

Licht und Salz

Daniel Wirth, der unbekannte
Lyriker von Dietikon

Der römische Gutshof

110 Jahre Gasversorgung Dietikon

Neujahrsblatt Dietikon 2020

73. Jahrgang

Licht und Salz

Daniel Wirth, der unbekannte Lyriker von Dietikon
Bernd Steiner und Fredi Staub

Der römische Gutshof

Sven Wahrenberger

110 Jahre Gasversorgung Dietikon

Heini Lüthy

Aus dem «Limmattaler»

vom 20. bis 25. November 1919
Rolf Brönnimann

Jahreschronik 2019

August 2018 bis Oktober 2019
Julia Hirzel

Vorwort	Otto Müller	5
Licht und Salz	Bernd Steiner und Fredi Staub	6
Der römische Gutshof	Sven Wahrenberger	24
110 Jahre Gasversorgung	Heini Lüthy	48
Aus dem «Limmattaler» vor hundert Jahren	Rolf Brönnimann	72
Jahreschronik 2019	Julia Hirzel	74
Bisher erschienene Neujahrsblätter		83
Unsere Sponsoren		86
Der Stadtverein		87



Impressum

Neujahrsblatt von Dietikon, 2020; 73. Jahrgang
Herausgeber: © Stadtverein Dietikon, 2019

Gestaltung: www.bbdesign.ch
Druck: Schellenberg Druck AG
Auflage: 750 Exemplare, gedruckt auf FSC-Papier



ISBN 978-3-9524418-7-9

ISSN 2235 - 4840

Besessen vom Meer – vom Licht - vom Salz

Vor neun Jahren starb der Dietiker Lyriker Daniel Wirth. Vier dünne Bändchen mit rund einhundertvierzig Gedichten hat er herausgegeben. Kurze Gedichte mit drei bis vier Strophen. Beim Lesen kommen mir die Gedichte frisch herüber, als wären sie gestern geschrieben. Beinahe rieche ich den Meergeruch, schmecke das Salz und lasse mich vom glitzernden Licht auf dem Meer anregen. Freuen Sie sich auf Unbekanntes: Gedichte eines leisen Dichters.



Otto Müller
Präsident Stadtverein
Dietikon

«Diejenigen Familien, welche auf Suppe reflectieren, belieben sich innert 8 Tagen an der Gemeindekasse zu melden.» Wie die Fürsorgekommission Dietikon der Bevölkerung mit Suppe half, ist im Limmattaler von 20. November 1919 zu lesen. Dazu weitere Nachrichten aus dem Limmattaler vor 100 Jahren.

Nur noch Mauerreste und eine Informationstafel beim Bahnhof der Bremgarten – Dietikon Bahn erinnern heute an den römischen Gutshof. Mehr über Dietikon, die Landwirtschaft und den Gutshof zur Römerzeit erfahren Sie im informativen Artikel von Sven Wahrenberger. Der junge Autor ist Dietiker, Historiker und arbeitet als Mitglied in der Kommission für Heimatkunde.

110 Gründe zu feiern... Gemeint ist die Dietiker Gasversorgung, die vor 110 Jahren gegründet wurde und sich neuen Herausforderungen stellen muss.

Wiederum interessant ist die beliebte, von Julia Hirzel verfasste, Jahreschronik mit einem Spiegel der vergangenen zwölf Monate.

Mein sehr grosser Dank geht an die Autorinnen und Autoren der einzelnen Beiträge für ihre sorgfältige und kompetente Arbeit. Ebenso danke ich Rolf Brönnimann, der für die Herausgabe der Neujahrsblätter im Stadtverein zuständig ist.

Otto Müller, Präsident Stadtverein Dietikon, Alt-Stadtpräsident

*Ich sehe den Leuchtturm,
die Positionslichter der Schiffe,
aber ich weiss nicht,
wo ich bin.*

*Ich bin,
zwischen Zeit und Licht,
im Meergeruch –*

*der einzigen Sprache
über alle Ufer hinaus.*

Besessen vom Meer vom Licht vom Salz

Vor neun Jahren starb der Dietiker
Lyriker Daniel Wirth – Eine Verleitung
zum Gedichtlesen.



Vor mir eine bibliophile Kostbarkeit. Ein flaches Schächtelchen, gerade so schmal, breit und hoch wie die meisten Gedichtbändchen zu sein pflegen, collagiert mit Ausschnitten einer griechischen Zeitung. Darin zwei Fächer, im einen Gedichte, im andern Fundsachen am Meer: Algen, Tang, Möwenfederchen. Es trägt die Nr. 11 von 74.

Gemacht hat es Eric van der Wal in seiner Offizin in Bergen, Holland, klein, zauberhaft, schwerelos. Diese Strandpost, in der nur eine Handvoll Gedichte vor Anker liegt, ist aus jenen inneren und äusseren Weltgegenden angeschwemmt worden, von denen Daniel Wirths Dichten spricht. Ein Kleinmeister der Buchkunst

hat es kongenial gestaltet und in der Anschrift *Im Meergeruch* den Hinweis gesetzt, dass es sich um eine Adresse handeln könnte. Saloniki, das über dem Titelgedicht steht, ist nicht gemeint. Daniel Wirth ist an jenem Ort, den wir alle kennen, doch selten zu nennen in der Lage sind. Seiner liegt zwischen Zeit und Licht im Meergeruch. Ein Nicht-Ort, bestehend aus diesem Licht des Südens und den Gerüchen eines Meeres, dessen tausende Kilometer lange Küsten eine immense Kulturlinie darstellen. Es sind die Positionen des Dichters.

Daniel Wirth von Dietikon, geboren 1953, hat vier dünne Bändchen mit ungefähr einhundertvierzig Gedichten herausgegeben: *In die Nacht gesagt* 1981 bei Sauerländer; *Im Meergeruch* 1985 bei Eric van der Wal; *Licht und Salz* 1989, mit Pinselzeichnungen seines Bruders Peter; *Mare Mosso* 1992, mit Farbstiftzeichnungen von Walter Jost, beide im Zikaden (Selbst-)Verlag. Ein schmales Werk, doch ein guter Eintritt in den Schweizerischen Schriftstellerverband und in die schweizerische Sektion des PEN und anderswo.

Vier Titel, sie enthalten schon das ganze poetologische Programm. Beim Wiederlesen sind die Gedichte so frisch und unverbraucht, als hätte er sie gestern oder morgen geschrieben. Es sind kurze Gedichte, drei bis vier Strophen, nie mehr. Manchmal kommt eine überraschende Variante derselben Aussage. In meinem Kopf erwacht ein Merksatz aus frühen Zeiten: Es ist alles schon einmal gesagt worden, aber man muss es noch einmal sagen. Nicht nur, weil wir vergesslich sind; auch weil sich alles ändert, unvermerkt



Foto: Fredi Staub

Daniel Wirth, Piombino, Hafen, ca. 1977

oder fluthaft. Dichterinnen und Dichter sind geborene Wiederholer. Sie kennen die Schwierigkeiten im Umgang mit der Welt und sich selbst.

Lyrikerinnen und Lyriker neigen wenig dazu, den Dingen auszuweichen. Sie umkreisen sie, legen sie auf den Bauch, den Rücken, auf die Seite. Alles noch einmal neu und unwiederholt aussehen lassen, ist ihre Kunst. Was sie sehen, hören, riechen, schmecken präsentieren sie mit unerhört neuen Formulierungen: Schlafüberwachen beschreibt Wirth das sizilianische Roca di Cusa, wo die Säulentrommeln griechischer Tempel noch im Fels stecken; mit fangfrischen Träumen kehren auf Malta die Fischerboote heim – so klingen Sprachbilder, mit denen sich der Dichter als Dichter ausweist und zugleich unsere Kenntnis von den Arten des Schlafes und der Herkunft der Träume erweitert. Würden wir alle Lyrik aller Dichterinnen und Dichter lesen, vielleicht könnten wir Weise werden. Daniel Wirth hatte auch dieses Talent: Es lernt sich gut bei ihm, Gedichte zu lesen.

Wer schreibt, ist erkennbar an bestimmten Wörtern. Sie kehren wieder, sind charakteristisch für die Atmosphäre seiner oder ihrer Gedichte. Sie stehen für Atmosphäre, Inhaltliches, Persönliches. Sie führen uns ganz nahe an die heran, die da dichten. Es sind Schlüsselwörter, aber keine Druckknöpfe, um herauszufinden, wie jemand «tickt».

Ich nenne sie Fackelworte. Sie beleuchten die Szenerie. Daniel Wirth erkannte man an diesen: Meer, Licht, Salz, Schiff, Schlaf, Traum, Zikade, Möwe. Die hellen und die warmen Vokale herrschen vor.

Manchmal versammelte er mehrere solcher Fackelworte in einem Gedicht:

Die Möwen

*Die Möwen tragen
auf ihren Flügeln*

*das Licht
zur Sonne,*

*den Schnee
ins Gebirg,*

*das Salz
in die Meere.*

Er war scheu, zurückhaltend, Freunden und Freundinnen gegenüber, die er gut kannte, jedoch offen und zugewandt. Auf Unbekannte zuzugehen, war ihm nicht möglich. Ich erinnere mich an kleine Anlässe, an denen er nur meine Frau und mich kannte. Dort sass er irgendwo auf einem Stuhl und verhielt sich so, wie Tom Tyers einst Samuel Johnson beschrieb: «wie ein Geist, der erst sprach, wenn er angesprochen wurde». Daniel Wirth sprach auch dann wenig, gegenüber Frauen, unter denen er sehnlichst ein Du zu finden hoffte, fehlten ihm, dem Dichter, die Worte



Piombino, Hafen, ca. 1977



Piombino, Hafen, ca. 1977



Venezia, Riva sette Martiri, ca. 1979



Venezia, Via Garibaldi, ca. 1977

ganz. Dabei war er weder abweisend noch verschlossen. Er wusste einfach nicht, was sagen.

Stumm blieb er, wie ein Fisch, einer allerdings mit einem Weinglas in der Hand, einem kaum merklichen Lächeln um den Mund und ungemein aufmerksamen Augen. Hatte er Feuer gefangen, konnte er hinterher flammende Liebesbriefe schreiben, und wusste doch, dass ihm dieses Du versagt bleiben würde. Was wirklich ist, spricht er in wenigen Liebesgedichten aus, vermeidet jede Illusion, jedes falsche Gefühl.

Lichtjahre zwischen uns

*Sternschnuppen
und die vergeblichen
Wünsche nach Glück.*

*Meine Briefe
erreichen nicht
die Geschwindigkeit des Lichts,
die Antwort
von deiner Liebe
erfahre ich nie.*

Wirkliches Dichten kennt keine Sehnsuchtsfolklore vom Typ «Ein Schiff wird kommen»! Aber er wollte schon wissen, was er von sich selbst halten sollte, von

den Talenten, den Träumen, dem Glück, dem Scheitern. So griff er nicht nach der Germanistik, sondern nach der Psychologie. Im Gedicht *Kerameikos* fragt er, wer er sei, aus welchen Schichten er bestehe – Mit Tonscherben stumm, / durch die Zeiten, / antwortet die Erde. Die Psychologie gab ihm keine Antworten. Nach drei Semestern «Statistiken beigen» gab er auf. Eine kleine Ironie holte ihn dabei ein: Als Schlussarbeit für die Matura hatte er das ungewöhnliche Thema «Heiratsanzeigen seit 1900» gewählt (Suchanzeigen von Heiratswilligen); das war zunächst einmal eine immense statistische Arbeit.

Es war ein unbewusster, gewissermaßen tiefenpsychologischer Griff nach dem Problem, das ihn am meisten umtrieb: das Alleinsein. Er spricht es in verschiedenen Gedichten und auf verschiedene Weise aus:

Schwimm!

*Schwimm
durchs Uferlose,
schwimm
durchs Niemandland!*

*Solange du schwimmst,
ist ein Ufer möglich.
Ein Ufer und jemand,
der dich erwartet.*

*Landnahme**Meine Versunkenheit.
Mein Einwärtswachsen.**Meine stete Landnahme
in mir.**Im Ohr die Stille
vor dem ersten Wort.*

Er hat die Schranken, die ein Du verhindern, nie durchbrechen können. Lyriker kann man nicht werden, man ist es, auf kurzem oder langem Weg. Daniel Wirth ist ein Lyriker. Lyriker fragen. Sie fragen immerzu und auf tausend Arten nach dem gleichen – dem Woher, dem Wohin, dem Ist und dem Soll, der Welt und den Menschen darin. Das Gedicht *Kerameikos*, Keramik, enthält zwei Fragen: die offensichtliche nach dem Weg des Menschen und die darin enthaltene nach dem Dichter selbst. Danach, was die «Schichten» der eigenen Bio-Grafie über Daniel Wirths So-Sein freigeben könnten. Ich bin überzeugt, dass er auf elementare Fragen zu seiner Person klare Antworten fand. Seine Melancholien und Depressionen verbarg er sorgfältig vor andern. Nur seinem Bruder schrieb er einmal aus Portugal von «meinen Todesengeln».

Man sollte meinen, eine Lyrik auf dieser dunklen Folie müsste in Trauer und Schatten getaucht sein, wie wir

es von anderen Dichtern kennen. Die Verblüffung ist daher gross, Daniel Wirths Dichtung so hell, lebensbejahend, gegenwartskritisch, gelegentlich sogar schalkhaft zu sehen. Seine Gedichte sind schlicht gebaut, er komponiert sie in freien Versen und mit Wörtern, die allen zugänglich sind.

*Castello di Taormina**Verharren
am höchsten Ort,
mit den Wolken treibend
in der Barke aus Stein.**Zu meinen Füßen
Taormina –
die erhobene Hand
der Zypressengärten
in der zeitlosen Umwerbung
der ionischen Gezeiten.*

Taormina, Sizilien, für klassisch Reisende seit Jahrhunderten ein Muss; seit einigen Jahrzehnten touristisch verheert. Wirth ist ein Reisender, besessen vom Meer, vom Licht, vom Salz. Er ist an einem Ort, an dem sich seine Sehnsucht und sein durch die Geschichte wanderndes Gehirn satt essen. Auch mit der Wirklichkeit kommt er gut zurecht, er geniesst alles, was Land



Venezia, Autosilo Piazzale Roma, ca. 1977



San Vincenzo (Provincia Livorno), ca. 1979



Piombino, Hafen, ca. 1977



Livorno, Hafen, ca. 1977

und Meer anbieten, liebt, was noch europäisch und schon arabisch ist. Nichts davon erfahren wir in diesem Gedicht. Der Corso Umberto ist weit weg, der Dichter allein, ganz oben, im einst griechischen Theater. Er beschreibt nur den höchsten und den tiefsten Punkt: Das Theater als Barke aus Stein, die im Himmel zu treiben beginnt, wenn man den Blick an die Wolken heftet; das ionische Meer, das sich hier zeitlos mit dem tyrrhenischen vermählt. Und dann die erhobene Hand der Zypressengärten – solche Zeilen müssen einem einfallen. Dann steht das Gedicht. Taormina ist jetzt der «locus amoenus», der liebliche Ort, an dem ein Reisender angekommen ist. Nicht um bei andern, um bei sich selbst zu sein. Geschichte und Natur sind zeitlose, heilende Gegenwart. Für Rat und Hinweis genügen zehn Verse.

Gedichte werden dort, wo es Schrift gibt, seit Jahrtausenden geschrieben. In der Jugend, wenn alle Gefühle noch ungefiltert schreien, weinen, jubeln und singen, werden sie von Tausenden verfasst, nicht abgeschickt, später vernichtet. Meist waren sie für Mädchen und Burschen der erste und der letzte Versuch, sich selbst in Sprache zu fassen, doch immerhin ein Versuch. Heute schicken wir uns CDs zu, lassen Fremde für uns sagen und singen, – jeder ungeschliffene Vers wäre persönlicher, authentischer!

Gedichte zwingen uns noch bei grösstem Gefühlsüberschwang zum Denken, zum Suchen nach Sprache, zur Bändigung von Empfindungen (nur die religiöse Ekstase ist eine Ausnahme). Einfache Beobachtungen, ein Wissen um

Geschichte und eine Prise Ironie genügen, um die Qualität eines sprachlichen Konzentrats, genannt Gedicht, ins helle Licht zu rücken:

*Fallbeil, Galgen und Rad / diese alt-
ehrwürdigen Requisiten / öffentlicher
Hinrichtungen. // Heute bemüht man /
Biologie, Chemie, Physik, / gesichtslose
Geheimwaffen. // Wer könnte da noch /
seinem Henker / Mut zusprechen.*

Es gibt keinen Grund, sich vor Gedichten zu fürchten; es steht kein Lehrer hinter uns mit jenem Satz, der einer standrechtlichen Erschiessung jedes Gedichts gleichkommt: «Was will uns der Dichter damit sagen?» Wir können sie einfach auf uns wirken lassen. Aber wir sollten Gedichte immer auch laut lesen. Wir lesen und betonen automatisch genauer:

*Mit dem Finger / die eine Silbe / ins
staubblinde Fenster. // Licht / durch die
Umrisse / des Wortes «Licht».*

Etwas scheinbar völlig Belangloses wird zum Gegenstand eines Gedichts und damit zum Objekt der Wahrnehmung und damit zu einer Lehre des Wahrnehmens.

Das Licht, das Meer, die Gerüche, Geschmäcke, Geräusche des Südens waren Daniel Wirths Wort- und Kraftreservoir. Auch nach Norden hiess meerwärts. Der Dichter aus den blickverstellenden Alpen brauchte das Grenzenlose des grossen Wassers. Als Korrektor verdiente er sein Brot beim *Badener Tagblatt*, danach als Lektor in der Buchdruckerei an der Sihl. Er lebte allein, doch unterwegs war er oft: mit seinem Bruder, mit Fredi, dem Sohn des Dietiker Eisenplastikers Sepp Staub,

mit seinem Freund und Arbeitskollegen Werner S. – Italien, Griechenland, Ägypten, die Normandie. Ins Elsass zum Spargelesen. Essen heisst: das entdecken, was sich dabei dem Geist mitteilt:

Lied auf die Auster

*Im Perlmutterhoss
schlummert stumm
die Schaumgeborene,*

*zu neuem Leben erwachend
in meinem Mund,*

*fortan redend
in allen Meereszungen.*

Da wird von zwei Genüssen gesprochen, dem im Gehirn und dem in Mund und Gaumen. Ein einziges Wort tanzt aus der Reihe: schaumgeboren? Früher hatte man Lexika, doch in denen «Von A – Z» stand es nicht. Heute haben wir Wikipedia, dort steht es für jederfraumann zu jederzeit. Ein Grenzwort zwischen Berufsbildung und Bildung, eine gesamteuropäische kulturelle Referenz. So leicht wie heute digital konnte man sich Bildung noch nie aneignen. Gedichte helfen mit Stichworten.

Aber nein – Daniel Wirth war weder abgehoben, noch arbeitete er nach Rat-

gebervorlagen an einer Selbstoptimierung. Er liebte Franz Kafka und Günter Eich, zum Beispiel. Dort stand mehr. Er war das, was wir zu oft nicht sind: wach, gegenwärtig, aufmerksam. Nicht von zu vielen Events abgelenkt oder mit zu wenig Wissen brav und still gehalten. Er liest, er sieht, er notiert:

Nachkriegsgeneration

*Trotz unzähliger Archivfilme,
voll von Stiefelheeren
im tödlichen Gleichschritt
über das Chaos der Gliedmassen,*

*wollen wir nicht glauben,
dass alles anders war damals.
Nein – dieser Gleichschritt
hat niemals aufgehört:*

Andere Länder, andere Stiefel.

Gedichte gleichen Zeichnungen. Gedichte sind Höhepunkte der Literatur, wie Zeichnungen Höhepunkte der «Malerei». Konzentrate wie die kostbaren Grundsaucen der grossen Küche: Glace und Demi-Glace. Echte Literatur besteht nicht aus Buchstaben und Wörtern, sondern aus Sprache Sprachbildern, in Sprache gegossenen Erkenntnissen. Daniel Wirth



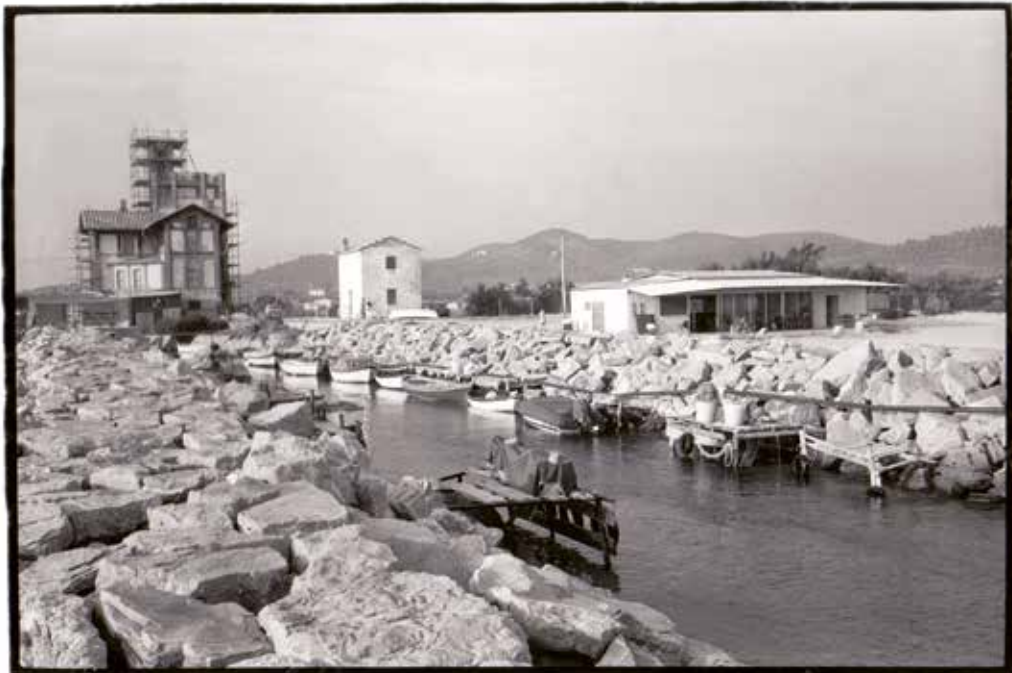
Elba, ca. 1979



Insel Capraia, ca. 1979



Carbonifera, Golfo di Follonica, ca. 1979



Carbonifera, Golfo di Follonica, ca. 1979

Gedichte von Daniel Wirth

Der von seinem Bruder betreute Nachlass Daniel Wirths ist heute in der Zentralbibliothek Zürich und im Internet zugänglich. Drei der vier Titel – «**In die Nacht gesagt**», «**Licht und Salz**», «**Mare Mosso**» – sind glücklicherweise aus dem Nachlass noch greifbar, wenngleich in beschränkter Zahl.

Man kann sie für Fr. 20.– plus Porto je Exemplar beziehen bei:
Peter Wirth, Bremgartnerstr. 10
8953 Dietikon (044 740 03 48)

hat es damit ernst gemeint, es wäre, nicht nur seinetwegen, wunderbar, ihn immer wieder zu lesen. Zwanzig Minuten beim Spaziergang, Zwanzig Minuten zuhause am Fenster. Und dann auch andere. Gedichte werden geschrieben, doch nicht gelesen. Mit jedem Jahr weniger. Die grossen Verlage machen ihre Lyrik-Abteilungen zu. Es ist ein wenig wie Online-Kaufen und damit Arbeitsplätze und menschliche Begegnungen abschaffen. An Gedichtbänden und ihren Auflagen lässt sich ablesen, zu welcher Literatur wir die besten Beziehungen pflegen. Je weniger Konsum eine kulturelle Leistung zulässt, je höhere Anforderungen sie an Ästhetik und Bildung stellt, desto kleiner wird die Zahl der Kulturfolger.

Auch Daniel Wirth musste die letzten beiden Bändchen selbst herausgeben. Den Namen wählte er bildgenau: Zikaden Verlag. Die meisten Exemplare hat er verschenkt. Aber mit einigen machte er sich einen Spass, ging den Buchhandlungen nach und schob sie beim Buchstaben W zwischen die anderen Gedichtbänd-

chen. Gelegentlich ging er nachschauen. Ein Brief oder ein Anruf kam nie. 2002 schlich sich die Alzheimersche Krankheit in seinen Kopf, entwendete ihm Wort nach Wort, Satz nach Satz. Gestorben ist er im Juni 2010.

Lichthafen Lissabon

*Ich bin das Licht,
das die Schiffe adelt.*

*Ich bin das Salz,
das ihre Namen zerfrisst.*

*Ich bin der Wind,
der ihre Kielspur verwischt.*

*Ich bin Traum,
die ewig ungelöschte Fracht.*

Der Autor:

Bernd Steiner, 1938, war Journalist beim «Tages-Anzeiger» und Mitbegründer des «Internationalen Baum-Archivs». Er lebt als Schriftsteller und Lyriker in der Nähe von Winterthur. Im Frühjahr 2020 erscheinen bei der Edition Howeg Zürich seine neuen Gedichte.

Das Haus am Meer

Wo unsere Federn
beieinander liegen

Wo unsere Träume
neinander wohnen

Wo Regen und Herzschlag
um uns beiden

- 2- mit den Feinden
- 1- überstimmen.

Für Lislhe

im März '89

Daniel Wirth



Foto: Fredi Staub

Daniel am Strand von Carbonifera

Meer

Wenn ich an Daniel denke, denke ich immer unweigerlich ans Meer. Bilder kommen hoch von Küsten, Klippen, Häfen, Schiffen, Gerüche steigen auf von grilliertem Fisch, Tang, Teer, Gischt.

