriebs und hatten gar eine eigene Mensa. Wir stellten hochqualitative,

Susanna Dändliker neben der mit einem ISA-Pyjama bekleideten Schneiderpuppe vor ihrem handverlesenen Modesortiment.

«Ich wollte schon immer meine eigene Boutique», Susanna Dändliker um die 30 in ihrem ersten «Nähtruckli» im einstigen Mercerie- und Tabakwarenlädeli an der Lächlerstrasse.



NÄHTRUCKLI

»MODE-EGGE«
Hombrechtikon

Der Schriftzug des
«Nähruckli: Mode-Egge,
Hombrechtikon».

Bild rechts: Von der
Lächlerstrasse an den
neuen Standort, das
Milchlädli Tobel, vis-à-vis
der Bushaltestelle Tobel.

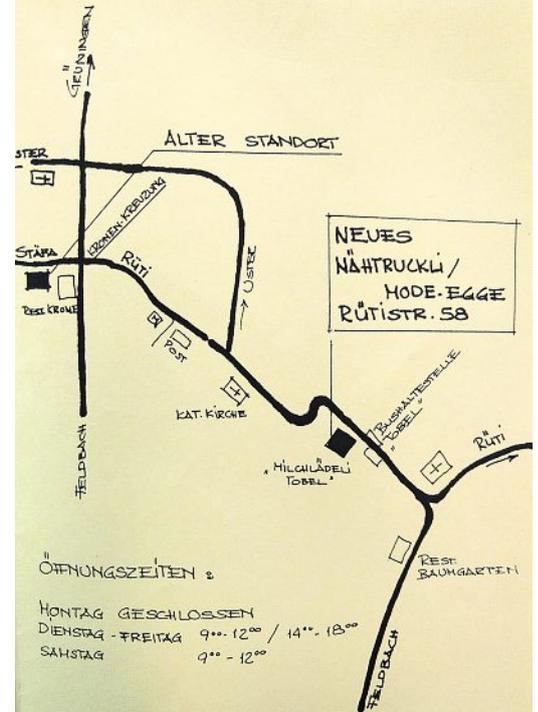
gehobene Mode her: Mäntel, Kostüme, Anzüge und Kleider. Alles aus diesen währschaften Stoffen, die man «nicht töten kann» und heute kaum noch findet. Auch durften wir eigene Modelle entwerfen und nähen. Wir Lehrtöchter von damals halten noch heute regelmässigen Kontakt.

Welches waren die prägenden Stationen Ihres Berufslebens?

Für mich stand schon früh fest, dass ich einmal meine eigene Boutique haben will. Bei Weingarten & Braunschweig konnte ich nach Lehrabschluss noch bleiben und absolvierte in dieser Zeit die Handelsschule. Ein Jahr war ich dann in Rom als Kindermädchen in einer Familie und lernte bei der Dante Alighieri Italienisch. Bevor ich meinen Laden eröffnete, sagten mir viele «Änderungsschneiderei auf dem Lande kann nicht funktionieren, denn hier gibt es doch in jedem Haus eine Nähmaschine». Nahe bei der «Krone» hatte die Familie Wehrli an der Lächlerstrasse ein kleines Lädli in dem es nebst Mercerie-Waren und Stoffen auch allerlei wie Tabak, Rauchwaren und Salz zu kaufen gab. Ich meldete bei Frau Schuler, als diese Richtung Winterthur wegzog, mein Interesse an der Übernahme des Geschäfts an. Frau Schuler meinte, das werde nicht so schnell der Fall sein, denn sie wolle vom neuen Wohnort das Lädli weiterbetreiben. Sie pendelte noch einige Wochen hin und her, dann konnte ich übernehmen. Ich übernahm und liess mich als erste Frau in den Vorstand des Gewerbevereins Hombrechtikon wählen. Wenn ich irgendwo dabei bin, will ich auch im Vorstand mitgestalten können. Lange war ich dann auch Vizepräsidentin, wie jetzt beim Verkehrsverein. Ein Präsidium wäre mir zu viel, aber Vize geht.

Seit 40 Jahren Jahren führen Sie nun Ihr eigenes Geschäft. Wie veränderte sich das Textilgeschäft in dieser Zeit?

Es gab grosse Veränderungen in der Qualität der Stoffe. Mit dem Aufkommen der bi-elastischen Stoffe, die sich in alle Richtungen dehnen lassen, musste ich das Maschinennähen schier neu erlernen. Dann verabschiedete sich die Schweizer Textilindustrie aus der Kleiderherstellung, die hier mit unseren Löhnen nicht mehr rentierte. Sie machen jetzt nur noch Vorhänge und Deko-Stoffe, hochwertige Nischenprodukte wie robuste Stoffe für Bus- und Flugzeugsesselbezüge. Es gibt auch nur noch eine Stoffdruckerei in der Schweiz und nur noch wenige Marken wie Fabric Frontline oder Schlossberg, die qualitativ hochwertige Textilien herstellen und vertreiben.



Wie veränderten sich Hombrechtikon und Ihre Kundschaft?

Ging man früher ins Dorf, so konnte man fast jedermann. Mit den vielen Neubauten und den entsprechenden Neuzuzügern veränderte sich das natürlich. Meine Kundschaft war und ist immer sehr nett und persönlich. Kaum hatte ich meine Boutique 1982 eröffnet, gab es Konkurrenz. Auch andere versuchten sich mit einem Nähatelier, bei der ersten Mitbewerberin habe ich mich noch geärgert, bei der zweiten nahm ich es schon sportlich. Ich überlebte schliesslich alle. Man muss sich immer den Gegebenheiten anpassen. Faden und Stoff zu verkaufen, rentiert nicht. Das habe ich darum gar nicht mehr im Sortiment, das kaufen die Leute heute im Einkaufszentrum oder im Internet. Im Vorstand des Gewerbevereins war ich für die Detaillisten zuständig, und von denen gibt es leider nur noch ganz wenige.

Welche Näharbeit, die Sie noch gelernt haben, müssten Sie Ihren Nichten und Neffen erklären?

Ganz eindeutig das Wiflen und Stopfen von Löchern. Da die Textilien heute so günstig sind, werden Kleider kaum mehr geflickt. Ausser es sind Lieblingsstücke. Auch diese Jeans mit Löchern, die heute junge Frauen für sehr viel Geld kaufen. Ab und zu bringen sie mir eine zum Flicken vorbei, weil das Loch nicht mehr so «frisch» ist. Dann wird das Loch mit Jeansstoff wieder unterlegt.

Wie stellen Sie Ihr Sortiment an Neutextilien zusammen?

Im Laden habe ich die Schweizer Markenprodukte von Triumph und ISA (Amriswil) sowie Sloggi. Hier profitiere ich von den festgesetzten Verkaufspreisen. Dies Produkte gibt es bei



Wie Figura zeigt, ist Susanna Dändliker auch mit dem Schreibstift kreativ in Form ...

... wie auch im Inhalt. Einkaufstasche des GVH getextet von Susanne Dändliker.



mir zum selben Preis wie im Warenhaus oder im Online-Versand. Noch besuchen mich die Vertreter von ISA und Triumph, das soll sich aber auch bald ändern. Regelmässig fahre ich ins TMC nach Zürich, wo ich eine kleine, aber feine Auswahl von Kleidern und Kostümen für meine Kundinnen beschaffe.

Unter welchen Umständen hätten Sie eine Nichte – oder einen Neffen – ermutigt, den Schneiderberuf zu ergreifen?

Wenn ein junger Mensch kreativ ist, handwerkliches Geschick zeigt und sich auch durchbeissen kann, dann ist der Schneiderberuf immer noch eine gute Wahl. Allerdings wird es heute schwierig, so eine gute Lehrstelle zu bekommen, wie ich sie hatte. Weil es solche Nähateliers in der Schweiz kaum mehr gibt.

Was raten Sie jungen Menschen, die vor der Berufswahl stehen?