Trattoria al porto, Bar Nettuno, Spiaggia Gabbiano ...

Ich kenne niemanden sonst, der sich so innig mit dem Meer verbunden gefühlt hat wie Daniel. Wenn er am Meer war, war er am Ziel. Das Meer war für ihn Universum. Am Meer hat er wahrscheinlich seine glücklichsten Momente erlebt.

Vergänglichkeit

Ein anderes grosses Thema, das Daniel beschäftigt hat. Hier hat er die grossen Bogen der Geschichte gezeichnet, hat mit sinnlich erfassbaren Metaphern wie Ruinenfeldern, geborstenen Säulen, Eidechsen, Schildkröten dargestellt, wie sich die Geschichte immer und immer wiederholt.

Imperien entstehen und zerfallen, Menschen werden geboren und sterben ...

Diese Kontinuität war für Daniel tröstlich und manchmal sogar erheiternd.

Fredi Staub

1953 in Zürich geboren

nach der Mittelschule Teilstudium Psychologie (Uni Zürich)

ab 1974 – 2002 als Korrektor tätig (Badener Tagblatt und Druckerei an der Sihl AG, Zürich)

Mitglied SSV (1981) und PEN (1987)

2010 nach langer, schwerer Krankheit in Wetzikon verstorben

Bibliographie

- 1978 1 Gedicht in «Limmatzeitung»
- 1980 Beteiligung an einer Ausstellung im Ortsmuseum Dietikon
zusammen mit Peter Wirth (Zeichnungen/Aquarelle) und
Fredi Staub (Fotografien)
- 1981 Buchveröffentlichung «In die Nacht gesagt», 28 Gedichte
Verlag Sauerländer; Aarau/Frankfurt/Salzburg
- 1983 7 Gedichte in «Philodendron», schweiz. Literaturzeitschrift
- 1984 6 Gedichte in «Allmende», deutsche Literaturzeitschrift
- 1985 Bibliophiler Gedichtband «Im Meergeruch», 8 Gedichte – mit Fundsachen
gestaltet und gedruckt von Eric van der Wal, Bergen/NL
- 1987 4 Gedichte in «Noisma», schweiz. Literaturzeitschrift
- 1987 Literarisches Forum vom Zürcher Schriftstellerverband; H. Dieter Seibel liest
neue Gedichte von Daniel Wirth in der Braustube Hürlimann, Zürich
- vor 1989 Geplanter Gedichtband «Lichtkrumen», 65 Gedichte
(15 davon in den realisierten Gedichtband «Licht und Salz» übernommen)
- 1989 Gedichtband «Licht und Salz», 55 Gedichte, Zikaden Verlag, Dietikon
- 1989 2 Gedichte in der Anthologie «Lyrik 86/88», Edition Leu, Zürich
- 1991 1 Gedicht in «Schreiben, Bücher, Büchermachen»
Verlag Eric van der Wal, Bergen/NL
- 1992 Gedichtband «Mare mosso», 53 Gedichte, Zikaden Verlag, Dietikon
- 1992 «Landnahme» -Einleitung zum Ausstellungskatalog des Plastikers
Dieter Brönnimann, Galerie Graf & Schelble, Basel
- 1995 2 Gedichte in «Das Gedicht», Drei-Länder-Literaturzeitschrift
Anton G. Leitner Verlag, Wessling bei München
- 1998 1 Gedicht in «P.E.N-Anthologie», Deutschweizerisches PEN-Zentrum
- 2002 2 Gedichte in «mare» – die Zeitschrift der Meere, Dreiviertel Verlag, Hamburg



Der römische

Das Grabrelief eines römischen Weinhändlers zeigt eine Szene aus dem Schiffsverkehr zur Kaiserzeit. Musée Lapidaire d'Avignon, 2. Jh. n. Chr.



Gutshof von Dietikon

*«Dass aber die Menschen ohne
Landwirte weder existieren
noch sich ernähren könnten, ist
ohne Weiteres klar.»*

Columella (1. Jh. n. Chr.): 1, pr., 6.

Einleitung

Vor 2000 Jahren war die ländliche Besiedlung im Gebiet der römischen Schweiz von der sogenannten villa rustica geprägt. Unter diesem Begriff ist ein komplexes römisches Landgut als landwirtschaftlicher Betrieb zu verstehen. Allein im Kanton Zürich sind über 40 Standorte von römischen Gutshöfen bekannt, wovon Dietikon wohl als eines der prominentesten Beispiele gilt.

Der Gutshof von Dietikon gehört nicht nur zu den grössten, sondern auch – nach den Grabungen durch den Lokalhistoriker Karl Heid (1953) sowie durch die Archäologen Johannes Weiss (1984/86), Christa Ebnöther (1989/90) und Daniel Käch (2004/06) – zu den am besten untersuchten Höfen in der Schweiz. Um jedoch die Geschichte und Bedeutung des Gutshofes von Dietikon besser zu verstehen, bedarf es neben den Befunden vor Ort auch des Studiums weiterer archäologischer und – insbesondere – schriftlicher Quellen.



Sven Wahrenberger ist Historiker und arbeitet als Kommissionsmitglied für Heimatkunde im Ortsmuseum Dietikon.

Glücklicherweise haben sich bereits in der Antike viele Gelehrte intensiv mit der Frage auseinandergesetzt, wie und unter welchen Voraussetzungen man ein Landgut optimal bewirtschaften kann, und zahlreiche Fachbücher darüber geschrieben. Die drei wichtigsten uns erhaltenen Werke stammen von Römern: Marcus Porcius Cato (234 – 149 v. Chr.), Marcus Terentius Varro (116 – 27 v. Chr.) und Lucius Iunius Moderatus Columella (ca. 4 – 70 n. Chr.). Zwar müssen ihre Bücher heute mit Vorsicht gelesen werden, weil diese drei Agronomen fast nur über die landwirtschaftlichen Verhältnisse in Italien berichten, dem Kernland des Römischen Reiches, wo zum Teil völlig andere wirtschaftliche, klimatische und sozio-politische Voraussetzungen galten als in den Provinzen. Dennoch vermitteln sie einen guten Einblick in die Komplexität und Leistungsfähigkeit der römischen Landwirtschaft und zeigen, wie ein italienischer Gutshof im Idealfall funktionierte.

Der Beitrag versucht, die wirtschaftlichen und räumlichen Funktionen eines römischen Gutshofes am Beispiel von Dietikon zu untersuchen. Dabei werden die archäologischen Befunde aus Dietikon in einen literarisch-historischen Kontext gestellt und mit den Empfehlungen der antiken Agrarschriftsteller verglichen. Dagehend wird ermittelt, inwiefern der Dietiker Hof mit dem Idealtypus-Schema der Agronomen übereinstimmt oder von ihm abwich. Mit diesem Ansatz soll auf die Fragestellung geantwortet werden: Wie genau funktionierte ein römischer Gutshof? Wie funktionierte der Gutshof von Dietikon?

Was ist ein römischer Gutshof?

Gutshof versus Kleinbauernhof

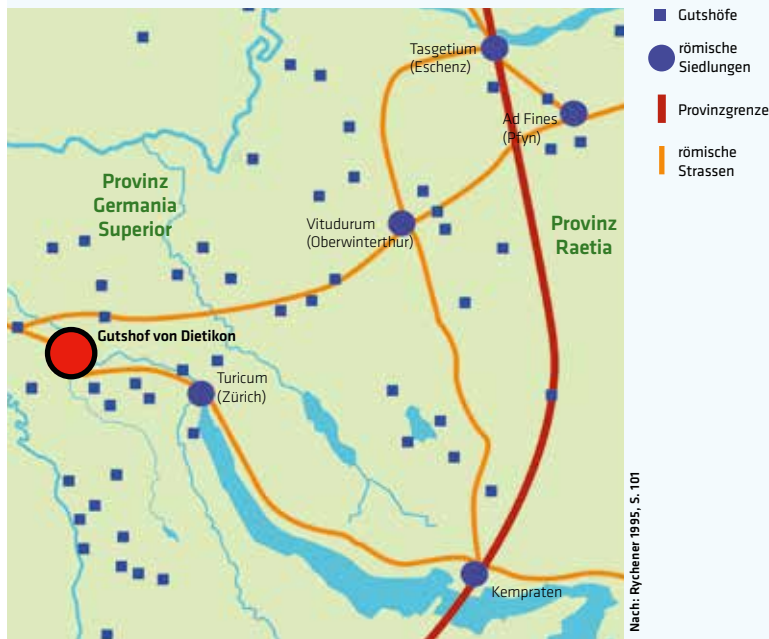
Ein Gutshof war kein einfacher Bauernhof. Er stand meist im Besitz eines wohlhabenden Grundbesitzers und war in drei Punkten immer einem familiären Kleinbauernhof überlegen: in seiner Hofgrösse, der Anzahl der Arbeitskräfte und in der Wirtschaftsstärke. Beide Betriebsformen versuchten zwar, alle nötigen Nahrungsmittel und andere Produkte selbst herzustellen, um sich zu versorgen. Freilich waren insbesondere Gegenstände aus Eisen wie Pflugschneiden oder Sicheln, aber auch Wagen, Amphoren usw. in ihrer Herstellung delikater und mussten von guter Qualität sein: Deshalb wurde empfohlen, solche Produkte in der Stadt beim Spezialisten zu kaufen. Die wesentlichen Unterschiede zwischen einem Gutshof und einem Kleinbauernhof sind diese:

Erstens erzeugte der Gutshof normalerweise beträchtliche marktfähige Überschüsse, und hatte selbst in schlechten Erntejahren immer noch eine ausreichende Kapitaldecke; dagegen erwirtschaftete der Kleinbauer so gut wie gar keinen Überschuss, sodass der Markt für ihn kaum eine Rolle spielte.

Zweitens lebte und arbeitete auf einem Gutshof zwar meist eine verantwortliche Familie – so wie es auch im Kleinbauernbetrieb der Fall war –, doch waren auf dem Gutshof immer auch noch weitere nicht mit ihr verwandte Personen wie freie Arbeiter oder Sklaven beschäftigt. Drittens war der Besitzer eines Gutshofes in der Regel durch seinen sozialen Hintergrund finanziell abgesichert, sodass er sich meist auf wenige Anbausorten oder Zuchttiere spezialisierte.

Spezialisierung geschah zugunsten von teuren Produkten wie zum Beispiel Wein, Olivenöl oder Schinken, die auf dem Markt viel Geld einbrachten. Varro beschreibt, dass man mit dem Erlös wenn nötig andere Produkte wie Getreide, Hülsenfrüchte, Wolle oder Ähnliches zukaufen konnte, um die am Hof lebenden Landarbeiter zu versorgen. Für einen

Siedlungsgebiet des heutigen Kantons Zürich und der angrenzenden Gebiete, 2. Jh. n. Chr.



Kleinbauern hingegen war eine Veränderung hin zur spezialisierten Gutswirtschaft zu kapitalintensiv oder zu riskant: Stattdessen war für ihn eine gewisse Vielfalt der Produkte überlebenswichtig, sodass das ganze Jahr über verschiedene Getreide-, Obst- und Gemüsesorten angebaut und für den Eigengebrauch geerntet werden konnten. Günstig zu haltende Kleintiere wie Hühner, Schafe oder Ziegen ergänzten das Nahrungsangebot durch Fleisch, Eier, Milch und Käse.

Der Gutshof als Investition

Gutshöfe produzierten also in erster Linie einige wenige Anbausorten für den Markt und verkauften ihren Überschuss zum höchstmöglichen Preis. Im günstigen Fall brachte ein Gutshof (hohen) finanziellen Gewinn ein und wurde deshalb vor allem von der römischen Oberschicht als eine

Art Investition angesehen: Gewöhnlich besaßen reiche Römer mehrere Gutshöfe, um durch die Einnahmen ihren aufwändigen Lebensunterhalt zu finanzieren. Im 1. Jh. v. Chr. zeigt der berühmte Rhetoriker Marcus Tullius Cicero in seiner Verteidigungsschrift für Sextus Roscius aus Ameria, dass der Besitz von 13 Gutshöfen für eine angesehene und wohlhabende Familie seiner Zeit möglich war. Wie später Plinius der Jüngere ergänzt – einer der reichsten Senatoren des 1. Jh. n. Chr. –, hatten Grossgrundbesitzer wie er ihre Höfe oft in verschiedenen Landschaften oder sogar in verschiedenen Provinzen, um möglichst viele Produkte herstellen und Risiken durch äussere Einflüsse wie Unwetter und Seuchen ausgleichen zu können.

Gutshöfe galten auch als Statussymbol der Reichen und Mächtigen, in gewisser Weise sogar als eine Art Ferienhaus. Varro meint, der vollkommene Gutshof müsse so eingerichtet sein, dass er wirtschaftlichen Nutzen bringt, aber auch Vergnügen bereitet: Der Gutsbesitzer müsse sich auf dem Hof wohl fühlen können. Er müsse Lust verspüren, um im Garten zwischen Volieren und Wasserbecken spazieren zu gehen und sich an den Blumen, Vögeln und Fischen und überhaupt an allen natürlichen Sinneseindrücken zu erfreuen. Gäste konnte man mit solchen Parkanlagen beeindrucken und ausklingen lassen konnte man den Spaziergang mit einem gemütlichen Mahl aus frisch gebratenem Fisch oder Geflügel aus eigener Zucht. Diese Idylle hielten manche wie Varro oder Cicero für einladend zum Denken und Schreiben; andere wie Quintus



Die Landarbeiter (links) und die Herren des Gutshofes von Dietikon. Wandbilder im Ortsmuseum Dietikon.

Das Römische Reich in seiner Blütezeit, um 100 n. Chr.



Nach: Gehrke/Schneider 2010, S. 572.

Wichtige Provinzen (Auswahl):

- | | | | |
|---|----------------------|---|---------|
| 1 | Germania Superior | 7 | Cyrene |
| 2 | Germania Inferior | 8 | Achaia |
| 3 | Raetia | 9 | Sicilia |
| 4 | Gallia Narbonensis | | |
| 5 | Hispania Baetica | | |
| 6 | Africa Proconsularis | | |

Hortensius oder Lucius Lucullus statteten ihre Höfe mit solch verschwenderischem Luxus aus, dass ihre Ausgaben in keinem vernünftigen Verhältnis zum wirtschaftlichen Nutzen standen.

Der Wohlstand und das soziale Ansehen der römischen Grundbesitzer beruhten also zum grössten Teil auf ihren Gutshöfen: Einerseits repräsentierte die mehr oder weniger luxuriöse Ausstattung des Herrenhauses den Reichtum und den sozialen Stand des Besitzers. Andererseits brachte der Hof regelmässige Einkünfte, unter anderem durch den Verkauf landwirtschaftlicher Produkte, ein. Es waren Einnahmen, welche in der römischen Gesellschaft als nachhaltig, risikoarm und vor allem als rechtschaffen galten. Dieser Umstand erklärt auch das grosse Interesse der Römer für Lehrschriften über die Landwirtschaft: Das Wissen um die «rich-

tige» Verwaltung eines Gutshofes und über die «richtige» Bodennutzung war für die Grundbesitzer insofern wichtig, als es für sie eine Frage der «richtigen» Kapitalplatzierung war. In diesem Kontext lassen sich auch die wirtschaftlichen und räumlichen Funktionen des Gutshofes von Dietikon besser einschätzen, auf den im Folgenden stärker eingegangen werden soll.

Der Gutshof von Dietikon

Die Eroberung des Mittelandes

Der römische Feldherr Gaius Iulius Caesar eroberte um 58 – 51 v. Chr. fast ganz Gallien im heutigen Frankreich. Einige Jahrzehnte später wurde auch das heutige Schweizer Mittelland, welches hauptsäch-

1 Herrenhaus und Ziergarten (heute Kath. Pfarrezentrum St. Agatha).

2 Haus des Verwalters (heute Kirchplatz).

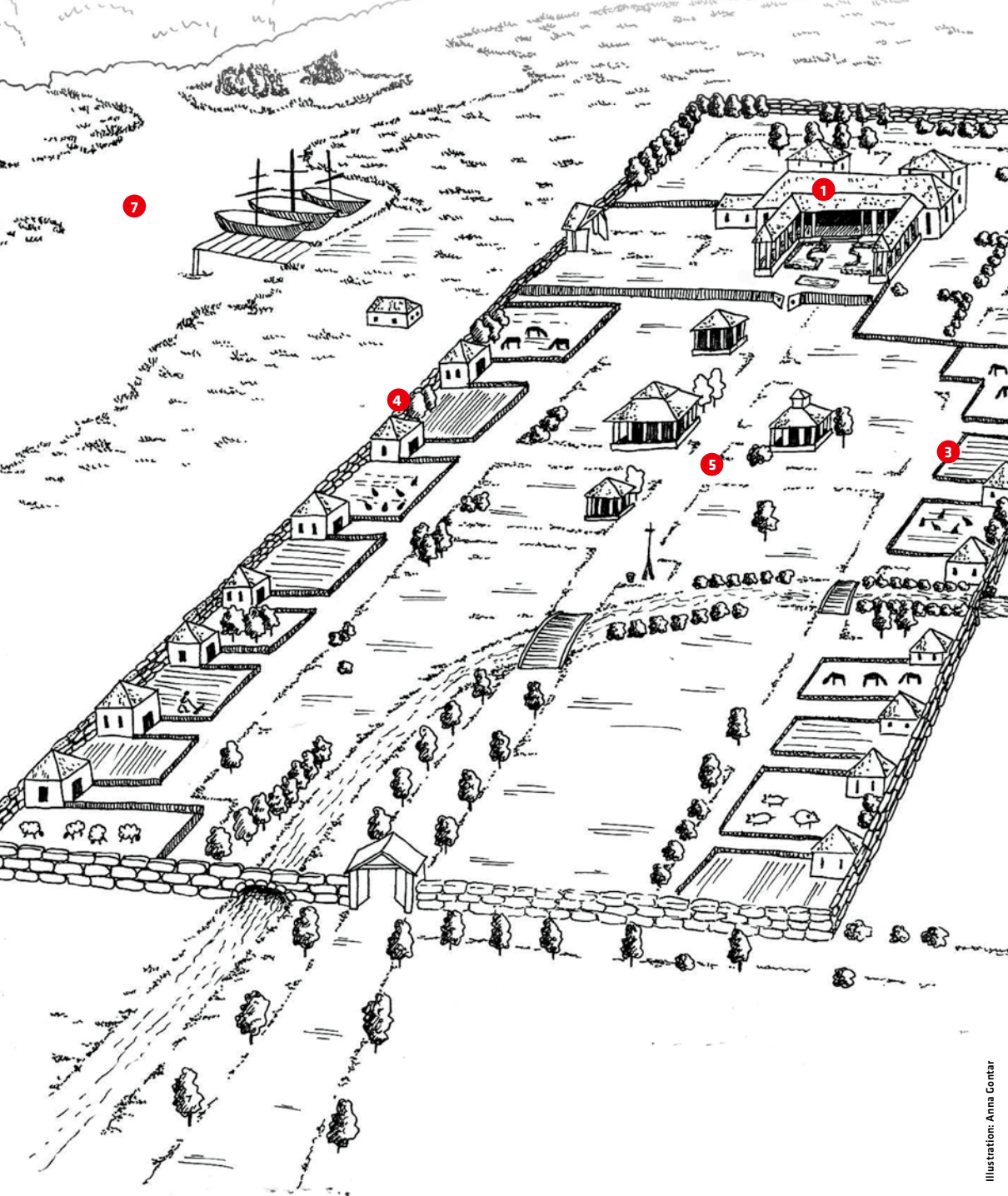
3 Wohn- und Wirtschaftsgebäude West (heute Löwenstrasse; Quartierteil Vorstadt).

4 Wohn- und Wirtschaftsgebäude Ost (heute Bezirksgebäude; Teil Neumattstrasse).

5 Gemeinschaftlich genutzte Gebäude, gallorömische Tempel (heute Überbauung Bahnhofquartier; Fischerweg).

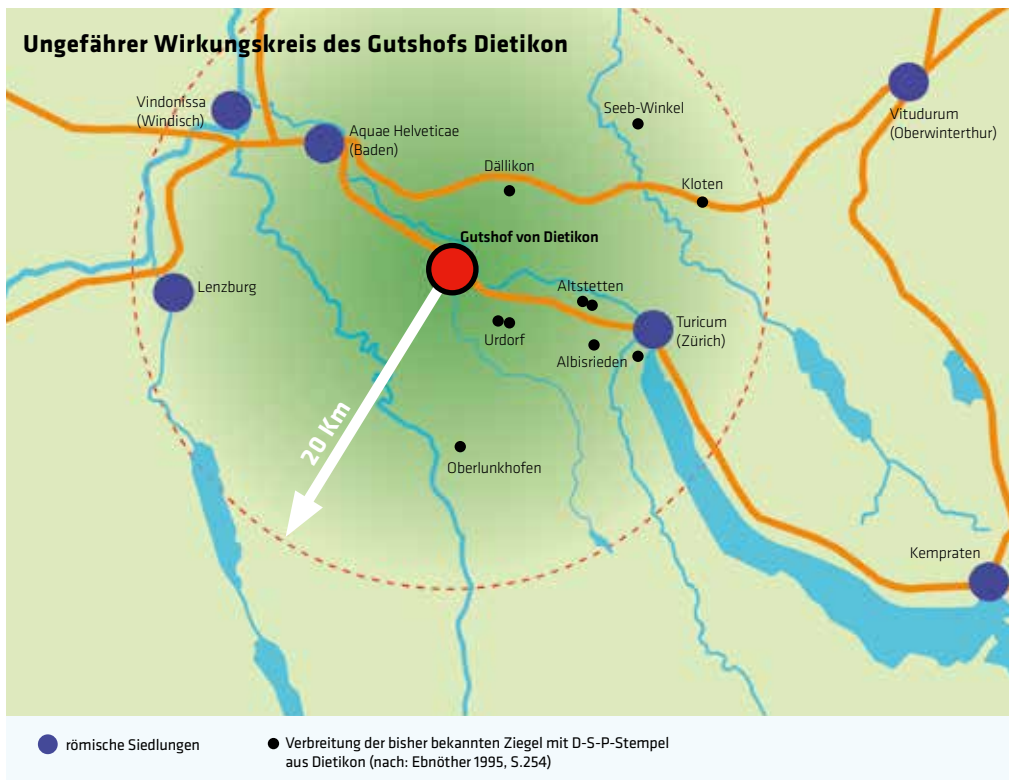
6 Reppisch

7 Limmat





Ungefäher Wirkungskreis des Gutshofs Dietikon



lich vom gallischen Stamm der Helvetier (Helvetii) besiedelt war, vom Römischen Reich annektiert; das geschah im sogenannten Alpenfeldzug 16 – 12 v. Chr. unter Kaiser Augustus. Das Gebiet der unterworfenen helvetischen Gesellschaft (civitas Helvetiorum) wurde anfangs der riesigen römischen Provinz Gallia Belgica zugeschlagen. Doch das Mittelland war gefährdet: Der Rhein war nah und jenseits davon lebten die wilden Germanen.

Die Römer investierten viel in die Sicherung ihrer Grenzregionen und dementsprechend war faktisch zunächst auch kein ziviler Statthalter, sondern das Militär für die Verwaltung des Mittellandes zuständig; erst später, um 85 n. Chr., wurde dieser Militärdistrikt in die neu gebildete römische Provinz Germania Superior eingegliedert. Im Zuge der Grenzsiche-

rung gegen den Rhein wurde schon 16/17 n. Chr. in Vindonissa (Windisch) ein starkes Militärlager errichtet, wo jeweils rund 6000 römische Legionäre und – meist Freiwillige – Hilfssoldaten aus der einheimischen Bevölkerung stationiert waren. Das Lager blieb bis 101 n. Chr. bestehen und wurde dann aufgelöst, weil die Gegend nun als vollständig gesichert und romanisiert galt.

Konsolidierung. Erbauung und Lage des Dietiker Gutshofes

Die civitas Helvetiorum profitierte sehr von der Präsenz der Römer und von ihrem kulturellen Einfluss. Man übernahm bereitwillig die lateinische Sprache sowie das römische Recht, kam durch den Fernhandel mit erlesenen neuen Speisen aus dem gesamten Mittelmeerraum in Berührung, zum Beispiel mit Wein, Olivenöl, Gra-



Warentransport zu Lande mit dem Ochsenkarren. Römisches Bodenmosaik aus Orbe-Boscéaz, 2. Jh. n. Chr.

natäpfeln, Datteln und sogar mit frischen Austern (diese wurden vor dem Transport in Meerwasser getränkt und dann zu festen Paketen zusammengeschnürt, damit die Schalen unterwegs verschlossen blieben). Auch lernte man den angenehmen Lebensstil und das überlegene Bauwesen der Römer kennen; Gebäude in solider Stein- und Ziegelbauweise waren den Helvetiern vor Ankunft der Römer völlig unbekannt gewesen. Kurz gesagt: Die Römer brachten den Völkern Fortschritt.

In Dietikon erbauten die Römer schon um ca. 20 n. Chr. – also nur wenige Jahre nach der Eroberung des Mittellandes – einen Gutshof, welcher rund 300 Jahre lang bewirtschaftet wurde. Spezialisiert dürfte der Dietiker Gutshof auf Ackerbau und Viehzucht gewesen sein, ebenso wie auf die Produktion von geräuchertem Schinken, wie noch gezeigt wird.

Das Landgut hatte ein repräsentatives U-förmiges Herrenhaus, welches zum Teil

mit teuren Mosaiken und Wandmalereien ausgestattet war. Der Hof war von einer Mauer aus Stein umgeben, die ca. 600 × 212 Meter mass und rund 2 Meter hoch war. Der Boden ausserhalb des Gutshofareals gehörte wohl ebenfalls zum Grundbesitz und konnte landwirtschaftlich genutzt werden, weshalb bei Dietikon von einer effektiven Betriebsfläche von insgesamt rund 1000 Hektaren ausgegangen wird. Innen, entlang der Hofmauer, reichten sich 15 bis 20 gleichgestellte Wohn- und Arbeiterhäuser (Grundriss je ca. 10 × 10 Meter) aneinander, wo jeweils zwei freie Kleinbauernfamilien gelebt haben dürften. Die Bevölkerung am Dietiker Gutshof könnte demnach 150 bis 200 Menschen betragen haben: Über alles betrachtet, gehört Dietikon somit zu den grössten Gutshöfen im Nordwesten des Römischen Reiches.

Der Gutshof von Dietikon stand an einer verkehrsstrategisch günstigen Lage mit direktem Anschluss an die Limmat,

und an die Lokalstrasse zwischen der kleinen Siedlung Turicum (Zürich) und dem wirtschaftsstarken, städtischen vicus Aquae Helveticae (Baden), die weiter nach Vindonissa führte: Über solche Verkehrswege konnten erzeugte Produkte vom Hof abtransportiert und gekaufte Waren herangeschafft werden. Auf den Landstrassen benutzte man – als eines der wenigen Mittel der Antike für den Lasttransport – den Ochsenkarren, wobei die Reise jedoch mühsam und teuer war. Ausserdem konnte man mit dem Karren an einem Tag nur ca. 20 Kilometer zurücklegen.

Zwar nicht unbedingt schneller, doch deutlich günstiger war der Transport zu Wasser: Dieser erfolgte auf Flüssen oder Lastkähnen und er war oft von mehreren Händlern organisiert, die sich zu Gilden zusammenschlossen hatten. Im Gebiet der heutigen Schweiz sind mehrere solcher Gesellschaften epigrafisch belegt, wie zum Beispiel die Schiffler im Flusssystem der Aare und im Juragebiet («nautae Aruranci Aramici»). In Hinblick auf die Infrastruktur im Limmattal boten jedenfalls die Limmat und die Landstrasse gute Voraussetzungen für den Gutshof von Dietikon.

Aufgrund der relativ geringen Distanz dürfen Turicum, Aquae und Vindonissa als potenzielle Kunden des Dietiker Gutshofes angesehen werden, weil die Handelswaren wohl innerhalb eines Tages schnell und in voller Frische auf den Markt und an die Endverbraucher gelangen konnten: Obgleich Turicum eine gut romanisierte Kleinstadt mit Zollstation war, dürften dort im

2. Jh. n. Chr. nur 250 bis 350 Menschen gelebt haben. In einem blühenden vicus wie Aquae darf man immerhin von einer Bevölkerung von rund 5000 Einwohnern ausgehen. Währenddessen war Vindonissa in vielerlei Hinsicht als Stadt anzusehen, vor allem mit den dort stationierten Soldaten und noch einmal etwa 10'000 zivilen Einwohnern, die sich ausserhalb des Militärlagers in einer Art Vorstadt angesiedelt hatten.

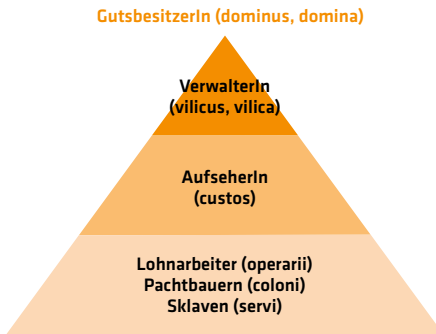
Am Beispiel dieser drei Siedlungen im unmittelbaren Umfeld des Dietiker Gutshofes ist ersichtlich, dass im Gebiet der heutigen Nordschweiz in Feldbau, Viehwirtschaft u.v.m. beträchtliche Überschüsse zum Verkauf am Markt erzielt werden mussten, um den Bedarf aller Konsumenten zu decken.

Organisationsstruktur eines Gutshofes

Zur Leitung eines landwirtschaftlichen Betriebs

Die antike Gutswirtschaft beruhte stark auf hierarchischen sozialen Verhältnissen: In den Mittelmeerländern – speziell in Italien – war der Gutsbesitzer (dominus) meist ein Angehöriger der römischen Oberschicht, welcher normalerweise eine politische Laufbahn einschlug. Daher hatte der italische Gutsbesitzer seinen Wohnsitz oft nicht an einem seiner Höfe, sondern in der Stadt, und entsprechend wenig war er deshalb auf seinem Landgut präsent: Es gehörte zur Normalität, dass gewisse Grundbesitzer wie Plinius d. J. gar

Organisationsstruktur eines römischen Gutshofes nach Cato



nicht in der Lage waren, ihren gesamten, oft weit verstreuten Besitz selbst zu verwalten, weil der Aufwand zu gross gewesen wäre. Daher engagierten sie häufig einen stellvertretenden Verwalter (*vilicus*) ihres Vertrauens, welcher sich um den Unterhalt ihrer Betriebe kümmerte.

Es lag im Interesse der Gutsbesitzer, dass sie jemanden zum Verwalter ernannten, der den Betrieb kannte und schon einige Jahre am Hof lebte. Ein erfahrener Gutssklave, der sich durch Reife und Klugheit, Fleiss und Pflichtbewusstsein vor den anderen Arbeitern auszeichnete, war laut Columella daher am ehesten für diesen Posten geeignet: Immerhin trug der Verwalter die volle Verantwortung über den Gutshof, solange der Herr abwesend war, und musste die internen Abläufe und Arbeiten organisieren.

Der Verwalter hatte dem Hausherrn häufig Rechenschaft abzulegen und musste sich genau an die mündlichen und schriftlich hinterlegten Anweisungen des Herrn halten: Ohne sein Wissen durfte er zum Beispiel keine Waren und keine Tiere erwerben oder verkaufen. Jedem

Verwalter gab man eine Lebensgefährtin zur Frau, die als Hof-Verwalterin (*vilica*) die Verantwortung für die häuslichen Arbeiten wie zum Beispiel das Kochen oder das Einlagern von Lebensmitteln trug. Dem Verwalterpaar stellte man separat zu den Unterkünften der Arbeitersklaven eine Wohnung nahe am Haupteingang zum Gutshof zur Verfügung: So hatte der Verwalter einen guten Überblick, wer ein- und ausging.

Anders als italische Gutsbesitzer lebten die meisten ihrer Kollegen im Nordwesten des Römischen Reiches – das heisst vor allem in den gallischen und den germanischen Provinzen – wohl dauerhaft auf ihrem Gutshof: Die Befunde zeigen, dass es sich bei den meisten Landgütern nördlich der Alpen um relativ kleine und bescheidene Höfe handelte. Die Mehrheit dieser Gutshöfe gerade in den Provinzen dürfte Veteranen gehört haben, die in der Armee gedient und nach ihrer Dienstzeit als Belohnung Ländereien zum Bebauen erhalten hatten: Römischen Soldaten Grundbesitz als eine Art Rente zu schenken, war zum Beispiel besonders unter Kaiser Augustus eine bewährte Methode, um nach den Bürgerkriegen wieder für Stabilität, Frieden und Wohlstand im Reich zu sorgen.

Natürlich gab es aber auch in den gallisch-germanischen Provinzen riesige, palastartig ausgestattete Gutshöfe wie Yvonand VD und Orbe VD in der Schweiz. Bei solch relativ grossen und prächtigen Höfen darf man davon ausgehen, dass sie wohl eher einem Mitglied der lokalen helvetischen Oberschicht gehört haben, der die römischen Sitten und

Bräuche angenommen hatte. Obgleich er nicht derart luxuriös ausgestattet war wie Yvonand oder Orbe, so hatte der Gutshof von Dietikon doch einen ähnlich grossen Grundbesitz und eine ähnlich hohe Bevölkerungszahl. Auch die aufwändig erbaute Umgebungsmauer aus Stein weist auf einen gewissen Wohlstand hin: Aus diesen Gründen könnte Dietikon also evtl. auch Eigentum eines Mitglieds der lokalen Elite gewesen sein.

Über die Arbeiterinnen und Arbeiter am Gutshof

Die Feldarbeit an einem Gutshof basierte auf dem Einsatz von freien und unfreien Arbeitskräften. Bei den Unfreien handelte es sich um Sklaven (*servi*). Sklaven sind allgegenwärtig in den Werken der Agronomen und treten als unverzichtbare Arbeitskräfte auf: Männliche Sklaven wurden für Arbeiten auf dem Feld wie zum Beispiel das Pflügen eingesetzt, während weibliche Sklavinnen haushälterische Pflichten wahrnahmen und sich unter anderem auch um den Gemüsegarten kümmerten. Weil Sklaven sehr wertvoll waren, achteten viele Grundbesitzer darauf, dass ihre Sklavinnen und Sklaven am Hof Paare bildeten und möglichst viel Nachwuchs bekamen; sie betrieben zum Teil richtige Familienpolitik: Beispielsweise gab Columella einer Mutter von drei oder mehr Kindern Privilegien gegenüber anderen Sklavinnen.

Neben den Sklaven waren alle anderen Arbeitskräfte, welche das Land um einen Gutshof bestellten, Freie. Darunter sind Lohnarbeiter (*operarii*) und Pachtbauern (*coloni*) zu zählen. Pachtbauern waren meist verarmte Kleinbauern, welche für

einen Grossgrundbesitzer arbeiteten und gegen Zinszahlungen einen Teil von dessen Landbesitz bewirtschafteten. Die Ernte durfte der Pachtbauer behalten, während er seine Zinsen an den Verpächter entweder in Form von Geld zahlte, oder – was als fairer empfunden wurde – in Naturalien: Je nach Fruchtart wurde ein Fünftel bis ein Drittel der Ernte eingezogen, egal wie gut das Jahr ausfiel. Lohnarbeiter dagegen wurden nur dann angeworben, wenn besonders viel Arbeit, zum Beispiel mit der Ernte, anfiel und man zusätzliche Leute brauchte.

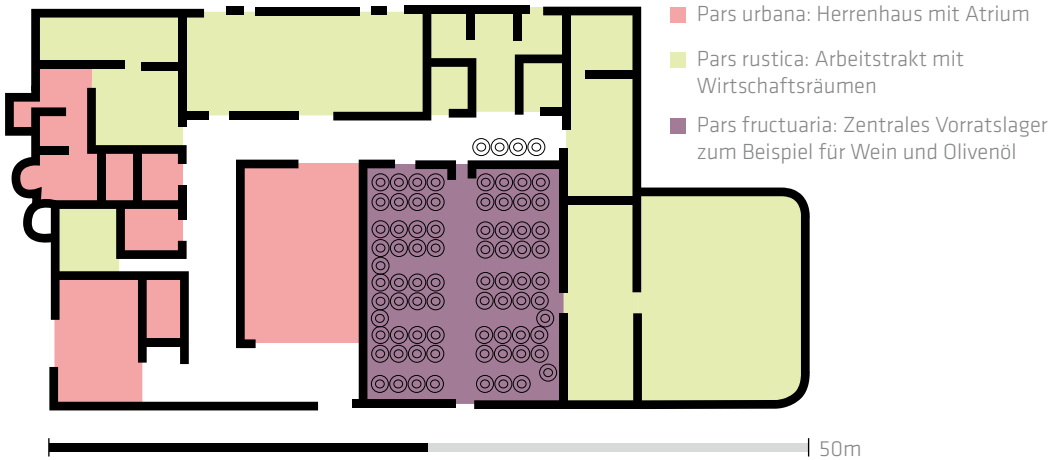
All diese Arbeitskräfte wurden an einem Gutshof je nach Region entweder kombiniert oder getrennt eingesetzt. Der Schwerpunkt der römischen Sklavenwirtschaft befand sich in Italien und anderen Mittelmeerregionen wie in Hispanien, Südgalien oder Griechenland, die früh von den Römern erobert wurden und wo die Sklaverei schon eine lange Tradition hatte. Im Gegensatz dazu gab es in den später eroberten Gebieten, wie zum Beispiel in Mittel- und Nordgalien sowie in den germanischen Provinzen, vergleichsweise nur sehr wenige Sklaven auf dem Land, weshalb dort – d.h. auch in Dietikon – vorwiegend freie Kleinbauern oder auch Tagelöhner in der Landwirtschaft arbeiteten.

Baustruktur eines Gutshofes

Der italische Bautyp

Ebenfalls wichtig war eine sinnvolle räumliche Einteilung der Gutsanlage. Die Agro-

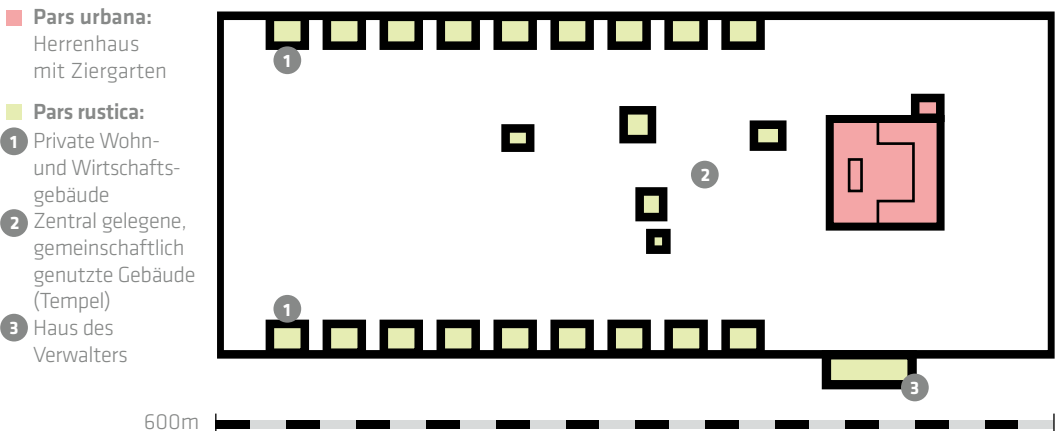
Der italische Bautyp: Villa Boscoreale, 1. Jh. v. Chr.



nomen warnen vor den Einbussen, die entstehen, wenn zum Beispiel die Werkräume im Verhältnis zu den Erfordernissen zu klein oder zu gross errichtet würden. In der Raumplanung hatten sich nämlich schon manche Gutsherren getäuscht, so zum Beispiel Lucius Lucullus oder Quintus Scaevola: Als Konsequenz hatte der eine zu hohe Bau- und Unterhaltskosten bei zu wenig genutztem Raum, und der andere zu wenig Lagerkapazität, sodass seine Ernte einging.

Italische Gutshöfe bildeten geschlossene Baukomplexe, wo Atrium und Herrenhaus (pars urbana), Arbeiterunterkünfte, Ställe und Wirtschaftsräume (pars rustica), sowie Vorrats- und Lagerräume (pars fructuaria) allesamt im selben Gebäude integriert waren. Die Villenanlage von Boscoreale bei Pompeji ist prototypisch für den kompakten italischen Bautyp, der von den Agronomen in ihren Werken vorausgesetzt wird. Diese Bautradition entstand im 3. Jh. v. Chr. in Italien und wurde später nach Hispanien,

Der gallisch-germanische Bautyp¹: Gutshof von Dietikon, 2. Jh. n. Chr.



¹Der gallisch-germanische Hofotyp kennt keine pars fructuaria (zentrales Vorratslager): Vorräte wurden individuell in den Wohn- und Wirtschaftsgebäuden aufbewahrt.

Südgalien und in die Donauprovinzen exportiert, wo sich früh römische Bürger niederliessen. Es ist wahrscheinlich, dass sich der kompakte italische Bautyp aus dem römischen Verständnis von der Patrone entwickelt hat, wonach Vater, Mutter, Kinder, Schutzbefohlene und Sklaven eine grosse familia bildeten.

Der gallisch-germanische Bautyp

In Mittel- und Nordgalien sowie in den germanischen Provinzen entwickelte sich ein anderer Bautyp. Als Vertreter der Nordwestprovinzen lässt sich daher auch der Gutshof von Dietikon in den folgenden Beschreibungen einordnen und vom italischen Bautyp unterscheiden: Die Grabungsbefunde zeigen, dass ein gallisch-germanischer Gutshof fast immer von einer Dornenhecke, einer Palisade oder gar von einer steinernen Mauer umgeben war. Solche Umfriedungen dienten nicht fortifikatorischen Zwecken, sondern wurden zum Schutz vor wilden Tieren oder zu Repräsentationszwecken errichtet.

Innerhalb des ummauerten Hofareals dominierte das Herrenhaus die oft an den Längsmauern aufgereihten Nebengebäude, wo die Arbeiterfamilien lebten: Das Herrenhaus und die Wirtschaftsräume eines gallisch-germanischen Gutshofes bildeten demnach keinen einheitlichen Baukomplex, sondern zwei isolierte Hoftrakte. Oft waren Herrenhaus und Wirtschaftsgebäude auch noch von einer zusätzlichen Mauer, einem Graben oder einem Wasserbecken voneinander abgetrennt. Diese Trennung unterstreicht eine klare soziale Differenzierung zwischen dem Gutsbesitzer und den Kleinbauernfamilien. Möglicherweise

lässt sich diese Bautradition im Nordwesten des Reiches als architektonisches Abbild der alten gallischen Gesellschaft erklären: Caesar zufolge kannten gallische Fürsten vor Ankunft der Römer keinen persönlichen Grundbesitz oder Reichtum, sondern sie genossen umso mehr Ansehen, je mehr Gefolgsleute wie Krieger, Bauern und Handwerker sie als Abhängige um sich scharen konnten.

Rezept: Römischer Getreidebrei (puls)



Zutaten für 2 Personen

160 g	Buchweizen
1 Prise	Salz
½ l	Wasser
1 dl	Milch

Zubereitung nach Cato (2. Jh. v. Chr.)

Weizenbrei mache so: Ein halbes Pfund (röm. libra) reinen Weizen tue man in einen Mörser, wasche ihn gut, reibe die Hülsen gut ab und spüle sie gut aus. Hernach tue man ihn in einen Topf, dazu reines Wasser und koche ihn.

Wenn er gekocht ist, tue man langsam Milch hinzu, solange, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Cato agr. 86

Die wichtigsten Anbauggebiete im Römischen Reich



Nach: Renger/Ruffing/Gutshof, DNP, 2006. Meylan Krause/Schucany 2002, S. 231.

Das Gewerbe am römischen Gutshof von Dietikon

Ackerbau

Getreide war das wichtigste Grundnahrungsmittel der Antike: Daraus konnte Brot oder Fladenbrot gebacken werden. Brei, Grütze, Eintopf oder Suppen bildeten einfache, aber nahrhafte Mahlzeiten für das einfache Volk wie zum Beispiel die Landarbeiter oder die Soldaten. Von Cato ist unter anderem das Grundrezept für puls, den traditionellen Getreidebrei der Römer überliefert: Man gab gemörserten Weizen in einen Topf, kochte ihn mit Wasser auf und rührte den Brei unter Beigabe von Milch an. Je nach Mittel konnte man den Brei mit anderen Lebensmitteln ver-

mengen, vor allem mit Olivenöl, aber auch mit Kräutern, gehacktem Fleisch, Honig, Wein, Käse oder Eiern.

An einem römischen Gutshof bauten die Landarbeiter verschiedene Getreidearten und Hülsenfrüchte mit unterschiedlichen Reifemonaten an, so etwa Weizen, Gerste und Dinkel oder Linsen, Bohnen und Erbsen. Auf diese Weise hatte man das ganze Jahr über Nachschub an Nahrungsmitteln. Aus der Ernte bereiteten die Landarbeiter ihr tägliches Essen selbst zu, und sie konnten wenn möglich auch das Vieh mit Getreide und Hülsenfrüchten füttern, indem sie es unter Stroh, getrocknetes Laub und Dreschreste (zum Beispiel Spreu und Bohnenschoten) mischten.

Zu Römerzeiten waren Ägypten, Nordafrika, Sizilien und Sardinien die wichtigsten Anbauggebiete und Exporteure

von Getreide: Besonders in Ägypten waren die Flussebenen so fruchtbar und die Anbaumethoden so fortschrittlich, dass – bei gleicher Aussaat – jede Getreideernte pro Flächeneinheit etwa 5 Mal so gross war wie zum Beispiel in Mitteleuropa. Trotzdem eignete sich auch in der Germania Superior die geografische Lage des Gutshofes von Dietikon sehr gut für die Landwirtschaft: Der Boden hier war nährstoffhaltig, leicht basisch in seinem pH-Wert und dank des hohen Grundwasserspiegels von einer gesunden Feuchtigkeit. Das Land bot also gute Kriterien für den Ackerbau und, wie noch gezeigt wird, auch für die Viehzucht. Ackerbau wurde nicht innerhalb des ummauerten Hofareals betrieben, sondern wohl auf dem Grundbesitz ausserhalb davon. Es ist anhand der Befunde davon auszugehen, dass jede Kleinbauernfamilie ihr eigenes Feld bestellte und einen Getreidevorrat anlegte, welchen man unter dem Fussboden oder im Dachgeschoss des Wohnhauses aufbewahrte.

Angebaut wurden in Dietikon hauptsächlich wohl Gerste und Weizen. Gerste war allgemein bei den Landwirten in der Germania Superior sehr beliebt, weil sie widerstandsfähiger als andere Getreidesorten war und das kühlere Klima nördlich der Alpen besser vertrug. Sie wuchs auch schneller als andere Arten und war sehr nahrhaft, weshalb Columella Gerste sogar für die vorzüglichste Getreidesorte hielt: Seiner Meinung nach schützte sie am besten vor Hunger. Tatsächlich wurde Gerstenbrot im gesamten Römischen Reich vor allem von den unteren Gesellschaftsschichten gegessen. Im Gegensatz dazu galt Weizenbrot als höherwertig und

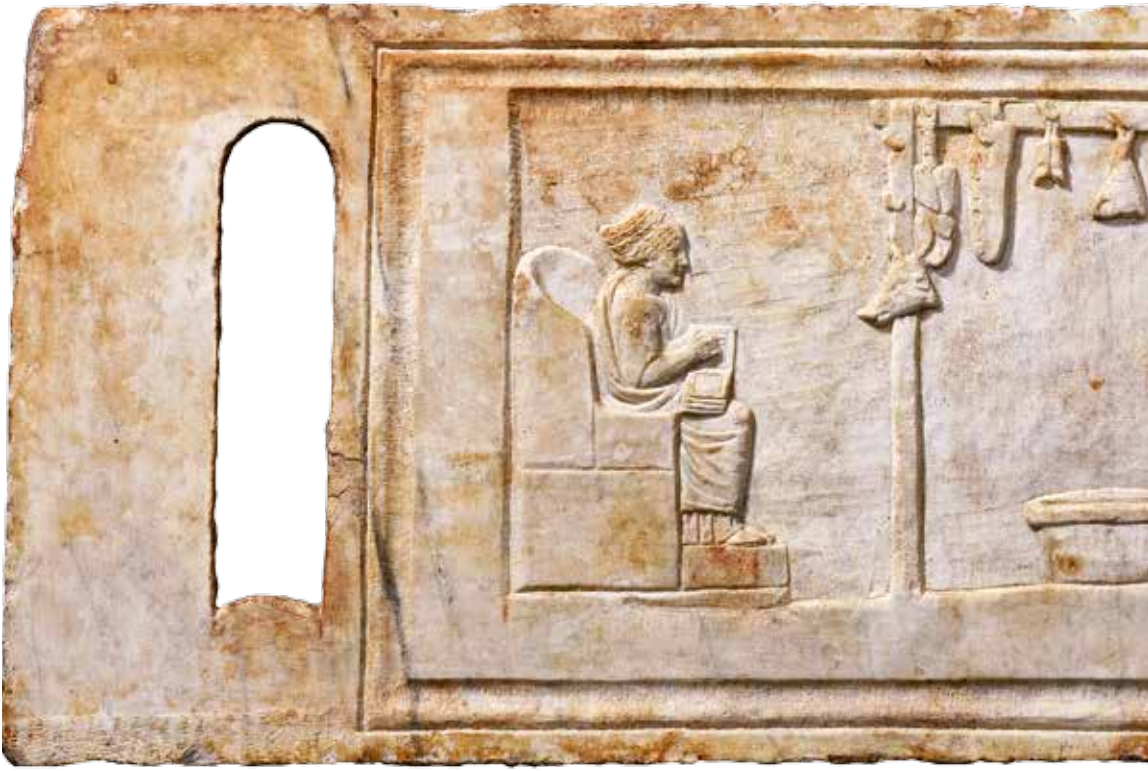
war vor allem unter den städtischen Eliten im Imperium sehr beliebt: Der römische Naturforscher Plinius der Ältere versichert im 1. Jh. n. Chr., man könne aus Weizen das beste und feinste Brot backen.

Ackerbau muss am Gutshof von Dietikon zu einem der wichtigsten Landwirtschaftszweige gehört haben, mit dem die Kleinbauernfamilien sich einerseits selbst ernähren konnten und andererseits grössere Mengen Getreide an die umliegenden Siedlungen verkauft werden konnten: Besonders Vindonissa dürfte als Abnehmer in Frage gekommen sein, weil dort nicht nur die Zivilbevölkerung, sondern auch das Militär mit Nahrung versorgt werden musste.



Bildnachweis Nr.3 auf Seite 77

Der Hirte kümmert sich um seine Rinderherde. Römisches Bodenmosaik aus Griechenland. Archaeological Museum of Ancient Corinth, 2. Jh. n. Chr.