Am besten soll er oder sie eine gute Lehre in einem traditionellen Handwerk machen, die ein gutes fachliches Grundwissen vermittelt. Danach soll man die BMS anschliessen und



allenfalls eine Hochschule. Wenn ich heute wieder vor der Wahl stünde, würde ich in den Bereich Innendekoration gehen. Aber auch im Bereich Textilien gibt es heute sehr spannende Ausbildungsgänge.

Giorgio Girardet

«Man muss nicht jede Mode mitmachen, aber man muss mit der Zeit Schritt halten»: Botschaft an den Pendelverkehr.

Frohe Festtage und alles Gute für das neue Jahr

Auf Wiederlesen am 12. Februar 2021

Für alle, die uns auch 2021 mit Texten und Bildern beliefern wollen, die Redaktionsschlüsse 2021:

| Ausgabe | Redaktionsschluss | Erscheinung (voraussichtlich) |
|----------|----------------------------|-------------------------------|
| Nr. 1/21 | Freitag, 22. Januar 2021 | Freitag, 12. Februar 2021 |
| Nr. 2/21 | Freitag, 19. März 2021 | Freitag, 9. April 2021 |
| Nr. 3/21 | Freitag, 21. Mai 2021 | Freitag, 11. Juni 2021 |
| Nr. 4/21 | Freitag, 30. Juli 2021 | Freitag, 20. August 2021 |
| Nr. 5/21 | Freitag, 1. Oktober 2021 | Freitag, 22. Oktober 2021 |
| Nr. 6/21 | Freitag, 12. November 2021 | Freitag, 3. Dezember 2021 |

Texte (unformatiert) und Bilddateien (bitte grösser als 1 MB) mit Betreff «Ährenpost» an info@ieb-medien.ch

**Innenausbau
Neubauten/Umbauten
Montagen**

Zimmerei & Schreinerei
Rütistrasse 63, 8634 Hombrechtikon

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

Blumenatelier
Hombrechtikon

Blumen sind unsere Leidenschaft

Unser Angebot:

- Persönliche Beratung
- Umfangreiches Sortiment - Blumen und Pflanzen
- Dekorationen für jeden Anlass
- Trauerfloristik
- Hochzeitsfloristik
- Firmenbelieferungen, Daueraufträge, Saisondekorationen
- spezielle und dekorative Accessoires

Oeffnungszeiten:
Montag bis Freitag 08.00-12.00 Uhr
14.00-18.30 Uhr
Samstag 09.00-16.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Franziska Steiner | Blattenstrasse 1 | 8634 Hombrechtikon
Phone: +41 55 244 54 46 | hombi@blumenatelier.ch | www.blumenatelier.ch

DER GEMEINDERAT INFORMIERT

Die wichtigsten Gemeinderatsbeschlüsse vom 28. September bis 10. November

Covid-19

Nach Ansicht des Gemeinderats sollen die für die Gemeindeversammlung vom 9. Dezember 2020 vorbereiteten Geschäfte nicht einer möglichen Urnenabstimmung unterbreitet werden. Zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses der «Ährenpost» war noch nicht klar, ob der Kantonsrat diese Möglichkeit schaffen würde. Fazit: Sollten die gesetzlichen Grundlagen zum Zeitpunkt des 9. Dezember weiterhin die Möglichkeit zulassen, eine Gemeindeversammlung abzuhalten, so ist es die klare Absicht des Gemeinderats, diese auch durchzuführen.

Im Weiteren wird darauf aufmerksam gemacht, dass sich der Krisenstab Coronavirus laufend mit der aktuellen Situation befasst. Alle Mitteilungen an die Bevölkerung sind auf der Hombrechtiker Homepage zu finden. Wer diese Informationen zeitnah und persönlich erhalten will, registriere sich mit «Newsletter».

Jugendförderungsbeitrag

Neun Vereinen mit insgesamt 485 Jugendlichen mit Wohnsitz in Hombrechtikon sind sogenannte Jugendförderungsbeiträge zugesprochen worden. Bei den beitragsberechtigten Vereinen handelt es sich um die Kunstradfahrer Hombrechtikon, um den Verein KampfsportCenter Hombrechtikon, den Turnverein Hombrechtikon, den Kinder- und Jugendchor Flausenkids Hombrechtikon, den Tennisclub Frohberg Stäfa, den Handballclub Gelb Schwarz Stäfa, die Pfadfinderabteilung Stäfa-Hombrechtikon, den Fussballclub Stäfa und das TargetSprint-Team Hombrechtikon. Pro Person konnte ein Förderbeitrag von 40 Franken ausgezahlt werden.

Hochwasserschutz und Trinkwasser

Hochwasserschutz und Revitalisierung Feldbach: Bereits am 26. November 2018 fand über das Projekt «Hochwasserschutz und Revitalisierung Feldbach» eine öffentliche Informationsveranstaltung statt. Anschliessend wurden im Zuge der Erarbeitung des Bauprojekts Baugrunduntersuchungen, Ergänzungsmessungen, eine ökologische und landschaftliche Begleitplanung, ein Bodenschutz- inkl. Altlastenkonzept, ein Grundwasserschutzkonzept sowie weitere Leistungen wie intensive

Landerwerbs-, Landbeanspruchungs- und Gewässerraumverhandlungen durchgeführt. Die Unterlagen wurden (Ende Februar 2020) an das Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft (AWEL) zur informellen Vorprüfung abgegeben und nach deren Rückmeldung aktualisiert. Offiziell ist das Bauprojekt Ende April zu Händen der kantonalen Vernehmlassung übergeben worden.

Damit es dem Hombrechtiker Souverän zur Genehmigung an der Urne beantragt werden kann (vorgesehen ist diese Abstimmung im kommenden Jahr), sind weitere Vorbereitungsarbeiten zu erledigen wie zum Beispiel die Einholung der Brückenkonzessionen, der Abschluss von Kauf- und Abtretungsverträgen mit den betroffenen Grundeigentümern mit öffentlicher Beurkundung, ein Bearbeitungskonzept SBB etc. Der Gemeinderat genehmigte dafür einen Kredit von 123 000 Franken.

Trinkwasser: Auf Antrag der Kommission Tiefbau und Werke genehmigte der Rat die Dokumentation «Konzept über die Hombrechtiker Trinkwasserversorgung in Notlagen». Anschliessend ist es dem AWEL zur Genehmigung weitergeleitet worden.

Kreditabrechnungen

Die Sanierungsarbeiten an der Holgasstrasse im Abschnitt Holflüe- bis Feldbachstrasse sind beendet. Der Gemeinderat genehmigte die Bauabrechnung, die Minderkosten von rund 35 000 Franken ausweist.

Der Gesamtkredit (gebundene Ausgabe) betrug 220 000 Franken, der in drei Tranchen erteilt wurde. Die Gründe für die Kreditunterschreitung liegen in tieferen Vergabe- und Honorarkosten. Auch musste die Position «Unvorhergesehenes/Gebühren» nur teilweise beansprucht werden.

Auch mit einer Kreditunterschreitung (rund 19 000 Franken) schloss die Sanierung der Gheistrasse im Abschnitt «Lächler- bis Wisentalstrasse» ab (Gesamtkredit 100 000 Franken). Die Minderkosten begründen sich vor allem in einer günstigeren Unternehmerofferte.

Jürgen Sulger, Gemeindeschreiber



Der Krisenstab bittet, den Lützelsee im Uhrzeigersinn zu umrunden.

MOJUGA HOMBRECHTIKON

Jugendliche bestimmen in der Gemeinde mit

Die Haltestelle Post hat einen neuen Anstrich bekommen. Das Besondere daran, es waren zwei Jugendliche für die Planung und Umsetzung des Sujets besorgt. Und: Die beiden sind direkt involviert, wie es mit der neuen «Wall of Paint» weitergeht.