Tierhaltung

Die Tierhaltung war in der antiken Landwirtschaft untrennbar mit dem Ackerbau verbunden und stellte eine wichtige Ergänzung für den Hofbetrieb dar. Varro sah darin sogar das grösste Potenzial für den finanziellen Profit, weil Gross- und Kleinvieh, Vögel und auch Fische zum Teil sehr gute Verdienstmöglichkeiten boten: Tiere lieferten nicht nur Fleisch, sondern auch andere Rohstoffe wie Milch, Wolle oder Leder. Ausserdem produzierten die meisten Tierarten Dung für die Fruchtbarkeit der Felder und Gärten. Tiere waren aus vielen Gründen an einem römischen Gutshof unverzichtbar. Nachfolgend sollen diejenigen Tierarten vorgestellt werden, die in Dietikon nachgewiesen wurden.

Rinder: Rinder waren für den Ackerbau unentbehrlich, da man sie am besten für das Pflügen des Bodens gebrauchen konnte. Auch eigneten sie sich als Zugtiere für Fuhrwerke. Weil Kühe nach der ersten Geburt auch Milch geben und etwa alle ein bis zwei Jahre ein Kalb gebären können, gehörten Rinder allgemein zu den nützlichsten Tieren. Rinder waren so wertvoll, dass sie erst in fortgeschrittenem Alter geschlachtet wurden, was jedoch dazu führte, dass ihr Fleisch eher zäh war und bei den Römern – je nach Region – als minderwertig galt. Nichtsdestotrotz liess sich dann aber auch noch Leder gewinnen. Laut archäologischem Befund war das Rind am Gutshof von Dietikon am meisten vertreten, und es scheint



Grabrelief eines römischen Schweinemetzgers. Staatliche Kunstsammlungen Dresden, 2. Jh. n. Chr.

somit das wichtigste Arbeitstier oder der wichtigste Fleischlieferant gewesen zu sein. Das macht insofern Sinn, als die freien Weidegründe in den gallisch-germanischen Provinzen wesentlich grösser waren als zum Beispiel auf der sehr dicht besiedelten italischen Halbinsel zur Kaiserzeit, wo die Viehwirtschaft vergleichsweise viel weniger bedeutend war.

Schweine: Schweine waren nach Varros Meinung einer der wichtigsten Bestandteile eines erfolgreichen Gutsbetriebs, obwohl sie keine Rohstoffe gaben: Das Tier hatte mit zwei Würfen im Jahr und bis zu 12 Ferkeln pro Wurf ein grosses Vermehrungspotenzial und es galt als unkomplizierter Allesfresser. Schweine wurden als reine Schlachttiere gehalten und wenn immer möglich in die

Wälder getrieben, wo sie vor allem nahrhafte Eicheln frassen. Wie in fast jeder vorindustriellen Gesellschaft bevorzugten die Kunden zu Römerzeiten Schweinefleisch gegenüber Rindfleisch, fettes gegenüber magerem. Varro berichtet, dass man in den gallischen Provinzen die grössten und besten Speckseiten herstellte und dass geräuchertes Fleisch und Schinken wichtige gallische Exportgüter gewesen seien. Am Gutshof von Dietikon war laut Befund in der Tat das Schwein das zweithäufigste Tier. Ausserdem wurden 5 bis 7 Anlagen entdeckt, die als Fleischräucherofen interpretiert wurden. Bei alledem darf angenommen werden, dass wohl die Produktion von geräuchertem Fleisch, von Schinken und Würsten tatsächlich sehr wichtig für Dietikon war.

Schafe und Ziegen: Columella hielt Schafe für sehr nützliche Tiere, vor allem weil sich von ihnen Wolle für die Textilverarbeitung und auch Milch gewinnen liess. Die wahre Bedeutung der Milchwirtschaft lag in der Käseproduktion, welche an fast jedem Bauernhof gepflegt wurde. Ziegen brachten zwar keine Wolle, aber auch sie gaben Milch, ebenso wie Fleisch und Leder. Beim Fressen sind Ziegen genügsamer und benötigen weniger offene Weiden als Schafe. Doch sie sind ungestümer und neigen mit ihren Hörnern zum Teil dazu, sich zu verletzen. Columella rät daher, nicht mehr als 100 Ziegen zu halten, während man problemlos bis zu 1000 Schafe zusammenpferchen kann. Die Befunde in Dietikon können dahingehend interpretiert werden, dass jede Kleinbauernfamilie ein paar Schafe und Ziegen wohl für den Eigenbedarf gehalten haben dürfte.

Hühner: Hühner gaben Fleisch und konnten Eier legen und sie waren relativ einfach zu halten. Der Hühnerstall an einem Gutshof sollte optimal etwa 200 Hühner haben, ein Mass, das die Zuwendung von nur einem einzigen Wärter benötigte. Hähne wurden nur der Zeugung wegen gehalten und man rechnete mit einem Hahn auf fünf Hennen. Der Wärter musste vor allem zusehen, dass Bruteier nicht mit Speiseeiern verwechselt wurden, und er kümmerte sich um die frisch geschlüpften Küken. Eier, Küken oder Hühner wurden zum Teil in die Stadt verkauft. Beim Gutshof von Dietikon spricht der Befund dafür, dass Hühner – ähnlich wie Schafe und Ziegen – zwar in geringer Zahl, aber in jeder Kleinbauernfamilie für den Eigenbedarf gehalten wurden.

Pferde: Pferde sind vielseitige Tiere und konnten unter anderem im Lasttransport

zum Reisen, oder bei der Jagd eingesetzt werden. Aber auch die Pferdezucht konnte profitabel sein: In der Armee zum Beispiel brauchte man sie als Streitrosse. Und wer sich die Zucht von Edelrassen leisten konnte, fand meist im Circus einen Käufer, erzählt Varro. In der Landwirtschaft freilich waren der Esel und das Maultier nützlicher als das Pferd: Die Römer rühmten sie als treue, genügsame und kräftige Tiere. Städtische Bäckereien zum Beispiel in Pompeji verfügten oft über grössere Mühlen, welche von einem Esel angetrieben wurden. In den nordwestlichen Provinzen wurden Esel und Maultiere erst nach der Eroberung durch die Römer eingeführt, waren dort aber sehr selten. Am Gutshof von Dietikon konnte zwar die Anwesenheit von Pferden nachgewiesen werden, allerdings deuten nur wenige Spuren auf sie hin. Wahrscheinlich wurden sie als Transporttiere gebraucht.

Wild: Es schickte sich, Hasen, Hirsche, Rehe und Wildschweine in einem Gehege nahe am Waldrand zu halten: Plinius d. Ä. zufolge war es unter gewissen vornehmen Damen in der Stadt Mode, jeden Tag zum Frühstück Hirschfleisch zu essen. Hasenfleisch galt hingegen eher als Zeichen von Armut und war mehr für den Eigenbedarf der Kleinbauern bestimmt. Columella zufolge war es für die gallischen Provinzen charakteristisch, dass umfangreiche Gehege aus Holzpalisaden die weiten Ebenen durchzogen, in welchen das Wild gehalten wurde. Am Dietiker Gutshof bildeten Hirsche zwar den geringsten Anteil an nachgewiesenen Tieren, doch sie konnten immerhin in allen untersuchten Wohngebäuden und um das Herrenhaus nachgewiesen werden.





Ein römischer D-S-P-Ziegel aus Dietikon. Der Brennofen befand sich in der Ziegelägypten, rund 1,5 km nordwestlich des Gutshofes.

Vom Wein- und Olivenölbau

Ganz allgemein in Bezug auf die Gutswirtschaft warnte Columella, dass die Interessen des Tierhalters und die des Landwirts von Grund auf verschieden waren: «Denn dieser erwartet seinen Ertrag von der Erde, jener vom Vieh, und folglich verwünscht der Ackerbauer das Aufkommen von Gras und Unkraut, der Hirte aber wünscht es.» Diese Worte weisen darauf hin, dass der Gutsbesitzer vor der ersten Betriebsaufnahme eine Grundsatzentscheidung fällen und sich fragen musste, ob er insgesamt mehr auf Viehhaltung oder doch lieber zum Beispiel auf Wein- oder Olivenölbau setzen wollte, wenn es die Umstände erlaubten.

Cato und Columella waren überzeugt, dass der Weinbau die lukrativste Wirtschaftssparte war: Tatsächlich konnte der Weinbau bei Erfolg zwar viel Geld einbringen, aber eine Missernte konnte erhebliche finanzielle Einbussen zur Folge haben. Dieses Risiko schreckte viele Landwirte ab, sodass sie laut Columella «von einer solchen Verwendung ihres Grundbesitzes gar nichts

wissen wollen, sondern den Besitz von Wiesen oder Weiden oder von schlagbarem Wald für wünschenswerter halten». Was den Ölbau angeht, so sind Olivenbäume sehr langsam wachsende und kälteanfällige, ansonsten aber äusserst genügsame Pflanzen, die kaum Pflege oder Wasser benötigen: Gerade wegen des geringen Aufwands, den Olivenbäume dem Landarbeiter abverlangen, hielt Columella es für sehr rentabel, sie extensiv anzupflanzen.

Für das Gebiet der heutigen Schweiz erübrigt sich die Frage, ob sie eine Hochburg des Wein- und Ölbaus war: Olivenbäume können in Europa nur im gemässigten Mittelmeerklima gedeihen; so wurde zur Kaiserzeit die Olivenöl-Produktion von den Provinzen Kyrene (Libyen), Africa Proconsularis (Nordafrika) und vor allem von der Baetica (Südspanien, Andalusien) dominiert. Was den Weinbau anbelangt, so wurde er fast überall im Mittelmeerraum, vor allem in Italien, Südgallien, Hispanien, Griechenland und Kleinasien betrieben. Im Gebiet der heutigen Schweiz wurden keine

Anzeichen für eine grössere Weinproduktion zu Römerzeiten gefunden; weder in Dietikon noch in den klimatisch günstigeren Gegenden wie im Tessin oder in der Romandie. Nur einige wenige Reste von Rebstöcken und Winzermessern im Wallis und um die Colonia Iulia Equestris (Nyon) lassen vermuten, dass dort vereinzelt Wein für den Eigenkonsum angebaut worden sein könnte.

Vom Handwerk:

Metall- und Ziegelproduktion

Innerhalb des Gutshofareals von Dietikon gab es zwei Schmiedewerkstätten. Zwar kann nicht genau gesagt werden, welche Metallobjekte hergestellt oder bearbeitet wurden. Jedoch weisen Schlacke und Spurenelemente darauf hin, dass es sich vor allem um Gegenstände aus Eisen, aber auch Kupfer, Blei oder Zinn handelte. Die Befunde lassen ein kommerzielles Gewerbe für die hiesige Metallverarbeitung eher ausschliessen: Stattdessen dürften die beiden Schmiede zu Dietikon wohl mehrheitlich Reparaturen durchgeführt und kleinere Gegenstände für den täglichen Gebrauch hergestellt haben, so zum Beispiel Nägel, von welchen weit über 1000 Stück am Dietiker Hof gefunden wurden.

Darüber hinaus gab es ausserhalb des Hofareals auch noch einen Ziegelbrennofen: Er stand rund 1,5 km nordwestlich des Hofes, unweit der Landstrasse Richtung Aquae Helveticae. Der alte Flurname «Ziegelägeten», der sich auf die Wiesentäler nahe der Gemeindegrenze zu Spreitenbach bezieht, erinnert heute noch an die einstige Existenz des Brennofens. Mit solchen Brennöfen stellten die Römer drei Arten von Baukera-

mik her: Ziegel für die Dächer, Kacheln zur Errichtung von Mauerwerk oder zur Verlegung als Bodenplatten sowie diverse kleinere Bauteile, wie zum Beispiel Röhrenziegel für Heizungsanlagen (Hypokaustum). Im Gebiet der heutigen Schweiz sind 42 römische Ziegeleien bekannt. Die Besitz- und Produktionsverhältnisse lassen sich durch Stempel nachvollziehen: Im 1. Jh. n. Chr. hatte das Militär das Monopol auf die Produktion von Ziegeln. Sie wurden in Vinodonissa von den Soldaten der XXI. Legion (45/46 n. Chr. – 69 n. Chr.) und später der XI. Legion (69 n. Chr. – 101 n. Chr.) hergestellt und fanden einen breiten Abnehmerkreis im gesamten Mittelland. Neben den militärischen Produzenten gab es aber auch zivile, wobei als Betreiber Städter oder reiche Gutsbesitzer in Frage kommen. Gerade



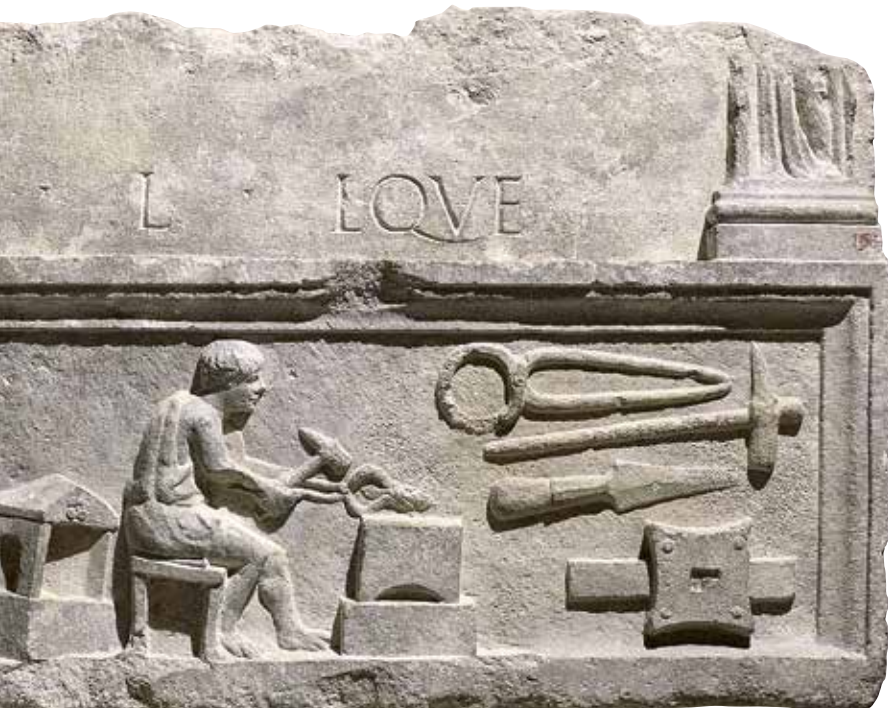
Bildnachweis Nr.5 auf Seite 77

für die Zeit nach 101 n. Chr., als es nach dem Abzug der XI. Legion im Mittelland keine militärischen Ziegeleien mehr gab, traten viele leistungsfähige zivile Betriebe auf, die weiter Baukeramik lieferten.

Solche zivilen Fabrikanten betrieben ihre Brennöfen nicht nur in den Städten, sondern vor allem im ländlichen Raum. Für einige Gutshöfe scheint die Herstellung von Baukeramik eine bedeutende wirtschaftliche Rolle gespielt zu haben; entsprechende Nachweise fanden sich unter anderem in den Höfen von Gland VD, Vicques JU, Hunzenswil AG sowie in Dietikon ZH. Einige Brennereien liessen ihre Ziegel individuell stempeln: Oft handelt es sich um die Initialen des Betreibers, was darauf hinweist, dass der Inhaber der Ziegelei wohl das römische Bürgerrecht hatte und somit der höheren Gesellschaftsschicht angehörte.

Die Ziegel aus Dietikon wurden mit dem Kürzel D-S-P gestempelt: Von diesen Ziegeln konnten insgesamt 18 Stück im gesamten Dietiker Hofareal nachgewiesen werden, wobei der Schwerpunkt der Funde bei den Wirtschaftsgebäuden liegt. Dass die ansonsten auch im Limmattal häufig vorkommenden Legionsziegel aus Vindonissa hier in Dietikon gänzlich fehlen, fällt in diesem Kontext besonders auf und lässt auf eine Produktion von D-S-P-Ziegeln vor allem für den eigenen Bedarf schliessen.

Aber auch ausserhalb des Gutsareals wurden D-S-P-Ziegel gefunden, und zwar hauptsächlich im oberen Limmattal im Raum Zürich. Freilich wäre dies, verglichen mit den anderen privaten Ziegeleien, ein eher kleiner Abnehmerkreis für Dietikon gewesen. Andererseits muss berücksichtigt werden, dass der Dietiker



Grabrelief eines römischen Schmieds. Museo Archeologico Nazionale di Aquileia, 1. Jh. v. Chr.

Ziegelofen mit seiner Brennkammer von 1,9 m Länge und 1,3 m Breite die kleinste bislang bekannte Anlage im Mittelland ist; die meisten anderen haben eine Brennkammer mit einem Ausmass von 2 m bis 3,5 m Länge und Breite. Einige sind sogar noch grösser.

Trotzdem darf festgehalten werden, dass es dank der Ziegelproduktion am Gutshof von Dietikon ein kommerziell ausgerichtetes Handwerksgewerbe gab und dass der Betrieb im näheren Umkreis die Nachfrage an Baumaterial zumindest teilweise deckte. Im Unterschied zu gallisch-germanischen Gutshöfen, wo fast nur freie Arbeiter lebten, gab es ein solches Gewerbe an einem italischen Gutshof nicht: Varro erklärt, dass Gutssklaven selten bis nie über eine handwerkliche Ausbildung verfügten, weil ein solcher Sklave überaus teuer gewesen wäre. Es würde sich schlicht nicht lohnen, meint Varro. Trotzdem sagen alle Agrarschriftsteller übereinstimmend, dass die Gutssklaven zumindest rudimentäre Handarbeiten wie zum Beispiel das Körbe-Flechten beherrschen sollten oder wie man aus Holz Dreschflegel, Rechen und Stützpfähle für die Rebberge schnitzt. Für jede schwierigere Arbeit jedoch sollten professionelle Handwerker aus der Stadt engagiert werden.

Auswertung

Ein gallisch-germanischer Gutshof wie in Dietikon und ein italischer Gutshof, wie ihn die Agronomen beschreiben, unterscheiden sich in vielerlei Hinsicht voneinander. In Italien und in der Germania Superior galten

unterschiedliche Voraussetzungen – nur schon die klimatischen Unterschiede sind gross –, sodass beide Gutshoftypen sich in ihrer jeweiligen Umgebung von Grund auf verschieden entwickelten. Man war an einem Gutshof nördlich der Alpen anders organisiert als im Süden, man hatte andere Arbeitskräfte und legte vor allem den Schwerpunkt der Gutswirtschaft auf die Herstellung von anderen Produkten. Diese Produkte wiederum waren für eine andere Konsumentengruppe mit anderen Nachfragen bestimmt. Ausgehend von diesen Überlegungen könnte man sich an dieser Stelle wohl sogar berechtigt die Frage stellen, ob die beiden Hofstypen überhaupt miteinander verglichen werden dürfen:

Besonders fällt auf, dass der Dietiker Gutshof in seiner Bauweise und mit seinen 150 bis 200 Einwohnern eher einer kleinen Siedlung als einem landwirtschaftlichen Betrieb gleicht. Ein grundlegender Unterschied zu italischen Gutshöfen ist auch das Handwerk, das wohl am Dietiker Gutshof speziell mit der Fabrikation der D-S-P Ziegel als kommerzielles Gewerbe betrieben wurde. An einem italischen Hof dagegen spielte das Handwerk grundsätzlich keine Rolle, weil die dortigen Sklavenarbeiter nicht über die dafür notwendige Ausbildung verfügten. Auch deshalb lässt sich ein gallisch-germanischer Gutshof wie in Dietikon eher mit einer kleinen Siedlung als mit einem landwirtschaftlichen Betrieb vergleichen, weil es dort differenziertere Berufe gegeben zu haben scheint als an einem italischen Hof. Aber in ihrer Leistungsfähigkeit stehen beide Betriebsformen einander vermutlich in nichts nach.

Fazit

Abschliessend soll hervorgehoben werden, dass für die Römer die landwirtschaftliche Erschliessung eines bestimmten Gebiets durch Gutshöfe überaus bedeutsam gewesen sein muss. Auch wenn der gallisch-germanische Gutshoftyp wie gesagt kaum mit dem italischen verglichen werden kann, so hatten beide doch eine Gemeinsamkeit: Sie bildeten dank ihrer marktorientierten Produktivität das Fundament einer fortschrittlichen, stabilen und sicheren Gesellschaft. Für das Gebiet der heutigen Schweiz betonen die Historiker Regula Frei-Stolba und Daniel Paunier (2014)

völlig zu Recht, welche wichtige Rolle das Legionslager Vindonissa und die anderen städtischen Siedlungen im Gebiet der späteren Germania Superior bei der Romanisierung der Provinz gespielt haben. Da jedoch die Prosperität dieser Siedlungen unmittelbar vom Nachschub an landwirtschaftlichen Produkten abhing, waren es in Wirklichkeit die Gutshöfe, welche der eigentliche Motor zur Romanisierung der durch die Römer eroberten Gebiete waren. Denn wie schon im 1. Jh. v. Chr. der römische Dichter Vergil in seinem Epos «Georgica» darlegte: Dort, wo erfolgreich Landwirtschaft betrieben wird, herrschen Wohlstand, Frieden und Gerechtigkeit.

Bibliografie (Auswahl)

– **Bender, Helmut:** Bauliche Gestalt und Struktur römischer Landgüter in den nordwestlichen Provinzen des Imperium Romanum, in: Herz, Peter/Waldherr, Gerhard (Hg.): Landwirtschaft im Imperium Romanum, St. Katharinen 2001, S. 1–39.

– **Deschler-Erb, Eckehard:** Tonverarbeitung, in: Amrein, Heidi/Carlevaro, Eva/Deschler-Erb, Eckehard/Deschler-Erb, Sabine/Duvauchelle, Anika/Pernet, Lionel: Das römerzeitliche Handwerk in der Schweiz. Bestandsaufnahmen und erste Synthesen, Montagnac 2012, S. 29–48.

– **Drack, Walter/Fellmann, Rudolf:** Die Römer in der Schweiz, Stuttgart 1988.

– **Ebnöther, Christa:** Der römische Gutshof in Dietikon. Monographien der Kantonsarchäologie Zürich 25, Zürich-Egg 1995.

– **Frei-Stolba, Regula/Paunier, Daniel:** Die römische Epoche. Integration in die Mittelmeerwelt, in: Kreis, Georg (Hg.): Die Geschichte der Schweiz, Basel 2014, S. 38–71.

– **Heimberg, Ursula:** Villa Rustica. Leben und Arbeiten auf römischen Landgütern, Mainz 2011.

– **Käch, Daniel/Bertolaccini, Luisa/Kühn, Marlu/Langenegger, Elisabeth:** Neues zum römischen Gutshof von Dietikon. Die Resultate der Grabungen seit 1995, in: Zürcher Archäologie 31, Zürich-Egg 2013.

– **Tietz, Werner:** Hirten – Bauern – Götter. Eine Geschichte der römischen Landwirtschaft, München 2015.

Bildnachweise:

1 Avignon, Schiffsverkehr, 2. Jh. n. Chr.: «Legs Deydier à la Fondation Calvet, Cliché Jean-Luc Maby».

2 Orbe, der Ochsenkarren, 2. Jh. n. Chr.: «Yverdon-les-Bains Région, Orbe mosaïques char©Armand Dériaz».

3 Korinth, der Hirte, 2. Jh. n. Chr.: «Photo: Petros Dellatolas. American School of Classical Studies at Athens, Corinth Excavations».

4 Dresden, Grabrelief eines Schweinemetzgers, 2. Jh. n. Chr.: «Skulpturensammlung, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Foto: SKD».

5 Aquileia, der Schmied, 1. Jh. v. Chr.: «Ministero per i beni e le attività culturali, Polo Museale del Friuli Venezia Giulia. Museo Archeologico Nazionale di Aquileia».



Es gibt 110 Gründe zu feiern

Vor 110 Jahren beschloss die Gemeindeversammlung von Dietikon, eine Gasversorgung aufzubauen, um Haushalte und Gewerbebetriebe mit Gas zu versorgen zum Kochen, Heizen und Beleuchten. Diese noch im gleichen Jahr in Betrieb genommene Gasversorgung gibt es heute noch. Der runde Geburtstag ist Anlass, die Gasversorgung anzuschauen. Nicht nur die Gegenwart und ein Blick zurück, sondern gerade auch die Zukunft; es gilt nachzudenken, wie wir unsere Bevölkerung künftig umweltfreundlich mit Energie versorgen können.

Texte: Heini Lüthy
Bilder: Erich Berchtold



Über hundertjährig – und immer noch zwäg

Vor 110 Jahren wurde in Dietikon mit dem Bau einer Gasversorgung begonnen. Gas spendete helles Licht, vereinfachte das Kochen und das Heizen. Dank kontinuierlichem Ausbau und gutem Unterhalt ist das Netz fit – auch für die Zukunft.

Es war eine denkwürdige Dietiker Gemeindeversammlung am 4. Februar 1909. Dort wurde nämlich die Gründung einer Gasversorgung beschlossen. Und schon vor Ende des selben Jahres wurde ein erstes kleines Netz im Dorfzentrum in Betrieb genommen. Stadtgas (siehe Kasten Seite 55) vom erst ein paar Jahre zuvor eröffneten Gaswerk Schlieren sorgte für die hellere Beleuchtung der Häuser und Fabriken gegenüber den vorher verwendeten Kerzen und Fackeln und erleichterte das Kochen wie auch das Heizen.



Ab Mitte des letzten Jahrhunderts wurde das Stadtgas zunehmend durch Erdgas ersetzt, das mehr Energie enthält, aber weniger Kohlenmonoxid, das beim Stadtgas zu vielen Vergiftungen führte. 1974 wurde die Dietiker Gasversorgung auf Erdgas umgestellt.