Dass Jugendliche die Möglichkeit haben, sich mit Ideen und Aktionen einzubringen und die Gemeinde mitzugestalten, ist der Teilnahme der Gemeinde an einem Partizipationsprojekt zu verdanken. Hombrechtikon hatte sich als eine von fünf Pilotgemeinden zur Verfügung gestellt, um möglichst einfache Partizipationsmöglichkeiten für Jugendliche zu erarbeiten. Als Bindeglied zwischen Jugendlichen und Gemeinde fungierte die Offene Jugendarbeit der MOJUGA Stiftung, sie analysierte bestehende Strukturen und Umsetzungsmöglichkeiten für eine griffige Jugendpartizipation.

Lea Egli und Nathalie Miraglia nutzen die damit entstandenen Möglichkeiten und haben nicht nur ihre Interessen im Auge. Ihnen ist es wichtig, dass die Wände nicht nur einmalig und durch sie, sondern immer wieder und von weiteren Jugendlichen bemalt werden –selbstverständlich mit unterschiedlichen Motiven und Farbtechniken, entsprechend den Vorstellungen

nächster junger Künstlerinnen und Künstler. Begleitet von der Jugendarbeit liegt die Verantwortung grundsätzlich bei den beiden Jugendlichen. Sie koordinieren und entscheiden mit, wer zukünftig die Möglichkeit zur Gestaltung der Wände erhält. Darüber informierten sie andere Jugendliche bereits an der Schule und bei der Bushaltestelle selbst. Zur Freude der Mädchen fanden sich mit der Malergeschäft Wolff GmbH, der Gemeinde selbst und dem «Club Konkret» vom kantonalen Dachverband der Jugendarbeit Sponsoren, die das jugendliche Engagement mit Wissen, Können und Materialbeschaffung unterstützten.

Die Idee der «Wall of Paint» soll nicht nur auf einen Ort begrenzt sein, weitere geeignete Wände in der Gemeinde sind also gesucht und Angebote oder Ideen sind herzlich willkommen. Vorschläge für neue Standorte nimmt die Jugendarbeit zuhanden von Lea Egli und Nathalie Miraglia entgegen:

Christian Hofmann, Jugendarbeiter

Kontakt und Informationen:

christian.hofmann@mojuga.ch
079 941 34 33



Nathalie Miraglia und Lea Egli werden durch Giulia Cerdeira unterstützt (von links).

TECHNISCHES UND TEXTILES GESTALTEN

Neu haben alle Primarstufen zwei Lektionen TTG

Bild rechts:
Schlüsselanhänger
aus der Unterstufe.

Unser Konsumgeist verleitet uns manchmal schnell, zu kaufen und Defektes einfach wegzuwerfen. Wo aber bleibt das Entwickeln, Formen oder auch Reparieren mit unseren eigenen Händen? Was macht uns wirklich zufrieden? Die früheren Schulfächer Handarbeit und Werken haben sich gewandelt in das Fach «Technisches und textiles Gestalten» (TTG). Und sie haben nichts an Bedeutung verloren. Mittlerweile sind alle Schulstufen umgestiegen auf den neuen Lehrplan 21, wo hauptsächlich die Entwicklung von Kompetenzen im Zentrum steht.

Unabhängig vom Zeitgeist ist es sehr befriedigend, mit den eigenen Händen etwas zu erschaffen. Jedes Werk ist Teil von uns, ist mit unseren Fingern geformt, mit unseren Gedanken beeinflusst und mit der Seele unseres Herzens erfüllt. Durch handwerkliche Arbeit Kopf, Herz und Hand in Einklang zu bringen, ist das Ziel. Doch was bedeutet das?

Unsere Hände spielen eine zentrale Rolle, um Erkenntnisse zu gewinnen und uns mit der Umwelt auseinanderzusetzen. Wenn man Lerninhalte behandelt und zu begreifen versucht, wird dieser Zusammenhang sichtbarer. Wenn wir beim Lernen einen der vorher genannten Bereiche weglassen, nutzen wir unser Potenzial nicht vollständig. In ein Thema können wir uns nur richtig vertiefen, wenn wir uns



darauf einlassen und es aktiv bearbeiten. Im konkreten Tun wird rasch entdeckt, wenn beispielsweise etwas nicht passt. Dann müssen Lösungswege gefunden, aber auch Frustrationen überwunden werden. Untersuchungen haben gezeigt, dass wir uns nur zu 10% an das erinnern können, was wir lesen, zu 50% an den Inhalt, den wir gehört und gesehen haben, aber zu 90% an das, was wir selber gemacht haben.

Im TTG arbeiten wir an unserem Körpergefühl, an unserem Tast-, Riech- und Sehsinn und auch an unserem Raumgefühl. Die Förderung der Grob- und Feinmotorik sowie die Möglichkeit, eigene Ideen auszudrücken, sind sehr wichtig für das Selbstgefühl und die Handlungsfähigkeit. Durch regelmässiges Training fühlen wir uns sicherer in unserem Körper und fühlen uns mehr mit uns selber verbunden.

Handarbeit wirkt sich auch positiv auf die Sprachkompetenz aus. Studien haben bewiesen, dass das Sprachzentrum eng mit den Händen verbunden ist. So zeigt eine Studie, dass sich die Sprachkompetenz bei Säuglingen, deren Feinmotorik angeregt und unterstützt wird, besser entwickelt.

In diesem Sinn fördert der Fachbereich TTG ganzheitliches sowie lebensnahes Lernen und bildet einen unverzichtbaren Bestandteil der Bildung junger Menschen.

*B. Christen, E. Jeanrenaud, S. Püntener,
D. Rafensteiner, R. Räber, S. Tofighi*

«Scan me» für den Artikel
in voller Länge.



Gegenstände aus Batik-Stoff.

VERANSTALTUNGSKALENDER

bis 14. Februar 2021

Über die effektive Durchführung der angezeigten Anlässe informieren die Veranstalter.

| Datum | Zeit | Anlass | Ort | Organisation |
|--|-----------------|------------------------------------|-------------------------------|---|
| Dezember 2020 | | | | |
| 4.12. | 9.00–11.00 Uhr | Netzwerk Träff | Gemeindesaal Blatten | K. Wild/Netzwerk-Team |
| 5.12. | 10.00–11.00 Uhr | Vaki-Turnen | Turnhalle Gmeindmatt | Jugendturnen/Gaby De Conti |
| 9.12. | 20.00 Uhr | Gemeindeversammlung | Gemeindesaal Blatten | Gemeinde |
| 16.12. | 14.00–17.00 Uhr | Jassnachmittag | Rest. Arcade | GFH/Annelies Aschinger |
| 16.12. | 14.00–17.00 Uhr | Café international | Familientreff | Interkulturelle Frauengruppe |
| 21.12. | 19.45–21.30 Uhr | Interkultureller Frauentreff | Familientreff | Interkulturelle Frauengruppe |
| 31.12. | 23.00–23.30 Uhr | Turmbläser | Reformierte Kirche | Ref. Kirchgemeinde/Kultur Hombrechtikon |
| Januar 2021 | | | | |
| 6.1. | 14.00–17.00 Uhr | Jassnachmittag | Rest. Arcade | GFH/Annelies Aschinger |
| 7.1. | 11.30 Uhr | Mittagessen für Sernioren/Innen | Rest. Vasco da Gama | Senioren Mittagessen |
| 8.1. | 18.00 Uhr | Christbaumverbrännäte | Areal Holflüe b. Brockenhaus | Verkehrsverein |
| 9.1. | 8.30–13.00 Uhr | Holzitag | ab 7.45 Uhr beim Gemeindehaus | Ornithologischer Verein |
| 20.1. | 14.00–17.00 Uhr | Jassnachmittag | Rest. Arcade | GFH/Annelies Aschinger |
| 20.1. | 14.00–17.00 Uhr | Café international | Familientreff | Interkulturelle Frauengruppe |
| 25.1. | 19.45–21.30 Uhr | Interkultureller Frauentreff | Familientreff | Interkulturelle Frauengruppe Ornithologischer Verein |
| Februar 2021 | | | | |
| 3.2. | 14.00–17.00 Uhr | Jassnachmittag | Rest. Arcade | GFH/Annelies Aschinger |
| 4.2. | 11.30 Uhr | Mittagessen für SeniorenInnen | Rest. Vasco da Gama | Senioren Mittagessen |
| 6.2. | 10.00–11.00 Uhr | Vaki-Turnen | Turnhalle Gmeindmatt | Jugendturnen/Gaby De Conti |
| 14.2. | 17.00–18.00 Uhr | Orgelkonzert | Reformierte Kirche | Kultur Hombrechtikon |
| 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/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) | | | | |
| 26. Dez. | ganztags | Sammelstelle geschlossen | Sammelstelle Holflüe | Abt. Tiefbau und Werke |
| 2. Jan. | ganztags | Sammelstelle geschlossen | Sammelstelle Holflüe | Abt. Tiefbau und Werke |

Retraite befasst sich mit neuem Parteiprogramm

Hoch über dem Zürichsee, ohne Mobile, Tablet, Daily Business oder sonstige Ablenkung, lediglich umgeben von Ruhe liessen sich die Vorstandsmitglieder im Seminarhotel Boldern Männedorf inspirieren und erarbeiteten das neue Parteiprogramm.

Ein Schwerpunkt im neuen Parteiprogramm ist die Vision von einem deutlich tieferen Steuerfuss. Während die übrigen Gemeinden im Bezirk in den letzten 50 Jahren den Steuerfuss massiv senken konnten, schafften es Hombrechtikon und Oetwil a/S. nicht, ihre Gemeindefinanzen ins Lot zu bringen. Beiden Gemeinden fehlt jedoch der direkte S-Bahn-Anschluss. Während die übrigen Seegemeinden die wertvollen Grundstücke am Zürichsee für gute Steuerzahler zugänglich machten, ist in Feldbach alles grün und landschaftlich intakt. So beginnt gleich nach der Kantonsgrenze ein neues Steuerparadies. Der schweizerisch-brasilianische Doppelbürger Jorge Lemann (weltgrösster Bierbrauer), Thomas Schmidheiny (Unternehmer/Industrieller) oder demnächst auch Roger Federer (Sport) fanden unmittelbar nach Feldbach ihr Zuhause. Die SVP ist gespannt auf die anstehende Revision der Bau- und Zonenordnung und freut sich auf eine visionäre und mutige bauliche Ausrichtung.

Das Schulsystem in Hombrechtikon ist hervorragend, so soll es auch bleiben. Bei den zu vielen Sonderschülern ist jedoch genauer hinzuschauen. Da liegt Hombrechtikon mit 5,7% deutlich über dem kantonalen Grenzwert von 3,5%. Unter dem Titel «Tücken des Schulsystems» veröffentlichte der Kanton im September erstmals diesbezügliche Daten.

Grossartig und ebenso einzigartig ist das Naherholungsgebiet. Die Idylle vom Lützelsee, die Weiler sowie die unversehrten Landschaften auf dem Gemeindegebiet sind atemberaubend und fesselnd. Ob mit Sonnenschein, Regen oder Nebel, bei Sonnenauf- oder Sonnenuntergang, Hombrechtikon ist touristisch brillant zu vermarkten.

Einbrüche, Raubüberfälle, Diebstähle wie weitere Vermögensdelikte kennt Hombrechtikon lediglich aus den Medien. Dies ist ein weiterer Pluspunkt, der unser Dorf mehr als nur lebenswert macht.

Nach wie vor ist und bleibt die SVP die bürgerliche Kraft. Unter diesem Scheinwerferlicht wird das neue Parteiprogramm 2022 bis 2026 auch rechtzeitig präsentiert werden.

SVP Hombrechtikon



Der Vorstand der SVP Hombrechtikon tagte in Männedorf hoch über dem Zürichsee.

5. Forum der FDP-Ortsparteien

«Generationenvertrag in der Krise» – wie gelingt die Sicherung eines gesunden Staatshaushaltes und der Altersvorsorge?

Die Altersvorsorge beschäftigt die FDP schon lange. Eben haben die Jungfreisinnigen eine Renteninitiative lanciert, die auch in der Mutterpartei viel Gehör findet. Nationalrat Beat Walti lotet den Generationenkonflikt im Hinblick auf die drei Säulen zur Finanzierung des Ruhestands mit FDP-Politikern aus dem Bezirk aus.

Trotz der Corona-Pandemie fanden sich am 10. November gut 30 Personen im Jürg-Wille-Saal im Restaurant Löwen in Meilen ein, wo sie der Livediskussion auf dem Podium folgten. Weitere 38 Teilnehmer waren über Livestream zugeschaltet und konnten mitdiskutieren. Auf dem Podium stellten sich diesmal ausschliesslich FDP-Politikerinnen und -Politiker aus dem Bezirk den Fragen des bewährten Moderators, Nationalrat und Fraktionspräsident Dr. Beat Walti. Anwesend waren NR Andri Silberschmidt, Kantonsratsfraktionspräsidentin Beatrix Frey-Eigenmann, Gemeinderat und Finanzexperte Philipp Weckherlin und Cyril Mugglin, Vorstandsmitglied der Jungfreisinnigen Bezirk Meilen.

Beat Walti konfrontiert zunächst humorvoll «Alt» gegen «Jung», bevor er mit dem Podium nach Lösungen zur Finanzierung des Ruhestandes sucht. Beatrix Frey-Eigenmann anerkennt den Handlungsbedarf, weist aber auch

auf die steigenden Gesundheitskosten der älteren Generation hin. Klare Vorstellungen präsentiert Cyril Mugglin mit der Renteninitiative der Jungfreisinnigen, welche eine Erhöhung des Rentenalters, Gleichstellung von Mann und Frau sowie eine Verknüpfung des Rentenalters mit der Lebenserwartung fordert. Andri Silberschmidt mahnt, dass vor allem schnell gehandelt werden sollte. Die jungen Politiker in Bern pflegten eine neue parteiübergreifende Diskussionskultur. Finanzexperte Philipp Weckherlin weist darauf hin, dass eine Gewinnabschöpfung der Nationalbank einen wesentlichen Beitrag zur AHV leisten könnte. Bei der Rentenfinanzierung legt Philipp Weckherlin den Finger auf die Anlagestrategie des Bundes, welche sich negativ auf die Rentabilität der Renteneinlagen auswirke. Unterschiedliche Meinungen wurden im Hinblick auf den Koordinationsabzug in der Rente geäussert, wo sich Beatrix Frey ganz klar dagegen aussprach, da dieser Teilzeitarbeitende und finanziell Schwächere benachteilige.

Verschiedene Anreizsysteme zum Sparen (3. Säule) wurden diskutiert, wobei Beatrix Frey-Eigenmann mit Stolz auf die soeben vom Kantonsrat verabschiedete tiefere Besteuerung von Kapitalbezügen hinwies.

Coronabedingt verabschiedeten sich die Teilnehmer um 21.30 Uhr ohne Apéro.

*Marion Tobler
Präsidentin FDP Hombrechtikon*

Das Podium im Restaurant Löwen in Meilen: von links, Gemeinderat und Finanzexperte Philipp Weckherlin, Nationalrat Andri Silberschmidt, Cyril Mugglin, Vorstandsmitglied der Jungfreisinnigen Bezirk Meilen, Kantonsratsfraktionspräsidentin Beatrix Frey-Eigenmann sowie Nationalrat und Fraktionspräsident Dr. Beat Walti.