Da die beiden Gasarten leicht unterschiedliche Eigenschaften aufweisen, mussten die Leitungen und Anlagen angepasst und umgebaut werden. Im Rahmen der Umstellung wurde auch der Druck auf ein für Erdgas sinnvolles Niveau erhöht. Dies führte vor allem bei Leitungen, die noch aus der Anfangszeit stammten, zu grossen Gasverlusten. In den Siebzigerjahren musste die Dietiker Gasversorgung im grösseren Stil Leitungen abdichten, was eine erhebliche finanzielle Belastung bedeutete. Aus diesem

Grund wurde damals sogar die Stilllegung des Netzes erwogen.

Stattdessen wurde es aber in den folgenden Jahren gründlich überprüft und zum Teil saniert, später kontinuierlich und systematisch erneuert und ausgebaut. Zudem wurde stufenweise der Druck erhöht, damit im gleichen Netz mehr Gas transportiert und an die Kundschaft abgegeben werden konnte. In den Anfangszeiten wurden Leitungsrohre aus Stahl oder Eisen verwendet, seit Mitte der Neunzigerjahre vor allem solche aus Polyethylen.

In den Jahren 2006 und 2007 konnte die Erdgasbeschaffung neu geregelt werden. Die Stadt Dietikon ist seither an der Erdgas Regio AG beteiligt, die den Auftrag hat, für ihre 19 Aktionäre (selbstständige Gasver-



Links: Gashäuschen,
Urdorfer-/Zürcherstrasse,
Dietikon, 1951

Mitte: Das neu in Betrieb
genommene Gaswerk in
Schlieren, ca. 1900

Gasbetriebene
Strassenlampe, ca. 1956





Oben: Bau der regionalen Erdgasleitung auf dem Herrenberg (links) und durch das Reppischtal, 1973.
Unten: Heute steht der letzte Gasometer des Gaswerks Schlieren unter Schutz.

sorgungen) gebündelt Erdgas zu beschaffen. Dadurch wurde auch in Dietikon eine Versorgung mit Erdgas zu konkurrenzfähigen Bedingungen gesichert.

Die Gasversorgung: Bis heute im Besitz der Stadt

Als die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit immer mehr im Bewusstsein der Öffentlichkeit auftauchten, beschloss die Stadt Dietikon, dieser Entwicklung Rechnung zu tragen: Seit 2016 enthält das «normale» Gas 20 Prozent Biogas aus erneuerbaren Quellen, freiwillig und gegen Aufpreis kann auch Gas mit 50 oder mit 100 Prozent Bio-Anteil bezogen werden.

Das Gasnetz ist in den 110 Jahren seit dem Anfang stetig entsprechend der

Entwicklung von Dietikon gewachsen und wurde ständig den steigenden Anforderungen angepasst. Bis in jüngster Vergangenheit wurde es auch immer wieder ausgebaut, zuletzt etwa in den Gebieten Russacker/Lagerstrasse und Zielacker. Da es über die ganze Zeit sehr gut gepflegt wurde, ist es in einwandfreiem Zustand und kann noch lange Zeit seine Funktion problemlos erfüllen. Heute deckt es rund 80 Prozent des Siedlungsgebietes ab. Gas wird hauptsächlich zum Heizen und zu einem kleineren Teil zum Kochen verwendet.

Etwas aber ist die ganze Zeit über gleich geblieben: Es gehört immer noch der Stadt. Betrieben wird es von der Infrastrukturabteilung.

110 Jahre solide Gasversorgung – das soll auch in Zukunft so bleiben!

Dietikon plant die Gasversorgung von morgen. Gas hat zurzeit teilweise einen eher schlechten Ruf, doch Lucas Neff, Vorsteher der Infrastrukturabteilung, sieht dafür grosse Zukunftsschancen. Voraussetzung ist, dass das Gas nachhaltig erzeugt wird, als «Grüngas», wie er es bezeichnet.

Lucas Neff, als Vorsteher der Infrastrukturabteilung sind Sie verantwortlich für die Gasversorgung von Dietikon. Wie beschreiben sie diesen wichtigen Teil der Infrastruktur?

Ich bin stolz auf dieses Werk, das vor 110 Jahren geschaffen wurde, und das es immer noch gibt. Ich verweise darauf, dass Dietikon einen der günstigsten Gaspreise weltweit hat – trotz der Tatsache, dass unser Gas seit 2016 einen Anteil von 20 Prozent Biogas enthält; der damalige Stadtrat Roger Brunner hat dies eingeführt. Es gibt in der Schweiz meines Wissens keine Gasversorgung mit höherem Anteil Biogas. Die Gasversorgung ist tatsächlich wichtig für unsere Stadt und dank dem grossen Engagement aller daran Beteiligten seit dem Beginn heute in gutem Zustand. Diesen guten Zustand gilt es jetzt und den kommenden Jahren in die Zukunft weiterzuführen.

Wie weit in die Zukunft denken Sie dabei?

Für die ganze Schweiz ist zum einen das Jahr 2050 wichtig, als Zielpunkt der Energiestrategie des Bundes. Gemäss dieser muss bis dann die Energieversorgung CO₂-neutral sein. Darauf müssen wir uns einstellen. Daneben ist für unsere Gasversorgung das Jahr 2040 ein wichtiges Datum, denn so wie es jetzt aussieht, sind ab dann grössere Investitionen in den Unterhalt und die Erneuerung des Gasnetzes nötig.

Ist es denn nötig, sich jetzt schon Gedanken zu machen?

Es gibt ja auch aktuelle Entwicklungen, zum Beispiel die Ausdehnung der Fernwärme-Versorgung. In der Energiestrategie des Bundes hat die Fernwärme richtigerweise einen wichtigen Platz. Und der geltende Energieplan der Stadt sieht vor, dass unser Fernwärmenetz erweitert werden soll, auch in Gebiete, die heute mit Gas versorgt werden. Zwei Netze unkoordiniert nebeneinander zu betreiben ist aber nicht sinnvoll. Zudem hat Gas als Energieträger teilweise einen schlechten Ruf, gewisse Kreise räumen ihm wenig bis keine Zukunftsschancen ein. Der Grund: Gas ist heute noch zum grössten Teil Erdgas, das CO₂ freisetzt – wenn auch bedeutend weniger als Öl oder Benzin. Es gibt Gemeinden, die aus diesem Grund ihre Gas-Infrastruktur zurückbauen oder dies planen. Wir in Dietikon wollen uns seitens des Stadtrates aber zuerst einen fundierten Überblick verschaffen, um dann seriös entscheiden zu können.



DRM-Station Bäckerstrasse

In den fünf Druckreduzierstationen (DRM) wird der Druck von der Hochdruck-Transportleitung auf das Niederdruck-Verteilnetz reduziert.

(Grün = Hochdruck, Blau = Niederdruck). Alle DRM-Stationen sind miteinander verbunden und werden regelmässig kontrolliert.



Was spricht für beziehungsweise gegen Gas im Vergleich mit Fernwärme?

Für Fernwärme spricht Verschiedenes: Diese Energie entsteht bei gewissen Prozessen sowieso, etwa bei der Abfallverbrennung und in Kläranlagen. Es ist also sinnvoll, sie zu nutzen. Die Versorgung mit Fernwärme eignet sich auch gut für unsere städtischen Verhältnisse mit dichter Bebauung. Weniger geeignet ist sie für ländliche Gebiete mit nur lockerer Bebauung. Die Investitionen sind hoch und die Verluste der Verteilnetze steigen mit jedem Meter Leitung. Gas andererseits ist leicht und verlustfrei zu transportieren, kann günstig gespeichert werden, und es gibt sehr viele unterschiedliche Nutzungsmöglichkeiten. Dann ist Gas kein besonders gefährliches Medium: Tankerunfälle im Grossen wie auch Leckagen im

Kleinen sind zeitlich und örtlich begrenzt – dies im Gegensatz zu Erdölprodukten. Gas kann auch in kleineren Mengen produziert und ins Versorgungsnetz eingespeisen werden. So ist denkbar, dass ein Privathaus mit Sonnenkollektoren Energie produziert und diese «umgewandelt» ins Gasnetz einspeist. Aber es gibt noch etwas anderes zu bedenken: Abfall als Ausgangsmaterial für die Erzeugung von Fernwärme ist nicht unendlich, und die Menge wird wahrscheinlich zurückgehen. Ziel ist ja die Vermeidung von Abfall und dann das Recycling, also die Zurückführung der Stoffe in die Kreisläufe. Gerade in Dietikon hat in den letzten Jahren trotz Bevölkerungswachstum die Abfallmenge abgenommen. Und den Abfall weiträumig, vielleicht sogar aus dem süddeutschen Raum, nach Dietikon zur



Energiegewinnung zu bringen, ist kaum wünschenswert.

Welche Zukunftsperspektiven sehen Sie für Gas und die Gasversorgung?

Persönlich bin ich überzeugt, dass wir den Anteil von Grüngas massiv hochfahren müssen, dafür braucht es Anstrengungen und zielgerichtete Investitionen. Aber auch die Überprüfung althergebrachter Regelungen. Die Nutzung der Power-to-Gas-Prozesse würde beispielsweise wesentlich günstiger werden, wenn wir mehr als nur 2 Prozent Wasserstoff in das Gasnetz einspeisen dürften, wie dies in der Schweiz zur Zeit noch gilt. Mit grosser Sicherheit ist eine Erhöhung problemlos möglich und sicherheitstechnisch unbedenklich. Die Fachhochschule Rapperswil plant deshalb

Gasarten

Stadtgas: Wurde zuerst aus der Destillation von Holz gewonnen, ab ca 20. Jahrhundert durch die Vergasung von Kohle.

Erdgas: Entsteht auf ähnliche Weise wie Erdöl im Lauf von Millionen von Jahren und wird oft als Nebenprodukt der Erdölförderung gewonnen. Es besteht zu rund 90 Prozent aus Methan, dem einfachsten Kohlenwasserstoff. Das Problem: Beim Verbrennen entsteht relativ viel CO_2 , immerhin rund ein Viertel weniger als beim Verbrennen von Heizöl.

Biogas: Wird gewonnen durch die Vergärung von Abfallstoffen wie Grünabfällen und Klärschlamm. Vorteil gegenüber Erdgas: Das CO_2 , das bei der Verbrennung frei wird, wurde vorher von Pflanzen aus der Luft eingebunden. Biogas ist deshalb klimaneutral oder nachhaltig.

Synthetisches Methan: Wird mit dem «Power-to-Gas»-Prozess erzeugt (siehe Kasten Seite 57). Ist chemisch praktisch identisch mit Erdgas, aber klimaneutral.

Wasserstoff: Ist das «leichteste» oder «kleinste» Atom, das es gibt. Und mit rund 70 Prozent das am häufigsten vorkommende Element im Universum. Wasserstoff ist sehr energiereich: Reagiert er mit Sauerstoff, fliesst ein elektrischer Strom, der abgenommen und gespeichert werden kann. Dies geschieht in einer sogenannten Brennstoffzelle. Als Endprodukt entsteht neben dem Strom nur reines Wasser. Wasserstoff ist normalerweise gasförmig, kann aber stark komprimiert oder verflüssigt werden, dadurch ist er gut speicher- und transportierbar. Auf Grund dieser Eigenschaften gilt die Wasserstofftechnologie als Hoffnung für die Energieversorgung der Zukunft. Wasserstoff kann zum Heizen oder mit Brennstoffzellen zum Antrieb verschiedenster Motoren, etwa in Lastwagen, benutzt werden. Der grösste Nachteil von Wasserstoff als Energieträger ist der grosse Energiebedarf für dessen Herstellung und der damit verbundene suboptimale Wirkungsgrad. Dies macht die Nutzung nur dann interessant und ökologisch wertvoll, wenn Wasserstoff mit überschüssiger, sauberer Energie, zum Beispiel Sommerstrom, hergestellt werden kann.

zusammen mit der Infrastrukturabteilung Dietikon einen Feldversuch mit einer Erhöhung auf bis zu 50 Prozent. Zusätzlich zu den herkömmlichen Anwendungsbereichen könnte das Netz so auch für die Wasserstofftechnologie genutzt werden. Eine erneute Separierung von Methan und Wasserstoff ist bei Bedarf mit Membranen recht einfach möglich. Nebenbemerkung: Deutschland hat diese Grenze kürzlich auf 10 Prozent erhöht.

Sie haben den Ausdruck «Grüngas» benutzt. Was meinen Sie damit?

Der Ausdruck gefällt mir, weil man sofort weiss, was er bedeutet. Üblich sind bisher Begriffe wie Biogas, nachhaltiges synthetisches Gas, erneuerbares Gas – Grüngas umfasst alle diese Arten und ist einfach verständlich und eingängig. Ich habe den Begriff zum ersten Mal im Zusammenhang mit dem Projekt «Nordur» gehört.

Nordur, was ist das?

Nordur ist ein Projekt von schweizerischen Gasgesellschaften in Zusammenarbeit mit isländischen und norwegischen Institutionen und Unternehmen. Ziel ist es, eine Zusammenarbeit in der Erzeugung von erneuerbarer Energie zu etablieren. Im Norden und speziell in Island – dank der nachhaltigen Nutzung von Geothermie – gibt es Stromüberschuss, der dazu verwendet werden soll, mit der Power-to-Gas-Technologie Grüngas herzustellen. Dieses kann in Tanks auf Schiffen nach Basel transportiert und dort ins Gasnetz eingespiesen, oder, noch besser, in flüssiger Form zu den Verteilern in der ganzen Schweiz weitertransportiert werden. Weil der Schiffstransport verhältnismässig wenig Energie braucht,

fällt der Transport energetisch kaum ins Gewicht. Zu wünschen wäre, wenn bei der Zurückverwandlung des Flüssiggases die bei der Dekompression freiwerdende Energie gewonnen und nutzbar gemacht werden könnte. Dies geschieht leider noch nicht im grossen Massstab.

Ist es denn nötig, dass die Schweiz Energie, Grüngas, aus Island importiert?

Es wird uns nicht gelingen, die benötigte Menge an Grüngas in der Schweiz zu produzieren. Deshalb schauen wir in der Welt, wo es die nötigen Kapazitäten gibt. Das ist in Europa vor allem in Island und Norwegen der Fall. In Afrika gäbe es auch genügend Kapazität für die Erzeugung mit Solarstrom, allerdings sind dort die politischen Verhältnisse nicht so stabil, dass dies aktuell eine ernsthafte Option ist. Die weltweite Betrachtung für Dietikon mag verwundern. Tatsache ist aber, dass wir in der Schweiz aktuell mehr als drei Viertel unserer Energie aus dem Ausland beziehen. Grossmehrheitlich Erdölprodukte, aber auch Erdgas und Uran – und im Winter Strom.

Blicken Sie bitte noch kurz in die Zukunft. Wie wird die Gasversorgung in Dietikon 2025 oder 2030 aussehen? Wird es sie noch geben?

Da bin ich absolut sicher. Die Power-to-Gas-Anlage wird in Betrieb sein, und der Grüngas-Anteil wird 30 Prozent betragen. Dies ist meine persönliche Prognose. Aber das Netz wird sicher teilweise redimensioniert sein gegenüber heute – wegen der Aufteilung zwischen der Versorgung mit Fernwärme und der mit Gas. Andererseits wird es zum weiteren Ausbau kommen,

im kleinen Rahmen in Quartieren, aber allenfalls auch im grösseren, wenn Grüngas – in Form von Methan oder Wasserstoff – zu einem Standbein der Energiewende wird. Koordiniert oder eben im Verbund mit Strom und Fernwärme. Möglichkeiten offen zu halten, ist ein wichtiger Punkt der Gasstrategie, die demnächst entwickelt wird.

In welche Richtung wird diese gehen?

Der Stadtrat hat verschiedene Szenarien skizziert, die wir detailliert ausarbeiten und dann vor dem Entschluss gegeneinander abwägen werden. Sie reichen von «weiter wie bisher» bis zu totaler Nachhaltigkeit bis zum Jahr 2050.

Glossar

2000-Watt-Gesellschaft: Ein an der ETH entwickeltes Modell, wie der Energieverbrauch auf der Welt nachhaltig und gerecht ausgestaltet sein sollte. Jede menschliche Tätigkeit braucht Energie in verschiedenen Formen, die gemessen oder zumindest geschätzt und in Zahlen ausgedrückt werden kann. Bei der heutigen Lebensweise verbrauchen immer mehr Menschen immer mehr Energie, als nachhaltig wäre. In der Schweiz verbrauchen wir heute fast drei Mal soviel Energie, wie dem Massstab der 2000-Watt-Gesellschaft entspräche.

Blockheizkraftwerk: Anlage zur Erzeugung von Strom und Wärme, die nach dem Prinzip der Wärme-Kraft-Kopplung arbeitet. Ein Motor, der meist mit Dieselöl oder Gas betrieben wird, treibt einen Generator an, der Strom erzeugt. Die Wärme, die der Motor entwickelt, wird aufgefangen und verwendet, zum Beispiel zum Heizen. Damit steigt der Wirkungsgrad, der bei einem Verbrennungsmotor bei rund 40 Prozent liegt, auf 80 bis 90 Prozent. BHKW eignen sich bereits für mittelgrosse Gebäude wie Mehrfamilienhäuser, Schulkhäuser oder Gewerbekomplexe.

Erneuerbare Energie, nachhaltige Energie (die beiden Begriffe bedeuten praktisch das Gleiche): Sie stammen aus Quellen, die sich

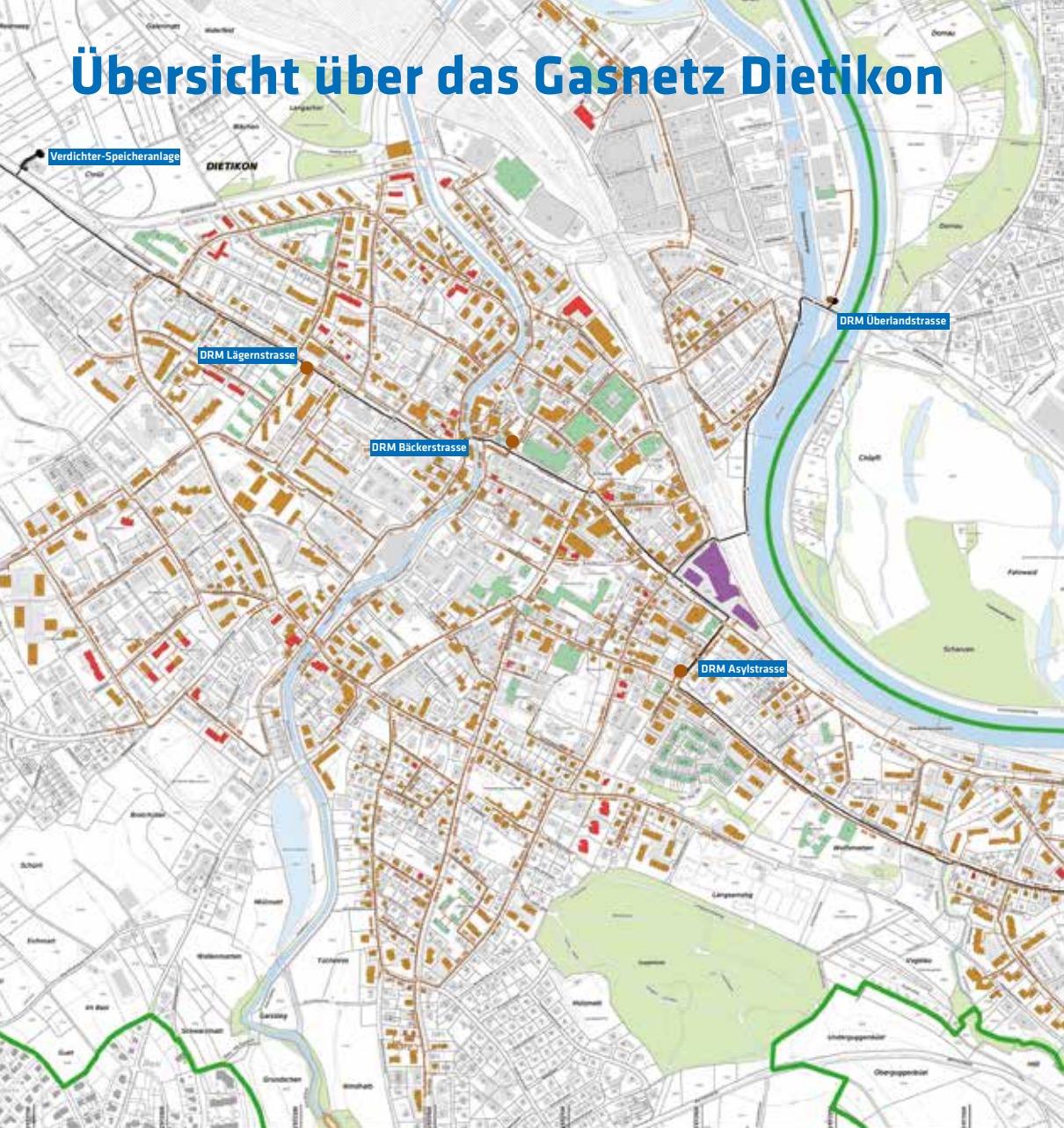
immer erneuern – wie Sonne, Wind, Wasser – und nicht irgendwann erschöpft sind – wie Erdöl, Erdgas oder Uran. Ein Merkmal ist, dass erneuerbare Energien bei ihrer Nutzung wenig bis keine Abfälle und Schadstoffe erzeugen.

Fernwärme: Von einer zentralen Produktionsstelle werden Gebäude in grösseren Gebieten mit heissem Wasser für die Heizung versorgt. In Dietikon stammt dieses heisse Wasser von der Kehrlichtverbrennung der Limeco.

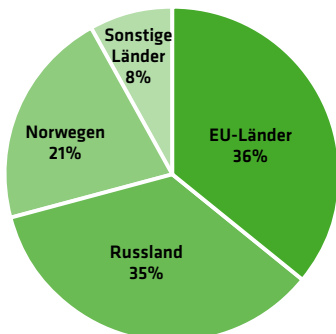
Nachhaltigkeit: Einfach ausgedrückt gilt eine Technik oder Methode als nachhaltig, wenn sie nur soviel Ressourcen verbraucht, wie von selber wieder neu entstehen.

Power-to-Gas: Mit meist überschüssigem Strom wird einfach lager- und transportfähiges Gas produziert, das dann vielfältig genutzt werden kann. Ein Beispiel ist der Prozess der Elektrolyse, bei dem Wasser in Wasserstoff und Sauerstoff aufgespalten wird. Der Wasserstoff kann direkt genutzt oder im sogenannten Methanisierungsprozess mit Kohlenstoff weiterentwickelt werden zu noch energiereichem Methan. Das Endprodukt, synthetisches Methan, ist chemisch praktisch identisch mit Erdgas – aber eben bei entsprechenden Prozessen nachhaltig.

Übersicht über das Gasnetz Dietikon

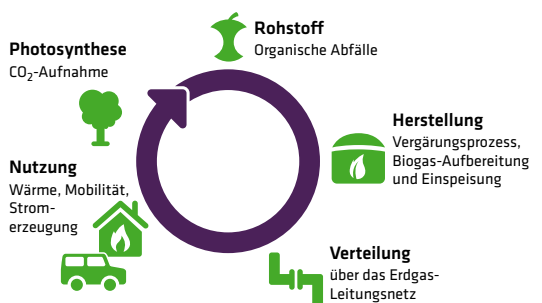


Woher das Erdgas in der Schweiz stammt

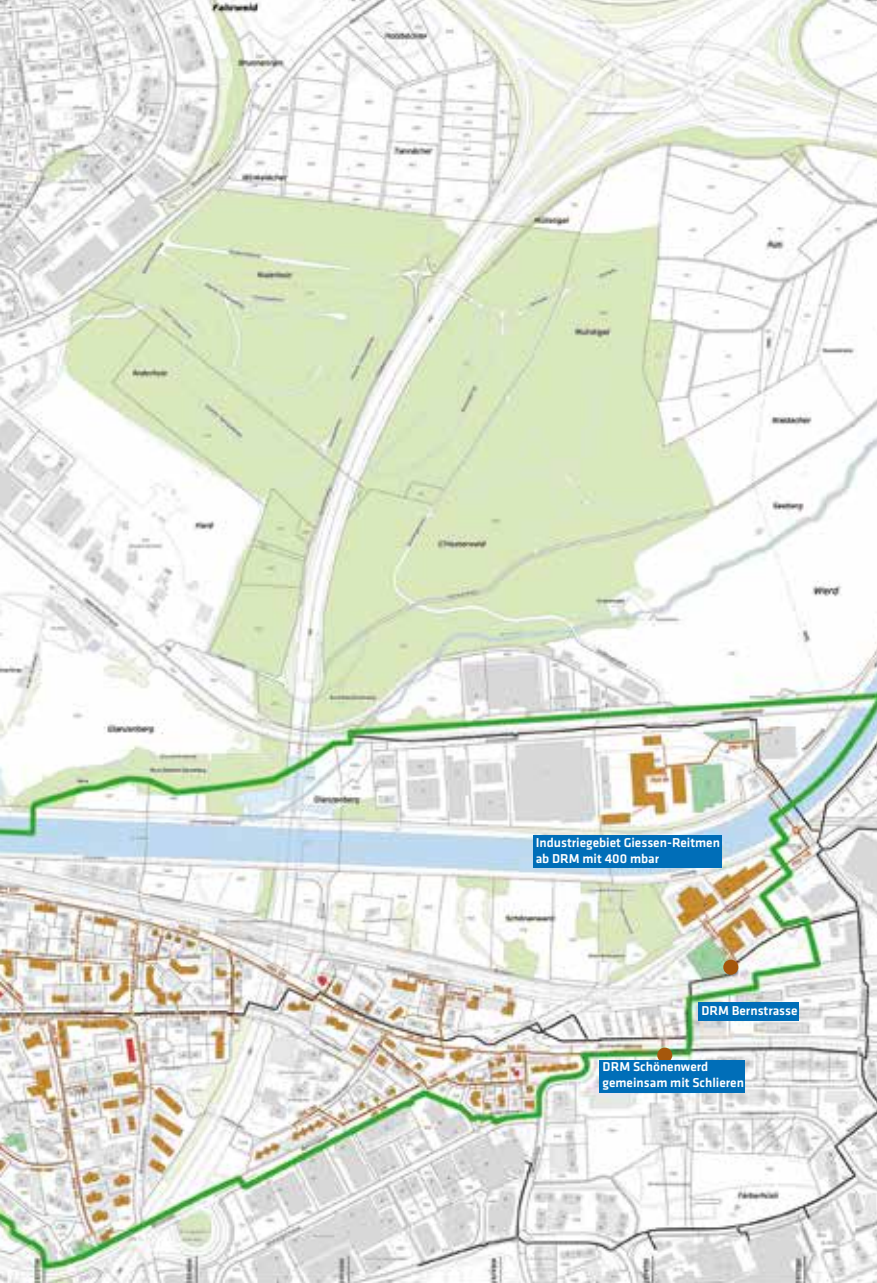


Quelle: Energie 360° AG

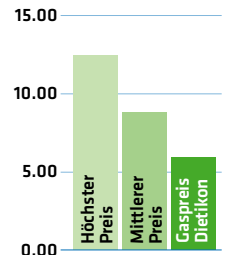
Biogas-Kreislauf



Quelle: Energie 360° AG

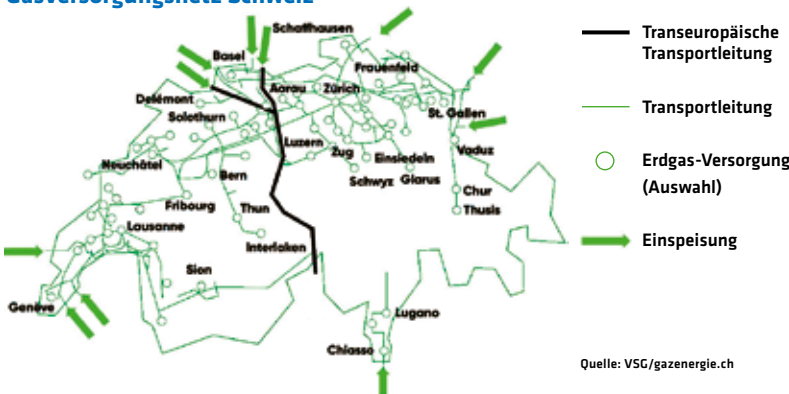


Gaspreis in Dietikon pro kWh



2019 beträgt der Gaspreis der Kategorie Typ II in Dietikon 5.90 Rp./kWh

Gasversorgungsnetz Schweiz



Quelle: <http://gaspreise.preisewerwacher.ch>

Mit nachhaltigem Gas bereit für die

Das Gasnetz von Dietikon: Was vor 110 Jahren klein begann, bedeckt heute den grössten Teil des Stadtgebiets. Gegen 1000 Gross- und Kleinverbraucher werden darüber beliefert. Jetzt erarbeitet die Stadt eine Strategie für dessen Zukunft. Diese liegt in der Erzeugung von Gas aus erneuerbaren Quellen.

Wenn man Gas sehen könnte, sähen die verschiedenen Arten gleich aus. Chemisch sind sie auch fast identisch. Der grosse Unterschied besteht darin, dass das klassische Erdgas, das wie es der Name sagt, aus der Erde geholt wird, beim Verbrennen Kohlendioxid (CO₂) freisetzt. Dieses ist für die Umwelt schädlich und zu einem grossen Teil für die Klimaerwärmung verantwortlich. Anders ist es beim nachhaltigen oder erneuerbaren Gas, dieses setzt nur so viel CO₂ frei, wie es vorher gebunden hat (siehe Kasten Seite 55).

Dietikon hat bereits heute mit einem Anteil von 20 Prozent Biogas einen der schweizweit höchsten Anteile von nachhaltigem Gas in der Grundversorgung. Auf Wunsch des Einzelkunden ist auch die Lieferung von 50 oder 100 Prozent möglich.

Allerdings: Der grösste Teil des in Dietikon verbrauchten Gases ist heute noch Erdgas. Es kommt in die Stadt mit einer grösseren Leitung, die quer hindurch

von Schlieren Richtung Spreitenbach führt. Erstellt wurde sie 1968 von der damaligen Erdgas Zürich, der heutigen Energie 360°. Dieses Unternehmen mit Schwergewicht in der Stadt Zürich besitzt zusammen mit der Erdgas Regio AG die Erdgas Zürich Transport AG, die Eignerin und Betreiberin des übergreifenden Transportsystems, an dem auch die Gasversorgung Dietikon beteiligt ist. Die Erdgas Regio AG beschafft im Auftrag von Dietikon und den ihr angeschlossenen weiteren 18 Gemeinden von Brugg bis Glarus das Gas. Das Erdgas stammt zum allergrössten Teil aus der EU, Russland und Norwegen.

Das Dietiker Netz deckt 80 Prozent des Siedlungsgebiets ab und umfasst rund 27 Kilometer Versorgungs- und 10 Kilometer Hausanschlussleitungen. Versorgt werden 580 Liegenschaften mit gegen 1000 Einzelbezügern – Privathaushalte und Betriebe –, die pro Jahr total ungefähr 7,5 Millionen m³ Gas verbrauchen. Das entspricht einer Leistung von knapp 90 Gigawattstunden oder etwa einem Prozent der Leistung des grössten Schweizer AKW in Leibstadt. Im Tagesverlauf wird von 7 bis 9 Uhr morgens am meisten Energie bezogen, über das Jahr ist dies in den Wintermonaten der Fall.

Die grössten Bezüger sind ein grosses Gewerbegebäude, das Altersheim und das Zentralschulhaus, die Heizzentrale einer Überbauung, ein Produktionsbetrieb und das Magazin einer Bauunternehmung. Rund 80 Prozent des Gases wird zum Heizen verwendet, fürs Kochen nur ein Bruchteil.

nächsten hundert Jahre

Neben diesen klassischen Anwendungen sind in Dietikon auch neue zu finden. Ein Beispiel dafür ist das Blockheizkraftwerk im Stadthaus, das nebst Wärme auch Strom erzeugt. Von 2007 bis zum Juli 2019 bestand an der Überlandstrasse eine Gastankstelle, die von der Stadt in Zusammenarbeit mit dem Tankstellenbetreiber geführt wurde. Wegen des Baus der Limmattalbahn und der dadurch nötigen Umgestaltung des Gebiets musste sie aufgehoben werden; ein neuer Standort wird gesucht.

Dank der ständigen Investitionen in Ausbau und Werterhaltung in der Vergangenheit und auch Gegenwart ist das Netz in gutem Zustand, und in den nächsten zwanzig Jahren sind keine grossen Investitionen zu erwarten. 2014 wurde ein Werterhaltungskonzept ausgearbeitet, und die daraus entwickelten Prognosen besagen, dass erst ab etwa 2040 wieder grössere Investitionen nötig sind. Das Netz ist deshalb und auch wegen seiner Kompaktheit mit vielen Anschlüssen sehr wirtschaftlich. Dies kommt in Form von im schweizweiten Vergleich sehr günstigen Tarifen direkt den Kunden zu Gute. Das Netz hat einen Wert von rund 32 Millionen Franken, wobei allerdings ein Teil abgeschrieben ist.

Im heutigen Zustand kann das Netz einen um rund 20 Prozent höheren Verbrauch verkraften. Ob diese Reserve in Zukunft ausgenützt wird, ist ungewiss. Einerseits ist anzunehmen, dass der Gasverbrauch wegen der besseren Isolation der Gebäude und dem Einsatz effizienter Techniken eher sinkt. Andererseits können Fortschritte in der Wasserstofftechnolo-

gie diesen Energieträger auf neue Arten nutzbar machen. So kann Wasserstoff als Teil von Methan im Gasnetz transportiert, mittels Membranen einfach wieder herausgefiltert und dann in reiner Form genutzt werden: zur Produktion von Strom und Wärme mit Brennstoffzellen – Wasserstofftechnologie gilt hier als Zukunftsenergie – oder als Betriebsstoff für Lastwagen. Wasserstoff kann mittels Elektrolyse einfach aus Wasser produziert werden, auch in Kleinanlagen im Einfamilienhaus mit Überschussstrom von Solarzellen.

Der Energieplan: Fernwärme als Konkurrentin von Gas

2017 hat die Stadt Dietikon einen Energieplan in Kraft gesetzt. Dieser sieht Massnahmen vor, die es möglich machen sollen, beim Wärmeverbrauch die Ziele der 2000-Watt-Gesellschaft zu erreichen. Ein zentrales Element: Die Versorgung von Dietikon mit Fernwärme wird ausgebaut. Was sinnvoll ist, denn Fernwärme gilt weitestgehend als CO₂-neutral. Zwar besteht rund die Hälfte des Abfalls, etwa nicht rezyklierbarer Kunststoff von Verpackungen, aus Erdölprodukten, bei deren Verbrennung durchaus CO₂ entsteht. Aber diese sind sowieso vorhanden und müssen verbrannt werden.

Dieser Energieplan soll in naher Zukunft präzisiert oder überarbeitet werden. Dabei wird das Zusammenspiel zwischen Gasnetz und Fernwärmenetz weiter geklärt werden müssen. Die Stadt will vermeiden, dass zu grosse Gebiete von beiden Energieträgern versorgt werden – was bedeuten



Installation neuer Gasanschluss, Zürcherstrasse

An dieser Polyethylen-Hauptleitung wird ein neuer Hausanschluss angeschlossen. Um Garten und Strasse zu schonen, erfolgt der Anschluss meist grabenlos und somit kostengünstig und schnell mittels einer sogenannten Erdrakete (Bodenverdrängungsverfahren, im Bild unten rechts).



würde, dass dort zwei verschiedene Versorgungssysteme nebeneinander existieren, was mehr als nötig kostet.

Da das Fernwärmenetz ausgebaut wird, könnte das Gasnetz in den entsprechenden Gebieten stillgelegt werden. Das würde bedeuten, dass die entsprechenden Investitionen – auch solche aus der Zeit nach dem Jahr 2000 – abgeschrieben werden müssten. Gerade die privaten Eigentümer haben einen berechtigten Anspruch auf einen Fortbestand. Gemäss dem aktuell gültigen Energieplan wird der grössere Teil vom aktuellen Gasgebiet erhalten.

Die Zukunft: Gas aus erneuerbaren Quellen

Die Gasversorgung Dietikon könnte allerdings in Zukunft eine ganz neue Bedeutung erhalten: Das fossile Erdgas, das bei der Verbrennung Kohlendioxid, also CO₂, freisetzt, wird nämlich zunehmend ersetzt durch Biogas, das CO₂-neutral ist. Bereits heute enthält ja das «normale» Gas in Dietikon 20 Prozent Biogas. Und demnächst kommt eine zusätzliche Produktionsanlage von nachhaltigem Gas in Betrieb: Die Limeco plant eine Power-to-Gas-Anlage auf ihrem Areal in Dietikon, die 2021 den Betrieb aufnehmen soll (siehe Kasten Seite 57). Limeco ist ein gemeinsames Unternehmen von Dietikon und sieben weiteren Gemeinden (Geroldswil, Oberengstringen, Oetwil, Schlieren, Unterengstringen, Urdorf und Weiningen) in der Umgebung, das die Abfallverbrennung und die Abwasserreinigung besorgt. Die Verbrennungshitze wie auch die Abwasserwärme können genutzt werden zum Heizen. Die Limeco ist es denn auch, die die Fernwärmeversorgung in Dietikon betreibt.

Mit der Power-to-Gas-Anlage (PtG) macht sie jetzt einen grossen Schritt: Bei diesem Prozess wird bei der Abwasserreinigung entstehendes, mit CO₂ verunreinigtes Klärgas zu reinem Methan weiterentwickelt, das letztendlich als Biogas ins Gasnetz eingespiesen wird

Energiestrategie 2050: Hauptproblem Speicherung

Die Energiestrategie 2050 der Schweiz sieht vor, dass die bestehenden Atomkraftwerke nach Ablauf ihrer Lebensdauer abgeschaltet werden. Sie produzieren heute 40 Prozent des Stroms, und ihr Anteil muss ersetzt werden. Die Produktionslücke soll mit dem Ausbau von Quellen erneuerbarer Energie geschlossen werden, zum grossen Teil durch Sonnen- und Windenergie. Sonnenenergie ist theoretisch im Überfluss vorhanden, die Energie, die ständig auf die Erde strahlt, ist ein Mehrfaches der Energie, die die Welt verbraucht. Allerdings kann bei Weitem nicht diese ganze Energie genutzt werden. Das grösste praktische Problem ist allerdings das der Speicherung: Die meiste Sonnenenergie fällt im Sommer an, die meiste Energie wird aber im Winter verbraucht. Auch Windenergie fällt unregelmässig an, zwar mit kurzfristigeren Schwankungen, aber auch nicht immer genau dann, wenn sie benötigt würde.

Elektrische Energie lässt sich nur sehr beschränkt speichern, Batterien sind für grosse Speichermengen zu teuer. Hier hat Gas einen grossen Vorteil: Es lässt sich in seiner ursprünglichen Form wie auch verflüssigt gut speichern und auch gut transportieren. Nachhaltiges synthetisches Methan, das mit dem Power-to-Gas-Prozess erzeugt wird, ermöglicht die Speicherung von erneuerbarer Energie und kann so einen Beitrag zur Speicherung des Sommerüberschusses an Energie in den Winter leisten.

kann. In den Bioreaktoren der Anlage werden Archaeen («Urbakterien») mit Wasserstoff und CO₂ gefüttert. Diese scheiden dann reines Methan aus.

Die Anlage ist ein Novum in der Schweiz: Sie ist die erste industrielle PtG-Anlage. Zwar gibt es bereits mehrere andere solcher Produktionen in der Schweiz, aber bisher nur mit geringer Leistung und für Forschungszwecke. Die Limeco-Anlage hat eine Kapazität von knapp 20 GWh im Jahr und könnte theoretisch ein Viertel des Dietiker Gasbedarfs abdecken. Die ursprüngliche Idee, die PtG-Anlage direkt an das städtische Netz anzuhängen, musste aber verworfen werden, weil die Anlage zu Niederlastzeiten (Sommer) mehr produziert als abgenommen werden kann. Daher wird die Anlage ans Transportnetz angebunden, welches im weiteren Sinne auch als Puffer dienen kann.

Ein grosser Vorteil ist die Nähe zu Kläranlage und Abfallverbrennung der Limeco: Der benötigte Strom wird in der Abfallverbrennungsanlage erzeugt, er produziert mit Elektrolyse Wasserstoff. Die Kläranlage liefert Klärgas, das bereits zwei Drittel Methan enthält, aber daneben auch noch einen Drittel CO₂. Die Ausgangsstoffe für das teilweise synthetische, teilweise biologische Methan entstehen also auf engstem Raum, vor der Haustüre. Es ist ein perfekter Kreislauf: Auf dem selben Areal wird aus der Verwertung von Abfall und Abwasser ein CO₂-neutraler neuer Energieträger erzeugt.

Wenn das dort erzeugte nachhaltige Gas die entsprechende Menge an Heizöl ersetzt, spart dies pro Jahr 4000 bis 5000

Tonnen CO₂, die Menge, die sonst ungefähr 2000 Haushalte erzeugen würden.

Das Limeco-Projekt ist ein sogenanntes Leuchtturmprojekt des Bundes: eines, das die Energiezukunft und die Energiestrategie 2050 sichtbar machen soll. Die Dietiker Anlage soll anderen Energieversorgern und Stadtwerken als Modell dienen, wie sie mit PtG-Anlagen erneuerbares Gas vor Ort herstellen können. Das Potential ist beträchtlich:

Würden bei den 100 grössten Schweizer Abwassereinigungsanlagen Power-to-Gas-Anlagen erstellt, könnten diese den Energieverbrauch von über 250 000 Personen decken.

Sonnige Aussichten für Dietikon

Neben der Erzeugung von synthetischen Gasen gibt es in Dietikon aber noch mehr energetisches Potenzial. Die Südseite des Limmattals mit der leichten Hanglage ist gut besonnt – ein geeigneter Standort für die Produktion von Solarenergie. An der Limmat gibt es die Limeco mit der Abfallverbrennung, die Strom und Wärme erzeugt, demnächst kommt die PtG-Anlage als Ergänzung von KVA und Kläranlage dazu. Die Gasversorgung hat das Potential, zu einem multifunktionalen Netz zu werden für die Erzeugung und Speicherung von nachhaltigem Gas. Dieses kann zur Strom- und Wärmeerzeugung mittels Wärme-Kraft-Kopplung und zukünftig vielleicht auch für weitere Anwendungen genutzt werden. Und schliesslich hat Dietikon auf einem Viertel seines Gebietes Wald, wo ständig Nutz- und Brennholz nachwächst, welches gerade auch in städtischen Anlagen zur Energiegewinnung genutzt wird.

Mit Abfall und Abwasser in die Energiewende

2021 wird die Limeco in Dietikon ein neues Energiewerk in Betrieb nehmen, die erste industrielle Power-to-Gas-Anlage der Schweiz. Sie produziert aus Abfall und Abwasser erneuerbares Gas. Der Projektverantwortliche Thomas Di Lorenzo erklärt die Ziele dieses Projekts.

Thomas Di Lorenzo, wie sieht der Zeitplan für die neue Anlage aus?

Nach dem Startschuss 2017 lag bereits 2018 ein bewilligtes Bauprojekt vor, aber neue Erkenntnisse hinsichtlich des Platzbedarfes zwangen uns, einen neuen Standort zu evaluieren. Dies führte zu Verzögerungen. Das Positive daran ist, dass das Projekt durch neu vorgesehene und bereits erprobte Teilsysteme an Qualität gewann. Heute sind wir zuversichtlich, dass wir mit dem Bau im Frühling 2020 beginnen können und im ersten Semester 2021 die Inbetriebnahme erfolgen kann.

Wie wichtig ist die Anlage für Limeco?

Uns bei Limeco ist nachhaltiges Handeln sehr wichtig. Mit diesem Leuchtturm-Projekt leisten wir einen bedeutenden Beitrag zur Energiewende. Zudem wurde Limeco bisher vor allem als Entsorgungsunternehmen wahrgenommen, ist aber in Wirk-

lichkeit ein Versorgungsunternehmen und wandelt sich zum Regiowerk fürs Limmat-tal. Mit Abfall und Abwasser produzieren wir bedarfsgerecht Wärme, Strom sowie künftig Gas und geben der Bevölkerung nachhaltige, wertvolle Energie zurück.

Wie bedeutend ist diese Anlage in der Energielandschaft Schweiz?

Es ist erforderlich, dass nebst dem Ausbau der Photovoltaik und den Windsystemen auch Speichermöglichkeiten gefördert werden. Dazu benötigen wir die Power-to-Gas-Technologie. Unsere Anlage wird erstmals Kennzahlen im gross-technischen Betrieb liefern können. Das heisst, dass wir in der Schweiz verlässliche Erfahrungen bekommen, wie eine solche Anlage im industriellen Alltagsbetrieb funktioniert. Wir konzipieren zudem die Anlage für flexible An- und Abschaltungen zur Bereitstellung von Regelenergie und somit zur Stabilisierung der Stromnetze. Das Ziel ist, dass sich durch die verfahrenstechnischen und betriebswirtschaftlichen Erfahrungen bei Limeco weitere Energieversorger inspirieren lassen und weitere solche Anlagen gebaut werden. Wir benötigen eine Förderung sowie breite und dezentrale Nutzung dieser Technologie. Sie ermöglicht zusammen mit der Gasinfrastruktur überschüssige, erneuerbare Solarenergie im Sommer umzuwandeln, im Gasnetz zu speichern, um diese im Winter zu verwerten oder generell für die Mobilität zu nutzen.

Ist die Anlage ein reines Limeco-Projekt?

Nein. Es ist ein durch die Swisspower AG initiiertes Kooperationsprojekt, an welchem sich acht Stadtwerke der Schweiz, von Bern bis St. Gallen, beteiligen. Diese Werke, so auch Dietikon, sichern durch Zertifikatsabnahmen den Betrieb der ersten industriellen Anlage der Schweiz während mindestens 15 Jahren. Die Bauherrin und Betreiberin Limeco ist seit 2016 Aktionärin bei der Swisspower AG.

Was bedeutet «industriell»?

Es gibt bereits kleinere Power-to-Gas-Projekte in der Schweiz. Es sind Versuchs- und Forschungsanlagen, welche nicht zwingend eine bestimmte Energiemenge verarbeiten müssen. Unsere Anlage soll das Klärgas verarbeiten, welches bei der Reinigung des Abwassers von 130 000 Einwohnerwerten entsteht. Und wir verpflichten uns auch, das bei diesem Prozess entstehende erneuerbare Gas ins Gasnetz einzuspeisen.

Und was meinen Sie mit «Zertifikatsabnahmen»?

Beim Gas ist es wie beim Strom: Beide Energieformen können nachhaltig produziert werden oder nicht. Sie als Bezüger wissen aber nicht, wie das Produkt, das Sie in Ihr Haus geliefert bekommen, produziert wurde. Zertifikate garantieren, dass für die bezogene und bezahlte Menge nachhaltig produzierter Energie die gleiche Menge irgendwo ins Netz eingespeisen wurde.

Wie steht es denn mit der Wirtschaftlichkeit?

Für den selbst produzierten Strom aus der Kehrlichtverwertungsanlage müs-

sen wir keine Netzgebühren bezahlen, was eine Grundvoraussetzung für den wirtschaftlichen Betrieb einer PtG-Anlage ist. Wenn aber erzeugter Strom aus öffentlichen Netzen bezogen wird, ist das anders. Dann muss für den Transport eine Gebühr bezahlt werden. Der Strom, der zum Hochpumpen von Wasser in die Schweizer Speicherseen und damit auch zur Erhaltung der Netzstabilität verwendet wird, ist hingegen vom Netzentgelt befreit. Die Gleichbehandlung von PtG-Anlagen wäre zwingend notwendig für einen rentablen Betrieb im grossen Massstab. Die Schweizer Gaswirtschaft könnte die Rahmenbedingungen zudem positiv beeinflussen, wenn künftig ein höherer Wasserstoff-Grenzwert im Gasnetz erlaubt wäre (Anmerkung: siehe Interview auf Seite 55).

Weshalb wird diese erste industrielle Anlage gerade in Dietikon erstellt?

Am Standort von Limeco sind die wesentlichen Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Betrieb einer PtG-Anlage gegeben: Das Klärgas aus der Abwasserreinigungsanlage dient als CO₂-Quelle. Mit dem selber generierten Strom aus der Kehrlichtverwertungsanlage wird Wasserstoff produziert und mittels biologischer Methanisierung zusammen mit dem CO₂ in synthetisches Gas umgewandelt. Durch die PtG-Anlage muss das CO₂ nicht wie sonst üblich technisch aus dem Klärgas entfernt werden, sondern es ergänzt den energetisch wertvollen Methananteil im Klärgas, wodurch gegen hundert Prozent des Klärgases als erneuerbares Gas ins Versorgungsnetz eingespeist werden kann.



Service, Unterhalt und Kontrolle

Das Gasnetz benötigt Service, Unterhalt und Kontrolle: etwa das Auswechseln von Gaszählern, die Kontrolle von Heizungsanlagen oder die Sanierung von Hausleitungen. Die DRM werden monatlich kontrolliert, unter anderem auf Dichtigkeit.





DRM-Station Asylstrasse

Die DRM-Stationen sind untereinander verbunden. Dadurch ist ein gleichmässiger Druck im Verteilnetz gegeben. Bei einem Ausfall oder bei Wartungsarbeiten übernehmen die anderen Stationen die Aufgabe der Druckverteilung.



Wie wichtig ist diese Anlage für Dietikon?
Wir werden die Power-to-Gas-Anlage mit einem Elektrolyseur mit einer Leistung von 2.5 Megawatt betreiben. Damit lassen sich ungefähr 2000 Vier-Personen-Haushalte versorgen, wobei unter den Kunden der Gasversorgung Dietikon auch grössere Verbraucher wie Gewerbebetriebe und öffentliche Gebäude sein werden. Dietikon will wie die Schweizer Gaswirtschaft allgemein den Anteil der erneuerbaren Gase bis 2030 auf 30 Prozent zu steigern. Die Stadt ist hier vorbildlich, da sie seit 2016 bereits einen Anteil von 20 Prozent erneuerbarem Gas in ihr Netz vertreibt. Mit unserer Anlage wird Dietikon diesen Anteil nicht nur

steigern, sondern auch aus Abwasser und Abfall lokal produziertes erneuerbares Gas anbieten können.

Thomas Di Lorenzo ist Leiter Abwasserwirtschaft bei Limeco und Projektverantwortlicher der Power-to-Gas-Anlage. Limeco ist eine interkommunale Anstalt im Besitz der Gemeinden Dietikon, Geroldswil, Oberengstringen, Oetwil a.d.L., Schlieren, Unterengstringen, Urdorf und Weiningen. Limeco trägt mit Abfallverwertung, Abwasserreinigung, Energiegewinnung und Recycling zum Gesundheits- und Umweltschutz sowie zur Lebensqualität der Bevölkerung im Limmattal bei.