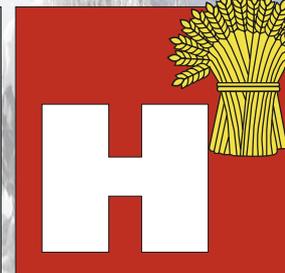
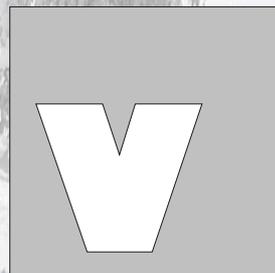
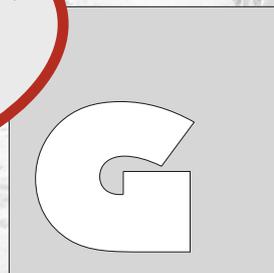
Das Hombrechtiker Gewerbe wünscht Ihnen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr

ACS Partner AG
Adam Touring GmbH
Allianz Suisse, Hauptagentur Rapperswil-Jona
Alters- und Pflegeheim Sonnengarten
Alterszentrum Breitenlen AG
Amrein Malergeschäft
ARIES GMBH
Atelier TonArt AG
Bachmann Weinbau AG
Bachmanns Bikesstatt
Bank Linth LLB AG
Bernauer AG
blickfang optik gmbh
Blumenatelier Hombrechtikon GmbH
Bosshard Multimedia AG
Brauerei Seebueb
BS Wyss Elektro AG
CAL-Treuhand GmbH
Chili Health AG
D. Berner AG
Dändliker Mobilbar + Zeltvermietung
Demeterhof Jürgen Käfer
die Mobilbar
Drechserei Meier
Dürr Gravuren AG
EKZ Eltop AG
Elcar AG
Elektro Brandenberger GmbH
Elektro FAWI GmbH
Elmer Maschinen + Geräte GmbH
Entex GmbH
Epting Schreinerei-Holzbau AG
Epting und Moor Architekten AG
finance at home gmbh
Fischerei Pfister
Fleckner Malergeschäft
Fokus Architektur AG
Foto Hauenstein AG
Frei Metallbau AG
Fritschi Gartenbau AG
Gafner Immobilien und Verwaltungs AG
Garage Ernst Tobler
Garage Huber AG
Garage Ritzmann AG
Generali Versicherungen
Geocloud AG
Getreidezüchtung Peter Kunz
Glück Treuhand

Goldbach Publishing AG
Gretener & Hess, Hoch- u. Tiefbau
Grünprojekt, Gartenplanung & Einrichtungen
Grütter Kunststoff + Formen AG
Gübeli Sanitär-Spenglerei
Günter AG, Bauunternehmung
H.P. Meier Uhren & Schmuck
Hair Saloon
Hans Bodmer AG, Heizungen
Hans Heiri Gastro GmbH
Herbert Jörg, Elektro-Verteilanlagen
Hertig AG, Generalvertretungen
Hitz Bauspenglerei
home-dry gmbh, Technologie für Haustrockenlegung
Hörspezialist von Kameke
idz immobilien dienstleistungszentrum GmbH
IEB Medien AG
Im Wöschhüsi
Imhof Gartengestaltung GmbH
ImmoRise GmbH
Isi & Hegglin AG
Islandpferde-Gestüt Niederfeld
J. Grimm AG, Muldenservice / Abfallsammelstelle
JUST-B GmbH
K-A-B Brandschutz Gloria Feuerlöscher
Kellenberger + Huber AG, Elektro- Telecom
Kern Architektur- & Bauleitungsbüro
Kleintierpraxis Sunnefeld
Koster Consulting AG
Kummer Transporte
Kundenschreinerei Christen
kündigs-holzart GmbH
Kunz & Partner, Maschinen und Werkzeuge
LANDI Hombrechtikon, Genossenschaft
Landmetzq Odermatt
Legatech GmbH
Lehmann's Hombi-Metzq GmbH
M. Kundert Bauunternehmung AG
Maler Wagner
Malergeschäft Wolff GmbH
Malerhandwerk R&L GmbH
Martin Dändliker
MATHIAS ERNI stark von innen
Messmer Holzbau GmbH
Mistel-Apotheke AG
Modebrack GmbH
Murati M.
MXB Architektur
Nähruckli

new outfit AG
Noser Waffengeschäft
NT-K+D AG
o4t- Büro für Training & Beratung GmbH
Operettenbühne Hombrechtikon
Osterwalder Lehmann, Ingenieure und Geometer AG
Paladar Espanol Importhandel
Partyservice Don Camillo
Pflanzenschau AG
Physiotherapie Blatten
Ponato AG, Bauunternehmung
Pro Gastro AG, Partyservice
Raiffeisen Rapperswil-Jona Genossenschaft
Raimann Holzbau AG
Remsig AG
Restaurant Schützenhaus
Rico AG, Gartenbau
Rico Ponato AG, Tief- und Strassenbau
Ristorante Schönau
R-Team GmbH, Reinigungen
SBK Motos GmbH
SCE GmbH, Surface-Protection Consult Eng.
Schaufelberger Spenglerei + Sanitär AG
Schreinerei Graf Innenausbau AG
SecondFit GmbH
Signer Dach AG
SIPLA, Cheminée- und Plattenbeläge
Soul Dog, Hundesalon & Hundeschule
Stiftung Brunegg
Storen-Huus GmbH
T&M Denner Partner GmbH
Tanzstudio Arte-Danza
Target Sales GmbH
Tino Ponato Baudienstleistungen GmbH
Treffpunkt-Verlag AG
tuck-tuck Catering GmbH
UBS, Switzerland AG
Ueli Lüthi, Technische Beratung/Baustoffe
UPP Elektro GmbH
Urimat Schweiz AG
Vinothek René Wäspi, Wein und Kultur AG
W. Wiedmer AG, Umzüge u. Transporte
Wäger Gartenbau u. -pflege
wdHOLZBAU AG
Winiger, Steinmetz- & Bildhaueratelier
WINWINTSCH GmbH
Wirz Seeweid GmbH, Partner für Direktvermarkter
Wymann Landschaftsarchitektur GmbH
Zürcher Kantonalbank

JETZT ERST RECHT!
ich poschte
z'Hombi



SEIT 1878

GEWERBEVEREIN HOMBRECHTIKON

ABSCHIED MIT ANKÜNDIGUNG

Die Bäckerleute Priska und Albert Rüegg gehen Ostern 2021 in Pension

Nach rund einem Vierteljahrhundert werden Anfang April 2021 an der Oetwilerstrasse 47 in Hombrechtikon bei der Bäckerei Rüegg zum letzten Mal die Öfen eingheizt. Priska und Albert Rüegg haben sich entschlossen, in den wohlverdienten Ruhestand zu gehen.

«Wir werden zum Schluss diese Bäckerei während fast 25 Jahren geführt haben», rechnet Albert Rüegg vor. Der erfahrene Bäcker und seine Gattin Priska – sie betreut den Laden im Parterre der Bäckerei Zur Traube – hatten den Betrieb Anfang Juni 1996 übernommen und sind der Hombrechtiker Bevölkerung für die langjährige Treue dankbar.

Beide aufgewachsen in bescheidenen Verhältnissen in einer Grossfamilie auf dem Bauernhof, haben sie sich 1982, im selben Jahr wurde auch geheiratet, bereits jung selbstständig gemacht. Eine kleine Holzofenbäckerei in Gersau am Vierwaldstättersee wurde am 1. November 1982 zum ersten eigenen Betrieb.

Nach dreieinhalb Jahren erhielten Priska und Albert Rüegg die Möglichkeit, in Uetikon am See eine grössere und modernere Bäckerei zu übernehmen. Mittlerweile als Familie mit zwei Kindern führten sie den Betrieb dort für rund zehneinhalb Jahre, bis ihnen 1996 die Bäckerei in Hombrechtikon zum Kauf angeboten wurde. Ein grosser Schritt für beide: vom Kleinbetrieb mit nur einer Angestellten quasi über Nacht die Übernahme eines KMU mit über zehn Mitarbeitern. Zum Hauptgeschäft gehörten einst auch eine Filiale in Meilen und ein Verkaufsmobil.

Auf Schokolade spezialisiert

Seit dem Lehrantritt am 1. April 1973 wird Albert Rüegg beim Rücktritt im April 2021 für 48 Jahre in der Backstube gestanden sein, davon fast 39 Jahre im eigenen Betrieb. «Dass wir aufhören, erzeugt zwar viel Wehmut, doch wir freuen uns auf den neuen Lebensabschnitt»,



so Priska Rüegg. «Die Ostertage waren für uns stets ein Jahreshöhepunkt. Daher erachten wir dieses Datum als optimalen Abschluss.»

«Schokolade ist die grosse Leidenschaft meines Mannes», berichtet Priska Rüegg. Dies drückt sich nicht zuletzt darin aus, dass man einst mit drei Osterhasenformen gestartet war, heute sind es fast 800 Stück. Zusammengetragen aus aller Welt. Knapp 250 sind aus Blech, teils antik und über 100 Jahre alt. «Die Schoggi ist aber seit eh und je einheimisch, wir beziehen sie von der Schokolademanufaktur Felchlin in Ibach-Schwyz», betont Albert Rüegg.

Anstrengender Tagesablauf

Zwar sind die Rüeeggs auch heute noch fit, doch die 6-Tage-Woche mit bis zu 14-stündigen Arbeitstagen zehrt. Und dann ist ja auch dieser, den Bäckern eigene Tages- bzw. Nachtlauf. Albert Rüegg: «Mein Arbeitstag beginnt um 0.30 Uhr, und bis 5 Uhr wird gebacken. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Arbeitsalltag meiner Frau zu meiner Unterstützung. Sie richtet den Laden ein und bereitet Birchermüesli, Sandwiches und weiteres vor. Ich starte dann die Auslieferungstour. Diese dauert ca. eine Stunde. Anschliessend stehe ich bis circa 11 Uhr erneut in der Backstube. Nach dem Mittagessen und einer Ruhezeit bis etwa 16.30 Uhr mache ich Bürodienst und bereite bis zum Ladenschluss um 18.30 Uhr die nächste Produktion vor. Schliesslich lege ich mich dann ab etwa 21 Uhr bis zum Arbeitsbeginn etwas hin.»

Und was machen Rüeeggs nach Ostern 2021 – eine familieninterne Nachfolge zerschlug sich wegen der Mehlallergie von Sohn Andi, die Tochter Corinne schlug eine kaufmännische Laufbahn ein? «Wir reisten schon immer gerne in der Welt herum, haben Enkelkinder und geniessen seit vielen Jahren unser Motorboot auf dem Zürichsee», verrät Albert Rüegg. «Wir freuen uns auf mehr Zeit für all dies. Vielleicht beginne ich ja auch mit einem neuen Hobby und wir gehen eventuell auch einmal unter der Woche auswärts essen.» Was sich für Rüeeggs künftig ebenfalls ändert, ist, dass sie ihre heutigen Spezialitäten, neben Schoggi sind dies Ruchbrot und Birnenweggen, wie andere auch einkaufen müssen.

Martin Mäder



Wenn Albert Rüegg im April 2021 aufhört, wird er rund 48 Jahre in der Backstube gestanden sein.



Was mit der Bäckerei an der Oetwilerstrasse 47 weiter geschieht, weiss man noch nicht.

Bild links:
Priska und Albert Rüegg
im Laden der Bäckerei
Zur Traube.

Wir machen den nächsten Schritt – mit Ihnen

Die Raiffeisenbank in Hombrechtikon hat einen neuen Leiter

Vertrauen ist die Basis jeder erfolgreichen und seriösen Geschäftstätigkeit, davon ist Corrado Baggieri überzeugt. Anfang November hat der ausgewiesene Bankfachmann die Leitung der Geschäftsstelle in Hombrechtikon übernommen.

«Jeder Mensch ist anders und jede Situation erfordert ein genaues Hinsehen, um eine seriöse Beratung mit einem Mehrwert bieten zu können. Das Wichtigste für mich ist es, den Menschen zuzuhören und ihre Bedürfnisse zu erkennen.»

Einen achtsamen Blick wirft Baggieri zu Beginn seiner Tätigkeit mitunter auf den boomenden Immobilienmarkt. Es sei nicht erstaunlich, dass sich die Region grosser Beliebtheit erfreue. Dennoch findet er es schade, dass in Hombrechtikon aufgewachsene junge Leute, welche eine Familie gründen wollen und sich ein Eigenheim wünschen, mit den steigenden Preisen und Anforderungen kaum noch die Möglichkeit haben, Wohneigentum zu erwerben. Hier möchte er dazu beitragen, Lösungen zu finden, welche tragfähig und nachhaltig sind. Gerade deshalb sei die lokale Verankerung wichtiger denn je: «Die persönliche Beratung und regionale Präsenz ist und bleibt die Kernidee der Raiffeisenbanken. Wir tragen damit unseren Teil zu einem lebendigen Dorfleben mit guter Infrastruktur bei.»



Zur Person

Corrado Baggieri ist 44 Jahre alt und seit über 19 Jahren erfolgreich im Banking tätig. Seine vielschichtige und langjährige Erfahrung sowie die ausgeprägte Fachkompetenz zeichnen ihn aus. Dank seinen umfassenden Sprachkenntnissen berät er auch unsere Italienisch, Französisch und Englisch sprechenden Kunden kompetent und verhandlungssicher.

Zum privaten Ausgleich treibt Corrado Baggieri gerne Sport, trainiert ein Fussballteam und legt als DJ leidenschaftlich gerne Musik auf.

Corrado Baggieri

Raiffeisenbank Rapperswil-Jona

Leiter Geschäftsstelle Hombrechtikon

corrado.baggieri@raiffeisen.ch

Telefon 044 929 62 32

Corrado Baggieri und sein Team freuen sich auf spannende Begegnungen und persönliche Gespräche.

Banköffnungszeiten

Montag–Freitag 08.30–12.00 Uhr
13.30–16.30 Uhr (Montag bis 18.00 Uhr)

Beratungszeiten

Montag–Freitag 07.00–19.00 Uhr

Telefonische Erreichbarkeit

Montag–Freitag 08.00–20.00 Uhr

Raiffeisen E-Banking

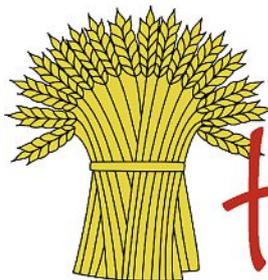
Montag–Sonntag 00.00–24.00 Uhr (7×24 Stunden)



VERKEHRSVEREIN HOMBRECHTIKON (VVH)

Neujahrsempfang wegen Corona abgesagt

Voller Enthusiasmus hat der Vorstand die Planung des Neujahrsempfangs, natürlich inklusive eines Schutzkonzepts, in Angriff genommen. Am Samstag, 2. Januar 2021, sollte im Gemeindesaal dem Anlass zusätzlich zur Neujahrsansprache und zu den Ehrungen ein lüpfiger, heiterer Rahmen verpasst werden.



VERKEHRSVEREIN
Hombrechtikon

Ein musikalischer, melodioser Beitrag war bereits aufgegleist und eine kabarettistische Einlage war ebenfalls in der Pipeline. Aufgrund der im Oktober neuen Massnahmen bezüglich Corona-Pandemie sehen sich der Gemeindepräsident und der Organisator VVH einmal mehr gezwungen, einen traditionellen Anlass zu annullieren. Wir hoffen sehr, dass wir Ihnen Anfang 2022 mit dem neuen Konzept eine Freude bereiten und auf ein gesundes Jahr anstossen können.

Eine kleine Hoffnung besteht noch, dass wir die Christbaumverbrännete auf dem Areal Holflue durchführen können. Draussen, mit Abstand!