Kooperierende Stadtwerke: Energie Wasser Bern, Energie Zürichsee Linth AG, Eniwa AG, Industrielle Betriebe Interlaken, Gasversorgung Dietikon, Gasversorgung Schlieren, St. Galler Stadtwerke, SWL Energie AG

«Gas hat eine grosse Zukunft»

Die Erdgas Regio beliefert mehrere Gemeinden in der Region mit Gas, darunter auch Dietikon. Ihr Geschäftsleiter Chris Stahel erzählt, wie er die Rolle von Gas in der Energieversorgung sieht und wie er die Gasversorgung von Dietikon beurteilt.

Chris Stahel, woher stammt das Gas für die Stadt Dietikon?

Das in der Schweiz verbrauchte Erdgas wird zu rund 60 Prozent in EU-Ländern und Norwegen gefördert. Rund 33 Prozent stammen aus Fördergebieten in Russland und der Rest, darunter das nachhaltige Gas, aus verschiedenen anderen Regionen.

Wie beurteilen Sie die das Potenzial von Gas in der Energiezukunft?

Gas hat eine grosse Zukunft. Es hat grosse Vorteile gegenüber anderen Energieträgern, es ist gut lagerbar, transportierbar und vielfältig leistungsfähig. Für die Hochtemperatur-Anwendungen in der Industrie ist es ein unverzichtbarer Energieträger.

Nun gibt es ja verschiedene Gasarten, gilt dies für alle?

Heute verwenden wir noch zum grössten Teil Erdgas, fossiles Gas: Sein Absatz wird wegen der Klimaproblematik zweifellos zurückgehen, es wird mehr und mehr ersetzt werden durch Gas aus erneuerbaren

Quellen, sogenanntes Biogas oder synthetisches Gas.

Synthetisches Gas kann praktisch CO₂-frei hergestellt werden. Wie ist es beim Biogas?

In der Schweiz wird Biogas aus Abfallstoffen erzeugt, nicht aus Stoffen, die als Nahrungsmittel dienen könnten, und es darf für deren Produktion auch keine Ackerfläche genutzt werden. Deshalb unterscheiden sich die beiden Arten vom ökologischen Gesichtspunkt her nicht wesentlich. Der CO₂-Kreislauf ist nahezu geschlossen.

Kann Biogas unser Energieproblem lösen?

Biogas löst das Problem nicht im Alleingang, es ist aber wichtiger Teil der Lösung. Mit der Aufbereitung von Bioabfällen können wir in der Schweiz zeigen, dass sich ökologische Energie vor der Haustüre produzieren lässt. Aber wenn wir das vom Bund vorgegebene Ziel von 30 Prozent Gas aus erneuerbaren Quellen bis zum Jahr 2030 erreichen wollen, werden wir solches Gas importieren müssen. In der Schweiz haben wir den für die Produktion von synthetischem Gas erforderlichen erneuerbaren Strom nur zu Spitzenzeiten verfügbar. Die Produktion im Ausland ist deshalb wesentlich günstiger.

Kann Biogas und synthetisches Gas immerhin mithelfen, die überschüssige Energie im Sommer in den Winter hinüberzuretten?

Der Erdgasspeicher Urdorf, betrieben von Energie 360° und Erdgas Regio, reicht im Winter als Reserve für einige wenige

Stunden, die gesamten Vorräte im Gasnetz der Schweiz für einige Tage. Die Speicherung von Sommerenergie in den Winter ist mit der heutigen Infrastruktur noch nicht möglich. Anders als bei Benzin und Öl gab es bisher auch fast keinerlei Bedarf. Es gibt aber die Möglichkeit von vielen verschiedenen, einfachen Speichertechniken. Ob hier in der Schweiz, oder aber mit der Nutzung der bereits vorhandenen, natürlichen Kavernen, aus denen heute das Erdgas bezogen wird. Aber es wäre auf jeden Fall ökonomisch und ökologisch unsinnig, wenn wir die bestehende Gas-Infrastruktur aus politischen Gründen stilllegen und dafür eine andere Infrastruktur neu aufbauen würden. Die in den vergangenen Jahrzehnten getätigten Investitionen in den Aufbau der Gas-Infrastruktur, welche notabene für die Erneuerbarkeit heute schon bereit ist, dürfen nicht vernichtet werden. Es braucht politische Weitsicht. Es muss uns gelingen, Gas zu hundert Prozent aus erneuerbaren Quellen herzustellen, das ist wichtig für die Zukunft.

Wie steht Dietikon mit seiner Gasversorgung da im Vergleich mit anderen Gemeinden?

Grundsätzlich sehr gut, überdurchschnittlich gut. Die Situation ist aber zweifellos



Der Autor: Heini Lüthy ist selbstständiger Redaktor und interessiert sich für vieles, zum Beispiel für das Thema Energie

sehr anspruchsvoll. Die Gasversorgung Dietikon ist unter Druck, innovativ zu sein, um zu bestehen. In Dietikon kommen gleich mehrere Faktoren zusammen, welche die Aufgabe nicht einfach machen: Das Gebiet ist dicht besiedelt, es gibt viele Bezüger von Gas, die Limeco ist mit der Kehrichtverbrennungsanlage und ihrem Fernwärmenetz bereits präsent und will dieses ausbauen. Ihre geplante Power-to-Gas-Anlage zur Produktion von synthetischem Gas stösst schweizweit auf Interesse und wird mit einer Leistung von zwei Megawatt die aktuell grösste des Landes werden. Die Gaskunden von Dietikon werden die ersten sein, welche in der Schweiz mit einheimisch produziertem synthetischem Gas beliefert werden. Vor diesem Hintergrund erscheint die Gasversorgung von Dietikon sehr proaktiv und zukunftsgerichtet.

Chris Stahel ist Geschäftsführer der Erdgas Regio AG. Diese ist ein Zusammenschluss von 19 Gasversorgungen von Brugg über Dietikon bis Glarus und beschafft und transportiert mit der Erdgas Zürich Transport AG für diese Gas. www.erdgasregio.ch
www.erdgaszuerich-transport.ch

Quellen Die Artikel über die Geschichte und die Gegenwart und Zukunft basieren zum grossen Teil auf dem «Bericht Bestand Gasnetz» von Hans-Peter Moser von SWR Infra AG, der von der Infrastrukturabteilung der Stadt Dietikon als Grundlage für die Erarbeitung der Gasstrategie in Auftrag gegeben wurde.

Dank Der Autor dankt **Arthur Huber**, von 1994 bis 2014 Leiter der Infrastrukturabteilung, und Mitarbeiter im Ortsmuseum für die aufmerksame Durchsicht des Textes über die Geschichte der Gasversorgung.



Deinstallation eines Gas- anschlusses, Schulhaus Steinmüli

Bei Arbeiten am Gasnetz wird immer druckfrei gearbeitet. Dennoch steht die Sicherheit im Zentrum und es wird mit entsprechender Brandschutzkleidung gearbeitet. Beim An- oder Abhängen von Hausanschlüssen fällt der grösste Aufwand bei den Tiefbauarbeiten an.



«Der Limmattaler» vor 100 Jahren – aus dem Archiv der Zentralbibliothek:

Der türkische Grosswesir in Zürich

Der Erste Weltkrieg ist vorbei, das Leben normalisiert sich langsam wieder. Hier ist eine kleine Auswahl von Meldungen der Woche vom 20. bis 25. November 1919:

Zusammengetragen von Rolf Brännimann

Aus dem Limmattal

Dietikon. *** Der Vorstand der Bürgerlichen Partei hat u. a. folgende wichtige Beschlüsse gefasst:

1. In nächster Zeit sollen zwei Vorträge erstklassiger Referenten für und gegen den Völkerbund veranstaltet werden.
2. Im Vergleich zum heutigen Verkehr und Geschäftsbegriff muss an kompetenter Stelle eine wenigstens dreimalige Postaustragung erwirkt werden. Die Briefkastenleerung ist zu reorganisieren, damit die Postsachen die wichtigen Züge erreichen.
3. Die Ermangelung eines grossen Saales für die Veranstaltungen der Vereine etc. ist für unsere Gemeinde zur Kalamität geworden. Es ist daher ein ernsthaftes Studium aufzunehmen und die Frage zu prüfen, ob in Verbindung mit obiger Idee die Beschaffung von angemessenen Bureau-lokalitäten verbunden werden kann unter Umgehung des Baues eines Gemeindehauses.»

Dietikon. Suppenanstalt

Es ist die Möglichkeit vorhanden, dass die Milchzufuhr diesen Winter noch geringer wird. Um der hiesigen Bevölkerung mit

einer nahrhaften Suppe auszuhelfen, gedenken wir, genügend Absatz vorausgesetzt, unsere Suppenanstalt wieder zu eröffnen.

Diejenigen Familien, welche auf die Suppe reflectieren, belieben sich innert 8 Tagen an der Gemeindekasse zu melden.

Dietikon, den 20. Nov. 1919
Fürsorgekommission Dietikon

Kantone

- **Bern.** In der Milchsiederei Stalden (Bern) wurde der lebige Arbeiter Alfred Lüthi von Lauperswil von einer Transmissionswelle erfasst und derart herumgeschleudert, dass er bald darauf starb.
- **Wallis.** Auf der Station Varzo (Valais) wurde der Stationsbeamte Borghini vom Zuge überfahren und getötet.
- **Aargau. Gegen die überhandnehmende Festseuche.** Der aargauische Finanzdirektor richtet an die Bezirksämter, wie bereits kurz gemeldet, ein Kreisrundsreiben mit der Weisung, nur noch bei der Veranstaltung von grösseren Festen die Führung einer Festwirtschaft zu gestatten und zwar gegen Entrichtung des Maximums der dafür vorgesehenen Gebühr. Zur Begründung dieser Weisung wird aufgeführt, dass im Sommer 1919 die Veranstaltung von kleineren Festen (Turn-, Musik- und Radfahrerfeste) verbunden mit Regiewirtschaftsbetrieben derartig zugenommen habe, dass eine Einschränkung zur absoluten Notwendigkeit geworden sei, wenn das Volkswohl nicht empfindlich geschädigt werden soll. Auch bei kleinsten Festchen wird auf dem

Festplatz ein Wirtschaftsbetrieb mit Musik und am meisten noch mit Tanz eingerichtet, sodass man glauben könnte, das Wirten, bzw. das Festleben sei die Hauptsache und nicht die Vereinsaufführungen. Es ist denn auch erwiesen, dass solche Gau- und Bezirksfeste oft nur deshalb veranstaltet werden, um durch eine einträgliche Festwirtschaft die Vereinskasse zu öffnen. Wir halten diese Festwirtschaften, zu denen nicht nur die jungen Leute, sondern die ganze Bevölkerung aus weitem Umkreise herangezogen werden, für eine Schädigung des öffentlichen Wohles.

Verschiedenes

- **Ende der Herrlichkeit.** In Uster gelangt eine grosse Fabrikliegenschaft auf freiwillige Gant. Es handelt sich um die ehemalige Automobilfabrik Turicum, die eine Zeitlang zu florieren schien, dann aber bald den Krebsgang ging.

- Im Pariser «Matin» wird behauptet, in Zürich sei das Zentrum der jungtürkischen Propaganda. Taalat Pascha, der jungtürkische Grosswesier, halte sich unter falschem Namen in Zürich auf.

Neuestes

- **Wien, 24. Nov.** Laut einer offiziellen Meldung des Wiener Korrespondenzbureaus legt Oesterreich entschieden Verwahrung ein gegen die Bestrebungen auf Anschluss des Voralbergs an die Schweiz. Oesterreich habe mit den schwersten materiellen und territorialen Opfern den Staatsvertrag von St. Germain, das Minimum seiner Existenz, wenn man noch von einer solchen reden kann, und damit den Frieden erkaufte. Auch eine nur geringfügige Aenderung der Bedingungen des Friedensvertrages müsste

diesen selbst in Frage stellen und Oesterreich aller Opfer entbinden, die es auf sich genommen hat. Jedenfalls überrasche es Oesterreich, bei den Ueberlieferungen und den politischen Grundsätzen des Schweizervolkes, wenn unser schwer geprüftes Land in seiner höchsten Not von dieser Seite auch noch in seinem territorialen Bestand bedroht wird.

Leider haben nur wenige Meldungen Platz. Aber dieses Abenteuer wollen wir noch lesen:

«Zum Alpenflug Pillichodys wird gemeldet, dass es sich hier, wenn man von der Traversierung des Simplons durch Tadeoli absieht, um den ersten Alpenflug eines Wasserflugzeuges handelt, bei dem ein Passagier mitfuhr. Die Wetterverhältnisse haben die ganze Fahrt Locarno – Zürich zu einem der abenteuerlichsten und gefährlichsten Alpenflüge gemacht. Kaum war der Gotthard in Sicht, so begann es in dichten Flocken zu schneien, dann fegte ein eisiger Westwind ein und trieb den leichten Apparat mit Blitzesschnelle ostwärts. Vor den Glarner Alpen wütete dann wieder ein Gegenwind, der so stark war, dass das Flugboot in 5000 Metern Höhe eine Viertelstunde lang, trotz der vollen Arbeit des 180-pferdigen Motors, nicht vom Fleck kam. Eine Überschneidung des Tödimassivs war daher unmöglich, und der Pilot wandte sich wieder ostwärts. Um der Gefahr, ins österreichische Gebiet abgedrängt zu werden, zu entgehen, stieg er in einer Spirale auf 1000 Meter gegen Chur ab, liess den Ort hinter sich und wandte sich dem Walensee zu, wo neuerdings eine bössartige Talböe auf die Flächen eindrang. Der Pilot liess den Apparat bis 100 Meter gegen den See heruntergehen und erst von hier an setzte der normale, ungestörte Flug ein. Für die ganze Fahrt war eine kinematographische Aufnahme vorgesehen, doch musste hiervon wegen der Witterung Umgang genommen werden.»

Jahreschronik des Stadtvereins

August 2018 – Oktober 2019



Zusammengestellt
von Julia Hirzel

2018 – August

04. Der heisse und äusserst trockene Sommer fordert seine Opfer auch in Dietikon. Der Schäflibach ist teilweise ausgetrocknet. Zwischen Hofacker und der Limmat in Dietikon liegt das Bachbett trocken – deshalb wurde am Freitag mit dem Abfischen begonnen. Auch der Grundwasserspiegel ist um 88 Zentimeter gesunken. Die Stadt hat jetzt zum Wassersparen aufgerufen und legt alle ihre Brunnen trocken. Jene Brunnen, aus denen kein Trinkwasser kommt, sollen hingegen vorläufig weiterlaufen. Mit dem Abstellen der Brunnen spart die Stadt rund 100 000 Liter Wasser pro Tag.

20. Weltpremiere eines Trickfilms im Kino Capitol Dietikon. Nach 13 Jahren bringt Rolf Brönnimann wieder einen Animati-

onsfilm heraus – «Bolero Station», an dem er knapp elf Jahre arbeitete. Die Premiere ist Auftakt einer Wanderausstellung zum 50-Jahr-Jubiläum der Schweizer Trickfilmgruppe (GSFA), die über sieben Standorte in der Schweiz führt. Die erste Station ist das Fantoche Trickfilmfestival in Baden. Vom 26. April bis 17. Mai 2019 gastiert die Wanderausstellung im «Gleis21» beim Bahnhof Dietikon.



31. Startschuss für das dreitägige Stadtfäscht. Gleich mit 2 Highlights wird das Dietiker Stadtfäscht am Freitagabend eröffnet, mit dem Auftritt von Francine Jordi am Kirchplatz und den Boney M. auf dem Rapidplatz. Und die Besucher kommen trotz strömendem Regen in Scharen. Am Samstag und Sonntag geht es mit Auftritten von u.a. Dodo, Gigi Moto und den Lapsus weiter. Die Vernissage des Dietiker Neujahrsblatts vom Samstagvormittag ist ein weiterer Höhepunkt des Fests. Am Sonntag ist der Rapidplatz im Griff von ehemaligen Schülerinnen und Schülern Dietikons, die sich haufenweise für das Jahrgangstreffen angemeldet haben.

September

14. Der Neubau des Spitals wird heute an die Spitalverantwortlichen übergeben. Morgen ist die Bevölkerung zum Rundgang eingeladen, erwartet werden bis zu 10 000 Besucher.

Am 23. Oktober soll das Spital schon im Vollbetrieb sein. 270 Mio. Franken kostete der Neubau des Spitals Limmattal, 2000 Räume wurden im Neubau eingeplant die durch 600 Fenster mit Licht versorgt werden. 48 500 Quadratmeter gross ist die gesamte Geschossfläche, das entspricht ca. sieben Fussballfeldern, und zusammengerechnet sind die Korridore des Spitals 4,1 Kilometer lang.

23. Die Initiative «Stoppt die Limmattalbahn» ist gescheitert. Im Kanton lehnen 83 Prozent des Stimmvolks die Initiative ab.

24. Nach 88 Jahren ist Schluss, im Cinéma Capitol wird das Licht Ende Jahr definitiv ausgeschaltet. Hauptgrund für die Schliessung des Dietiker Kinos ist die Konkurrenz im Limmattal. Denn im Frühjahr 2019 soll in Spreitenbach das neue Multiplex-Kino der französischen Firma Pathé eröffnet werden, das 10 Säle bzw. 2000 Sitzplätze umfasst. Seit Drei Generationen war das Cinéma in der Hand der Familie Fritschi, welche es 1930 eröffnete. 1950 ging es in Familienbesitz über und auch das ganze Gebäude. Die Geschäftsleitung teilen sich seit 13 Jahren Claudia und Martin Romer-Fritschi. Nach der Betriebsschliessung wird das Cinéma Capitol umgenutzt, das



Gebäude bleibt im Besitz der Familie. Die entsprechende Planung läuft und soll 2021/22 abgeschlossen sein.

Oktober

15. Das Altberg-Quartier erhält nach einer 5-monatigen Umbauzeit seine Beiz zurück. Das neue Wirtepaar Deniz Birlik und Ertan Akbaba will das Restaurant Pergola am 15. Oktober wieder eröffnen. Ertan Akbaba, arbeitete bereits beim Vorgänger eine Zeitlang in der Küche.

Dezember

6. Budget 2019: Der Dietiker Gemeinderat gibt grünes Licht für die von Finanzvorstand Rolf Schaeren (CVP) und seinen Stadtratskollegen empfohlene Steuerfussreduktion von 126 auf 123 Prozent für 2019. Das Budget wurde mit 23 Ja-, 5 Nein-Stimmen und 4 Enthaltungen genehmigt.

2019 – Januar



4. Bernhard Hörler feiert sein 25-Jahr-Jubiläum als Hauptorganist der Kirche St. Agatha und sein 40-Jahr-Jubiläum als Organist. Heute hat der 51-jährige Dietiker

rund 650 Einsätze im Jahr.

12. «Ein jahrelanger Traum geht in Erfüllung» mit diesen Worten begrüsst Irene Brioschi, Kulturbeauftragte der Stadt Dietikon, die zahlreichen Gäste, die im «Gleis21» die Eröffnung des neuen Kulturtreffpunkts feiern. Die ehemalige Farbenfabrik und Brockenstube wurde von der Stadt Dietikon für rund eine Million Franken renoviert und ist neben dem Stadtkeller nun der zweite «kulturelle Leuchtturm» in Dietikon. Der Vorstand des «Gleis21» hatte sich um die Beschaffung finanzieller Mittel bemüht und die Innenausstattung der 430 Quadratmeter grossen Liegenschaft übernommen.

GLEIS21



Eröffnungsfeier mit grossem Theater im neuen «Gleis21».

25. 10 Parteilisten mit 106 Kandidatinnen und Kandidaten, die den Bezirk Dietikon im Kantonsrat vertreten möchten, wurden eingereicht. Am 24. März wird das Parlament neu gewählt. 39 Frauen und 67 Männer stellen sich zur Wahl, der aktuelle Frauenanteil im Parlament liegt bei 36,8 Prozent und wird sich auch in der neuen Zusammensetzung nicht gross ändern.

Februar

15. Die Stadt Dietikon startet am Samstag den angekündigten Stadtentwicklungsdialog. Damit will die Stadt die Bevölkerung stärker in die Stadtentwicklung einbeziehen. Ein erster Baustein ist dabei das partizipative Filmprojekt, mit welchem der Puls der Dietikerinnen und Dietiker gefühlt werden soll. Für das Projekt hat der Stadtrat 199 500 Franken bewilligt.



März

8. Der SVP-Politiker Markus Erni ist neuer Gemeinderatspräsident von

Dietikon. Er tritt die Nachfolge von Esther Sonderegger (SP) an. Mit Gabriele Olivieri (CVP), 1. Vizepräsident und Catherine Peer (SP), 2. Vizepräsidentin bildet er das neue Präsidium des Dietiker Gemeinderats.

24. Kantonsratswahlen: Von den 180 Sitzen im Kantonsrat werden in der Legislatur 2019 bis 2023 elf Sitze aus dem Bezirk Dietikon besetzt. Rochus Burtscher (SVP), Rosmarie Joss (SP) und Josef Wiederkehr (CVP) werden in den nächsten 4 Jahren jeweils am Montag von Dietikon nach Zürich ins Rathaus reisen.

30. Christoph Schwemmer, der Leiter des Alters- und Gesundheitszentrums Dietikons (AGZ), geht nach 21 Jahren in den Ruhestand. Als «Heimvater» wurde er eingestellt, jetzt verlässt Schwemmer das AGZ als CEO. Nach seiner Pensionierung möchte Schwemmer die leere Agenda genießen und mehr Zeit in sein Projekt in Nepal investieren, ein Alters- und Pflegeheim, das älteren Menschen, die sonst auf der Strasse leben müssen, eine Unterkunft und Heimat bietet.

April

5. Der Finanzvorstand Rolf Schaeren (CVP) präsentiert den Medien freudestrahlend die Rechnung 2018. Grund zur Freude ist das Plus von 8,3 Millionen anstelle des budgetierten Minus von 1,4 Millionen. Damit wird die Rechnung

des Vorjahres übertroffen, die ein Plus von 6,4 Millionen auswies.

26. Stadtpräsident Roger Bachmann zeigt sich hocheifrig über die Trickfilm-ausstellung im «Gleis21», die von heute bis am 17. Mai in Dietikon stattfindet und in einem Atemzug mit dem Trickfilmfestival Fantoche in Baden und den Solothurner Filmtagen genannt wird. Er gratuliert Rolf Brönnimann und Rita Bachofen, der Präsidentin des Vereins Trickfilmausstellung Dietikon 2019. Sie hat die Ausstellung in jahrelanger Vorbereitungszeit zusammen mit Brönnimann geplant und installiert.



ZUG

Oben: Gut besuchte Vernissage der Ausstellung.
Unten: Trickfilmkurse für Kinder und Erwachsene.

Mai

21. In der Nacht von heute auf morgen wird die Reppischbrücke abgerissen, die seit dem Jahr 1928 die Oberdorf- und die Steinmürlistrasse verbunden hat. Die neue Brücke wird während des Sommers eingebaut. In der Zwischenzeit wird der Verkehr über eine provisorische Hilfsbrücke geleitet, die nur in Richtung Spreitenbach befahrbar ist. In Richtung Osten besteht eine Umleitung über die Bergstrasse. Ende August sollten die Bauarbeiten an der Reppischbrücke abgeschlossen werden können. Die Kosten belaufen sich auf 1,6 Millionen Franken.



29. Stadtschreiberin Karin Hauser nimmt nach 12 Jahren Abschied. Seit 2007 ist sie



das rechtliche Gewissen der Stadt Dietikon und wird heute offiziell ihr Amt im Beisein von Stadtpräsident Roger Bachmann, stv. Stadtschreiber Arno Graf, Bezirksratspräsi-

dent Simon Hoffmann und Bezirksratschreiber Stephen Bosshard, abgeben.

Juni

4. Der 238 Seiten umfassende Geschäftsbericht 2018 der Stadt Dietikon zeigt, dass der letzte Hitzesommer in vielen Abteilungen Spuren hinterlassen hat. Positiv abgeschnitten hat hingegen das 3-tägige Stadtfest.

7. Die Jahresrechnung ist in verschiedenen Punkten unerwartet gut ausgefallen, was die Parteien von links bis rechts zufriedenstellt und deshalb völlig unumstritten ist. Aus einem kurzfristig aufgenommenen Kredit konnten gar 40 000 Franken als Einnahmen verbucht werden. Bei einem Gesamtaufwand von 221 Mio. Franken weist die Rechnung unter dem Strich ein Plus von 8,3 Mio. Franken aus. Das ist ein um fast 10 Mio. Franken besseres Resultat, als im Rahmen des Budgets erwartet wurde.

10. Nach dem 0:1 Sieg über Muri steigt der FCD mit Trainer João Paiva eine Runde vor Schluss definitiv in die erste Liga auf.

18. Mit Polizeichef Rolf Wohlgemuth muss eine weitere Führungskraft der Stadt Dietikon gehen. Diese neue Personalie lässt aufhorchen, denn im laufenden Jahr wechselte bereits die Leitung der Infrastrukturabteilung, der Finanzabteilung und der Sozialabteilung. Noch offen sind zwei weitere hohe Leitungsfunktionen,

diejenige des Stadtschreiberbüros sowie die Führung des Alters- und Gesundheitszentrums (AGZ).

Rolf Wohlgemuth verlässt Dietikon nach 16 Jahren. Im Communiqué heisst es, dass unterschiedliche Vorstellungen und Erwartungen über eine moderne und bürgernahe Führung der Stadtpolizei eine weitere Zusammenarbeit zwischen dem Polizeichef und der Stadt verunmögliche.