Reservieren Sie sich den Freitagabend, 8. Januar 2021. Denn nach dem fulminanten «Foik» Anfang dieses Jahres möchten wir auch im Jahr 2021 mit Gross und Klein an der Feuerwanne verweilen, in die Flammen schauen und anschliessend in der Glut unsere Würste braten. Wichtig: Dies funktioniert nur, wenn alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen den Christbaum für diesen Anlass aufbewahren und mitbringen! Bitte konsultieren Sie den Veranstaltungskalender der Gemeinde oder unsere Homepage www.verkehrsverein-hombi.ch

*Für den Vorstand
René Baumberger und Erika Würzer*

Frohe Festtage & ein gutes neues Jahr

ENGLER
-Bettwaren

www.engler-bettwaren.ch
Tel: 079 771 13 21

Tel: 044 796 30 60
info@englerboden.ch
www.englerboden.ch

ENGLER
BODENBELÄGE GMBH

TURMBLÄSERMUSIK AN SILVESTER

Mit neuer Besetzung das alte Jahr ausklingen lassen

Am Donnerstag, 31. Dezember 2020, findet ab 23.00 Uhr vom Turm der reformierten Kirche Hombrechtikon wieder das Turmbläserkonzert statt.

Dieses Jahr werden zwei neue Trompeter den seit dem Jahr 2000 durchgeführten Brauch der Turmbläsermusik von der reformierten Kirche auch am kommenden Silvesterabend fortsetzen. Die Trompeterin Brigitte Nanz und der Trompeter Rolf Limacher führen diese schöne Tradition weiter. Die beiden Musiker werden mit traditionellen Weisen die Zuhörer/innen vor der Hombrechtiker Kirche und in der Umgebung erfreuen.

Der unter dem Patronat der Reformierten Kirchgemeinde Hombrechtikon stehende Anlass wird dieses Jahr durch den Verkehrsverein

Hombrechtikon unterstützt. Corona-bedingt können wir den alljährlichen Apéro nach dem Anlass nicht durchführen. Der Verkehrsverein und die Kultur Hombrechtikon wünschen Ihnen ein gesegnetes und gesundes 2021.

*Kultur Hombrechtikon
Verkehrsverein Hombrechtikon*





**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





Reparaturservice • Sanitär • Heizung

Sanitär & Heizung
Grossacherstrasse 39
CH - 8634 Hombrechtikon
Tel. 055 244 12 61
www.mmurati.ch - info@mmurati.ch



Schaufelberger

Spenglerei + Sanitär AG

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

Redaktionsmitglied gesucht

**Redaktions-Team der «Ährenpost»
sucht Verstärkung**

Das Redaktions-Team der Ährenpost freut sich auf neue Gesichter, Schreibstile und Blickwinkel.

Bewerbungen erreichen uns unter info@ieb-medien.ch oder via Post an «Ährenpost», IEB Medien AG, Gewerbestrasse 18, 8123 Egg (ZH).

Ähren Post



Dort helfen, wo es nötig ist

Herbstsammlung 2020

In diesen Wochen findet die Herbstsammlung der Winterhilfe Zürcher Oberland statt. Die Winterhilfe setzt sich dafür ein, Not zu lindern bei Familien, die in bescheidenen Verhältnissen leben oder durch unvorhergesehene Ereignisse in eine Notsituation geraten. Mit Unterstützungsleistungen hilft die Winterhilfe, ausgewiesene vorübergehende Notlagen zu überbrücken. Diese umfassen Sachhilfen wie Betten, Kleider, Schultheke, Finanzierung von Ferien sowie Beteiligungen an Rechnungen. Die Winterhilfe springt dort ein, wo die Sozialhilfe keine Leistungen erbringen kann.

Warum «Winterhilfe»?

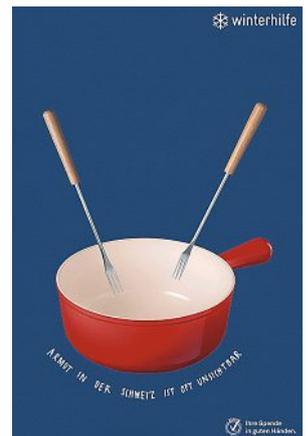
Der Name «Winterhilfe» stammt aus der Gründerzeit in den 1930er-Jahren; sie ist konfessionell und politisch neutral. Ziel war früher die Versorgung armutsbetroffener Menschen mit Kleidern und Nahrungsmitteln. Heute steht der Name Winterhilfe für ein Inlandhilfswerk, das sich das ganze Jahr armutsbetroffener Menschen und Familien annimmt. Die Coronakrise hat gezeigt, wie wichtig Überbrückungshilfe sein kann.



Hilfe aus der Region – für die Region

Schon eine kleine Hilfe bewirkt viel. Alle Spenden, die im Oberland gesammelt werden, kommen ausschliesslich Menschen in den Bezirken Hinwil, Pfäffikon und Uster zugute.

Daniel Römer, Geschäftsleiter



Winterhilfe Zürcher Oberland

PC 80-26381-8, IBAN CH38 0900 0000 8002 6381 8, www.zh.winterhilfe.ch

YOGA



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

SVIT
ZÜRICH



Fontana & Partner AG
Immobilien

Kompetent und diskret

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

Aromatherapie



Beatrix Kollmann

Dipl.-Psychologin,
Cert. Coach,
Aromaexpertin

**15% Rabattgutschein
auf Weihnachtsgutscheine
bei Buchung bis 23.12.2020.
Statt Fr. 140.- pro Std. Fr. 119.-**

Zeit für Balance, Zeit für sich
Schenken Sie sich Zeit und entdecken Sie

- Aromafachberatung
- Ihre Wege zur Ruhe und Entspannung
- Sanfte Selbstmassagen mit ätherischen Ölmischungen
- Genuss- und Aromatraining
- Aroma-Phantasiereisen
- Gesundheitsvorsorge für Geist und Körper
- Coaching mit ätherischen Ölen
- Hautpflege, Raumbeduftung, Aroma Workshops u.v.m.



Daily HR Coaching
Zeit für Balance

055 244 55 15 – 078 909 71 36

Bochslenstrasse 22, 8634 Hombrechtikon
www.dailyhrcoaching.com
www.facebook.com/groups/dailyhraromatherapie/

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



Wir präsentieren Ihnen den
NEW TOYOTA YARIS HYBRID
Mehr Power, mehr Style, mehr Hybrid.



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

Offizielle Toyota-Vertretung
Verkauf, Service, Reparaturen aller Marken



Die Profis in Ihrer Nähe

Garage Weber AG Männedorf
Bergstrasse 183, 8708 Männedorf
Telefon 044 920 06 75, Fax 044 790 18 86
info@garage-weber.ch, www.garage-weber.ch

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 CO₂-Emission aller in der Schweiz immatrikulierten Fahrzeugmodelle 115 g/km. Gemäss Prüfzyklus WLTP

Breitlen



Überall für alle

SPITEX

Hombrechtikon



Wir pflegen und unterstützen Sie.
Professionell, kompetent.

- Abklärungen und Beratungen
- Grundpflege
- Behandlungspflege
- Begleitung in Krisen- und Risikosituationen
- Palliative Care
- Mahlzeitendienst
- Rotkreuz-Fahrdienst

**Leistungsauftrag der
Gemeinde Hombrechtikon**

Spitex Hombrechtikon

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

GUTES SITZEN FÜR BESSERE BERATUNGEN

Hombrechtiker Korbmachermeisterin restauriert Stühle aus dem Bundeshaus

Zwar gibt es aktuell keine Bundesparlamentarier/-innen aus Hombrechtikon, dennoch sind viele der Sitze im Bundeshaus sprichwörtlich mit unserer Gemeinde verbunden. Simone Rüppel vom Atelier Flechtpunkt ist eine Expertin für die Stühle im National- und im Ständerat.