ZVC

29. Nach 33 Jahren schliessen Lilli und Hans Mair ihr Restaurant Honeret in Die-

tikon. Das Haus, das seit Erstellung 1912 im Parterre ein Restaurant beheimatete und das das Ehepaar Mair 1997 erwarb, wird zu seinem neuen Zuhause umgebaut.

August

15. Die sechs Meter hohe Skulptur Joy von Josef Staub wird auf dem Dietiker Rapidplatz aufgestellt



Geschafft, Joy steht! Das zufriedene Team mit Fredi Staub (Mitte), Sohn von Josef Staub und Initiator.



20. Die umgebaute Post-Filiale am Bahnhofplatz hat ihre Türen geöffnet. Die täglich rund 1500 Kundinnen und Kunden werden künftig an den Schaltern durch keine Glasscheibe mehr von den Post-Mitarbeitern getrennt. Nach Schlieren ist Dietikon die zweite Limmattaler Filiale, die umgebaut wurde. Schweizweit sollen in den nächsten 3 Jahren noch rund 300 weitere Filialen folgen.

September

1. Mit einer Zeit von 4 Minuten und 36 Sekunden sowie der maximal möglichen Punktezahl gewinnen die Dietiker Jungpontoniere Nicola Keller und Nuri Schmed in Wynau den Schweizer-Meister-Titel in der Juniorenkategorie III (18- bis 20-jährige).

2. Heute startet um 04.15 Uhr das Zweier-Tram ab Zürich Farbhof fahrplanmässig nach Schlieren und die Busse der Linien 303, 311 und 314



fahren neu in Richtung Bahnhof über die Schöneggstrasse via Poststrasse, für die Tempo 30 eingeführt und der Velofahrstreifen in die entgegengesetzte Richtung der Einbahnstrasse während der 3-jährigen Bauzeit entfernt wurde.

15. André Lichtler, geboren und aufgewachsen in Brasilien, ist seit 2006 Leiter des reformierten Kirchenchors Dietikon. Bei der Auswahl der Stücke für das Bettagskonzert entschied er sich für die *Missa Brasileira*, komponiert vom Brasilianer Jean Kleeb. Mit der Aufführung des ganzen Werkes wird dieser Auftritt zum Schweizer Urauftritt. Der Komponist der Messe, Jean Kleeb, ist zur Uraufführung aus Marburg angereist.

19. Der Hauseigentümerverband Dietikon-Urdorf feiert seinen 100. Geburtstag. Bei seiner Gründung verzeichnete Dietikon rund 5000 Einwohner, heute sind es deren 27 000.

20. Jürg Bösch, 62, erster Dietiker Stadtplaner, übergibt sein Amt infolge Pensionierung nach 9 Jahren an Nachfolger Severin Lüthy. Bei seinem Amtsan-

Todesfälle

November 2018



14. Tod von Fredi Ungricht-Rohner, geb. April 1932, Ehemann von Betty Ungricht-Rohner, 2 Söhne und 2 Töchter, Nach-

dem Tod seines Vaters übernahm Fredi Ungricht zusammen mit seinen beiden Brüdern das vor über 90 Jahren gegründete Gartenbauunternehmen und führte es ab Januar 1985 alleine weiter bis zur Übergabe an seinen Sohn Urs. Ungricht war Mitglied der FDP, Gemeinderat von 1966–1974, 1968/69 Präsident der Bürgergemeinde und langjähriger Präsident der Holzcorporation Dietikon.



Giancarlo Frapolli mit seiner Frau Anna Maria

14. Tod von Giancarlo Frapolli, geb. 1931. Seine Mutter wirtete seit 1947 im «Bären». Nach ihrem Tod 1980 führte Gianchi mit seiner Frau Anna, die er 1955 hei-

ratete, und seinem Sohn Sergio, welcher jedoch in jungen Jahren verstarb, den Bären weiter. 2008 fand der Pachtvertrag zwischen Frapolli und der Katholischen Kirchgemeinde, Besitzerin des Bären, seinen Abschluss. Seine letzten Jahre verbrachte Giancarlo Frapolli wegen seinem Nierenleiden in der Pflegeabteilung des Limmattalspitals.



16. Tod von Walter Oskar Urech, geb. Januar 1931, Ehemann von Liselotte Urech-Kolb, 2 Töchter, Inhaber der Schreinerei

Urech an der Kirchstrasse, die er von seinem Vater Oskar übernahm und die schon über Generationen in Dietikon ihren Sitz hat. SVP-Mitglied, Gemeinderat. 1976/77 Präsident der Bürgergemeinde, 1982/83 des Gemeinderats und von Amtes wegen der Bürgergemeinde.

Dezember 2018

1. Tod von Alice Maier-Hess, geb. Juli 1922 im luzernischen Inwil. Nach der

tritt bezeichnete Bösch das Niderfeld als wichtigstes Handlungsfeld, was es, nach all den weiteren spannenden und interessanten Projekten bis zu seinem Abschied, auch blieb.

25. Die Stadt Dietikon muss relativ kurzfristig Schulraum schaffen, für insgesamt 65 Schulklassen, inklusive aller zusätzlich benötigter Räume, da

gemäss einer Studie die Zahl der schulpflichtigen Kinder von heute 2800 auf rund 4100 im Schuljahr 2033/34 ansteigen wird. Die Schulpflege und der Stadtrat legen nun zwei Kredite vor. Einerseits für ein provisorisches Schulhaus im Limmatfeld, andererseits für flexible, bedarfsgerechte temporäre Lösungen wie standardisierte Pavillons.



Mittelschule Medizinstudium in Fribourg, Zürich und Bern. 1954 Heirat mit Dr. med. Bruno Maier, von 1955

bis 1971 gemeinsame Praxis in Dietikon. 1970 Wahl für die CVP in die Gesundheitskommission. 1974 als erste Frau Einsitz in den Stadtrat, wo sie bis 1982 zuerst dem Gesundheitswesen und dann dem Fürsorgeamt vorstand.

April 2019



4. Tod von Jean-Pierre Teuscher, geb. Februar 1934, Ehemann von Ursi Nievergelt, 3 Söhne, ab 1957 13 Jahre Sekundarlehrer in Dietikon,

FDP-Gemeinderat 1970 – 75, 1970 Wahl zum ersten vollamtlichen Schulpräsidenten. Dieses Amt führte Teuscher bis zu seiner Pensionierung 1994 aus. Mitglied des Rotary Clubs Zürich Dietikon, Mitgründer der Jugendmusikschule.

Juni 2019



Konrad Grimm (links) mit René Gubelmann an der gemeinsamen Ausstellung.

5. Tod von Dr. med. Konrad Grimm, geb. März 1947, Facharzt FMH für Allgemeinmedizin. Ehemann von Gabriela Grimm-Kistler, 3 Söhne, Praxis bis 2015 an der Schöneeggstrasse. Im September 2018 Ausstellung seiner Fotos aus Mexiko, die Werken von René Gubelmann gegenübergestellt wurden.

Oktober 2019

12. Tod von Eugen Guidi, geb. März 1934, Ehemann von Doris Guidi-Mettauer. 1978 als bis anhin Parteiloser Wahl für die EVP in den Stadtrat, wo er während 8 Jahren das Ressort Hochbau und Werkvorstand innehatte. In seine Amtszeit fiel u.a. der Bau des AGZ.

Oktober

3. Budget 2020: Die Finanzlage sieht nicht so rosig aus. Für Ende 2020 erwartet der Stadtrat ein Minus von rund 7 Millionen Franken. Dabei steht ein Gesamtaufwand von 227,5 Millionen Franken einem Ertrag von 220,6 Millionen Franken gegenüber.

20. National- und Ständeratswahlen: Das Limmattal verabschiedet sich aus Bern. Der aussichtsreichste Kandidat, Josef Wiederkehr (CVP Dietikon), landet parteiintern auf dem dritten Platz. Der einzige Platz der CVP (-1) wird von Philipp Kutter (Wädenswil) besetzt.

29. Die Nachgüsse der beiden im September 2017 gestohlenen Fabrikglocken am Glockenstuhl beim Ortsmuseum werden heute montiert.



Anzeige

Ihr Abfall ist
umweltfreundliche
Energie

Limeco

Das Regiowerk fürs Limmattal



 limeco.ch  limecoregiowerk

Bisher erschienene Neujahrsblätter

- 1948** «Landeskunde vom Limmattal»; Dr. H. Suter. (vergriffen)
- 1949** «Orts- und Flurnamen von Dietikon»; K. Heid. (vergriffen)
- 1950** «Die öffentlichen Verkehrsbetriebe von Dietikon», I. Teil: Post, Telegraph, Telephon und Zoll; K. Heid (vergriffen)
- 1951** «Die öffentlichen Verkehrsbetriebe von Dietikon», II. Teil: Die Limmattal-Strassenbahn; K. Heid (vergriffen)
- 1952** «Der Übergang der Franzosen über die Limmat am 25. September 1799»; R. Müller (vergriffen)
- 1953** «Glanzenberg»; Bericht über die Ausgrabungen von 1937 bis 1940; K. Heid (vergriffen)
- 1954** «Beiträge zur Dietikoner Dorfchronik. Erlebtes und Erlauschtes. Ein alter Dietikoner kramt seine Jugenderinnerungen aus»; J. Grau (vergriffen)
- 1955** «Siedlungsgeschichte von Dietikon»; J. Zollinger (vergriffen)
- 1956** «Die Taverne zur Krone in Dietikon»; K. Heid (vergriffen)
- 1957** «Hasenburg und Kindhausen, die Burgen am Hasenberg»; K. Heid (vergriffen)
- 1958** «Geschichte der Waldungen von Dietikon»; K. Heid
- 1959** «Der Weinbau im mittleren Limmattal»; R. Buck (vergriffen)
- 1960** «Die Sekundarschule Dietikon-Urdorf»; K. Heid und J. Grau (vergriffen)
- 1961** «Hundert Jahre Wasserkraftnutzung der Limmat in Dietikon»; H. Wüger «Zwei- undvierzig Jahre Schuldienst in Dietikon»; E. Schmid (vergriffen)
- 1962** «Limmat und Reppisch»; K. Heid (vergriffen)
- 1963** «Das alte Gewerbe von Dietikon»; K. Heid (vergriffen)
- 1964** «Die Burg Schönenwerd bei Dietikon»; K. Heid (vergriffen)
- 1965** «Repertorium zur Urgeschichte Dietikon und Umgebung»; K. Heid (vergriffen)
- 1966** «Karl Heid zum 70. Geburtstag.» Festschrift (Verlag Stocker-Schmid, Dietikon) (vergriffen)
- 1967** «Sagen, Sitten und Gebräuche Dietikon und Umgebung»; K. Heid (vergriffen)
- 1968** «Die öffentlichen Verkehrsbetriebe von Dietikon», III. Teil. Die BDB; P. Hausherr und K. Heid (vergriffen)
- 1969** «Aus der Geschichte des Feuerlöschwesens von Dietikon»; M. Siegrist (vergriffen)
- 1970** «Planung Zentrum Dietikon 1969»; Auszug aus dem Bericht der Planungskommission Dietikon
- 1971** «Dietikon im Wandel der Zeit; 1830 – 1890»; L. Wiederkehr
- 1972** «Dietikon im Wandel der Zeit; 1890 – 1920»; L. Wiederkehr
- 1973** «Die Festung Dietikon im Zweiten Weltkrieg»; O. Hummel
- 1974** «Monasterium Varense – Das Kloster Fahr im Limmattal»; O. Hummel
- 1975** «Werden und Wachsen der reformierten Kirchgemeinde Dietikon»; C. H. Pletscher und P. Müdespacher
- 1976** «Die Geschichte der Marmorì – 1895 bis 1962»; H. Eckert (vergriffen)

- 1977** «Industrielle Entwicklung des Bauerndorfes Dietikon»; O. Hummel
- 1978** «Geschichte von Pfarrei und Pfarrkirche St. Agatha in Dietikon»; Eduard Müller/Thomas Furger
- 1979** «Geschichte der Bahnhöfe von Dietikon»; O. Hummel
- 1980** «Geschichte der Ortsparteien von Dietikon»; (Autorenkollektiv)
- 1981** «Guggenbühlwald und Gigelibode»; K. Klenk
- 1982** «Zwischen beiden Bächen»; A. Hirzel
- 1983** «150 Jahre Volksschule Dietikon»; K. Klenk, W. Mühlich und Dr. H. Strickler
- 1984** «Von Handwerksburschen und Vaganten»; H. Boxler
- 1985** «85 Jahre Berufsschule Amt und Limmattal Dietikon»; M. Siegrist
- 1986** «Vom Cementstein zum Dörfliquartier»; O. Hummel
- 1987** «Entstehung und Entwicklung der Jugend-Musikschule Dietikon»; K. Klenk
- 1988** «Schweizer Auswanderung in die Sowjetunion»; B. Schneider.
- 1989** «Erste urkundliche Erwähnungen von Dietikon (1089 und 1259)»; R. Müller
- 1990** «Dietikon im 17. Jahrhundert»; R. Müller
- 1991** «Auszug aus der amtlichen Sammlung der älteren eidg. Abschiede»; R. Müller
- 1992** «100 Jahre Stadtmusik Dietikon»; Fr. W. Klappert
- 1993** «Römischer Gutshof in Dietikon»; C. Ebnöther
- 1994** «Dietikons Zentrum: Vergangenheit – Gegenwart – Zukunft»; H. Rauch, S. Malfroy, U. Zbinden, Gesamtdredaktion H. Arnet
- 1995** «Dietikon nach dem Ersten Weltkrieg, 1918 bis 1920»; K. Klenk
- 1996** «Dietikon um 1895»; J. Hinder, P. Jucker, A. Kübler, A. Kugler, Dr. A. Maier-Hess, Dr. B. Maier, R. Müller, C. H. Pletscher, W. Scholian, M. Wiederkehr
- 1997** «150 Jahre Eisenbahn im Limmattal»; W. Süss, R. Wanner, W. Eckert, T. Fischbach, E. Lehmann, O. Hummel
- 1998** «Presselandschaft Limmattal»; Erich Eng. «50 Jahre Neujahrsblatt Dietikon»; O. Hummel
- 1999** «Dietikon und die Abtei Wettingen»; Dr. M. Stierlin
- 2000** «Die Bürgergemeinde Dietikon»; W. R. Felzmann, T. Furger, E. Gibel, J. Huber, O. Hummel, Dr. B. Maier
- 2001** «Das Spital Limmattal und seine Geschichte»; P. Stiefel, Prof. Dr. Hj. Kistler
- 2002** «Baukultur Dietikon. Inventar der Bauten mit architektonischer Qualität»; Prof. Dr. sc. techn. B. Klein
- 2003** «Das Flugfeld Dietikon/Spreitenbach»; Dr. H. P. Trutmann.
«Dietikon, mit anderen Augen gesehen»; H. Ziegler
- 2004** «Einblicke in die Geologie unserer Gegend»; P. Müdespacher
- 2005** «Destinazione Dietikon. Italienischsprachige Zuwanderer und ihr Leben in Dietikon» sowie «Kurzbiografien von südländischen Familien in Dietikon»; Dr. H. P. Trutmann
- 2006** «Die Stadthalle Dietikon»; M. Fürst, J. Hensler, O. Schildknecht, X. Schnüriger, R. Siegrist, M. Zumbühl

2007 «Entstehung, Alltag und Ende des Josefshomes. Geschichte des Kinderheimes in Schlieren/Dietikon 1902 – 2006»; U. Hardegger (lic. phil.), J. Felber, G. Mittaz, Sr. J.-M. Claudio Cimaschi, Dr. H. P. Trutmann

2008 «Die Schüler sind im Bild»; Schulfotos zwischen 1874 und 2002; D. Müller, J. Hinder, Dr. H. P. Trutmann

2009 «Ritter und Burgen in und um Dietikon»; W. Trippel

2010 «Fuhrhalter und Kutscher, ihre Familien, Wirtschaften und Kiesgruben»; Dr. H. P. Trutmann

2011 Zur Geschichte der «Krone und der Familie Gstrein»; K. Heid, T. Furger, H. Bohnenblust

2012 «Die Ärzte Wyss und ihre Nachfolger in Dietikon»; P. Wyss und Dr. H. P. Trutmann

2013 «33 alte Wirtschaften in Dietikon, 100 Jahre Verkehrsverein (Stadtverein) Dietikon»; Dr. H. P. Trutmann, M. Blattmann, G. Künzler, L. Neff

2014 «Dietikon – Vorwärts marsch!»; R. Müller, H. Tiefenbacher, J. Wiederkehr, J. Zehnder.

2015 «Ein kleines stilles Leuchten aus Dietikon»; Dr. H. P. Trutmann

2016 «Die Reppisch – ein Fluss und sein Tal», Sonderausgabe zum überregionalen Tag der Reppisch; H. Arnet, H. Bachlechner, J.-J. Bertschi, U. Hilfiker, B. Hospenthal, R. Keller, E. Lüchinger, P. Müdespacher, T. Pfann, S. Schwendener, P. Sieber, U. Spörri, R. Stucki, Dr. H. P. Trutmann, A. Wolf

2017 «Schrebergarten – Paradies von Menschenhand», B. Hospenthal, Hch. Bachofen, A. Wiederkehr, F. W. Klappert, M. Hort, R. Debrunner, W. Fahrni, D. Jordi, E. Schasse, R. Brönnimann, R. Stucki

2018 «125 Jahre Wasserversorgung Dietikon», B. Hospenthal, S. Wahrenberger, Dr. Hp. Lanz, Th. Furger, R. Brönnimann, R. Stucki

2019 «Das Limmatfeld Dietikon – vom Industriegebiet zum Stadtteil», Sonderausgabe zum Einweihungsfest des neuen Stadtteils; O. Müller, S. Wahrenberger, Dr. H. P. Trutmann, H. Arnet, E. Soller, P. Baumgartner, F. Schädel, E. Rabenbauer, A. Huber, E. Pioppini, Th. Pfann, R. Brönnimann, J. Hirzel
«60 Jahre Gemeinderat Dietikon», B. Hospenthal

2020 «Licht und Salz»; B. Steiner, S. Wahrenberger, H. Lüthy, F. Staub, R. Brönnimann, J. Hirzel

Vergriffene Neujahrsblätter können im Ortsmuseum Dietikon antiquarisch erworben werden.

Die älteren Neujahrsblätter können auf unserer Homepage www.stadtverein.ch heruntergeladen werden.

Wir bedanken uns bei folgenden Personen und Firmen für die Unterstützung des Neujahrsblatts:

Gönnerschaft Bronze

ab Fr. 50.00

Busslinger H. und H.

Im Dörfli 24, 8953 Dietikon

Grendelmeier Oswald

Ruggackerstr. 2, 8953 Dietikon

Gretler Ruth

Vorstadtstr. 17, 8953 Dietikon

Killer G.

Gyrhaldenstr. 36, 8953 Dietikon

Kohler Elisabeth

Badstr. 39, 8953 Dietikon

Leutenegger Ursula

Lindenstr. 40, 8953 Dietikon

Mauler Peter und Erna

Vorstadtstr. 32, 8953 Dietikon

Merkler Hugo

Spitalstr. 68, 8952 Schlieren

Müller Dora und Arthur

Im Dörfli 35, 8953 Dietikon

Negro Rob. und Cornelia

Guggenbühlstr. 34, 8953 Dietikon

Portmann A. und R.

Schöneeggstr. 4, 8953 Dietikon

Solarium Lüscher GmbH

Austr. 30, 8953 Dietikon

Staubli Walter

Rüternstr. 26, 8953 Dietikon

Stolz A. und D.

Gyrhaldenstr. 52, 8953 Dietikon

Strässle Alice

Oberdorfstr. 4, 8953 Dietikon

Ungricht Hans und Annarös

Lindenstr. 25, 8953 Dietikon

Wiederkehr Trudy

Zinggenstr. 13, 8953 Dietikon

Zatti Reinhold

Rainstr. 8, 8953 Dietikon

Zaugg Werner

Im Dörfli 22, 8953 Dietikon

Gönnerschaft Silber

ab Fr. 100.00

Bachmann Roger

Schürlistr. 30, 8953 Dietikon

Baugenossenschaft Limmattal

GBL, 8953 Dietikon

Eckert Walter

Vorstadtstr. 39, 8953 Dietikon

Ehrismann Hermine

Merkurstr. 9, 8953 Dietikon

Fahrni Hans

Bannstr. 35, 6312 Steinhausen

Felber Pia

Bremgartnerstr. 104, 8953 Dietikon

Huber Josef

Bremgartnerstr. 11, 8953 Dietikon

Huwiler G. und B.

Im Dörfli 61, 8953 Dietikon

Kaufmann-Wertli Anita und Bruno

Lättenstr. 22 B, 8953 Dietikon

Locher W. und L.

Baltenschwilerstr. 38, 8962 Bergdietikon

Lottenbach Alfred

Im Dörfli 65, 8953 Dietikon

Müller Otto und Doris

Narzissenstr. 5, 8953 Dietikon

Schenk Hans

Staffelackerstr. 25, 8953 Dietikon

Steiner Rolf und Kathrin

Soneggstr. 10, 8953 Dietikon

Stierli G. AG

Bremgartnerstr. 51, 8953 Dietikon

Gönnerschaft Gold

ab Fr. 200.00

Brönnimann & Berchtold

8005 Zürich

Gemeinde Bergdietikon

Schulstr. 6, 8962 Bergdietikon

Jung Herbert und Erika

Schützenstr. 38, 8953 Dietikon

Katholische Kirchgemeinde Dietikon

8953 Dietikon

Künzler Georges

6353 Weggis

Neff Lucas und Simone

Bremgartnerstr. 124
8953 Dietikon

Pestalozzi Dieter

Mühlehaldenstr. 25, 8953 Dietikon

Schellenberg Druck AG

Pfäffikon, ZH

Schleuniger Elektro AG

Zürcherstr. 146, 8953 Dietikon

Spörri Urs

Obere Reppischstrasse
8953 Dietikon

Wahrenberger Jürg und

Angeles

Bleicherstr. 18, 8953 Dietikon

Wiederkehr Peter und Eva

Egelseestr. 7, 8953 Dietikon

Wir bedanken uns auch ganz herzlich für die vielen kleineren Beiträge, die uns für die Produktion des Neujahrsblatts gespendet wurden!

Kontakt für Unterstützung im nächsten Jahr:

Otto Müller, Präsident Stadtverein
Narzissenstr. 5, 8953 Dietikon
044 741 41 35
otto.mueller@bluewin.ch



Der Stadtverein Dietikon besteht aus über 400 Mitgliedern. Der Verein fördert das Erreichen folgender Ziele: Erforschen, bewahren und verbreiten der Ortsgeschichte, Ortskenntnis und Ortskultur sowie die Pflege des gesellschaftlichen Lebens in Dietikon.

Veranstaltungen

Die aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter folgendem Link: www.stadtverein.ch

Ortsmuseum

Die Kommission für Heimatkunde betreut das Ortsmuseum mit seinem Archiv, dem Depot und den laufenden Ausstellungen. Dazu gehören auch die militärischen Anlagen der Limmatstellung von 1939/45. Öffnungszeiten sonntags 10.00 – 12.00 und 14.00 – 16.00 Uhr; ausser während den Schulferien und an Feiertagen. Gruppenbesuche sind auf Anfrage möglich.

Kontakt: Regula Stauber, Tel.: 078 852 20 48, Museum Tel.: 044 740 48 54
regula.stauber@gmx.ch

Stadtführungen

Planen Sie einen Geburtstag, Vereins- oder Firmenanlass? Die StadtführerInnen zeigen und kommentieren auf einem Rundgang durch Dietikon Besonderheiten aus alter und neuer Zeit. Wir stellen Ihnen gerne einen Rundgang nach Ihren Wünschen zusammen. Gruppen bis 30 Personen Fr. 120.–, bis 50 Personen: Fr. 240.–

Kontakt: Catherine Peer,
Tel.: 044 740 27 83,
catherine.peer@bluewin.ch

Neujahrsblätter

Seit 1948 erscheint jedes Jahr ein Neujahrsblatt von Dietikon. Mitte November findet jeweils die Vernissage statt. Bezug von aktuellen und früheren Neujahrsblättern, soweit nicht vergriffen, im Ortsmuseum oder bei Michael Blattmann, Vorstadtstrasse 26, 8953 Dietikon, Tel.: 043 317 89 13.

Weitere Aktivitäten sind

- Abendanlass an der Bundesfeier mit Höhenfeuer und Festwirtschaft
- Organisation der Grenzbegehungen mit den Nachbargemeinden von Dietikon
- Generalversammlung mit Tagesausflug und Besichtigung einer historischen Sehenswürdigkeit

Der Stadtverein ist politisch und konfessionell neutral.

Neue Mitglieder nehmen wir gerne auf. Der Jahresbeitrag beträgt Fr. 30.– für Einzelmitglieder, Fr. 40.– für Ehepaare und Fr. 50.– für juristische Personen.

Kontakt

Interessentinnen und Interessenten wenden sich an:

Maya Herzig, Sekretariat SVD
Feldstrasse 1, 8953 Dietikon
Tel.: 079 223 40 47
mherzig@vtxmail.ch

Otto Müller, Präsident SVD
Narzissenstrasse 5
8953 Dietikon, Tel.: 044 741 41 32
mueller.otto@swissonline.ch

Für Fragen, Kritik, Anregungen und
Wünsche bezüglich Neujahrsblätter
wenden Sie sich bitte an
Rolf Brönnimann, Hasenbergstrasse 34
8953 Dietikon, Tel. 044 741 09 12
bb@bbdesign.ch