Simone Rüppel kennt beinahe jeden in der grossen und der kleinen Kammer des Parlaments. Aber nicht Politiker, schliesslich ist sie keine Lobbyistin oder Bundeshausjournalistin, sondern die 48-jährige mit deutschen Wurzeln kennt jeden Stuhl. Mehrmals hatte sie die zu dieser ehrwürdigen Institution so optimal passenden Sitzgelegenheiten unserer Volksvertretung in ihrer Hombrechtiker Werkstatt.

Grosse Sanierung nach über 100 Jahren

«Es ist eine Ehre, an solch geschichtsträchtigen Möbeln zu arbeiten», berichtet Simone Rüppel nicht ohne Stolz. «Die Stühle sind über 100 Jahre alt, und wenn ich dann im Bundeshaus bin und die Stühle fertig im Nationalratssaal stehen sehe, ist es ein eindrückliches Erlebnis. Da atmet man Geschichte ein und wird ehrfurchtsvoll still.» Solche Eindrücke sind verständlich, war doch das Parlamentsgebäude am 1. April 1902 feierlich eingeweiht worden.

Danach blieb das Gebäude bis auf einzelne Um- oder eher Einbauten weitgehend unverändert, bis 2006–2008 eine umfassende Renovation erfolgte. Diese betraf auch die Stühle in den beiden Kammern des Parlaments sowie in der Wandelhalle. Man stellte dabei die Möbelstücke nicht nur wieder instand, sondern versetzte sie wieder in einen möglichst originalen optischen Zustand, dies unter Veränderungen für optimale Ergonomie.

Nur ein Produzent hat überlebt

Gemäss Simone Rüppel existiert von den zwölf Herstellern der Parlamentsstühle heute nur noch die auf das Jahr 1880 zurückgehende Horgenglarus AG in Glarus. Diese spielte bei der Instandstellung des Mobiliars ab 2006 eine zentrale Rolle. «Ich war damals als Fachmitarbeiterin in der Flechterei Seestern in Männedorf, diese ging 2008 zu, im Auftragsverhältnis an der kompletten Renovation der Stühle beteiligt», berichtet die Korbflechterin.



Und danach, als Inhaberin der Korbflechterei Flechtpunkt auf dem Hof Breitlen in Hombrechtikon, reparierte Rüppel bei Stühlen aus dem Bundeshaus das Geflecht.

«Die letzten zwölf Jahre hatte ich jährlich ca. acht bis zwölf Stühle zur Reparatur. Bei einigen waren nur einzelne Fäden zu ersetzen, bei anderen das komplette Geflecht.» Im Frühling hat sie elf Nationalratsstühle neu geflochten, diesen Herbst war bei anderen Stühlen das Rückengeflecht aufzufrischen. Und dann verriet die versierte Korbflechterin noch, dass «das Geflecht in den Nationalratsstühlen wegen der Gegenwölbung in der Rückenlehne anspruchsvoller als ein übliches Achteckgeflecht zu realisieren ist. Ich denke, dass es im Moment in der Schweiz rund zehn Personen gibt, die das fachgerecht auszuführen vermögen.» Eine weitere Exklusivität in Hombrechtikon.

Martin Mäder



Simone Rüppel kennt die Stühle aus dem Bundeshaus bestens. Diesen Herbst hatte sie sechzehn Ersatzstühle instand zu stellen.
Fotos: Giorgio Girardet



Das verarbeitete Geflecht ist ein Schalenprodukt der Rattanpalme, rund 80 Prozent dieses Materials stammen aus Indonesien.

Ist ein Stuhl komplett neu zu bespannen, dauert diese Arbeit zwei Arbeitstage.

Armut in der Schweiz
ist oft unsichtbar



Ihre Spende
in guten Händen.



 winterhilfe

Zürich
Bezirk Meilen

Spenden, wo Sie zu Hause sind.

PC 80-20620-6

IBAN CH70 0900 0000 8002 0620 6

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



alenergy invest AG
Industriestrasse 35
8625 Gossau ZH

Tel.: 044 936 65 55
info@alenergy.ch
www.alenergy.ch



Praxis für Coaching & Gesundheit
Individuell, Kompetent & Natürlich



Marlene Walder

Coaching
Aufstellungsarbeit
Reiki
Fussreflexzonenmassage

079 302 74 04 Bochslenstrasse 15 Hombrechtikon www.marlenewalder.com

mit Freude schwimmen lernen
in Hombrechtikon
Kursstart Januar - jetzt anmelden
www.soskinderschwimmen.ch



**Heizungen
& Wärmepumpen**

Bodmer AG

seit
1935

8712 Stäfa
Seestrasse 107
Tel. 044 926 11 49

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

RAUCH-STOP in 30 Minuten
Mit Hypnose zum Nichtraucher

Fr. 250.-

www.Seelenraum-Eng.ch

Praxis Seelenraum
Richttannstrasse 9
8634 Hombrechtikon

079 368 05 77
Info@Seelenraum-Eng.ch



SEIT 1956

STECHE
SANITÄR & HEIZUNGEN



STÄFA: 044 926 19 15
OETWIL: 044 929 23 00
info@stecher-staefa.ch
www.stecher-staefa.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 5/2020 zeigte den Briefkasten beim Haus Fortuna an der Oetwilerstrasse 3 in Hombrechtikon. Viele korrekte Antworten sind bei uns eingegangen. Gewinnerin des Wettbewerbs ist **Christine Oertle-Demuth, Hombrechtikon**. Herzlichen Glückwunsch!

Auch dieses Mal suchen wir einen Ort in Hombrechtikon oder Feldbach. Schreiben Sie uns bis zum 8. Januar 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», Gewerbstrasse 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

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 6/2020

Nr. 419, 41. Jahrgang

Ährenpost

Das offizielle Gemeindemagazin
für Hombrechtikon und Feldbach

Erscheint 6-mal pro Jahr

Redaktionsmitglieder

Guido Helbling, Verlagsleitung
Martin Mäder, Redaktionsleitung
Rolf Bezjak, Heinz Brunner-Buchli, Andreas
Dändliker (Fotografie), Giorgio Girardet,
Hans J. Tobler,

Herausgeber

IEB Medien AG
Gewerbstrasse 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
Gewerbstrasse 18, 8132 Egg ZH

GEDRUCKT IN DER SCHWEIZ.
IMPRIMÉ EN SUISSE.
STAMPA IN SVIZZERA.
STAMPATO IN SVIZZERA. 

Nächste Ausgabe

Redaktionsschluss: 22. Januar 2021
Erscheinung geplant: 12. Februar 2021

Auflage

4800 Exemplare

Geschenkabo

Jahresabonnement CHF 50.-

Spenden

IEB Medien AG
Gewerbstrasse 18, 8132 Egg ZH
IBAN CH88 0070 0113 5001 8252 9

Titelbild

Einzelne Safranblüte Mitte Oktober
im Usser-Langenriet.

Bild: Andreas Dändliker

Texte und Bilder dürfen nicht für andere
Veröffentlichungen verwendet werden.

Komfortbett plus!

Wir beraten Sie gerne unter: **055 251 15 15**



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

Embru-Werke AG
Bettenfachgeschäft
Rapperswilerstrasse 33
CH-8630 Rüti ZH

T +41 55 251 15 15
F +41 55 251 19 49
bfg@embru.ch
www.embru.ch

embru

möbel ein leben lang

HEIZUNG SANIEREN?

WIR WISSEN WIE UND SIE WO.
UND GEMEINSAM FINDEN
WIR RAUS, WARUM LIEBER
SO UND NICHT ANDERS.



**ammann
SCHMID**

HEIZEN MIT VERSTAND.

ammann-schmid.ch

Und Sie wissen jetzt,
wie Sie mich erreichen:

043 399 25 81



Teamwork aus Egg – für Ihren Erfolg.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit massgeschneiderter Kommunikation. Die 150 Profis in den Unternehmen der FO-Gruppe haben genau ein Ziel: **Sie dabei zu unterstützen.**

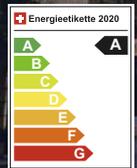


Die Profis für Digital, Print und Verlag.

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